

# the Kitchen Wizz™ 8



BFP580/560

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

**Sage**™ by heston  
blumenthal®

# SAGE IESAKA VISPIRMS RŪPĒTIES PAR DROŠĪBU

Sage lieliski apzinās drošības svarīgumu. Sage izstrādā un ražo patēriņa produktus, vispirms domājot par savu klientu drošību. Mēs arī aicinām būt piesardzīgiem, lietojot elektrisku ierīci, un ievērojiet turpmāk minētos norādījumus par drošību.

## SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

### PIRMS IERĪCES DARBINĀŠANAS RŪPĪGI IZLASIET ŠO LIETOŠANAS PAMĀCĪBU UN SAGLABĀJIET TO TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

- Nenovietojiet ierīci pie sola vai galda malas, kad to darbināt. Pārliedzieties, ka virsma ir līdzena, tīra, sausa, bez miltu paliekām utt. Vibrācija darbināšanas laikā var izraisīt ierīces pārvietošanos.
- Uzmanīgi rīkojieties ar ierīci un piederumiem - atcerieties, ka asmeņi un diski ir ļoti asi, tie jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, iztukšojot trauku un tīrīšanas laikā.
- Pirms darbināšanas vienmēr pārliedzieties, ka ierīce ir pilnībā salikta. Nepareizi salikta ierīce nedarbosies.
- Pirms piederumu nomaiņas vai tuvošanās darbināšanas laikā kustīgajām daļām izslēdziet ierīci un atvienojiet no maiņstrāvas rozetes.
- Noteikti atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes, ja to atstāsi bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Vienmēr darbiniet ierīci ar kārtīgi uzliktu vāku.

- Vienmēr pārlicinieties, ka vārpsta ir paredzētajā vietā, pirms piestiprināsiet Quad asmeni, mīklas asmeni, reversīvo smalcinātāju, regulējamo šķēlētāju vai kartupeļu mizotāju.
- Nespiediet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai citiem virtuves piederumiem. Vienmēr lietojiet komplektā iekļauto bīdni.
- Lietojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautos piederumus, nelietojiet citus.
- Darbiniet ierīci tikai atbilstoši norādījumiem šajā lietošanas pamācībā, nemēģiniet to darbināt savādāk.
- Lūdzu, nesmalciniet LEDU apstrādes bļodā. Tas bojās asmeņus. Lai smalcinātu ledu, ieteicams izmantot blenderi.
- Daži biezi maisījumi, piemēram, mīkla, var izraisīt apstrādes asmeņu lēnāku griešanos, nekā normālā režīmā. Šādā gadījumā neapstrādājiet ilgāk par 1 minūti.
- Neapstrādājiet un neblendējiet karstus vai vārošus šķidrumus - pirms ieliešanas apstrādes bļodā vai blendera krūzē ļaujiet tiem atdzist.
- Nelietojiet ierīci uz slidenas, nestabilas vai nelīdzenas virsmas, piemēram, izlietnes.
- Lai aizsargātu pret strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, tā spraudni vai motora pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr to darbināt.
- Neievietojiet nevienu ierīces daļu mikroviļņu krāsnī.
- Nepiepildiet apstrādes bļodu vai blendera krūzi virs šķidruma vai smalcināšanas līmeņa zīmes. Pirms šķidrumu pieliešanas vienmēr ievietojiet sausākās vai biezākās sastāvdaļas.
- Ierīces darbināšanas laikā nenoņemiet tās vāciņu. Pirms vāciņa noņemšanas noteikti izslēdziet ierīci.
- Ierīcei ir jābūt tīrai. Izpildiet tīrīšanas norādījumus šajā pamācībā.

# SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTRISKĀM IERĪCĒM

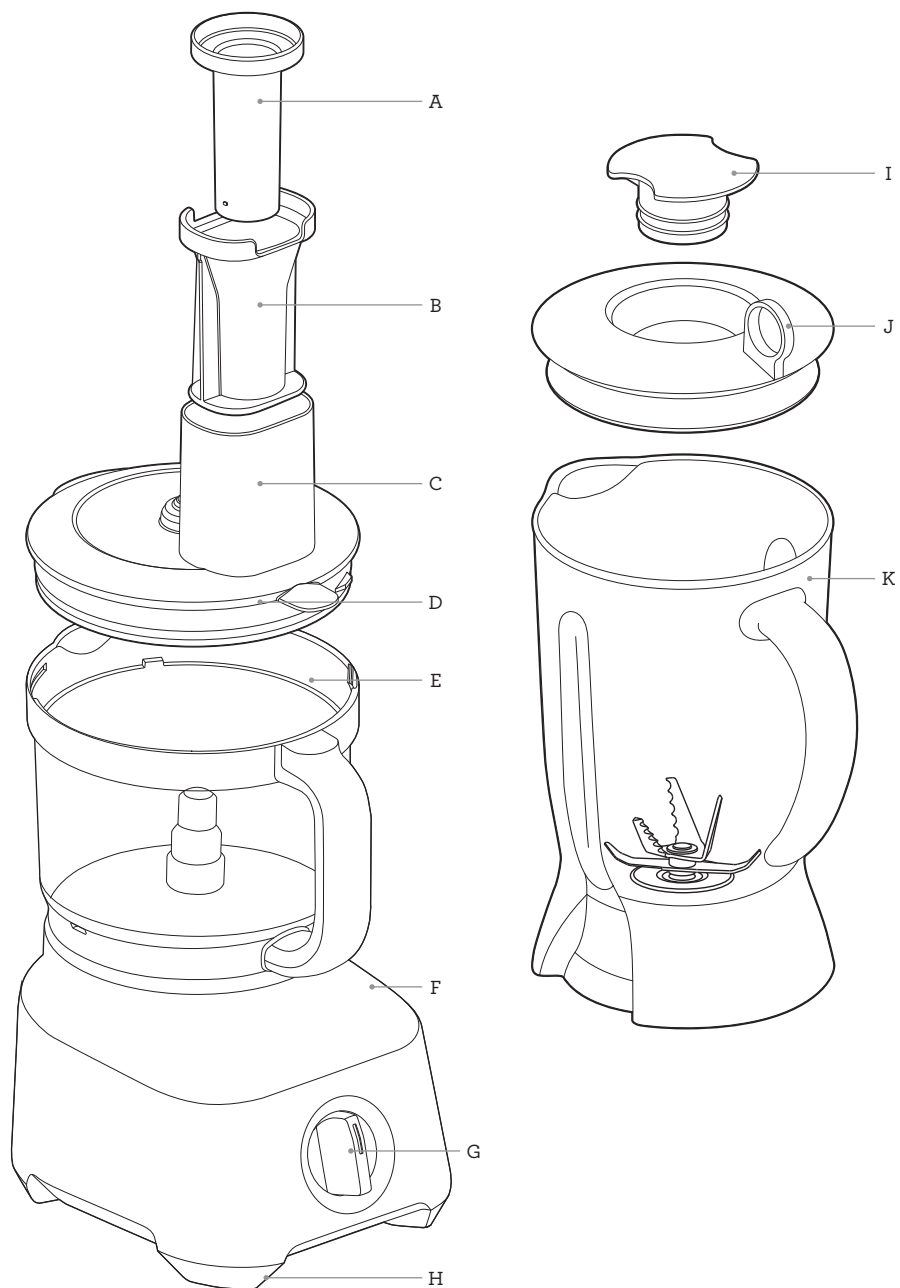
- Pirms izmantošanas pilnībā iztīniet strāvas vadu.
  - Neļaujiet strāvas vadam nokarāties pāri galda vai letes malai, pieskarties karstām virsmām vai sapīties.
  - Bērni nedrīkst bez uzraudzības šo ierīci tīrīt un apkopt.
  - Bērni nedrīkst lietot šo ierīci. Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
  - Nepieļaujiet bērnu spēlēšanos ar šo ierīci.
  - Ierīces drīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām, bez nepieciešamās pieredzes un zināšanām, ja ir uzraudzībā vai atbilstoši apmācītas par ierīces drošu darbināšanu un apzinās pastāvošos riskus.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem, nelietojiet citiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzeklīs, kas atrodas kustībā, vai laivās. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
  - Ieteicams instalēt paliekošā sprieguma ierīci (drošības slēdzi), lai nodrošinātu papildu drošību elektrisko ierīču izmantošanas laikā. Ieteicams ieinstalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdzi ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu profesionālu palīdzību, sazinieties ar elektriķi.
  - Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet to, ja pati ierīce, strāvas vads vai tā spraudnis ir bojāts. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Sage servisa centrā, lai veiktu pārbaudi un/vai remontu.

- Jebkādi tehniskās apkopes darbi (izņemot tīrīšanu), jāveic autorizētā Sage servisa centrā.

**TIKAI LIETOŠANAI SADZĪVĒ  
SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU**

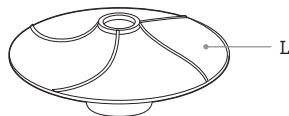


# Komponenti

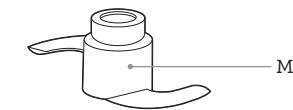


**A. Mazs produktu bīdnis**

Izmantojiet, lai ar uzlabotu vadību apstrādātu mazas sastāvdaļas. Tas kalpo arī kā sastāvdaļu mērglāze.

**B. Liels produktu bīdnis****C. Padeves caurule****D. Apstrādes bļodas vāciņš****E. Apstrādes bļoda**

11 tasišu ietilpība sausām sastāvdaļām un 8 tasišu ietilpība biezu šķidrumu sastāvdaļām (piemēram, zupām). Apstrādes bļoda fiksējas uz motora pamatnes, to pagriežot pulksteņrādītāju kustības virzienā.

**F. Motora pamatne**

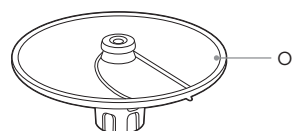
Liels griezes moments pastāvīgu rezultātu iegūšanai.

**G. Ātruma vadības ritenis**

2 ātrumu un impulsu režīmi.

**H. Neslīdoši gumijas paliktni****I. Iekšējais mērvāciņš**

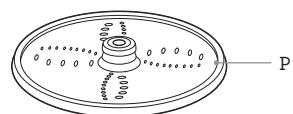
Noņemiet to, lai blendēšanas laikā pievienotu sastāvdaļas.

**J. Sage Assist™ vāciņš**

Vāciņam ir gredzens, kas ļauj to viegli noņemt.

**K. 1,4 litru blendera krūze, kas nesatur bisfenolu A****L. Kartupeļu mizotājs**

30 sekundēs ātri nomizo 6-7 kartupeļus.

**M. Mīklas asmens**

Neass asmens nodrošina mīklas sastāvdaļu saudzīgāku sajaukšanu.

**N. Quad® asmens™**

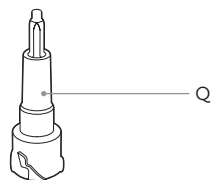
Paredzēts dažādu sastāvdaļu ātrai un vienmērīgai sasmalcināšanai, sajaukšanai, sakulšanai un apstrādei. Ja vāciņš pēkšņi tiek atvērts, drošības bremžu sistēma ātri aptur Quad® asmeņu griešanos.

**O. Regulējams šķēlētājs**

Precīza griešana šķēlēs ar 24 biežuma iestatījumiem no 0,3 mm līdz 8,0 mm.

**P. Smalks un rupjš reversīvs smalcinātājs****Q. Vārpsta**

Izmantošanai ar visiem asmeņiem un diskkiem.

**BLENDERA PIEDERUMS**

Blendera krūze ir tikai Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) sastāvdaļa. Ja iegādājāties Kitchen Wizz 8 (BFP560), jums būs visi citi rīki un piederumi, izņemot blendera krūzi.

**SAGE ASSIST™ SPRAUDNIS**

Šis Sage ierīces komplektācijā ir unikāls Sage Assist™ spraudnis ar parocīgu atveri pirkstiem, lai atvieglotu atvienošanu no maiņstrāvas rozetes.

## KARTUPEĻU MIZOTĀJS

### Kartupeļu vienkārša mizošana

Kartupeļu mizošana vairs nav sarežģīta. Atkarībā no izmēra Sage mizotājs nomizos 6–7 kartupeļus vienā paņēmienā. Mizošana notiek ļoti ātri, un var tikt pabeigta ātrāk nekā cerēts. Novērojiet procesu, tam jātiek pabeigtam 20 līdz 30 sekunžu laikā.

### Izmēram ir nozīme

Vislabākais kartupeļu izmērs ir apmēram 65 mm x 65 mm, kas apmēram atbilst šajā ilustrācijā atainotajam. Izvēlieties apaļus, nevis gareniskus kartupeļus. Izmantojiet veselus kartupeļus, jo to sagriešana uz pusēm vai cetrās daļās radīs taisnas malas, kuras nenomizos efektīvi. Lietojot apaļākus kartupeļus, samazināsies pārpalikumu apjoms.

### Mizotāja novietošana

Ievietojiet vārpstu bļodā, pēc tam uzlieciet mizotāju uz vārpstas. Novietojiet mizotāju ar izliekto pusi uz augšu un atbalsta ribām uz leju.

### Kartupeļu ievietošana

Uz mizotāja vienmērīgi novietojiet 6–7 kartupeļus. Kartupeļiem ir jābūt brīvai vietai, lai grieztos un ripotu. Ja kartupeļi ir salikti pārāk cieši, mizošana nebūs tik efektīva. Atcerieties, ka mizošana visefektīvāk darbojas ar visu kartupeļu komplektu, un tikai dažu kartupeļu mizošana nebūs tik efektīva. Pirms darbināšanas fiksējiet vāciņu paredzētajā vietā un nekādā gadījumā neievietojiet kartupeļus pa padeves cauruli.

### Mizošanas ilgums

Mizošana notiek ļoti ātri, vairums kartupeļu tiek nomizoti 25–30 sekunžu laikā. Mazāk laika mizotājā nozīmē mazāk pārpalikumu, taču, iespējams, ka "acis" vajadzēs pašiem izgriezt ar nazi. Atstājot mizotājā ilgāk, tiks nomizots biezāks slānis, ieskaitot "acu" lielāko daļu.



### PADOMI

Mizošanas diskam vislabākais kartupeļu izmērs ir apmēram 65 mm x 65 mm. Izvēlieties apaļus, nevis gareniskus kartupeļus.







## Montāža

### PIRMS DARBINĀŠANAS PIRMO REIZI

- Pirms virtuves kombaina vai blendera lietošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes. Pārliecinieties, ka POWER (barošana) taustiņš ir OFF (izsl.) stāvoklī un ierīce ir atvienota no maiņstrāvas rozetes.
- Uzmanīgi rīkojieties ar asmeņiem un diskiem, jo tie ir ļoti asi.
- Nomazgājiet apstrādes bļodu, tās vāciņu un visus piederumus siltā ziepjūdenī ar mīkstu drānu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.
- Piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirmo reizi lietojot ierīci, iespējams, sajūtīsiet smaku no motora.
- Tā ir normāla parādība, kas nozudīs lietošanas gaitā.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz sausa, līdzenas darba virsmas.

### MONTĀŽA

1. Novietojiet apstrādes bļodu uz motora pamatnes, lai rokturis sakristu ar ALIGN HANDLE (SAVIETOT ROKTURI) norādes uz motora pamatnes.
2. Pagrieziet bļodu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz rokturis fiksējas priekšpusē. Tagad apstrādes bļodai ir jābūt droši fiksētai paredzētajā vietā. Virtuves kombains nedarbosies, ja bļoda nebūs pareizi fiksēta paredzētajā vietā.



ATBLOKĒTS

BLOKĒTS

3. Vārpsta ir nepieciešama, izmantojot VISUS diskus un asmeņus. Ja nelietosiet vārpstu, tiks bojātas ierīces daļas, bet nepareiza lietošana var izraisīt daļu sakušanu.
4. Pirms vāciņa uzlikšanas uz apstrādes bļodas novietojiet vārpstu uz savienojuma vietas apstrādes bļodas centrā. Pēc tam novietojiet uz tās izvēlēto asmeni vai disku. Asmeņi nokrīt zemāk par diskiem.
5. Novietojiet vāciņu uz apstrādes bļodas, lai savietotu ALIGN | LOCK norādi uz vāciņa un roktura. Lai BLOKĒTU VĀCIŅU, turiet padeves cauruli un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai savietotu roktura daļas.
6. Lai izmantotu blenderi (modelim BFP580), novietojiet blendera krūzi uz motora pamatnes, lai sakristu ALIGN norādes. Pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz rokturis fiksējas priekšpusē.



## Funkcijas

### ĀTRUMA VADĪBA

Daudzas receptes var vislabāk pagatavot, kopā izmantojot ātrumu un impulsu režīmus.

### IMPULSS

Īslaicīgs lielas jaudas impulss.

### ZEMS

Maza ātruma režīms, lai sajauktu trauslākus produktus; tas ir piemērots mitru un sausu sastāvdaļu sajaukšanai.

### AUGSTS

Lielā ātruma režīms ir lieliski piemērots sastāvdaļu sasmalcināšanai, lai pagatavotu kokteiļus (blenderī) vai citas smalkas tekstūras maisījumus (virtuves kombainā).

### DARBINĀŠANA

Virtuves kombains darbosies tikai tad, kad apstrādes bļoda vai blendera krūze ir pareizi fiksēta paredzētajā vietā.

Lai novērstu motora priekšlaicīgu nolietošanos, virtuves kombaina ieslēgšanai un izslēgšanai vienmēr lietojiet ātruma vadības riteni.



## Padomi

- Pēc apstrādes un pirms vāciņa atbloķēšanas pagaidiet, līdz asmeņi/diski ir pārtraukuši griezties. Pirms rīkošanās ar asmeņiem drošības labad izslēdziet ierīci un atvienojiet to no maiņstrāvas rozetes.
- Kad atvienojat asmeņus/diskus, uzmanīgi paceliet, centrā satverot plastmasas serdeni.
- Ja maisījuma daudzums (blendēšanas laikā) ir zem maksimālā daudzuma līnijas, var noņemt iekšējo mērvāciņu un pieliet eļļas/šķidrums, kamēr blenderis darbojas.
- Esiet uzmanīgi, blendējot lielu šķidruma daudzumu vai ūdeņainus šķidrums, jo šķidrums var šķakstīties no vidus vāciņa zonas.
- Darbiniet blenderi tikai nepieciešamo laiku. Nepieļaujiet sastāvdaļu pārmērīgu apstrādi.
- Izmantojiet PULSE iestatījumu, kad produkti ir pārāk biezi vai rupji, lai riņķotu blendera krūzē.
- Nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kad blenderī pievienojat produktus un šķidrums.
- Sastāvdaļas var pielipt pie blendera krūzes sienām. Lai produktus pabīdītu atpakaļ uz asmeņiem, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pārpalikumu notīrīšanai no krūzes sienām izmantojiet plastmasas lāpstiņu, tad turpiniet blendēšanu.
- Ja blendēšanas laikā uz motora pamatnes parādās mitrums vai šķidrums, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Noņemiet blendera krūzi un nekavējoties noslaukiet motora pamatni ar sausu drānu vai virtuves dvieli.
- Blenderī var apstrādāt maksimāli 8 ledus kubiņus no standarta ledus trauciņa.
- Izmantojiet PULSE funkciju, lai apstrādātu produktus, kam nepieciešami tikai nelieli impulsi, piemēram, riekstu un ledus smalcināšanai.

- Kad blendējat dzērienus ar ledus kubiņiem vai saldētiem augļiem, izmantojiet PULSE funkcijas īslaicīgos impulsus.
- Biezāku maisījumu biezenis izdodas labāk, ja krūze ir pilna no 1/4 līdz 1/2.
- Nelietojiet virtuves metāla piederumus, jo tie var bojāt asmeņus vai blendera krūzi.
- Neblendējiet smagu maisījumu ilgāk nekā 10 sekundes. Parastos apstākļos blendēšana nedrīkst nepārtraukti notikt ilgāk par vienu minūti. Ja nepieciešama ilgāka blendēšana, izslēdziet blenderi, samaisiet sastāvdaļas, pēc tam vēlreiz blendējiet. Tas palīdzēs novērst motora nolietošanos.
- Ar blenderi nevar mīcīt mīklu vai saspīest kartupeļus.
- Kad blendējat siltas sastāvdaļas, nelieciet vienā reizē vairāk nekā 2 tases.
- Nedrīkst blendēt karstas vai vārošas sastāvdaļas.
- Pirms produktu ievietošanas blenderī, ļaujiet tiem atdzist līdz siltam stāvoklim. Tā ir drošības funkcija pret pēkšņiem tvaiku mutuljiem, kas var izkustināt vāciņu.
- Ja blendējat siltas sastāvdaļas, novietojiet uz vāciņa virtuves dvieļi un turiet stingri piespiestu.

## PĀRSLODZES NOVĒRŠANAS SISTĒMA

- Motors tiek aizsargāts no pārdeģšanas, izmantojot automātiskās atslēģšanas slēdzi. Ja ierīce ir pārslogota vai pārāk ilgi darbināta bez pārtraukuma, motors var pārkarst un pārtraukt darboties.
- Atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet ierīcei atdzist 30 minūtes. Kad virtuves kombains ir atdzisis, varat to atkal izmantot.
- Ņemiet vērā, ka daži biezi maisījumi, piemēram, maizes mīkla, var izraisīt apstrādes asmeņu lēnāku griešanos, nekā normālā režīmā. Šādā gadījumā neapstrādājiet ilgāk par 1 minūti.

- Ja apstrādes laikā asmeņi vai diski tiek nosprostoti ar produktiem, pirms iztīrīšanas nekavējoties izslēdziet ierīci un atvienojiet no maiņstrāvas tīkla. Ja tā notiek vairākas reizes, iespējams, bļoda ir pārpildīta. Apstrādājiet vienā reizē mazāku daudzumu.

## KARTUPEĻU MIZOŠANA AR MIZOŠANAS DISKU

- Izmantojot mizošanas disku, izmēram un formai ir nozīme. Izvēlieties apaļus (nevis garenus) kartupeļus, kuru diametrs ir apmēram 65 mm. Šis lietošanas rokasgrāmatas priekšpusē ir izmēru ceļvedis.
- Novietojiet mizotāju uz vārpstas. Novietojiet mizotāju ar izliekto pusi uz augšu un atbalsta ribām uz leju.
- Kamēr vāciņš ir noņemts, vienmērīgi izklājiet kartupeļus uz diska. Mizošana tiek veikta vislabāk, kad mizošanas disks ir pilnībā noslogots, noklājiet kartupeļus vienā rindā ap malu. Nesakraujiet un nesablīvējiet pārāk daudz kartupeļu, jo tiem jābūt brīvai vietai, lai ripotu.
- Lietojiet tikai veselus kartupeļus, nelietojiet uz pusēm vai četrās daļās sagrieztos kartupeļus.
- Pirms mizošanas uzlieciet un fiksējiet vāciņu paredzētajā vietā, nekādā gadījumā neievietojiet kartupeļus pa padeves cauruli.
- Mizošanas laikā uzmaniet kartupeļus, jo mizošana var tik pabeigta ātrāk, nekā gaidīts. Lai minimizētu pārpalikumus, iespējams, kartupeļiem paliks dažas "acis", kuras pēc tam varat izgriezt ar nazi.

## SMALCINĀŠANA AR QUAD® ASMENI

Quad asmens ar mikroskopiskiem robiem sasmalcina nepagatavotus un vārītus produktus līdz vajadzīgajai konsistencei - no rupji sakapātai līdz maltai. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi, un liela produktu daudzuma apstrāde var prasīt mazāk laika, nekā gaidīts.

Pirms produktu ievietošanas noteikti ievietojiet apstrādes bļodā vārpstu un Quad asmeni.

Regulāri pārbaudiet konsistenci, lai novērstu pārmērīgu apstrādi. Daudziem uzdevumiem ieteicams izmantot PULSE taustiņu, jo, iespējams, produktu pilnīgai apstrādei līdz vēlamajai konsistencei būs nepieciešamas tikai dažas sekundes.

Ja nepieciešams, izslēdziet ierīci un ar lāpstiņu nokasiet produktu paliekas no blodas sienīnām, lai nodrošinātu vienmērīgu apstrādi.

### **Neapstrādāti dārzeņi, augļi un vārīta gaļa**

Sagrieziet produktus 2,5 cm kubiņos.

Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 5½ tasēm, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu, līdz produkti sasmalcināti līdz vēlamajam izmēram vai konsistencei.

### **Jēla gaļa, vistas gaļa un zivis**

Nogrieziet liekos taukus un sagrieziet produktus 2,5 cm kubiņos. Pārliecinieties, ka visi kauli ir izņemti. Kārtīgi atdzēsējiet ledusskapī, līdz produkti ir cieti, kas atvieglos sasmalcināšanu. Vienā reizē neapstrādājiet vairāk par 1 kg jēlas gaļas. Ar šādu slodzi motoru vajadzētu darbināt ne ilgāk par 30 sekundēm vienā reizē. Izmantojiet START un PULSE pogu kombināciju, līdz produkti sasmalcināti vai samalti līdz vēlamajai konsistencei.

### **Ķiploki, čili un ingvers**

Nolobiet ķiploku daiviņas un apstrādājiet tās veselās. Atstājiet veselus čili vai izņemiet to sēkliņas, lai iegūtu maigāku čili. Nomizojiet un sagrieziet ingveru 2,5 cm kubiņos.

Apstrādājot citus cietus augus, piemēram, citronzāli vai galangalu, nomizojiet un sagrieziet 1-2 cm kubiņos vai gabaliņos.

Apstrādājot cietākus vai blīvākus augus, jāsaģiež mazākos gabalos.

Apstrādājiet, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE taustiņu, līdz produkti sasmalcināti vēlamajā konsistencē.

Ja citām sastāvdaļām pievienojat ķiplokus, čili vai ingveru, iemetiet veselus gabalus mazajā padeves atverē, kamēr darbojas motors.

### **Lapu garšaugi**

Nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet garšaugus.

Aizvāciet visus rupjos kātus. Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 2 garšaugu pušķiem (apmēram 4 tases), 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu, līdz produkti sasmalcināti līdz vēlamajai konsistencei.

Lai receptēs iegūtu visaromātiskākos rezultātus, nekavējoties izmantojiet lapu garšaugus.

### **Rieksti**

Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 4 nolobīto riekstu tasēm, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu, līdz produkti sasmalcināti līdz vēlamajai konsistencei.

### **Žāvēti augļi**

Žāvēti augļi var būt lipīgi un apstrādes laikā pielipt pie asmeņiem. Žāvētos augļus ieteicams ielikt ledusskapī apmēram 10 minūtes pirms apstrādes. Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 4 tasēm, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu, līdz produkti sasmalcināti līdz vēlamajai konsistencei.

Ja sasmalcināt augļus, lai pievienotu kūkas maisījumam, apstrādājiet augļus pirms kūkas maisījuma izveides. Pievienojiet nedaudz miltu (no receptē norādītā miltu daudzuma), lai augļi nepieliptu pie Quad asmens.

Nav ieteicams smalcināt lielus žāvētus augļus, piemēram, dateles un viģes.

### **Mīkstas maizes drupačas**

Salauziet gabalos sakaltušu maizi (svaiga maize pielips pie asmeņiem). Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 4 šķēlēm, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu, līdz sasmalcinātas līdz vēlamajai konsistencei. Lai iegūtu vislabākos rezultātus maizes drupaču gatavošanā, pievienojiet pa vienai šķēlei.

### **Kaltētas maizes drupačas**

Salauziet maizi gabalos un grauzdējiet cepeškrāsnī, līdz zeltaini un kraukšķīgi. Negrauzdējiet pārāk ilgi. Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 4-6 šķēlēm, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE pogu.

## Biskvītu drupačas

Salauziet biskvītus četrās daļās un nosveriet maksimāli 250 g. Apstrādājiet, 1-2 sekunžu intervālā izmantojot PULSE taustiņu, līdz produkti sasmalcināti vēlāmajā konsistencē. Saldo vai pikanto biskvītu drupačas var izmantot kā alternatīvu saldo vai pikanto pūrāgu sviesta mīklai.

Neapstrādājiet ļoti cietus biskvītus, jo tas var sabojāt asmeņus.

## BIEZEŅA PAGATVOŠANA AR QUAD® ASMENI

Quad asmens ar mikroskopiskiem robiem sasmalcina biezenī nepagatavotus un vārtus produktus līdz vajadzīgajai konsistencei, ieskaitot arī bērnu pārtiku. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi un samazina daudzu produktu biezeņu pagatavošanas laiku.

Pirms produktu ievietošanas noteikti ievietojiet apstrādes bļodā Quad asmeni.

Pēc produktu apstrādes biezenī uzmanīgi izņemiet Quad asmeni, un ar lāpstiņu notīriet produktus, kas pielipuši pie asmens un bļodas.

## Bērnu pārtika

Notīriet un sagrieziet dārzeņus un gaļu 2,5 cm kubiņos. Pirms apstrādes izvēriet dārzeņus un gaļu. Vienlaikus apstrādājiet ne vairāk par 5½ tasēm, ar intervāliem izmantojot START taustiņu, līdz produkti ir pārstrādāti biezenī līdz vienmērīgai konsistencei. Ja maisījums kļūst pārāk biezs, pa mazo padeves atveri varat pievienot buljonu, pienu vai gaļas mērci.

Bērnu pārtikas pārpalikumus var turpmākai lietošanai sasaldēt ledus kubiņu trauciņos un iepakot saldēšanas kamerai paredzētajos maisiņos.

## Zemesriekstu sviests

Vienā reizē apstrādājiet ne vairāk par 4 nolibīto riekstu tasēm, izmantojot START taustiņu, līdz produkti sasmalcināti līdz vēlāmajai konsistencei.

Pēc apstrādes riekstu apjoms samazinās, piemēram, no 2 tasēm riekstu tiks iegūta apmēram 1 tase riekstu sviesta.

Dabīgais riekstu sviests (nelietojot stabilizatorus) laika gaitā noslāņosies, tādēļ pirms lietošanas to nepieciešams samaisīt.

## SAJAUKŠANA AR QUAD® ASMENI

Ar Quad asmeni tiek sajauktas kūku, pankūku mīklas un cepumu mīklas sastāvdaļas.

Pirms produktu ievietošanas noteikti ievietojiet apstrādes bļodā vārpstu un Quad asmeni.

## Sviesta kūka un biskvītu mīkla

Ievietojiet apstrādes bļodā mīkstinātu, sakapātu sviestu un cukuru. Apstrādājiet, izmantojot START taustiņu, līdz maisījums ir viegli krēmīgs. Kamēr darbojas motors, pa mazo padeves atveri pievienojiet pa vienai olai, labi samaisot pēc katras olas pievienošanas. Noņemiet vāku un pievienojiet maisījumam šķidrumu un sausās sastāvdaļas. Apstrādājiet, izmantojot PULSE taustiņu, līdz vienmērīgi samaisīts. Pēc vajadzības nokasiet pārpalikumus no bļodas sienām. Neapstrādājiet pārmērīgi.

Pēc galvenā maisījuma pagatavošanas pievienojiet šokolādes skaidiņas, riekstus, žāvētos augļus utt. Ļoti īsiem impulsiem izmantojiet PULSE taustiņu, līdz visi pievienotie produkti ir sajaukti. Neapstrādājiet pārmērīgi, jo šīs lielākās sastāvdaļas ātri tiks sadalītas.

## Ātri pagatavojamās kūkas un mīklas

Sākot ar šķidrumiem, ievietojiet bļodā visas sastāvdaļas, nepārsniedzot MAX LIQUID līmeni. Apstrādājiet, izmantojot PULSE taustiņu, līdz vienmērīgi samaisīts. Pēc vajadzības nokasiet pārpalikumus no bļodas sienām. Neapstrādājiet pārmērīgi.

Šo metodi var izmantot arī šokolādes kūkām, sausiem kūku maisījumiem un plāno pankūku mīklai.

## Sviesta mīkla

Ievietojiet apstrādes bļodā miltus un atdzesētu, kubiņos sagrieztu sviestu.

Neapstrādājiet vienā reizē vairāk par 2 tasēm (300 g) miltu, ar intervāliem izmantojot START taustiņu, līdz sviests ir pilnībā sajaukts ar miltiem.

Kamēr darbojas motors, pa mazo padeves atveri pastāvīgi pielejiet šķidrumu.

Apstrādājiet, līdz maisījums izveido lodi.

## MĪCĪŠANA AR MĪKLAS ASMENI

Pirms produktu ievietošanas noteikti ievietojiet apstrādes bļodā vārpstu un mīklas asmeni.

Plastmasas mīklas asmens malas ļauj maigāk samaisīt mīklas sastāvdaļas. Mīklas asmens veicina glutēna izstiepšanu, nevis pārgriešanu, to jālieto visām rauga mīklām, kā arī jebkādam citām mīklām, kurām nepieciešama mīcīšana.

## Maizes vai picas mīkla

Ievietojiet apstrādes bļodā miltus un sausās sastāvdaļas, ieskaitot aktīvo sauso raugu.

Virtuves kombains var apstrādāt līdz 1 kg miltu, taču vislabāko rezultātu iegūšanai ieteicams vienā reizē apstrādāt ne vairāk par 6 tasēm (800 g). Apstrādājiet, ar intervāliem izmantojot START taustiņu.

Kamēr darbojas motors, pa mazo padeves atveri pastāvīgi pielejiet šķidrumu (ieskaitot eļļu, ja piemērojama). Apstrādājiet, līdz maisījums izveido mīkstu elastīgu mīklas lodi.

Novietojiet mīklas lodi uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un, ja nepieciešams, mīciet vēl 5 minūtes, līdz mīkla ir mīksta un elastīga.

Ja apstrādājat vairāk nekā divu receptu mīklas sastāvdaļu devas (800 g miltu), pirms sekojošās mīcīšanas ļaujiet motora pamatnei ilgāku laiku atdzist, lai novērstu motora pārslodzi.

Ievietojiet mīklu lielā, ieziestā sajaukšanas bļodā, un aplājiet. Atstājiet siltā vietā, līdz tā ir uzrūgusi, apjomam palielinoties divas reizes. Novietojiet mīklu uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un vēlreiz mīciet, līdz tā ir viendabīga un elastīga. Ievidojiet mīklu, un pirms cepšanas ļaujiet uzrūgt siltā vietā.

## ŠĶĒLĒŠANA, SABERŠANA UN SMALCINĀŠANA



### SVARĪGA INFORMĀCIJA

Vārpsta ir jālieto ar visiem asmeņiem un piederumiem.

## Regulējams šķēlētājs

Regulējamais šķēlētājs sagriežīs produktus vienāda un pastāvīga biezuma šķēlēs. To var noregulēt 24 iestatījumos no ļoti plānas (0,3 mm) līdz biežai (8,0 mm) šķēlei. Lai noregulētu šķēlēšanas biezumu, ar vienu roku turiet regulējamā šķēlēšanas diska ārējo malu, un ar otru roku apakšpusē pagrieziet regulēšanas riteni.

Bulta norāda izvēlēto šķēles biezumu.

## Reversīva rīve un smalcinātājs

Šī diska abās pusēs ir dažādi mazi asmeņi. Novietojiet disku ar lielākām atverēm uz augšu rupjākai smalcināšanai vai ar mazākām atverēm uz augšu smalkākam rezultātam. Diskiem ir marķējums, kas norāda, kura puse ir uz augšu.

## SASTAVDAĻU KONTROLĒŠANA

Ir svarīgi novietot produktus padeves caurulē, lai nodrošinātu maksimālu kontroli un vislabākos rezultātus.

Padeves cauruli var piepildīt, lai aizpildītu cauruli visā platumā. Produktiem ir ērti jāietilpst, lai caurulē atbalstītos vertikālā stāvoklī, taču ne pārāk cieši, kas var neļaut produktiem kustēties caurulē uz leju.

Gariem un tieviem produktiem, piemēram, burkāniem, gurķiem, cukini utt., izmantojiet mazo padeves cauruli. Tas novērsīs sastāvdaļu apgrīšanās otrādi šķēlēšanas laikā.

### Spiediensi

Apstrādes laikā nekādā gadījumā nespiediet produktus padeves caurulē ar spēku, jo tas var bojāt diskus.

Mīksti produktiem, piemēram, tomātiem un banāniem izmantojiet vieglu spiedienu.

Cietākiem produktiem, piemēram, kartupeļiem un āboliem izmantojiet vidēju spiedienu.

Cietiem priekšmetiem, piemēram, Parmas sieram un delikatesu gaļai, tādi kā salami izmantojiet stingru spiedienu.

### Apaļi augļi un dārzeņi

Sagatavojiet augļus un dārzeņus, tos nomazgājot un nomizojot (ja nepieciešams).

Maziem augļiem un dārzeņiem ir jāapgriež viens gals, lai tie padeves caurulē stāvētu stabili.

Iespējams, lielus augļus un dārzeņus vajadzēs pārgriezt uz pusēm, lai tie ietilptu padeves caurulē.

### Gari augļi un dārzeņi

Sagatavojiet augļus un dārzeņus, tos nomazgājot un nomizojot (ja nepieciešams).

Lai iegūtu apaļus rezultātus, sastāvdaļas var pārgriezt šķērseniski. Izmantojiet mazo vai vidējo padeves cauruli vai ievietojiet sastāvdaļas vertikāli lielajā padeves caurulē.

Lai iegūtu strēmeles, sastāvdaļas var pārgriezt gareniski. Izmantojiet lielo padeves cauruli

un apgrieziet sastāvdaļas, ja nepieciešams, lai tās padeves caurulē stāvētu stabili, kad disks sāk griezties. Piepildiet lielo padeves cauruli horizontāli.

### Lapu dārzeņi

Sagrieziet kāpostu strēmelēs, lai ietilpinātu padeves caurulē. Salātiem vispirms atdaliet lapas, pēc tam sarullējiet un ievietojiet vertikāli padeves caurulē.

### Siers

Esiet uzmanīgi, kad virtuves kombainā apstrādājat sieru. Mīksto sieru, piemēram, mocarellu, vispirms daļēji sasaldējiet, līdz tas kļūst ciets. Tas palīdzēs novērst diska iestrēgšanu.

Apaļiem sieriem, piemēram, mocarellai, viens gals ir jāapgriež, lai tie padeves caurulē stāvētu stabili, kad disks sāk griezties.

Cieti sieri, piemēram, Parmas siers, vispirms ir jāpārbauda, lai pārliecinātos, ka tie nav pārāk cieti (lai nebojātu asmeņu malas). Pirms apstrādes sieram ar asu nazi ir jānoņem miza un tas jāsgriež šķēlēs.

Ķīļveida formas sierus, piemēram, Parmas siera gabalus var ievietot vienu blakus otram, lai padeves caurulē izveidotu taisnstūra formu.

### Gaļas delikateses

Sagrieziet gareniski, lai atbilstu padeves caurules garumam. Produkta garums nedrīkst pārsniegt MAX CHUTE FILL norādi. Ievietojiet ar griezto pusi uz leju. Stipri kūpinātām desām, piemēram, salami vai pepperoni, apgrieziet vienu galu un apstrādājiet vienā reizē pa vienai desai, atkarībā no izmēra izmantojot mazo vai vidējo padeves cauruli.

### Rīvēta šokolāde

Salauziet šokolādes tāfelīti mazos gabaliņos un atdzesējiet, līdz tā kļūst cieta. Ievietojiet mazajā padeves caurulē, pēc tam sarīvējiet, izmantojot rīvēšanas diska rupjo vai smalko pusi (nelietojiet Quad asmeni vai regulējamo šķēlētāju).



## Blendēšanas tabula

PRODUKTS	PAGATAVOŠANA UN IZMANTOŠANA	DAUDZUMS	FUNKCIJAS	LAIKS
Rieksti	Izlobiet	200 g	CHOP	10 – 30 s
Maizes drupačas	Sagrieziet 2 cm gabaliņos	80 g (2 šķēles)	PULSE	50 – 60 s
Biskvīti	Uz pusēm	125g	PULSE	60 s
Saputots krējums	Pievienojiet cukuru vai vaniļu, ja nepieciešams	300 ml	PULSE	30 – 40 s
Smūtijs	Piens, sakapāti svaigi augļi, jogurts, saldējums	Maks. 800 ml	BLEND vai LIQUIFY	60 s
Svaigu augļu mērce	Veselas ogas	250 g	CHOP	30 – 40 s
Blendētas zupas	Atdzesēt līdz istabas temperatūrai	800 ml	BLEND	50 – 60 s
Garnējums	Eļļa, etiķis vai citrona sula, garšvielas	250 ml	BLEND	15 – 20 s
Ledus		Maks.8 ledus kubiņi	PULSE	60 s

PIEBILDE: Izmantojiet šo blendēšanas tabulu tikai kā norādi. Blendera piederums ir tikai Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) sastāvdaļa.





## Produktu apstrādes ceļvedis

Lai iegūtu vairāk informācijas par produktu gatavošanu un apstrādi, skatiet apstrādes pamatpaņēmienu. Par noteiktām receptēm skatiet receptšu sadaļā.

PRODUKTS	ASMENS TIPS	REDGULĒJAMĀ ŠĶĒLĒŠANAS DISKA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS
Avokado	Quad asmens Lietošana: Gvakamole	2-5	
Bietes (vārītas)		2-5	Šķēlētājs Lietošana: Salāti
Sviesta ķirbji	Quad asmens Lietošana: Ķirbju zupa		
Kāposti/Lapu salāti		Plāns 1-2 un vidējs 2-3 Lietošana: Garnējums	Šķēlētājs Lietošana: Salāti
Burkāni	Quad asmens Lietošana: Dārzeņu zupa	0-5	Šķēlētājs Lietošana: Salāti
Ziedkāposti (vārīti)	Quad asmens Lietošana: Ziedkāpostu zupa		
Selerija	Quad asmens Lietošana: Dārzeņu zupa	Plāns 1-2 vidējs 2-3 Lietošana: Salāti	
Baklažāni	Quad asmens Lietošana: Garnējums	2-5 Lietošana: Grilēti baklažāni	
Garšaugi	Quad asmens Lietošana: Garšvielas vai pesto		
Puravi	Quad asmens Lietošana: Vārīti zupai	2-5 Lietošana: Dārzeņu zupa	
Sīpoli	Quad asmens Lietošana: Zupas, mērces	0-5 Lietošana: Salāti	
Kartupeļi (veseli, nevārīti)			Mizotājs Lietošana: Kā parasti
Kartupeļi (nevārīti)		0,3-6 Lietošana: Kartupeļu sacepums	Šķēlētājs Lietošana: Kartupeļu plāceņi
Kartupeļi (vārīti)	Quad asmens Lietošana: Kartupeļu biezenis		
Tomāti	Quad asmens Lietošana: Salsa	2-5 Lietošana: Kapri salāti, tomātu piedeva	

PRODUKTS	ASMENS TIPS	REDGULĒJAMĀ ŠĶĒLĒŠANAS DÍSKA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS
Āboli/bumbieri	Quad asmens Lietošana: Ābolu mērce	2-5 Lietošana: Ābolu pīrāgs	
Āboli/bumbieri (vārīti)	Quad asmens Lietošana: Bēnu pārtika	4-6 Lietošana: Augļu salāti	
Žāvēti augļi	Quad asmens Lietošana: Augļu salāti, deserta mērce		
Miklas	Quad asmens Lietošana: Kūkas, pankūku, vafeļu mērce		
Maizes drupačas	Quad asmens Lietošana: Pārklājumi, maizes drupaču pildījums		
Siers		2-5 Lietošana: Garnējums, sendviču pildījumi	Smalcinātājs - rupjš vai smalks Lietošana: Saberzts siers picai
Šokolāde			Smalcinātājs - rupjš vai smalks Lietošana: Deserta izrotāšana
Miklas	Miklas asmens Lietošana: Maize, pica		
Sviesta mīkla	Quad asmens		
Olas (veselas vai dzeltenumi)	Quad asmens Lietošana: Majonēze		
Gaļa (jēla)	Quad asmens Lietošana: Gaļas šķēles, burgeri, gaļas bumbiņas		
Gaļa (vārīta)	Quad asmens Lietošana: Sendviču pildījumi, pastēte, bēnu pārtika		
Gaļa (delikatese)		1-6 Lietošana: Sendviči, antipasti, picas pārklājumi	



## Apkope un tīrīšana

Drošības labad pēc lietošanas atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.

### Blendera krūze, apstrādes bļoda un vāciņi

Lai novērstu produktu pārpalikumu piekalšanu pie asmeņiem un krūzes sienām, pēc lietošanas pēc iespējas ātrāk izpildiet turpmāk norādītās darbības:

- Noskalojiet krūzi un vāciņu, pēc tam atsevišķi nomazgājiet ziepjūdenī ar mīkstu drānu vai pudeļu birsti.
- Pēc tīrīšanas no krūzes rūpīgi noskalojiet visu mazgāšanas līdzekli.
- Visefektīvāk ir notīrīt krūzi uzreiz pēc izmantošanas..

### Asmeņi un diski

Asmeņi un diski ir ļoti asi, nepieskarieties tiem. Produktu pārpalikumu noņemšanai vai asmeņu tīrīšanai vienmēr lietojiet lāpstiņu vai birsti.

### Motora pamatne

Notīriet motora pamatni ar mīkstu, mitru drēbi, tad rūpīgi nosusiniet. Notīriet pārtikas pārpalikumus no strāvas vada.

### Tīrīšanas līdzekļi

Lai neskrāpētu virsmu, netīriet motora pamatni vai krūzi ar abrazīvām mazgāšanas švammēm vai tīrīšanas līdzekļiem. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni ar mīkstu drānu.

### Trauku mazgājamā mašīna

Blendera krūzi, apstrādes bļodu un vākus var reizēm mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā), tomēr nav ieteicama regulāra mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā, jo ilgstoša pakļaušana stipru mazgāšanas līdzekļu vai augstas temperatūras iedarbībai var saīsināt plastmasas kalpošanas laiku.

### Grūti notīrāmie traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaku, piemēram, ķiploki, zivis un daži dārzeņi, piemēram, burkāni, var radīt smaku vai atstāt traipus uz bļodas vai vāciņa.

Lai notīrītu, ielejiet siltu ziepjūdeni līdz MAX LIQUID zīmei. Ļaujiet mirkt 5 minūtes, neiemērcot visu bļodu. Pēc tam nomazgājiet ar vāju mazgājamā līdzekļa šķīdumu siltā ūdenī, kārtīgi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet bļodu ar noņemtu vāciņu.

### Glabāšana

Lai uzglabātu, ievietojiet lielo produktu bīdni (ar tajā ievietoto mazo bīdni) padeves caurulē.

Uzglabājiet virtuves kombainu vertikālā stāvoklī ar bļodu un vāciņu novietotiem paredzētajā vietā, taču nefiksētiem. Bļodas un vāciņa fiksēšana nevajadzīgi noslogos drošības fiksatoru.

Lai novērstu nejaušas sagriešanās risku, visi piederumi ir jāuzglabā bērniem nepieejamā drošā vietā. Nav ieteicams diskus uzglabāt atvilktnē ar citiem virtuves piederumiem.

Modeļa BFP580 piederumus uzglabājiet bļodā Quad asmens komplektā iekļautajā uzglabāšanas kārbā. Modelim BFP560 uzglabājiet Quad asmeni bļodā, uzliekot regulējamo šķēlētāju. Šie asmeņi ir ārkārtīgi asi, un bļoda nodrošina dabīgu aizsardzību.

Uzglabāšanas laikā neko nenovietojiet uz virtuves kombaina.



# Problēmu novēršana

## VIRTUVES KOMBAINS

### PROBLĒMA

### VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Produkti nav vienmērīgi apstrādāti

- Pirms apstrādes produkti ir vienmērīgi jāsa griež 2,5 cm gabalos.
- Lai novērstu pārslodzi, sastāvdaļas ir jāapstrādā pa porcijām.

Šķēles ir nogrieztas slīpi vai nelidzeni

- Ievietojiet padeves caurulē līdzīgi sagrieztus produktus.
- Vienmērīgi spiediet bīdņi.

Produkti sagāžas padeves caurulē

- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lielā padeves caurule ir pilnībā jāpiepilda. Ja apstrādājat mazāku daudzumu, ievietojiet produktus padeves caurulē līdz tālajai kreisajai pusei vai izmantojiet mazo vai vidējo padeves cauruli atkarībā no produktu izmēra.

Pēc apstrādes daļa produktu paliek uz diska

- Tā ir normāla parādība, ka pēc apstrādes paliek mazi gabali.

Motora darbība kļūst lēnāka mīklas mīcīšanas laikā

- Iespējams, mīklas apjoms pārsniedz maksimālo pieļaujamo. Izņemiet pusi un turpiniet, apstrādājot divās porcijās.
- Iespējams, mīkla ir pārāk mitra (skatiet nākamajā lappusē). Ja motors paātrina darbību, turpiniet apstrādi. Ja ne, pievienojiet vairāk miltu pa vienai ēdamkarotei, līdz motors paātrina darbību. Apstrādājiet, līdz mīkla tiek notīrta no apstrādes bļodas sienām.

Mīkla netiek notīrta apstrādes bļodā

- Iespējams, mīklas apjoms pārsniedz virtuves kombainā maksimālo pieļaujamo. Izņemiet pusi un turpiniet, apstrādājot divās porcijās.
- Iespējams, mīkla ir pārāk sausa.

Uz mīklas asmens veidojas mīklas gabals, un mīkla netiek vienmērīgi samīcīta

- Pārtrauciet ierīces darbu, uzmanīgi noņemiet miltus, sadaliet tos 3 gabalos un tos vienmērīgi izlieciet apstrādes bļodā.

Pēc mīcīšanas mīkla ir stingra

- Sadaliet mīklu 2 vai 3 gabalos un tos vienmērīgi izlieciet apstrādes bļodā. Apstrādājiet 10 sekundes vai līdz brīdim, kas mīkla ir viendabīgi mīksta un elastīga.

Mīkla ir pārāk sausa

- Kamēr ierīce darbojas, pa mazo padeves cauruli pievienojiet ūdeni pa vienai ēdamkarotei, līdz mīkla tiek notīrta no apstrādes bļodas sienām.

Mīkla ir pārāk mitra

- Kamēr ierīce darbojas, pa mazo padeves cauruli pievienojiet miltus pa vienai ēdamkarotei, līdz mīkla tiek notīrta no apstrādes bļodas sienām.

Motora darbība palēninās

- Tā ir normāla parādība, jo dažī uzdevumi ar lielāku slodzi (piemēram, siera šķēlēšana/saberšana) var prasīt motora intensīvāku darbību. Mainiet produktu izvietošanu padeves caurulē un turpiniet apstrādi.
- Iespējams, pārsniegta maksimālā pieļaujamā slodze. Izņemiet dažas sastāvdaļas un turpiniet apstrādi.

## PROBLĒMA

## VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

### Motors nesāk darboties

- Ierīcē ir drošības bloķēšanas slēdzis, kas novērš nepareizi salikta motora iedarbināšanu. Pārļiecinieties, ka apstrādes bļoda un vāciņš ir kārtīgi fiksēti paredzētajā vietā.
- Ja veicat šķēlēšanu vai smalcināšanu, un augstāk minētais risinājums nelīdz, pārļiecinieties, ka produkti padeves caurulē ir zem maksimālā piepildīšanas līmeņa zīmes, lai aktivēšanas stienis var iedarbināt motoru.
- Pārļiecinieties, ka lielais produktu bīdnis ir padeves caurulē ievietots pietiekami zemu, lai iedarbinātu drošības fiksēšanas slēdzi.
- Ja motors joprojām neiedarbojas, pārbaudiet strāvas vadu un maiņstrāvas rozeti.

### Virtuves kombains darbības laikā izslēdzas

- Iespējams, ir atbloķējies vāciņš; pārļiecinieties, ka tas ir kārtīgi fiksēts paredzētajā vietā.
- Ja motors ir pārslogots, visi taustiņi mirgos vienlaikus.
- Pirms darbināšanas atsākšanas atvienojiet virtuves kombainu no maiņstrāvas tīkla un ļaujiet tam 20–30 minūtes atdzist.

### Apstrādes laikā virtuves kombains vibrē/pārvietojas

- Pārļiecinieties, ka ierīces apakšdaļā gumijas paliktņi ir tīri un sausi. Pārļiecinieties arī par to, ka netiek pārsniegta maksimālā pieļaujamā slodze.
- Tā ir normāla parādība, jo daži uzdevumi ar lielāku slodzi var prasīt motora intensīvāku darbību.

## BLENDERIS

### PROBLĒMA

### VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

#### Motors nesāk darboties vai asmeņi negriežas

- Pārļiecinieties, ka strāvas vads ir pareizi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
- Iespējams, nostrādājusi motora aizsardzība pret pārslodzi (skatiet zemāk).

#### Produkts nav vienmērīgi sakapāts

- Tā var notikt, ja vienā reizē blendējat pārāk daudz produktu. Apstrādājiet mazāku daudzumu un vairākās reizēs, ja nepieciešams.
- Iespējams, sastāvdaļas ir pārāk lielas. Sagrieziet mazākos gabaliņos. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, sastāvdaļu gabaliem nevajag pārsniegt 2 cm.

#### Produkts ir sakapāts pārāk smalki vai ir udeņains

- Blendējiet īsāku laika posmu. Labākai vadībai izmantojiet PULSE funkciju.

#### Produkts pielip pie asmeņiem un krūzes sienām

- Iespējams, maisījums ir pārāk biezs. Pielejiet vairāk šķidruma un/vai izmantojiet mazāku blendēšanas ātrumu.

#### Blenderis pārslogots

- Šim blenderim ir aizsardzības pret pārkaršanu funkcija, lai novērstu motora bojājumus. Atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet blenderim atdzist 15 minūtes. Kad blenderis ir atdzisis, varat to atkal izmantot.
- Ieteicams blendēt mazākās devās vai smalkāk sagrieziet sastāvdaļas.

# SAGE NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA 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 NAUDODAMI  
PRIETAISĄ PIRMĄ  
KARTĄ, ATIDŽIAI  
PERSKAITYKITE  
VISĄ INSTRUKCIJĄ  
IR IŠSAUGOKITE JĄ,  
KAD GALĖTUMĖTE  
PASINAUDOTI  
ATEITYJE.**

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite

visas pakuotės medžiagas ir reklamines etiketes.

- Veikiančio prietaiso nestatykite prie pat baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio stovi prietaisas, būtų lygus, švarus ir ant jo nebūtų vandens, miltų ir t. t. Veikiantis prietaisas dėl vibracijų gali judėti.
- Su prietaisu ir priedais elkitės atsargiai – nepamirškite, kad peiliai ir diskai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys ir juos reikia saugoti nuo vaikų.
- Dirbami su aštriais peiliais, ištuštindami dubenį ir valydami prietaisą, būkite atsargūs.
- Prieš naudodami prietaisą, jį visiškai surinkite. Neteisingai surinktas prietaisas neveiks.
- Prieš keisdami priedus ar liesdami dalis, kurios darbo metu juda, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Kai prietaisą paliekate be priežiūros, prieš surinkdami, ardydami ar valydami, jį atjunkite nuo elektros tinklo.
- Prietaisą naudokite tik

- su tvirtai ir teisingai uždėtu dangčiu.
- Prieš uždėdami peilį „Quad“, tešlos peilį, apverčiamąją tarką, reguliuojamą griežinėlių pjaustytuvą ar bulvių lupimo įtaisą, įsitikinkite, kad ašis yra tinkamoje vietoje.
  - Maisto produktų į tiekimo kanalą nestumkite pirštais ar virtuvės reikmenimis. Naudokite tam skirtą maisto produktų stūmiklį.
  - Naudokite tik su prietaisu pateiktus priedus.
  - Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje knygelėje.
  - Apdorojimo dubenyje nesmulkinkite ledo. Tai darant, suges peiliai. Ledą patariame smulkinti maišytuve.
  - Apdorojant tam tikrus mišinius, pavyzdžiui, tešlą, apdorojimo peilis gali suktis lėčiau nei įprastai. Tokiu atveju nedirbkite ilgiau nei 1 minutę.
  - Neapdorokite ir nemaišykite karštų ar verdančių skysčių – prieš skysčius pildami į apdorojimo dubenį ar maišytuvo ąsotį, palaukite kol jie atvės.
  - Prietaiso nenaudokite ant slidžių, nestabilių ar nelygių paviršių, pavyzdžiui, ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
  - Kad nenutrenktų elektra, maitinimo laido, kištuko ar variklio korpuso nemerkitė į vandenį ar kokį kitą skystį.
  - Nejudinkite veikiančio prietaiso.
  - Jokių prietaiso dalių nedėkite į mikrobangų krosnelę.
  - Apdorojimo dubens ar maišytuvo ąsočio neužpildykite daugiau nei iki pažymėto skysčio lygio ar smulkinimo lygio. Prieš supildami skysčius, sudėkite sausesnius ir tirštesnius ingredientus.
  - Kol prietaisas veikia, dangčio nenuimkite. Prieš nuimdami dangtį, išjunkite prietaisą.
  - Prietaisas turi būti švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.

# SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, išsvyniokite visą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nukaręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrimi vaikai.
- Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą

atsakingas asmuo, ir jeigu jie supranta galimus pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke.
- 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.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Visą prietaisą gražinkite į artimiausią įgaliotąjį bendrovės „Sage“ techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir (arba) sutaisytų.

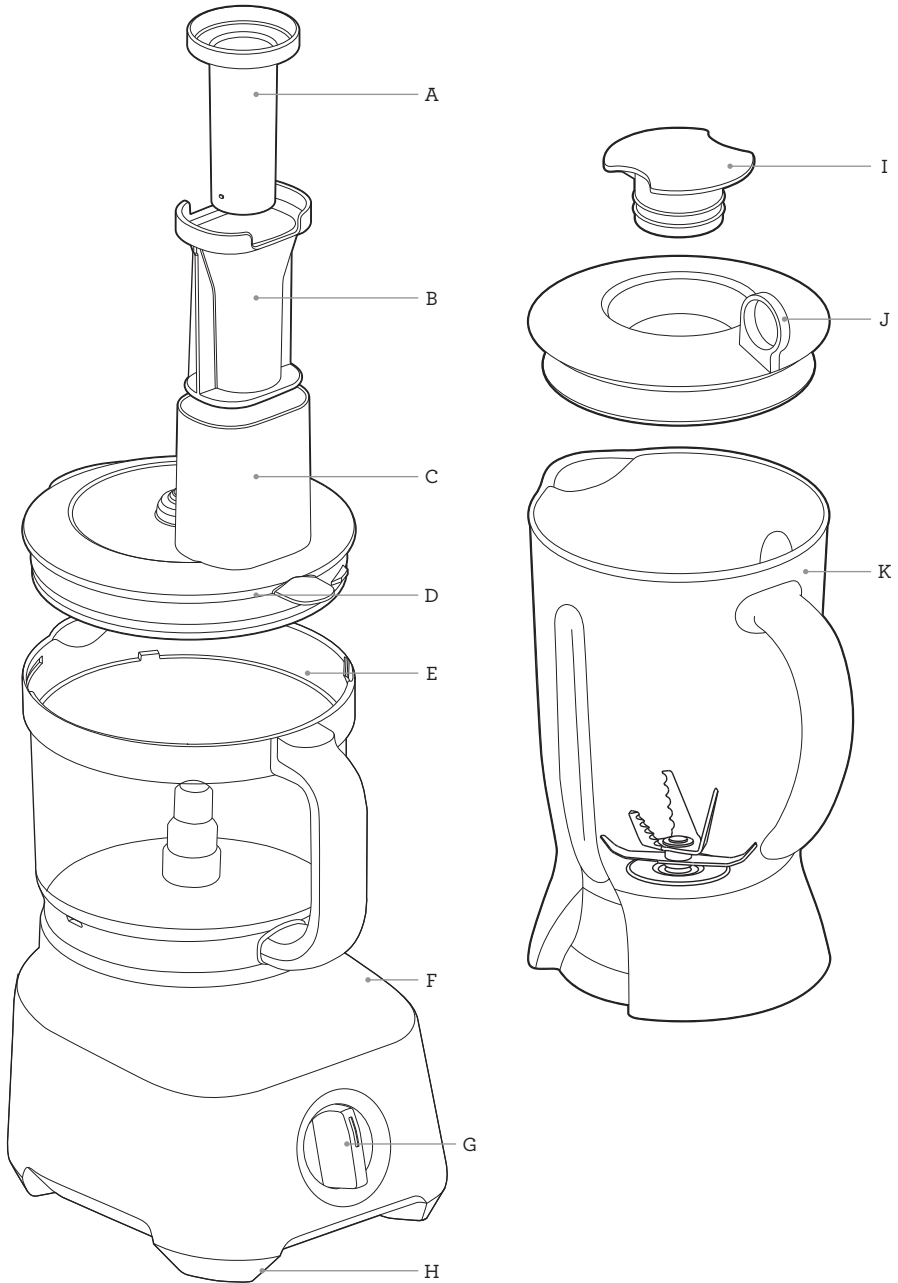


- Visus priežiūros darbus (išskyrus valymą) reikia atlikti įgaliotajame „Sage“ priežiūros centre.

**JEI NAUDOSITE TIK BUIŲJE,  
IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ**

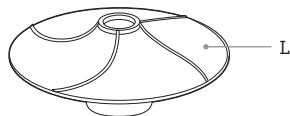


# Komponentai

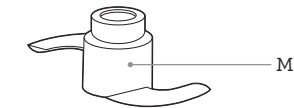


**A. Mažas maisto produktų stūmiklis**

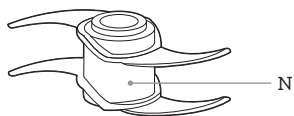
Naudokite, apdorodami mažesnius ingredientus, kad su jais būtų patogiau dirbti. Jį taip pat galima naudoti kaip dvigubą ingredientų matavimo puodelį.

**B. Didelis maisto produktų stūmiklis****C. Produktų tiekimo kanalas****D. Apdorojimo dangtis****E. Apdorojimo dubuo**

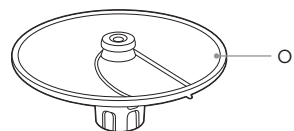
11 puodelių talpykla sausiesiems ingredientams ir 8 puodelių tirštiems skystiems ingredientams (pvz., sriuboms). Apdorojimo dubuo ant variklio korpuso užsifiksuoja, jį pasukant laikrodžio rodyklės kryptimi.

**F. Variklio korpusas**

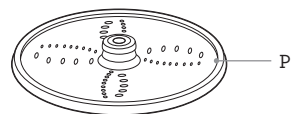
Sukuria didelį sukimo momentą ir užtikrina patikimus rezultatus.

**G. Greičio reguliavimo rankenėlė**

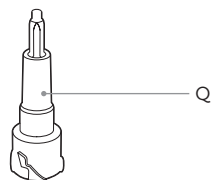
2 greičiai ir impulsinis režimas

**H. Neslystanti guminė kojėlė****I. Vidinis matavimo dangtelis**

Nuimkite, kai maišydami norite sudėti ingredientus.

**J. „Sage“ dangtelis „Assist“™™™**

Dangtelis su nuėmimą palengvinančiu žiedu.

**K. 1,4 litro talpos maišymo ašotis be BPA****L. Bulvių lupimo įtaisas**

Greitai per 30 sekundžių nulupa 6-7 bulvių partijas.

**M. Tešlos peilis**

Neaštrus peilis, kuris yra skirtas tešlos ingredientams švelniau sumaišyti.

**N. „Quad“ blade™™™**

Greitai sukapoja, sumaišo, suplaka ir apdoroja įvairius ingredientus. Jeigu netikėtai atsidaro dangtelis, apsauginio stabdymo sistema greitai sustabdo „Quad“ peilius.

**O. Reguliuojamas griežinėlių pjaustytuvas**

Tiksliai supjausto, panaudodamas vieną iš 24 storio nuostatų nuo 0,3 mm iki 8,0 mm.

**P. Apverčiamoji smulkioji ir stambioji tarka****Q. Ašis**

Naudojama su visais peiliais ir diskais.

**MAIŠYTUVO PRIJUNGIMAS**

Maišytuvas yra tik „Kitchen Wizz 8 Plus“ (BFP580) dalimi. Jeigu įsigijote „Kitchen Wizz 8“ (BFP560), tai turėsite visus kitus maišymo įrankius ir priedus išskyrus maišymo ašotį.

**KIŠTUKAS „BREVILLE ASSIST“™™™**

Jūsų „Sage“ prietaisas turi unikalų kištuką „Sage Assist“™™™ su patogia anga pirštui, kuri palengvina kištuko ištraukimą iš elektros tinklo lizdo.

## BULVIŲ LUPIMO ĮTAISAS

### Bulves lupiti tapo lengva

Perėmėme sunkų bulvių lupimo darbą. „Sage“ lupimo įtaisas, priklausomai nuo bulvių dydžio, jas lupa partijomis po 6–7. Lupimas yra labai greitas ir pasibaigia greičiau nei galima pagalvoti. Stebėkite proceso eigą, nes jis pasibaigia per 20–30 sekundžių.

### Dydis yra svarbu

Geriausiai tinka maždaug 65 x 65 mm dydžio bulvės, kurias matote šioje iliustracijoje. Pasirinkite apvalias, o ne pailgas bulves. Naudokite sveikas bulves, nes per pusę ar į keturias dalis perpjautos bulvės turi aštrias briaunas, kurios trukdo efektyviai lupiti. Kuo bulvės apvalesnės, tuo mažiau atliekų.

### Lupimo įtaiso uždėjimas

Į dubenį įdėkite ašį ir tada ant viršaus uždėkite lupimo įtaisą. Lupimo įtaisą uždėkite taip, kad lenkta pusė būtų nukreiptą į viršų, o atraminės briaunos – į apačią.

### Bulvių sudėjimas

Ant lupimo įtaiso viršaus tolygiai išdėstykite 6–7 bulves. Turi likti pakankamai vietos, kad bulvės galėtų riedėti ir bumsėti. Jeigu bulvės bus išsidėstę per tankiai, lupimas nebus toks efektyvus. Turėkite omenyje, kad lupimas geriausiai vyksta esant visai partijai, o kelių bulvių lupimas bus mažiau efektyvus. Prieš pradėdami, užfiksuokite dangtį ir niekuomet nedėkite bulvių per tiekimo kanalą.

### Kiek laiko lupiti

Lupimas yra labai greitas ir su dauguma bulvių užtrunka 25–30 sekundžių. Mažiau laiko lupimo įtaise reiškia mažiau atliekų, tačiau gali tekti skustuku pašalinti akutes. Per ilgesnį laiką lupimo įtaise bus pašalintas storesnis sluoksnis, įskaitant daugumą akučių.



### PATARIMAI

Lupimo diskui geriausiai tinka 65 x 65 mm dydžio bulvės. Pasirinkite apvalias, o ne pailgas bulves.





## Surinkimas

### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš naudodami virtuvinį kombainą ar maišytuvą pirmą kartą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Įsitinkinkite, kad maitinimo jungiklis POWER yra išjungimo padėtyje OFF ir prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
- Dirbdami su peiliais ir diskais, būkite atsargūs, nes jie labai aštrūs.
- Apdorojimo dubenį, apdorojimo dangtį ir visus priedus minkštu skudurėliu nuplaukite šiltame muiluotame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Priedus galima plauti indaplovėje.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą, iš variklio gali sklisti kvapas. Tai normalu, ir, bėgant laikui, kvapas išnyks.
- Prietaisą naudokite ant sauso, lygaus darbinio paviršiaus.

### SURINKIMAS

1. Apdorojimo dubenį ant variklio korpuso uždėkite taip, kad rankena sutaptų su RANKENOS SUTAPDINIMO simboliu, esančiu ant variklio korpuso.
2. Dubenį tol sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol rankena atsiras priekyje ir užsifiksuos. Dabar apdorojimo dubuo turi būti kaip reikiant užsifiksavęs jam skirtoje vietoje. Kol dubuo nebus tinkamai užfiksotas, virtuvinis kombainas neveiks.



NEUŽFIKSUOTA

UŽFIKSUOTA

3. Dirbant su VIS AIS diskais ir peiliais, reikia naudoti ašį. Nenaudojant ašies, suges dalys ir dėl tokio netinkamo naudojimo jos gali prisilydyti viena prie kitos.
4. Prieš uždėdami dangtį ant apdorojimo dubens, ant apdorojimo dubens centre esančios movos uždėkite ašį. Tada ant jos uždėkite pasirinktą peilį ar diską. Peiliai nusileidžia žemiau nei diskai.
5. Ant apdorojimo dubens uždėkite dangtį – turi sutapti ant dangčio ir rankenos esantys SUTAPDINIMO | UŽFIKSAVIMO ženklai. Norėdami UŽFIKSUOTI dangtį, prilaikydami tiekimo kanalą, dangtį pasukite taip, kad sutaptų rankenos dalys.
6. Norėdami naudoti maišytuvą (yra BFP580 komplekte), maišymo ašotį ant variklio korpuso uždėkite taip, kad sutaptų SUTAPDINIMO ženklai. Tol sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol rankena atsiras priekyje ir užsifiksuos.



## Funkcijos

### GREIČIO REGULIATORIUS

Gaminant pagal daugumą receptų, geriausia naudoti tam tikrą greitį ir retkarčiais pasirinkti impulsinį režimą.

### PULSE

Trumpalaikis didelės galios pliūpsnis.

### LOW

Mažas greitis, kuris naudojamas daugumai gležnų maisto produktų sumaišyti ir tinka šlapiems bei sausiems ingredientams sumaišyti.

### HIGH

Didelis greitis idealiai tinka ingredientams susmulkinti ruošiant kokteilius (maišytuve) ir kitus smulkios tekstūros mišinius (virtuviniame kombaine).

### NAUDOJIMAS

Virtuvinis kombainas veikia tik tada, kai apdorojimo dubuo ar maišymo ąsotis yra teisingai užfiksuoti jiems skirtoje padėtyje.

Kad variklis nenusidėvėtų anksčiau laiko, virtuvinį kombainą įjunkite ir išjunkite tik valdymo rankenėle.



## Patarimai

- Po produktų apdorojimo, prieš atpalaiduodami dangtį, palaukite, kol nustos suktais peiliai ar diskai. Kad užtikrintumėte saugų darbą, prieš tvarkydami peilius, išjunkite prietaisą ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Nuimdami peilius ar diskus, juos iškelkite, atsargiai paimdami už centre esančios plastikinės stebulės.
- Jeigu produktai (maišant) nesiekia maksimumo linijos, tai galima išimti vidinį matavimo dangtelį ir aliejaus ar kito skysčio įpilti, veikiant maišytuvui.
- Maišydami didelius kiekius ar tirštus skysčius, būkite atsargūs, nes per centrinę dangtelio sritį gali ištikėti produktai.
- Maišytuvą įjunkite tik būtinam laiko tarpui. Ingredientų nesumaišykite per daug.
- Kai maisto produktai per tiršti ar stambūs, kad galėtų judėti maišytuvo ąsotyje, pasinaudokite nuostata PULSE.
- Į maišytuvą pildami maisto produktus ar skysčius, neviršykite maksimumo žymės.
- Ingredientai gali prilipti prie maišytuvo ąsočio šonų. Norėdami maisto produktus sugrąžinti ant peiliukų, pirmiausia išjunkite maišytuvą ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Tada plastikine mentele nuo ąsočio šonų nugramdykite produktus ir pratęskite maišymą.
- Jeigu maišant ant variklio korpuso patenka drėgmė ar skystis, maišytuvą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Nuimkite maišytuvo ąsotį, ir sausa šluoste ar popieriniu rankšluosčiu tuojau pat nušluostykite variklio korpusą.
- Didžiausias ledo kubelių kiekis, kurį maišytuvas gali apdoroti vienu metu, yra 8 kubeliai iš standartinio ledo padėkliuko.
- Jei produktus reikia apdoroti panaudojant trumpus galios pliūpsnius (pvz., susmulkinti riešutus ar sutrupinti ledą), pasirinkite funkciją PULSE.

- Maišydami gėrimus su ledo kubeliais ar užšaldytais vaisiais, panaudokite trumpus funkcijos PULSE impulsus.
- Tirštesni mišiniai susitrina efektyviau, jeigu ąsotis užpildytas nuo ¼ iki ½.
- Jokiū būdu nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, nes galite sugadinti peiliukus arba maišytuvo ąsoį.
- Tirštų mišinių nemaišykite ilgiau kaip 10 sekundžių. Maišydami normalius produktus, vienu kartu tai darykite ne ilgiau kaip 1 minutę. Jeigu reikia maišyti ilgiau, išjunkite maišytuvą ir, prieš pratęsdami, ingredientus pamaišykite rankiniu būdu. Šis poilsis padės apsaugoti variklį nuo susidėvėjimo.
- Maišytuvą netinka tešlai minkyti ar bulvių košei trinti.
- Maišydami šiltus ingredientus, vienu metu įpilkite ne daugiau kaip 2 puodelius.
- Nemaišykite karštų ar verdančių ingredientų. Prieš pildami į maišytuvą, palaukite kol maisto produktai atvės tiek, kad bus tik šilti. Tai apsaugos nuo garų pliūpsnių, dėl kurių gali atsipalaiduoti dangtelis.
- Maišydami šiltus ingredientus, ant dangtelio uždėkite servetėlę ir gerai jį prilaikykite.

## APSAUGOS NUO PERKROVOS SISTEMA

- Variklį nuo perdegimo saugo automatinis išjungiklis. Jeigu prietaisas perkraunamas arba veikia per ilgai, variklis gali perkaisti ir išsijungti.
- Ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir palaukite 30 minučių, kad prietaisas atvėstų. Kai virtuvinis kombainas atvės, jį vėl galėsite naudoti.
- Apdorojant tam tikrus tirštus mišinius (pavyzdžiui, duonos tešlą), peilis gali sukintis lėčiau nei įprastai. Tokiu atveju nedirbkite ilgiau nei 1 minutę.
- Jeigu peiliai ar diskai užstringa apdorojant maisto produktus, nedelsdami išjunkite prietaisą ir, prieš pašalindami užstrigimą sukėlusius maisto produktus, ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo. Jeigu tai atsitinka daugiau nei vieną kartą, gali būti,

kad dubuo yra perkrautas. Bandykite apdoroti mažesnes partijas.

## BULVIŲ LUPIMAS, NAUDOJANT LUPIMO DISKĄ

- Naudojant lupimo diską, svarbu bulvių dydis ir forma. Rekomenduojamas dydis nurodytas šios instrukcijos pradžioje.
- Ant ašies uždėkite lupimo įtaisą. Lupimo įtaisą uždėkite taip, kad lenkta pusė būtų nukreiptą į viršų, o atraminės briaunos – į apačią.
- Neuždėję dangčio, bulves tolygiai išdėstykite ant disko. Bulvių nedėkite viena ant kitos ir nesugrūskite, nes jos turi laisvai riedėti.
- Naudokite tik sveikas bulves – nenaudokite per pusę ar į keturias dalis perpjautų bulvių.
- Prieš pradėdami lupiti, užfiksuokite dangtį ir niekuomet nedėkite bulvių per tiekimo kanalą.
- Stebėkite lupamas bulves, nes šis procesas gali pasibaigti greičiau nei tikėtasi. Kad būtų mažiau atliekų, galima palikti šiek tiek akučių ir po to jas pašalinti skustuku.

## SMULKINIMAS PEILIU „QUAD“

Peilis „Quad“ su mikrodantukais žalius ir virtus maisto produktus gali susmulkinti iki reikiamos konsistencijos – nuo grubiai sukapotų iki sumaltų. Peiliai veikia labai efektyviai ir daugumai darbų atlikti prireikia mažiau laiko nei tikėtasi.

Nepamirškite ašį ir peilį „Quad“ apdorojimo dubenyje sumontuoti prieš sudėdami maisto produktus.

Kad išvengtume per stipraus susmulkinimo, kuo dažniau tikrinkite konsistenciją. Daugumai darbų atlikti patariame naudoti funkciją PULSE, nes kartais maisto produktams iki reikiamos konsistencijos susmulkinti prireikia tik kelių sekundžių.

Jeigu prireikia, kad produktai būtų apdoroti tolygiai, riankėlę pasukdami į padėtį OFF, išjunkite prietaisą ir mentele produktus nugramdykite nuo dubens kraštų.

## **Žalios daržovės, vaisiai ir virta mėsa**

Maisto produktus paruoškite ir supjaustykite 2,5 cm kubeliais. Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 5½ puodelio, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautino dydžio ar konsistencijos.

## **Žalia mėsa, vištiena ir žuvis**

Nupjaukite riebalų perteklių ir maisto produktus supjaustykite 2,5 cm kubeliais. Pašalinkite visus kaulus. Kad sustingtų, gerai atšaldykite šaldiklyje. Tai padės lengviau pjaustyti maisto produktus. Vienu metu apdorokite ne daugiau kaip 1 kg žalios mėsos. Su tokia apkrova variklis vienu kartu gali veikti ne ilgiau kaip 30 sekundžių. Kol susmulkinsite ar sumalsite iki pageidautinos konsistencijos, pakaitomis naudokite režimus START ir PULSE.

## **Česnakai, čili pipirai ir imbieras**

Česnako skilteles nulupkite ir apdorokite nesupjaustę. Čili pipirus apdorokite sveikus arba, jei norite švelnesnio skonio, išėmę sėklas. Imbierą nulupkite ir supjaustykite 2,5 cm kubeliais.

Kitus kietus žalumynus, pavyzdžiui, citrinžolę ar galangalą, nulupkite ir supjaustykite nuo 1 iki 2 cm dydžio kubeliais ar gabaliukais.

Kietesnius ar tankesnius žalumynus reikia supjaustyti smulkiau.

Režimą PULSE naudodami 1–2 sekundžių intervalais, apdorokite tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Jeigu prie kitų ingredientų pridėsite česnako, čili pipirų ar imbiero, tai, veikiant varikliui, sveikus gabaliukus sumeskite per mažąjį tiekimo kanalą.

## **Lapų pavidalo žolelės**

Žoleles nuplaukite ir gerai išdžiovinkite. Pašalinkite visus storus kotelius. Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 2 ryšulėlius žolelių (maždaug 4 puodelius), 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Kad patiekalas būtų kuo aromatingesnis, lapų pavidalo žoleles sunaudokite kuo greičiau.

## **Riešutai**

Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 2 puodelius išlukštentų riešutų, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

## **Džiovinti vaisiai**

Džiovinti vaisiai gali būti lipnūs ir apdorojimo metu prilipti prie peilių. 10 minučių prieš apdorojant džiovintus vaisius, juos patartina sudėti į šaldiklį. Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 2 puodelius, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Jeigu vaisius smulkinate mišiniui, kurį dėsite į pyragą, vaisius susmulkininkite prieš gamindami pyrago mišinį. Kad vaisiai nepriliptų prie peilio „Quad“, įpilkite truputį miltų (iš patiekalui pagal receptą skirto miltų kiekio).

Nepatariame smulkinti tokių didelių džiovintų vaisių kaip datulės ar figos.

## **Minkšti džiovėsėliai**

Pasenusią duoną sulaužykite dideliais gabalais (šviežia duona lips prie peilių). Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 4 riekės, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol sutrupinsite iki pageidautinos konsistencijos. Kai, gamindami džiovėsėlius, norite gauti geriausius rezultatus, vienu kartu įdėkite po vieną riekę.

## **Sausi džiovėsėliai**

Duoną suplėšykite gabalais ir tol skrudinkite orkaitėje, kol jie įgaus aukso atspalvį ir taps trapūs. Neperskrudinkite. Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 4–6 riekės, 1–2 sekundžių intervalais naudodami režimą PULSE.

## **Sausainių trupiniai**

Sausainius sulaužykite į 4 dalis ir pasverkite ne daugiau kaip 250 g. Režimą PULSE naudodami 1–2 sekundžių intervalais, apdorokite tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.



Saldžius arba aštrius sausainių trupinius galima naudoti kaip alternatyvą sausų ar aštrių pyragų tešlai.

Nebandykite apdoroti labai kietų sausainių, nes jie gali sugadinti peilius.

## TRYNIMAS PEILIU „QUAD“

Peilis „Quad“ su mikrodantukais žalius ir virtus maisto produktus, įskaitant kūdikių maistą, sutrina iki reikiamos konsistencijos. Peiliai veikia labai efektyviai ir sutrumpina laiką, kurio reikia daugumai tyrių paruošti.

Nepamirškite peilį „Quad“ apdorojimo dubenyje sumontuoti prieš sudedant maisto produktus.

Baigę trinti maisto produktus, atsargiai išimkite peilį „Quad“ ir mentele nukrapštykite prie peilio bei dubens prikibusius maisto produktus.

## Kūdikių maistas

Daržoves ir mėsą paruoškite ir supjaustykite 2,5 cm kubeliais. Prieš apdorodami daržoves ir mėsą, juos išvirkite. Vienu metu apdorokite ne daugiau kaip 5½ puodelio, intervalais tol naudodami režimą START, kol maisto produktai bus sutrinti iki švelnios ir vienodos konsistencijos. Jeigu mišinys tampa per tirštas, per mažąjį tiekimo kanalą galima įpilti sultinio, pieno ar padažo.

Kūdikių maisto perteklių galima užšaldyti ledo kubelių padėkliukuose ir po vieną porciją supakuoti į atskirus šaldiklio maišelius.

## Žemės riešutų sviestas

Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 4 puodelius išlukštentų riešutų režimą START naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Apdorojus riešutus, jų tūris sumažėja, pavyzdžiui, iš 2 puodelių riešutų gaunasi maždaug 1 puodelis riešutų sviesto.

Natūralus riešutų sviestas (be stabilizatorių), stovėdamas išsisluoksniuoja ir, prieš naudojant, jį reikia išmaišyti.

## MAIŠYMAS PEILIU „QUAD“

Peiliu „Quad“ galima maišyti pyragaičių tešlą, plaktą tešlą ir sausainių tešlas.

Nepamirškite ašį ir peilį „Quad“ apdorojimo dubenyje sumontuoti prieš sudėdami maisto produktus.

## Sviestinis pyragas ir biskvitinė tešla

Į apdorojimo dubenį sudėkite suminkštintą sukapatą sviestą ir cukrų. Naudodami režimą START, apdorokite tol, kol mišinys taps grietinėlės padalo. Veikiant varikliui, per mažąjį tiekimo kanalą po vieną sudėkite kiaušinius ir po kiekvieno kiaušinio gerai išmaišykite. Nuimkite dangtį ir į mišinį supilkite skystus bei sausius ingredientus. Naudodami režimą PULSE, apdorokite tol, kol tolygiai išsimaišys. Jeigu reikia, nugramdykite dubens kraštus. Neapdorokite per ilgai.

Paruošę pagrindinį mišinį, supilkite šokolado drožles, riešutus, džiovintus vaisius ir t. t. Priedus įmaišykite, labai trumpais intervalais panaudodami režimą PULSE. Neapdorokite per ilgai, nes didesni ingredientai greitai suyra.

## Greitai sumaišomi sausainiai ir plaktos tešlos gaminiai

Pradėdami nuo skysčių ir žiūrėdami, kad neviršytumėte MAX LIQUID lygio, į dubenį supilkite visus ingredientus. Naudodami režimą PULSE, apdorokite tol, kol tolygiai išsimaišys. Jeigu reikia, nugramdykite dubens kraštus. Neapdorokite per ilgai.

Šį metodą taip pat galima taikyti sausainiams „išlydyk ir sumaišyk“, paruoštiems sausainių mišiniams ir plaktai lietuvių tešlai ruošti.

## Sluoksniuotoji tešla

Į apdorojimo taurę supilkite miltus ir atšaldytą, kubeliais supjaustytą, sviestą.

Ne daugiau kaip 2 puodelius (300 g) miltų, naudodami režimą START, intervalais apdorokite tol, kol sviestas susigers į miltus.

Varikliui veikiant toliau, per mažąjį tiekimo kanalą tolygiai supilkite skystį. Apdorokite tol, kol mišinys suformuos rutulį.

## MINKYMAS TEŠLOS PEILIU

Nepamirškite ašį ir tešlos peilį apdorojimo dubenyje sumontuoti prieš sudėdami maisto produktus.

Plastikinis tešlos peilis turi briaunas, kurios tešlos ingredientus sumaišo švelniau. Tešlos peilis glitimo gijas ne supjausto, o ištempia, ir todėl jį reikia naudoti visoms mielinėms tešloms ir kitoms tešloms, kurias reikia minkyti.

### Duonos ar picos tešla

Į apdorojimo dubenį supilkite miltus ir sausus ingredientus, įskaitant iš karto suveikiančias džiovintas mieles.

Virtuvinis kombainas gali apdoroti iki 1 kg miltų, tačiau kad gautumėte geriausius rezultatus, vienu kartu patariame apdoroti ne daugiau 6 puodelius (800 g). Apdorokite, intervalais naudodami režimą START.

Varikliui veikiant toliau, per mažąjį tiekimo kanalą tolygiai supilkite skystį (įskaitant aliejų, jeigu jo reikia). Apdorokite tol, kol iš mišinio susidarys minkštas elastingas tešlos kamuolys.

Tešlos kamuolį perkelkite ant miltais truputį apibarstyto paviršiaus ir, jeigu reikia, minkykite dar 5 minutes, kad taptų minkštas ir elastingas.

Jeigu apdorojate daugiau nei dvi tešlos ingredientų porcijas (800 g miltų), kad neperkrautumėte variklio, prieš vėl minkydami, variklio korpusui atvėsti duokite daugiau laiko.

Tešlą sudėkite į didelę riebalais išteptą maišymo taurę ir uždenkite. Padėkite šiltoje vietoje, kol tūris padidės dvigubai. Tešlą išverskite ant truputį miltais pabarstyto paviršiaus ir vėl minkykite, kol taps švelni ir elastinga. Suformuokite tešlą ir, prieš kepdami, padėkite šiltoje vietoje, kad iškiltų.

## PJAUSTYMAS GRIEŽINĖLIAIS, MALIMAS IR TARKAVIMAS



### SVARBU!

Su visais peiliais ir priedais reikia naudoti ašį.

### Reguliuojamas griežinėlių pjaustytuvas

Reguliuojamas griežinėlių pjaustytuvas maisto produktus supjaustys vienodais lygiais griežinėliais. Galima rinktis iš 24 nuostatų, pradedant labai plonais (0,3 mm) ir baigiant storais (8,0 mm) griežinėliais. Norėdami nustatyti griežinėlių storį, viena ranka laikykite už reguliuojamo pjaustymo griežinėliais disko išorinio krašto, o kita ranka sukite apačioje esančią reguliavimo skalę. Pasirinktą griežinėlio storį rodo rodyklės ženklas.

### Apverčiamasis malūnėlis ir tarka

Šio disko abiejose pusėse yra mažų peiliukų rinkinys. Norėdami produktus susmulkinti grubiau, diską uždėkite taip, kad į viršų būtų nukreiptos didesnės kiaurymės, o norėdami susmulkinti labiau – į viršų atsukite mažesnes kiaurymes. Diskai turi žymes, parodančias kuri pusė nukreipta į viršų.

## INGREDIENTŲ KONTROLIAVIMAS

Siekiant užtikrinti maksimalią kontrolę ir gauti geriausius rezultatus, produktus reikia dėti į tiekiamąjį kanalą.

Kanalą reikia užpildyti visu pločiu. Maisto produktai į kanalą turi įeiti glaudžiai, kad išlaikytų vertikalį padėtį, bet ne per standžiai, kad galėtų kanalu laisvai judėti žemyn.

Tokiems ilgiems ploniems produktams kaip morkos, agurkai, cukinijos ir t. t., naudokite mažą tiekiamąjį kanalą. Tada, ingredientą pjaustydami griežinėliais, išvengsite jo vartymosi.

## Spaudimas

Apdorodami maisto produktus, jų niekuomet jėga nespauskite į tiekimo kanalą, nes galite sugadinti diskus.

Tokius minkštus maisto produktus kaip pomidorai ir bananai spauskite švelniai.

Kietesnius maisto produktus, pavyzdžiui, bulves ir obuolius, spauskite vidutiniškai.

Kietus maisto produktus, pavyzdžiui, parmezano sūrį ir delikatesines mėsas, pavyzdžiui, saliamį spauskite stipriai.

## Apvalūs vaisiai ir daržovės

Vaisius ar daržoves paruoškite, juos nuplaudami ir nulupdami (jeigu reikia).

Kad maži vaisiai ir daržovės priglustų tiekiamojo kanalo viduje, juos reikia iš vieno galo nupjauti.

Kad dideli vaisiai ir daržovės tilptų į kanalą, juos gali tekti perpjauti per pusę.

## Pailgi vaisiai ir daržovės

Vaisius ar daržoves paruoškite, juos nuplaudami ir nulupdami (jeigu reikia).

Norėdami gauti apskritus elementus, ingredientus galite perpjauti skersai.

Naudokite mažą arba vidutinį tiekiamąjį kanalą, arba ingredientus į didelį tiekiamąjį kanalą sudėkite vertikaliai.

Norint gauti juosteles, ingredientus galima supjaustyti išilgai. Tokiu atveju naudokite didelį tiekiamąjį kanalą ir, jeigu reikia, kad paleidžiat diską ingredientai kanale būtų išsidėstę plokščiai, juos tinkamai apipjaustykite. Didelį tiekiamąjį kanalą užpildykite horizontaliai.

## Lapinės daržovės

Kad kopūstas tilptų į tiekiamąjį kanalą, jį supjaustykite pleištais. Salatų atveju, lapus atskirkite vienus nuo kitų, tada juos suvyniokite ir vertikaliai dėkite į tiekiamąjį kanalą.

## Sūris

Sūrį virtuviniame kombaine reikia apdoroti atsargiai. Tokį minkštą sūrį kaip mocarella, kad sukietėtų, dalinai užšaldykite. Tai padės išvengti disko strigimo.

Apvalius sūrius, pavyzdžiui, mocarelą, kad, pradėdant sukėti diskui, jie priglustų tiekiamajame kanale, reikia iš vieno galo nupjauti.

Tokius kietus sūrius kaip parmežanas iš pradžių reikia patikrinti, ar jie ne per kieti (kad nepažeistų peilio briaunų). Sūris turi lengvai pjaustyti aštriu peiliu ir, prieš jį apdorojant, reikia pašalinti luobelę.

Pleišto formos sūrius, pavyzdžiui, parmežaną, galima sudėti šonais taip, kad kanale gautųsi stačiakampio forma.

## Delikatesinės mėsos

Supjaustykite išilgai, kad atitiktų tiekiamojo kanalo aukštį. Ilgis turi būti toks, kad siektų ne daugiau kaip iki ženklų MAX CHUTE FILL (maksimalus kanalo užpildymas). Užpildykite, dėdami nupjauta pusę į apačią. Tokias kietas dešras kaip saliamį ar peperonį viename gale nupjaukite ir vienu kartu apdorokite po vieną dešrą, priklausomai nuo dydžio, dėdami per mažą ar vidutinį tiekiamąjį kanalą.

## Tarkuotas šokoladas

Šokolado plytelę sulaužykite mažais gabaliukais ir atšaldykite, kad sukietėtų. Sudėkite į mažąjį tiekimo kanalą ir tada tarkuokite, naudodami grubaus ar smulkaus malimo pusę (nenaudokite peilio „Quad“ ar reguliuojamo griežinėliu pjaustytuvo).



## Maišymo lentelė

MAISTO PRODUKTAS	PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS	KIEKIS	FUNKCIJOS	LAIKAS
Riešutai	Pašalinkite kevalus	200 g	CHOP	10–30 sek.
Džiūvėseliai	Supjaustykite 2 cm gabalėliais	80 g (2 riekės)	PULSE	50–60 sek.
Sausainiai	Padalinkite pusiau	125 g	PULSE	60 sek.
Plakta grietinėlė	Jeigu reikia, įdėkite cukraus ar vanilės	300 ml	PULSE	30–40 sek.
Tiršti pieno ir vaisių kokteiliai	Pienas, susmulkinti švieži vaisiai, jogurtas, valgomieji ledai	Maks. 800 ml	BLEND arba LIQUIFY	60 sek.
Šviežių vaisų padažas	Sveikos uogos	250 g	CHOP	30–40 sek.
Trintos sriubos	Atvėsinkite iki kambario temperatūros	800 ml	BLEND	50–60 sek.
Padažai	Aliejus, actas ar citrinų sultys, prieskoniai	250 ml	BLEND	15–20 sek.
Ledas		Maks. 8 ledo kubeliai	PULSE	60 sek.

PASTABA: šia maišymo lentele naudokitės tik kaip pavyzdžiu. Maišytuvas yra tik „Kitchen Wizz 8 Plus“ (BFP580) dalimi.



## Maisto produktų apdorojimo vadovas

Daugiau informacijos apie maisto produktų paruošimą ir jų apdorojimą, ieškokite pagrindinės apdorojimo technikos aprašyme. Konkrečių receptų ieškokite receptų skyriuje.

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS	REGULIUOJAMO PJAUSTYMO GRIEŽINĖLIAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS
Avokadas	Peilis „Quad“ Naudojimas: gvakamolė	2-5	
Burokėliai (virti)		2-5	Smulkintuvas Naudojimas: salotos
Kvapusis moliūgas	Peilis „Quad“ Naudojimas: moliūgų sriuba		
Kopūstai / salotos		Plonas 1-2 ir vid. 2-3 Naudojimas: priedas	Smulkintuvas Naudojimas: salotos
Morkos	Peilis „Quad“ Naudojimas: daržovių sriuba	0-5	Smulkintuvas Naudojimas: salotos
Kalafiorai (virti)	Peilis „Quad“ Naudojimas: kalafiorų sriuba		
Salierai	Peilis „Quad“ Naudojimas: daržovių sriuba	Plonas 1-2, vid. 2-3 Naudojimas: salotos	
Baklažanai	Peilis „Quad“ Naudojimas: priedas	2-5 Naudojimas: ant grotelių keptas baklažanas	
Žolelės	Peilis „Quad“ Naudojimas: prieskoniai ar pesto		
Porai	Peilis „Quad“ Naudojimas: išvirti sriuboms	2-5 Naudojimas: daržovių sriuba	
Svogūnai	Peilis „Quad“ Naudojimas: sriubos, padažai	0-5 Naudojimas: salotos	
Bulvės (sveikos, žalios)			Lupimo įtaisais Naudojimas: kaip įprastai
Bulvės (žalios)		0,3-6 Naudojimas: bulvės „au gratin“	Smulkintuvas Naudojimas: smulkiai supjaustytos skrudintos bulvės
Bulvės (virtos)	Peilis „Quad“ Naudojimas: bulvių košė		

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS	REGULIUOJAMO PJAUSTYMO GRIEŽINĖLAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS
Pomidorai	Peilis „Quad“ Naudojimas: aštrus padažas	2-5 Naudojimas: Kaprio salotos, pomidorų padažas	
Obuoliai / kriaušės	Peilis „Quad“ Naudojimas: obuolių padažas	2-5 Naudojimas: obuolių pyragas	
Obuoliai / kriaušės (kepti)	Peilis „Quad“ Naudojimas: kūdikių maistas	4-6 Naudojimas: vaisių salotos	
Džiovinti vaisiai	Peilis „Quad“ Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas		
Plaktos tešlos gaminiai	Peilis „Quad“ Naudojimas: pyragaičiai, blynai, vafiliai		
Džiūvėsėliai	Peilis „Quad“ Naudojimas: aptepai, džiūvėsėlių įdaras		
Sūris		2-5 Naudojimas: gamyras, sumuštinių įdaras	Smulkintuvas, grubus arba smulkus Naudojimas: tarkuotas sūris picai
Šokoladas			Smulkintuvas, grubus arba smulkus Naudojimas: deserto puošimas
Tešlos	Tešlos peilis Naudojimas: duona, pica		
Sluoksniuotoji tešla	Peilis „Quad“		
Kiaušiniai (sveiki arba tryniai)	Peilis „Quad“ Naudojimas: majonezas		
Mėsa (žalia)	Peilis „Quad“ Naudojimas: maltos mėsos kepsniai, suvožtiniai, mėsos kukuliai		
Mėsa (virta)	Peilis „Quad“ Naudojimas: sumuštinių įdaras, paštetas, kūdikių maistas		
Mėsa (delikatesinė)		1-6 Naudojimas: sumuštiniai, užkandėlės prieš itališkus patiekalus, picų gamyrai	



## Priežiūra ir valymas

Saugos sumetimais, baigę naudoti prietaisą, iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

### Maišytuvo ąsotis, apdorojimo dubuo ir dangčiai

Kad maisto produktai nepridžiūtų prie peilių ir ąsočio, baigę naudoti prietaisą, nedelsdami atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Išskalaukite ąsotį bei dangtį ir minkštą šluoste ar butelių šepetiu juos atskirai išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.
- Po valymo iš ąsočio gerai išskalaukite visą ploviklį.
- ąsotį geriausia valyti tuojau pat po naudojimo.

### Peiliai ir diskai

Peiliai ir diskai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys – nelieskite jų. Maistui pašalinti ar peiliams valyti, naudokite mentelę ar šepetuką.

### Variklio korpusas

Variklio korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusauskite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus maisto likučius.

### Valymo priemonės

Variklio korpuso ar ąsočio nevalykite šveitimo priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti jų paviršių. Naudokite tik šiltą muiluotą vandenį ir minkštą šluostę.

### Indaplovė

Maišytuvo ąsotį, apdorojimo taurę ir dangčius kartais galima išplauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje), tačiau reguliariai plauti indaplovėje nepatartina, nes dėl ilgalaikio aktyvių plovimo priemonių ir aukštos temperatūros poveikio gali sutrumpėti plastiko tarnavimo laikas.

### Sunkiai nusivalančios maisto produktų dėmės ir kvapai

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir kai kurios daržovės, pavyzdžiui, morkos, ant dubens ar dangčio gali palikti kvapus ar dėmes. Norėdami jas pašalinti, iki žymės MAX LIQUID (maksimalus skysčio kiekis) pripilkite šilto muiluoto vandens. Palikite pamirkti 5 minutes, bet nemerkite viso dubens. Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, gerai išskalaukite ir kaip reikiant išdžiovinkite. Dubenį laikykite su nuimtu dangčiu.

### Laikymas

Didįjį maisto produktų stūmiklį (su įdėtu mažuoju stūmikliu) laikykite tiekiamajame kanale.

Virtuvės kombainą laikykite vertikaliai, uždėję dubenį ir dangtį, bet jų neužfiksavę. Užfiksavus dubenį ir dangtį, be reikalo apkraunamas apsauginis fiksatorius.

Siekdami išvengti atsitiktinių įsipjovimų, visus priedus laikykite saugioje, vaikams nepasiekiamoje, vietoje. Diskų nepatartina laikyti stalčiuje su kitais virtuvės įrankiais.

BFP580 atveju, priedus laikykite pateiktoje saugojimo dėžėje su į dubenį įstatytu peiliu „Quad“. BFP560 atveju peilį „Quad“ laikykite dubenyje, uždėję reguliuojamą pjaustytuvą. Šie peiliai yra labai aštrūs ir dubuo suteikia natūralią apsaugą.

Ant saugomo virtuvinio kombaino nedėkite jokių kitų daiktų.



# Sutrikimų šalinimas

## VIRTUVINIS KOMBAINAS

### PROBLEMA

### LENGVAS SPRENDIMAS

Netolygiai apdoroti maisto produktai

- Prieš apdorojant ingredientus, juos reikia supjaustyti vienodais 2,5 cm gabaliukais.
- Siekiant išvengti perkrovos, ingredientus reikia apdoroti partijomis.

Griežinėliai kreivi arba nelygūs

- Į tiekiamąjį kanalą dėkite vienodai supjaustytus maisto produktus.
- Tolygiai spauskite stūmiklį.

Maisto produktai vartosi tiekiamajame kanale

- Siekiant geriausių rezultatų, didįjį tiekimo kanalą reikia užpildyti visu pločiu. Apdorodami mažesnius kiekius, maisto produktus dėkite tiekiamojo kanalo kairėje arba, priklausomai nuo produktų dydžio, naudokite mažąjį ar vidutinįjį tiekiamąjį kanalą.

Po apdoravimo ant disko viršaus lieka šiek tiek maisto produktų

- Jeigu po apdoravimo lieka mažų gabaliukų, tai visiškai normalu.

Minkant tešlą, variklis pradeda lėčiau sukintis

- Gali būti, kad viršytas didžiausias tešlos kiekis. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus.
- Gali būti, kad tešla per drėgna (žr. kitą lapą). Jeigu variklis pagreitėja, apdorojimą pratęskite. Jeigu ne, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą miltų, jų įpilkite tiek, kad variklis pradėtų greičiau sukintis. Apdorokite tol, kol tešla nuvalys apdoravimo dubens šonus.

Tešla neišvalo apdoravimo dubens vidaus

- Gali būti, kad viršytas didžiausias virtuviniam kombainui leistinas kiekis. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus.
- Gali būti, kad tešla per sausa.

Tešlos peilio viršus aplipęs tešla ir ji išsiminkiusi netolygiai

- Sustabdykite prietaisą, atsargiai nuimkite tešlą, padalinkite į 3 gabalus ir paskirstykite tolygiai po apdoravimo dubenį.

Išminkyta tešla atrodo kieta

- Tešlą suskirstykite į 2 ar 3 gabalus ir paskirstykite tolygiai po apdoravimo dubenį. Apdorokite 10 sekundžių arba tol, kol taps vienodai minkšta ir elastinga.

Tešla per sausa

- Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą įpilkite tiek vandens, kad tešla išvalytų apdoravimo dubens vidų.



<b>PROBLEMA</b>	<b>LENGVAS SPRENDIMAS</b>
<b>Tešla per drėgna</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą įpilkite tiek miltų, kad tešla išvalytų apdorojimo dubens vidų.</li> </ul>
<b>Darbo metu variklis pradeda lėčiau sukis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tai normalu, nes dėl tam tikrų didesnių apkrovų (pvz., pjaustant griežinėliais ar smulkinant sūrį) varikliui tenka sunkiau dirbti. Pakeiskite maisto produktų padėtį tiekiamajame kanale ir pratęskite darbą.</li> <li>• Gali būti, kad viršytas didžiausias produktų kiekis. Išimkite dalį ingredientų ir pratęskite apdorojimą.</li> </ul>
<b>Neįsijungia variklis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeigu prietaisas surinktas neteisingai, įsijungti varikliui neleidžia apsauginio blokavimo jungiklis. Įsitinkinkite, kad apdorojimo dubuo ir dangtis yra kaip reikiant užfiksuoti.</li> <li>• Jeigu pjaustote griežinėliais ar smulkinate ir ankstesnis patarimas nepadeda, įsitinkinkite, kad maisto kiekis tiekiamajame kanale yra žemiau maksimalaus kiekio linijos, nes kitaip aktyvavimo strypelis neleis įjungti variklio.</li> <li>• Įsitinkinkite, kad didysis maisto produktų stūmiklis į tiekiamąjį kanalą įstatytas pakankamai giliai ir apsauginio blokavimo jungiklis suveikęs.</li> <li>• Jeigu variklis vis vien neįsijungia, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros tinklo lizdą.</li> </ul>
<b>Virtuvinis kombainas išsijungia darbo metu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gali būti, kad atsipalaidavo dangtis; patikrinkite, ar jis kaip reikiant užfiksuotas.</li> <li>• Variklio perkrovos atveju visi mygtukai pradeda vienodai mirksėti. Virtuvinį kombainą atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir, prieš vėl įjungdami, palaukite 20–30 minučių, kad atvėstų.</li> </ul>
<b>Apdorojimo metu virtuvinis kombainas vibruoja ir (arba) juda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Įsitinkinkite, kad prietaiso apačioje esančios guminės kojelės yra švarios ir sausos. Taip pat įsitinkinkite, kad neviršytas maksimalus produktų kiekis.</li> <li>• Tai normalu, nes dėl tam tikrų didesnių apkrovų varikliui tenka sunkiau dirbti.</li> </ul>

## MAIŠYTUVAS

PROBLEMA	LENGVAS SPRENDIMAS
Neįsijungia variklis arba nesisuka peiliukai	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra gerai įstatytas į elektros lizdą.</li><li>• Suveikė variklio apsauga nuo perkrovos (žr. žemiau).</li></ul>
Netolygiai susmulkinti maisto produktai	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tai gali įvykti, kai vienu metu apdorojama per daug maisto produktų. Pabandykite naudoti mažesnę kiekį ir, jeigu reikia, apdorokite partijomis.</li><li>• Gali būti per dideli ingredientų gabalai. Pabandykite supjaustyti mažesniais gabaliukais. Kad būtų gauti geriausi rezultatai, ingredientų gabaliukai turi būti ne didesni kaip 2 cm.</li></ul>
Maisto produktai per daug susmulkinti arba pavandeniję	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pabandykite trumpiau maišyti. Kad galėtumėte geriau kontroliuoti, naudokite funkciją PULSE.</li></ul>
Maisto produktai prilimpa prie peiliukų ir ąsočio	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gali būti per tirštas mišinys. Pabandykite įpilti daugiau skysčio ir (arba) maišyti mažesniu greičiu.</li></ul>
Maišytuvas perkrautas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Šis maišytuvas turi apsaugą nuo perkrovos, kuri neleidžia sugesti varikliui. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite 15 minučių, kol maišytuvas atvės. Kai maišytuvas atvės, vėl galėsite jį naudoti.</li><li>• Patariame maišyti mažesnes partijas arba labiau susmulkinti sudedamus ingredientus.</li></ul>

# SAGE PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Ettevotte Sage töötajad hoolivad väga ohutusest. 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 JUHISED HOOLIKALT LÄBI NING HOIDKE NEED ALLES.

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamiotstarbelised etiketid.
- Ärge asetage töötavat seadet pingi või laua serva lähedale. Veenduge, et pind on tasane, puhas ning sellel pole vett, jahu vmt.

Töötamisel tekkiv vibratsioon võib seadet nihutada.

- Käsitsege seadet ja selle tarvikuid ettevaatlikult – pidage meeles, et terad ja kettad on üliteravad ning neid tuleks hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Teravate läiketerade käistsemisel, kausi tühjendamisel ja seadme puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Veenduge enne seadme kasutamist, et see on täielikult ja korralikult kokku pandud. Ebaõigelt kokku pandud seade ei käivitu.
- Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade lähedal tegutsemist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui see jääb järelevalveta ning enne kokkupanemist, lahtivõtmist ja puhastamist.
- Kasutage seadet vaid kindlalt suletud kaanega.
- Veenduge enne Quad-tera, tainalaba, vahetatava ribastaja, reguleeritava viilutaja või kartulikooriga paigaldamist alati, et võll on oma kohal.

- Ärge suruge toitu sõrmede ega köögiriistade abil renni. Kasutage alati kaasas olevat toidulükkajat.
- Kasutage vaid seadmega kaasas olevaid tarvikuid.
- Ärge üritage seadet kasutada ühelgi muul otstarbel kui käesolevas brošüüris kirjeldatud.
- Ärge purustage toiduanumas JÄÄD. See kahjustab terasid. Jää purustamiseks soovitame kasutada blenderit.
- Mõne paksema segu, näiteks taina puhul, võivad segamislabad pöörelda tavapärasest aeglasemalt. Sellisel juhul ärge kasutage neid kauem kui minut.
- Ärge töödelge ega segage tuliseid ega keevaid vedelikke. Laske neil enne toiduanumasse või blenderikannu valamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadet libedatel, ebastabiilsetel või ebaühtlastel pindadel, nagu näiteks kraanikausi plaat.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge laske toitejuhtmel, pistikul ega mootorialusel sattuda vette ega ühtegi muusse vedelikku.
- Ärge liigutage töötavat seadet.
- Ärge asetage seadme ühtegi osa mikrolaineahju.
- Ärge täitke toiduanumat ega blenderikannu üle neile märgitud maksimaalsete vedeliku- ja toiduainetasemetega. Asetage kannu alati esmalt kuivemad või paksemad koostisosad ja alles siis vedelikud.
- Ärge eemaldage seadme töötamise ajal kaant. Lülitage seade alati enne välja.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastamisjuhiseid.

## **OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL**

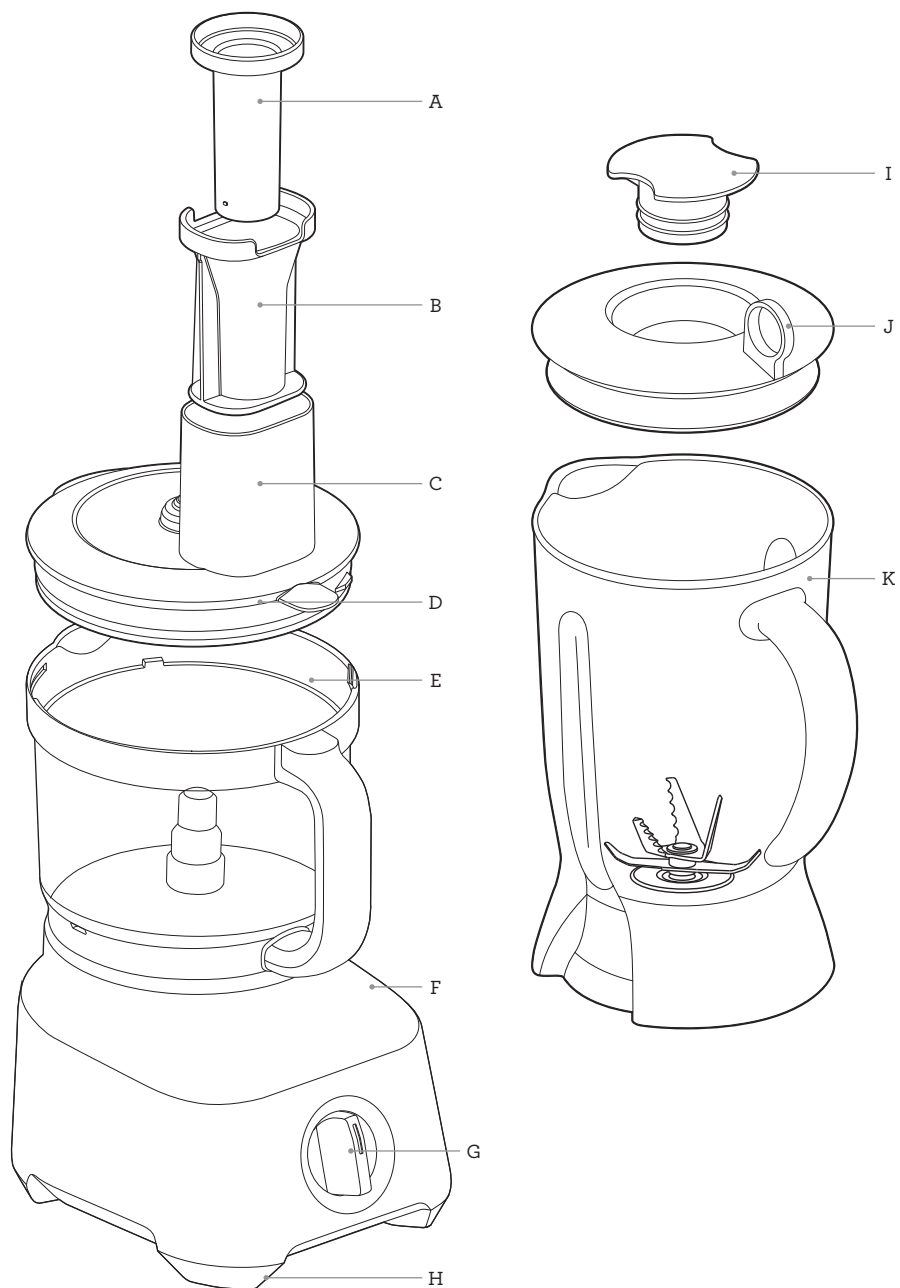
- Kerige toitejuhe enne kasutamist alati täielikult lahti.
- Ärge laske toitejuhtmel laua või leti servalt alla rippuda, puutuda kokku tuliste pindadega või keerdu minna.
- Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Seade ei ole kasutamiseks lastele. Hoidke seade ja selle toitejuhe laste käeulatuses eemal.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Isikud, kellel on vähenenud füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud ega teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevat ohtusid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites ega veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüüti). Soovitame seadet teenindavale elektriahelale paigaldada rikkevoolukaitse, mille nimitöövool ei ületa 30mA. Pidage nõu elektrikuga.
- Seadet tuleb regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või tarvikuid on kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatomiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Sage teeninduskeskusesse.
- Kõik hooldustööd peale puhastamise tuleb teha volitatud Sage teeninduskeskuses.

**KASUTAMISEKS AINULT  
KODUMAJAPIDAMISES HOIDKE  
JUHISED ALLES**



Osad



**A. Väike toidulükkaja**

Kasutatakse väiksemate koostisainete mugavamaks töötlemiseks. Samuti saab seda kasutada mõõtetopsina.

**B. Suur toidulükkaja****C. Toidurenn****D. Toiduanuma kaas****E. Toiduanum**

Mahutab 11 mõõtetopsitait kuivaineid või 8 mõõtetopsitait tiheda konsistentsiga vedelikke (nt suppe). Toiduanum lukustub mootorialusele päripäeva keerates.

**F. Mootorialus**

Suur pöördemoment tagab kindlad tulemused.

**G. Kiirusevaliku ketas**

2 kiirust ja pulseerimisrežiim.

**H. Libisemiskindlad kummijalad****I. Seesmine mõõtetops**

Eemaldage see, kui soovite blenderi kasutamisel koostisained lisada.

**J. Sage Assist™ kaas**

Rõngast tõmmatav kergesteemaldatav kaas.

**K. 1,4 liitrine BPA-vaba blenderkann****L. Kartulikooriga**

Koorib 30 sekundiga 6-7 kartulit.

**M. Tainalaba**

Nüri laba, mis segab taina koostisained õrnemalt.

**N. Quad® tera™**

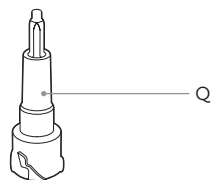
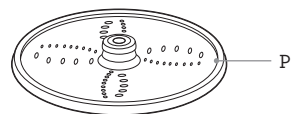
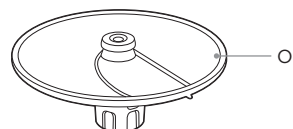
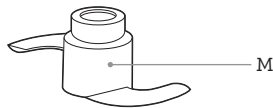
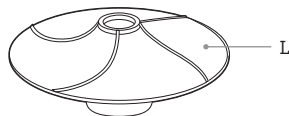
Kiire pöörlemine tagab ühtlased hakkimis-, segamis-, vahustamis- ja töötlemistulemused väga erinevate toiduainete puhul. Katkestussüsteem peatab kiiresti Quad® terade töö, kui kaas ootamatult avatakse.

**O. Reguleeritav viilutaja**

Täpne viilutamine 24 paksusastmega vahemikus 0,3mm–8,0mm.

**P. Peen ja jäme vahetatav ribastaja****Q. Võll**

Kasutamiseks kõikide terade ja ketastega.

**BLENDER**

Blenderkann kuulub vaid Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) juurde. Kui olete ostnud Kitchen Wizz 8 (BFP560), on teie käsutuses kõik ülejäänud vahendid ja tarvikud peale blenderkannu.

**Sage ASSIST™ PISTIK**

Teie Sage seade on varustatud ainulaadse Sage Assist™ pistikuga, kuhu on mugavuse suurendamiseks loodud sõrmeava, et pistikut oleks hõlbus pesast eemaldada.

## KARTULIKOORIJA

### Kartulikoorimine on nüüd lihtne

Kartulite koorimine ei ole enam tüütu ülesanne. Sage koorija koorib olenevalt suurusest 6–7 kartulit korraga. Koorimine käib väga kiiresti ja võib lõppeda oodatust varem. Hoidke töö silma peal – see peaks saama tehtud 20 kuni 30 sekundiga.

### Suurus on oluline

Parima suurusega kartulid on umbes 65mm x 65mm, sama suured, kui on joonisel näidatud. Valige ümmargused, mitte piklikud kartulid. Kasutage terveid kartuleid, kuna nende pooleks või neljaks lõikamine tekitab kandilisi servi, mille koorimisel ei pruugi tulemused olla parimad. Ümmargusemate kartulite kasutamine vähendab tekkivaid ülejääke.

### Koorija paigaldamine

Asetage võll toiduanumasse ja selle peale koorija. Paigaldage koorija nii, et selle kaardus osa jääb ülespoole ja jooneline osa alla.

### Kartulite lisamine

Asetage 6–7 kartulit ühtlaselt koorijale. Neil peaks jääma piisavalt ruumi, et vabalt veereda ja ringi käia. Kui kartulid on liiga tihedalt koos, ei ole koorimistulemused nii tõhusad. Pidage meeles, et koorimine on kõige tulemuslikum, kui koorija laaditakse täis, ning paari üksiku kartuli koorimine ei ole nii tulemuslik. Lukustage kaas enne alustamist kohale ning ärge lisage kartuleid kunagi toidurenni kaudu.

### Kui kaua koorida

Koorimine käib väga kiiresti – tavaliselt kulub selleks 25–30 sekundit. Vähem aega koorijas tähendab ka vähem raiskumisevat materjali, kuid sellisel juhul võib juhtuda, et peate kartulite silmad käsitsi noaga eemaldama. Pikemal koorimisel eemaldatakse paksem kiht ning koos sellega ka enamik silmi.



### NÄPUNÄITED68

Koorimisketta jaoks parima suurusega kartulid on umbes 65mm x 65mm. Valige ümmargused, mitte piklikud kartulid.







## Kokkupanek

### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne köögikombaini või blenderi esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Veenduge, et toitenupp on asendis OFF ja seade ei ole vooluvõrku ühendatud.
- Olge terade ja ketaste käsitlemisel ettevaatlik, kuna need on äärmiselt teravad.
- Peske toiduanumat, selle kaant ja kõiki tarvikuid soojas vees koos puhastusainega ning kasutage pehmet lappi. Loputage ja kuivatage põhjalikult. Tarvikud on pestavad nõudepesumasinas.
- Seadme esmakordsel kasutamisel võib mootor eritada lõhna. See on normaalne ja kaob aja jooksul.
- Kasutage seadet alati kuival ja ühtlasel toöpinnal.

### KOKKUPANEK

1. Asetage toiduanum mootorialusele, nii et anuma käepide on samal joonel ALIGN HANDLE kirjaga mootorialusel.
2. Keerake anumat päripäeva, kuni käepide ette lukustub. Toiduanum peaks olema nüüd kindlalt oma kohal. Köögikombain ei hakka tööle, kui anum ei ole õigesti oma kohale asetatud.



LUKUST LAHTI

LUKUS

3. KÕIKIDE ketaste ja teradega tuleb kasutada võlli. Kui te seda ei tee, seadme osad kahjustuvad ning seadme ebaõige kasutamise tulemusel võivad selle osad kokku sulada.
4. Enne kaane toiduanumale asetamist paigutage võll anuma keskel asuvale kinnituskohale. Seejärel asetage sellele soovitud tera või ketas. Terad langevad madalamale kui kettad.
5. Asetage kaas toiduanumale, nii et ALIGN | LOCK märgised kaanel ja käepidemel oleksid ühel joonel. Kaane LUKUSTAMISEKS hoidke toidurennist ja pöörake päripäeva, kuni käepideme osad on ühel joonel.
6. Blenderi kasutamiseks (mudeli BFP580 puhul) asetage blenderkann mootorialusele, nii et ALIGN märgised oleksid ühel joonel. Keerake päripäeva, kuni käepide ette lukustub.



## Funktsioonid

### KIIRUSEVALIK

Paljude retseptide puhul saavutatakse parim tulemus, kui kasutatakse erinevaid kiiruseid ja mõnikord ka pulseerimisrežiimi.

### PULSEERIMINE

Hetkeline kõrge kiirus.

### AEGLANE

Madal kiirus, mille abil segada õrnemaid toiduaineid. Samuti on see hea märgade ja kuivade koostisainete omavaheliseks segamiseks.

### KIIRE

Suur kiirus on parim koostisainete purustamiseks, et valmistada kokteile (blenderis) ja muid peene tekstuuriga segusid (köögikombainis).

### KASUTAMINE

Köögikombain töötab vaid siis, kui toidu anum või blenderkann on õigesti oma kohale lukustatud.

Mootori enneaegse kulumise vältimiseks keerake köögikombaini sisse ja välja alati juhtpaneelilt.



## Näpunäited

- Oodake pärast töö lõpetamist ja enne kaane avamist, kuni terad/kettad on seisma jäänud. Ohutuse tagamiseks lülitage seade enne terade käsitlemist välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Terade/ketaste eemaldamisel haarake neid ettevaatlikult keskel asuvast plastiksüdamikust.
- Kui töödeldava toidu maht jääb (blenderdamisel) maksimumpiirist allapoole, võib seesmise mõõtetopsi eemaldada ja lisada õlisid/vedelikke ka siis, kui blender töötab.
- Suurte koguste või vedelate vedelike töötlemisel tuleb olla ettevaatlik, kuna keskmise korgi kaudu võib lennata pritsmeid.
- Laske blenderil töötada vaid nii kaua, kui tarvis. Ärge töödelge koostisaineid üle.
- Kui toit on blenderkannu ringlemiseks liiga paks või toores, kasutage pulseerimisrežiimi.
- Toidu ja vedeliku blenderisse lisamisel ei tohi ületada maksimumtähist.
- Koostisained võivad kleepuda blenderkannu seinte külge. Toidu tagasi terade ette lükkamiseks lülitage blender välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Kraapige kannu küljed plastikspaatliga puhtaks ja jätkake tööd.
- Kui blenderi kasutamise ajal ilmub mootorialuse peale niiskust või vedelikke, lülitage blender välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Eemaldage blenderkannu pühkige mootorialust kohe kuiva lapi või majapidamispaberiga.
- Maksimumkogus jääb, mida blender suudab töödelda, on 8 standardset jääkuubikut.
- Toitude jaoks, mis vajavad vaid lühiajalist katkendlikku töötlemist, nagu näiteks pähklite hakkimine ja jää purustamine, kasutage pulseerimisrežiimi.
- Kui töötlete blenderis jooke, milles sisalduvad jääkuubikud või külmunud puuviljad, kasutage pulseerimisrežiimi.

- Paksemad segud püreestuvad tõhusamalt, kui kann on  $\frac{1}{4}$  kuni  $\frac{1}{2}$  ulatuses täis.
- Ärge kasutage metallist söögiriistu – need võivad kahjustada terasid või blenderkannu.
- Ärge töodelge tiheda konsistentsiga segusid blenderis kauem kui 10 sekundit. Tavapäraste tööde puhul ärge kasutage blenderit korraga kauem kui üks minut. Kui toitu on tarvis töödelda kauem, lülitage blender välja ja segage enne uuesti alustamist koostisained läbi. Vahepealne puhkus aitab mootorit kulumise eest kaitsta.
- Blender ei sega tainast ega valmista kartuliputru.
- Soojade koostisainete blenderis töötlemisel ärge lisage seadmesse korraga üle kahe mõõtetopsitäre.
- Ärge töodelge blenderis tuliseid ega keevaid koostisained. Laske toidul jahtuda ja asetage see blenderisse, kui see on soe. See kaitseb teid ootamatute aurupahvakute eest, mis võivad kaane paigalt nihutada.
- Soojade koostisainete blenderis töötlemisel asetage kaanele kooõgikäterätik ja suruge sellele kindlalt.

## ÜLEKOORMUSE KAITSE SÜSTEEM

- Mootorit kaitseb läbipõlemise eest automaatne katkestuslülit. Kui seade on üle koormatud või töötab katkestusteta liiga kaua, võib see üle kuumeneda ja seiskuda.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel 30 minutit jahtuda. Kui seade on jahtunud, saate seda taas tavapärasel viisil kasutada.
- Pidage meeles, et mõne paksema segu, näiteks leivataina puhul, võivad segamislabad pöörelda tavapärasest aeglasemalt. Sellisel juhul ärge kasutage seadet kauem kui minut.
- Kui terad või kettad töö käigus ummistuvad, lülitage seade kohe välja ja eemaldage see vooluvõrgust, enne kui asute kinni jäänud toitu eemaldama. Kui seda juhtub korduvalt, võib anum olla liiga täis. Proovige toitu töödelda väiksemate portsjonite kaupa.

## KARTULITE KOORIMINE KOORIMISKETTAGA

- Koormisketta kasutamisel on kartulite suurus ja kuju olulised. Valige ümmargused (mitte pikergused) kartulid ja püüdke valida need, mille läbimõõt on umbes 65mm. Juhise alguses on suurusjuhend.
- Asetage koorija võllile. Paigaldage koorija nii, et selle kaardus osa jääb ülespoole ja jooneline osa alla.
- Jaotage kartulid ühtlaselt kettale. Koorimine õnnestub kõige paremini, kui koorija on täis, nõnda, et kartulid asetsevad ühes rivis ümber serva. Ärge asetage kartuleid kuhja ega suruge neid jõuga juurde, kuna kartulid peavad saama vabalt ringi veereda.
- Kasutage vaid terveid kartuleid, ärge lõigake neid pooleks ega neljaks.
- Asetage kaas seadmele ja lukustage see enne alustamist kohale. Ärge lisage kartuleid kunagi toidurenni kaudu.
- Hoidke koorimise ajal kartulitel silma peal, kuna töö võib lõppeda oodatust kiiremini. Kui soovite, et võimalikult vähe kaotsi läheks, võite kartulitele alles jätta mõned silmad, mida hiljem käsitsi noaga eemaldada.

## TÜKELDAMINE QUAD® BLADE TERAGA

Mikrosakkidega Quad tera hakib toore ja küpsetatud toidu just niisuguseks, nagu tarvis, alates suurtest tükkidest ja lõpetades tihedalt hakitud konsistentsini. Terad töötavad ülitõhusalt ja paljude suurte ülesannete jaoks võib kuluda ootamatult vähe aega.

Pidage alati meeles, et võll ja Quad-tera tuleb toiduanumasse paigutada enne toidu lisamist.

Vältige liigset hakkimist – kontrollige toitu sageli. Paljude ülesannete jaoks soovitame kasutada PULSE-nuppu, kuna soovitud konsistentsi saavutamiseks võib olla tarvis vaid paari sekundit.

Kui tarvis, lülitage seade toitenupust välja ja kraapige anuma küljed spaatliga puhtaks, et toidu töötlemine oleks ühtlane.

## **Toored kõogiviljad, puuviljad ja töödeldud liha**

Koorige ja tükeldage toit umbes 2,5cm kuubikuteks. Töödelge korraga kõige rohkem 5½ mõõtetopsitait, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud suuruse või konsistentsi.

## **Toores liha, kana ja kala**

Eemaldage liigne rasv ja tükeldage toit umbes 2,5cm kuubikuteks. Veenduge, et kõik luud on eemaldatud. Külmutage toitu põhjalikult sügavkülmas, kuni see on jäik – see aitab toitu tõhusamalt lõigata. Ära töötle korraga rohkem kui kilo jagu toorest liha. Selle mahu juures ei tohiks mootor korraga töötada kauem kui 30 sekundit. Kasutage vaheldumisi START ja PULSE nuppe, kuni toit on soovitud moel tükeldatud või hakitud.

## **Küüslauk, tsilli ja ingver**

Koorige küüslauguküüned ja lisage need tervena seadmesse. Jätke tsillikaunad terveks või kui soovite mahedamat maitset, eemaldage seemned. Koorige ja tükeldage ingver umbes 2,5cm kuubikuteks.

Muude tahkete taimede puhul nagu sidrunhein või kalganirohi, koorige need ja lõigake umbes 1 kuni 2cm suurusteks tükkideks.

Kõvemate või tihedamate taimede puhul peaks tükid olema väiksemad.

Töödelge, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi.

Kui lisate küüslauku, tsillit või ingverit muudele koostisainetele, lisage need tervenisti toidurenni kaudu, samal ajal kui mootor töötab.

## **Lehttaimed**

Peske ja kuivatage taimed põhjalikult. Eemaldage kõik jämedad varred. Töödelge korraga kõige rohkem kaks kimpu taimi (umbes 4 mõõtetopsitait), kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni taimed on saavutanud soovitud konsistentsi.

Kõige aromaatsamate tulemuste saavutamiseks kasutage taimi kohe.

## **Pähklid**

Töödelge korraga kõige rohkem 4 mõõtetopsitait kestaga pähkleid, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi.

## **Kuivatatud puuviljad**

Kuivatatud puuvili võib olla kleepuv ja töötlemise ajal terade külge jääda. Soovitame kuivatatud puuviljad enne töötlemist umbes kümneks minutiks sügavkülma panna. Töödelge korraga kõige rohkem kaks mõõtetopsitait, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi.

Kui hakite puuvilju nende koogitainasse lisamiseks, tehke seda enne koogisegu valmistamist. Lisage pisut jahu (arvestades selle maha retseptis toodud jahukogusest), et puuviljad Quad-ter külge kinni ei jääks.

Me ei soovita hakkida suuri kuivatatud puuvilju nagu datlid ja viigimarjad.

## **Leivapuru**

Murdke kuivanud sai või leib tükkideks (värskena jääb see terade külge kinni). Töödelge korraga kõige rohkem 4 viilu, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi. Parimad tulemused saate, kui lisate korraga ühe viilu.

## **Riivisai**

Tükeldage sai või leib ja röstige seda ahjus, kuni see on kuldne ja krõbe. Äрге pruunistage seda üle. Töödelge korraga 4-6 viilu, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi.

## **Küpsisepuru**

Murdke küpsised neljaks ja kaaluge välja kõige rohkem 250g. Töödelge, kasutades 1-2-sekundiliste intervallidega pulseerimisrežiimi, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi. Magusat ja soolast küpsisepuru saab kasutada taina alternatiivina,

kui soovite valmistada magusaid või soolaseid pirukaid.

Ärge töödelge väga kõvasid küpsiseid, kuna need võivad terasid kahjustada.

## **PÜREESTAMINE QUAD® BLADE TERAGA**

Mikrosakkidega Quad tera hakib toore ja küpsetatud toidu just niisuguseks, nagu tarvis – kaasa arvatud beebitoidu. Terad on ülitõhusad ja muudavad paljud püreestamisülesanded kiiremaks.

Pidage alati meeles, et völl ja Quad-tera tuleb toiduanumasse paigutada enne toidu lisamist.

Võtke pärast püreestamist Quad-tera ettevaatlikult välja ja eemaldage spaatliga tera ja anuma külge jäänud toit.

### **Beebitoit**

Koorige ja tükeldage köögiviljad ja liha umbes 2,5cm kuubikuteks. Enne püreestamist keetke või küpsetage liha ja köögivilju. Töödelge korraga kõige rohkem 5½ mõõtetopsitait toitu, kuni see saavutab ühtlase konsistentsi. Kui segu läheb liiga tihheks, saab toidurenni kaudu lisada puljongit, piima või kastet.

Ülejäänud beebitoidu võib jääkuubikualustel külmutada ning külmutuskottidesse jaotada, et neid oleks hiljem mugav kasutada.

### **Maapähklivõi**

Töödelge korraga kõige rohkem 4 mõõtetopsitait kestaga pähkleid, kasutades START-nuppu, kuni toit on saavutanud soovitud konsistentsi.

Pähklite maht peenestamisel väheneb – näiteks kahest topsitaiest pähklitest saab umbes ühe topsitäie pähklivõi.

Looduslik maapähklivõi, milles puuduvad stabilisaatorid, kogub seistes pinnale õli ning vajab enne kasutamist segamist.

## **SEGAMINE QUAD® BLADE TERAGA**

Quad-tera segab kookide, tainaste ja küpsisetainaste jaoks vajaminevaid koostisaineid.

Pidage alati meeles, et völl ja Quad-tera tuleb toiduanumasse paigutada enne toidu lisamist.

### **Koogi- ja küpsisetainas**

Asetage pehme tükeldatud või ja suhkur toiduanumasse. Töödelge START-nuppu kasutades, kuni segu on kergelt kreemjas. Jätke mootor tööle ja lisage väikese toidurenni kaudu ükshaaval mune, segades segu pärast iga muna lisamist korralikult läbi. Eemaldage kaas ning lisage segule vedelad ja kuivad koostisosad. Töödelge PULSE-nuppu kasutades, kuni tainas on ühtlaselt kurruline. Vajadusel puhastage spaatliga anuma servad. Ärge töödelge üle.

Lisage šokolaadilaaste, pähkleid, kuivatatud puuvilju jne, kuni segu on valmis. Kasutage väga lühikesi PULSE-intervalle, kuni lisatud ained on tainasse segatud. Ärge töödelge üle, kuna need põhikoostisained kipuvad kiiresti lagunema.

### **Kiirkoogisegud ja tainas**

Asetage kõik koostisained anumasse, alustades vedelikust, ning jälgige hoolikalt, et te ei ületaks maksimaalset MAX LIQUID taset. Töödelge PULSE-nuppu kasutades, kuni tainas on ühtlaselt kurruline. Vajadusel puhastage spaatliga anuma servad. Ärge töödelge üle. Seda meetodit saab kasutada ka külmutatavate kookide, pakikoogisegude ja pannkoogitaina tegemiseks.

### **Lehttainas**

Asetage jahu ning jahutatud kuubikutesse lõigatud või toiduanumasse.

Ärge töödelge intervallidena START-nuppu kasutades rohkem kui 2 mõõtetopsitait (300g) jahu, enne kui või jahu sisse kaob.

Lisage toidurenni kaudu tasapisi vedelikku, hoides mootorit töös. Töödelge, kuni segu moodustab palli.

## TAINA SÕTKUMINE TAINALABAGA

Pidage alati meeles, et võll ja tainalaba tuleb toiduanumasse paigutada enne toidu lisamist.

Tainalaba plastikust servad muudavad koostisosade läbisegamise õrnemaks. Tainalaba pigem venitab kui lõikab gluteeni kiude ning seda tuleks kasutada kõikide pärmitainaste ning muude sõtkumist vajavate tainaste valmistamisel.

### Saia- või pitsatainas

Asetage jahu ja kuivained toiduanumasse, lisades ka kuivpärimi.

Töögikombain saab hakkama kuni 1kg jahuga, kuid parimate tulemuste saavutamiseks ei soovita me korraga töödelda üle 6 mõõtetopsi (800g). Töödelge intervallidena START-nuppu kasutades.

Lisage toidurenni kaudu tasapisi vedelikku (vajadusel ka õli), hoides mootorit töös. Töödelge, kuni segu moodustab pehme, elastse tainapalli.

Tõstke tainapall kergelt jahuga kaetud pinnale ja sõtkuge seda vajadusel veel 5 minutit, kuni see on pehme ja vormitav.

Kui valmistate tainast rohkem kui kahe portsjoni jagu (800g jahu), laske mootorialusel enne järgmist sõtkumist pikemat aega jahtuda, et mootorit mitte üle koormata.

Asetage tainas suurde määritud segamiskaussi ja katke kinni. Laske tainal sooja seista, kuni see on kahekordseks paisunud. Valage tainas kergelt jahuga kaetud pinnale ja sõtkuge uuesti, kuni see on sile ja elastne. Andke tainale kuju ja laske sel enne küpsetamist sooja kerkida.

## VIILUTAMINE, RIIVIMINE JA RIBASTAMINE



### OLULINE!

Võlli tuleb kasutada kõikide terade ja ketastega.

### Reguleeritav viilutaja

Reguleeritav viilutaja viilutab toitu ühtlaselt ja püsiva paksusega. Seda saab reguleerida 24 seadistusele alates väga õhukesest (0,3mm) kuni paksuni (8,0mm). Viilutuspaksuse reguleerimiseks hoidke reguleeritavat viilutusketast ühe käega välisservast ning keerake teise käega allpool asuvat reguleerimisketast. Noolega kujutis näitab, missuguse viilupaksuse olete valinud.

### Vahetatav riiv ja ribastaja

Sellel kettal on mõlemal küljel hulganisti väikesi terasid. Kui soovite jämedamat riivimistulemust, seadke ketas nii, et suuremad avad jäävad ülespoole, ning peenema tulemuse saavutamiseks seadke ülespoole väiksemad avad. Ketastel olev märgistus näitab, kumb pool on ülemine.

### KOOSTISOSADE KONTROLLIMINE

Oluline on asetada toit renni nii, et tagatud oleks maksimaalne kontroll ja parimad tulemused.

Renn võib olla täies ulatuses toitu täis. Toit peaks asetsema tihedalt, nii et see püstises rennis alla ei vajuks, kuid mitte nii tihedalt, et toit ei saaks mööda renni allapoole liikuda.

Pikkade õhukeste toiduainete puhul nagu porgandid, kurgid, suvikõrvitsad jne, kasutage väikest toidurenni. Nii et lähe koostisaine viilutamisel ümber.

## Surve

Ärge suruge toitu vägisi rennist alla, kuna see võib kettaid kahjustada.

Pehme toitude puhul nagu tomatid ja banaanid rakendage kerget survet.

Kõvemate toitude puhul nagu kartulid ja õunad rakendage keskmist survet.

Kõvade toitude puhul nagu parmesan ja salaami rakendage tugevat survet.

## Ümmargused puu- ja köögiviljad

Valmistage puu- ja köögiviljad ette – peske ja koorige neid vajadusel.

Väikesed puu- ja köögiviljad peaksid olema ühest otsast lõigatud, nii et need kindlalt vastu toidurenni püsiksid.

Suured puu- ja köögiviljad tuleb mõnikord renni mahtumiseks pooleks lõigata.

## Pikad puu- ja köögiviljad

Valmistage puu- ja köögiviljad ette – peske ja koorige neid vajadusel.

Koostisosasid võib vajadusel ristipidi viilutada. Kasutage väikest ja keskmist toidurenni või sisestage koostisosad vertikaalselt suurde toidurenni.

Koostisosasid võib vajadusel pikkupidi viilutada. Kasutage suurt toidurenni ning lõigake vajadusel koostisosasid, et need püsiksid toidurennis paigal, kui ketas tööle hakkab. Täitke suur toidurenn horisontaalselt.

## Lehtköögiviljad

Lõigake kapsas ribadeks, et see toidurenni mahuks. Lehtsalati puhul eraldage lehed, keerake need rulli ja sisestage vertikaalselt toidurenni.

## Juust

Juustu köögikombainis töötlemisel tuleks olla ettevaatlik. Pehmed juustud nagu mozzarella tuleks enne osaliselt külmutada, kuni need on kõvad. See aitab ära hoida ketta ummistumist.

Ümmargusi juustusid nagu mozzarella tuleks ühest otsast lõigata, et need püsiksid toidurennis paigal, kui ketas tööle hakkab.

Kõvasid juustusid nagu parmesan tuleb esmalt kontrollida, et need ei oleks liiga kõvad (ega kahjustaks tera servi). Juust peaks olema terava noaga kergesti lõigatav. Eemaldage enne köögikombaini asetamist juustu kest.

Kolmnurkseid juustusid nagu parmesan võib asetada kõrvuti, nii et need moodustavad rennis nelinurkse kujundi.

## Liha (kulinaaria)

Lõigake liha pikkupidi, nii et see mahuks toidurenni. Ribade pikkus ei tohi ületada MAX CHUTE FILL tähisel märgitud. Asetage liha nii, et lõikepool on allpool. Kõvade vorstide puhul nagu salaami ja pepperoni, lõigake üks ots ära ja sisestage väikesesse või keskmisse toidurenni suurusest sõltuvalt üks vorst korraga.

## Riivšokolaad

Murdke šokolaaditahvel väikesteks tükkideks ja hoidke külmas, kuni šokolaad on kõva. Sisestage tükid väikesesse toidurenni ja riivige seejärel jämeda või peene poolega (ärge kasutage Quad-tera ega reguleeritavat viilutajat).



## Segamistabel

TOIT	ETTEVALMISTAMINE JA KASUTAMINE	KOGUS	FUNKTSIOONID	AEG
Pähklid	Eemaldage koored	200g	HAKKIMINE	10-30 sekundit
Riivsai	Lõigake 2cm tükkideks	80g (2 viilu)	PULSEERIMINE	50-60 sekundit
Küpsised	Poolitatud	125g	PULSEERIMINE	60 sekundit
Vahukoor	Soovi korral lisage suhkrut või vaniljet	300ml	PULSEERIMINE	30-40 sekundit
Smuuti	Piim, tükeldatud värsked puuviljad, jogurt, jäätis	Maksimaalselt 800ml	SEGAMINE või VEDELDAMINE	60 sekundit
Värsked puuviljakaste	Terved marjad	250g	HAKKIMINE	30-40 sekundit
Püreesupid	Jahutage toatemperatuurile	800ml	SEGAMINE	50-60 sekundit
Salatikaste	Õli, äädikas või sidrunimahl, maitseained	250ml	SEGAMINE	15-20 sekundit
Jää		Maksimaalselt 8 jääkuubikut	PULSEERIMINE	60 sekundit

MÄRKUS: See segamistabel on vaid suunava otstarbega. Blenderkann kuulub vaid Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) juurde.





## Toidu töötlemise juhis

Täpsemat teavet toidu ja selle töötlemise võimaluste kohta saate tööstustehnikaid puudutavast osast. Retsepte näete retseptide osast.

TOIT	TERATÜÜP	REGULEERITAVA VIILUTUSKETTA PAKSUS	SOOVITATAV KETTATÜÜP
Avokaado	Quad-tera Kasutamine: Guacamole	2-5	
Punapeet (keedetud)		2-5	Ribastaja Kasutamine: Salat
Pudelkõrvits	Quad-tera Kasutamine: Kõrvitsasupp		
Kapsas/Lehtsalat		Õhuke 1-2 ja keskmine 2-3 Kasutamine: Kõrvalroog	Ribastaja Kasutamine: Salat
Porgand	Quad-tera Kasutamine: Kõögiviljasupp	0-5	Ribastaja Kasutamine: Salat
Lillkapsas (keedetud)	Quad-tera Kasutamine: Lillkapsasupp		
Seller	Quad-tera Kasutamine: Kõögiviljasupp	Õhuke 1-2 keskmine 2-3 Kasutamine: Salat	
Baklažaan	Quad-tera Kasutamine: Kõrvalroog	2-5 Kasutamine: Grillitud baklažaan	
Ürdid	Quad-tera Kasutamine: Maitseained või pesto		
Laugud	Quad-tera Kasutamine: Keedetud, suppidesse	2-5 Kasutamine: Kõögiviljasupp	
Sibul	Quad-tera Kasutamine: Supid, kastmed	0-5 Kasutamine: Salat	
Kartulid (terved, toored)			Koorija Kasutamine: Tavapärasel moel
Kartulid (toored)		0,3-6 Kasutamine: Kartuligratään	Ribastaja Kasutamine: Kartulipannkoogid
Kartulid (keedetud)	Quad-tera Kasutamine: Kartulipuder		
Tomatid	Quad-tera Kasutamine: Salsa	2-5 Kasutamine: Kapri salat, tomatisegu	

TOIT	TERATÜÜP	REGULEERITAVA VIILUTUSKETTA PAKSUS	SOOVI TATAV KETTATÜÜP
Õun/Pirn	Quad-tera Kasutamine: Õunakaste	2-5 Kasutamine: Õunakook	
Õun/Pirn (keedetud)	Quad-tera Kasutamine: Beebitoit	4-6 Kasutamine: Puuviljasalat	
Kuivatatud puuviljad	Quad-tera Kasutamine: Puuviljasalat, dessertkaste		
Tainad	Quad-tera Kasutamine: Koogid, pannkoogid, vahvlitainas		
Riivisai	Quad-tera Kasutamine: Katted, riivsaiaiga täidised		
Juust		2-5 Kasutamine: Kaunistused, võileivamäärde	Ribastaja - jäme või peen Kasutamine: Riivjuust pitsale
Šokolaad			Ribastaja - jäme või peenike Kasutamine: Magustoidukaunistused
Tainad	Tainalaba Kasutamine: Sai-leib, pitsa		
Lehttainas	Quad-tera		
Munad (terved või rebud)	Quad-tera Kasutamine: Majonees		
Liha (toores)	Quad-tera Kasutamine: Pikkpoiss, burgerid, lihapallid		
Liha (küpsetatud)	Quad-tera Kasutamine: Võileivamäärde, pasteet, beebitoit		
Liha (kulinaaria)		1-6 Kasutamine: Võileivad, eelroad, pitsakatted	



## Hooldamine ja puhastamine

Eemaldage seade ohutuskaalutlustel pärast iga kasutuskorda vooluvõrgust.

### Blenderkann, toiduanum ja kaaned

Et toit terade ja kannu külge ei kuivaks, järgige võimalikult kiiresti pärast seadme kasutamist järgmisi juhiseid:

- Peske kannu ja selle kaant eraldi sooja vees koos puhastusainega, kasutades pehmet lappi või pudeliharja.
- Loputage puhastusvahend pärast pesemist hoolikalt maha.
- Kõige tõhusam on puhastada kannu kohe pärast kasutamist.

### Terad ja kettad

Terad ja kettad on üliteravad, ärge puudutage neid. Kasutage toidu eemaldamiseks või terade puhastamiseks alati spaatlit või harja.

### Mootorialus

Mootorialuse puhastamiseks pühkige seda pehme niiske lapiga ja kuivatage seejärel põhjalikult. Pühkige toitejuhtmelt kõik toiduosakesed.

### Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootorialuse ega kannu puhastamiseks abrassivseid puhastusvahendeid ega traatharju, kuna need võivad pinda kriimustada. Kasutage vaid sooja vett, puhastusainet ja pehmet lappi.

### Nõudepesumasin

Blenderkannu, toiduanumat ja kaasi tohib aeg-ajalt pesta nõudepesumasinas (vaid ülemisel riulil), kuid nõudepesumasina regulaarset kasutamist ei soovitata, kuna pikaajaline kokkupuude tugevatoimeliste puhastusvahendite ja suure kuumusega võib plastiku eluiga lühendada.

Raskestieemaldavad toiduplekid ja lõhnad Tugeva lõhnaga toidud nagu küüslauk, kala ja mõned köögiviljad, näiteks porgandid, võivad jätta anumale või kaanele lõhna või pleki. Selle eemaldamiseks valage anumasse kuni MAX LIQUID tähiseni puhastusainet sisaldavat sooja vett. Laske anumal viis minutit seista. Seejärel peske õrnatoimelise puhastusvahendi ja sooja veega, loputage hoolikalt ja kuivatage põhjalikult. Hoiustage anumat ilma kaaneta.

### Hoiustamine

Asetage suur toidulükkaja, mille sisse on asetatud väike toidulükkaja, hoiustamiseks toidurenni.

Hoiustage köögikombaini püstiasendis, toiduanum ja kaas omal kohal, kuid mitte kohale lukustatud. Anuma ja kaane lukustamine võib avaldada ebavajalikku survet ohutuslülitile.

Kõiki tarvikuid tuleb hoiustada ohutus ja lastele kättesaamatus kohas, et vältida juhuslikke sisselõikamisi. Kettaid ei soovitata hoiustada sahtlis koos teiste köögiriistadega.

BFP580 puhul hoiustage tarvikuid seadmega kaasas olevas hoiukarbis ning Quad-ketast toiduanumas. BFP560 puhul hoiustage Quad-ketast ja selle peale asetatud reguleeritavat viilutajat toiduanumas. Need terad on äärmiselt teravad ning anum kujutab endast kaitset.

Ärge asetage hoiustamise ajaks köögikombaini peale ühtegi muud eset.



## KÖÖGIKOMBAIN

### PROBLEEM

### LIHTNE LAHENDUS

Toidu töötlemine on ebaühtlane

- Koostisosad tuleks enne seadme kasutamist lõigata ühtlasteks 2,5 cm tükkideks.
- Ülekoormuse vältimiseks tuleks koostisosasid töödelda jaokaupa.

Viilud on vildakad või ebaühtlased

- Asetage ühtlaselt lõigatud toit toidurenni.
- Avaldage lükkajale ühtlast survet.

Toit kukub toidurennis ümber

- Parimate tulemuste saavutamiseks peab suur toidurenn olema täis. Kui toõtlete väiksemaid koguseid, asetage need toidurenni tagumisse vasakusse nurka või kasutage vastavalt toidu suurusele väikest või keskmist toidurenni.

Pärast töötlemist jääb osa toitu ketta peale

- Väikeste tükkide kettale jäämine on normaalne.

Taina sõtkumisel mootor aeglustub

- Tainakogus võib olla suurem kui maksimaalselt lubatud. Eemaldage pool ja sõtkuge tainast kahes jaos.
- Tainas võib olla liiga niiske (vt järgmist lk). Kui mootor taas kiireneb, jätkake sõtkumist. Kui mitte, lisage ühe supilusika kaupa jahu, kuni mootor kiireneb. Sõtkuge, kuni tainas enam anuma servade külge kinni ei jää.

Tainas ei tule anuma servade küljest lahti

- Tainakogus võib olla suurem kui vastava köögikombaini puhul lubatud. Eemaldage pool ja sõtkuge tainast kahes jaos.
- Tainas võib olla liiga kuiv.

Tainalaba peale tekib tükk ja tainas ei ole ühtlaselt sõtkutud.

- Peatage seade, eemaldage ettevaatlikult tainas, jagage see kolme ossa ja jaotage ühtlaselt anumasse.

Tainas on pärast sõtkumist kõva

- Jagage tainas kahte või kolme ossa ning asetage seejärel ühtlaselt anumasse. Sõtkuge 10 sekundit või kuni tainas on üleni pehme ja vormitav.

Tainas on liiga kuiv

- Jätke seade tööle ja lisage väikese toidurenni kaudu ühe supilusikatäie kaupa vett, kuni tainas tuleb anuma külgede küljest lahti.

Tainas on liiga niiske

- Jätke seade tööle ja lisage väikese toidurenni kaudu ühe supilusikatäie kaupa jahu, kuni tainas tuleb anuma külgede küljest lahti.

Mootor aeglustub kasutamise käigus

- See on normaalne, kuna raskemad ülesanded (nt juustu viilutamine või ribastamine) võivad nõuda mootorilt rohkem tööd. Paigutage toit rennis ümber ja jätkake tööd.
- Võimalik, et maksimaalne lubatud maht on ületatud. Eemaldage mõned koostisosad ja jätkake tööd.

## PROBLEEM

## LIHTNE LAHENDUS

## Mootor ei käivitu

- Ohutuslüli takistab mootori käivitumist, kui seade ei ole nõuetekohaselt kokku pandud. Veenduge, et toiduanum ja kaas on kindlalt oma kohal.
- Kui viuldate või ribastate ning ülaltoodud lahendus ei aita, veenduge, et rennis asuv toit jääb maksimumtäituvuse piirist allapoole, et aktiveerimisvarras saab mootori tööle panna.
- Veenduge, et suur toidulükkaja on rennis piisavalt sügaval, et ohutuslüli aktiveeruks.
- Kui mootor ikka ei käivitu, kontrollige toitejuhet ja pistikupesa.

## Köögikombain lülitub kasutamisel välja

- Võimalik, et kaas on paigast nihkunud. Veenduge, et see on kindlalt oma kohale lukustunud.
- Mootori ülekoormuse korral hakkavad kõik nupud üheaegselt vilkuma. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske köögikombainil enne töö taasalustamist 20–30 minutit jahtuda.

## Köögikombain vibreerib või liigub töö käigus

- Veenduge, et seadme kummijalad on puhtad ja kuivad. Samuti kontrollige, ega seadme maksimaalset mahutavust ei ole ületatud.
- See on normaalne, kuna raskemad ülesanded võivad nõuda mootorilt rohkem tööd.

## BLENDER

## PROBLEEM

## LIHTNE LAHENDUS

## Mootor ei käivitu või tera ei pöörle

- Kontrollige, kas toitepistik on korralikult pistikupesasse sisestatud.
- Võimalik, et sisse lülitus mootori ülekoormuskaitse (vt all).

## Toit on ebaühtlaselt hakitud

- Seda võib juhtuda, kui ühekorraga sisestatakse blenderisse liiga palju toitu. Proovige väiksema kogusega ja töödelge toitu vajadusel jaokaupa.
- Koostisosad võivad olla liiga suured. Proovige neid väiksemateks tükkideks lõigata. Parimate tulemuste saavutamiseks ei tohiks koostisosad olla suurem kui 2cm läbimõeduga.

## Toit purustatakse liiga peeneks või on vesine

- Proovige toitu lühemat aega töödelda. Parema kontrolli saavutamiseks kasutage PULSE-režiimi.

## Toit jääb tera ja kannu külge kinni

- Segu võib olla liiga paks. Lisage rohkem vedelikku ja/või kasutage madalamat kiirust.

## Blender on üle koormatud

- Blenderil on mootorikahjustuste vältimiseks ülekoormuskaitse. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel 15 minutit jahtuda. Kui blender on jahtunud, saate seda taas tavapärasel viisil kasutada.
- Soovitame toitu blenderis töödelda väikestes portsjonites või lõigata koostisosad väiksemateks tükkideks.

# РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Компания 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!**  
**ВНИМАТЕЛЬНО  
ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ  
ИНСТРУКЦИИ  
ПЕРЕД ПЕРВЫМ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
ПРИБОРА И  
СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ  
ПОСЛЕДУЮЩЕГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные ярлыки или наклейки перед первым использованием прибора.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая без воды, муки и т. д. Вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
- Обращайтесь с прибором и принадлежностями осторожно – помните, что ножи и диски чрезвычайно острые и должны быть недоступны для детей.
- При обращении с острыми ножами, опорожнении чаши и во время очистки следует соблюдать осторожность.
- Перед каждым использованием убеждайтесь, что прибор полностью собран. Если прибор собран неправильно, он не будет работать.
- Выключите прибор и отсоедините его от розетки, прежде чем

менять принадлежности или приближать руки к подвижным частям.

- Обязательно отсоединяйте прибор от питания перед сборкой, разборкой и очисткой прибора, а также если прибор остается без присмотра.
- Никогда не включайте прибор, если крышка не установлена на место надлежащим образом.
- Обязательно убедитесь, что приводная ось установлена на место, прежде чем устанавливать ножи Quad, ножи для теста, двустороннюю терку, регулируемый дисковый нож или картофелечистку.
- Не проталкивайте продукты в канал для продуктов пальцами или столовыми приборами. Всегда используйте входящий в комплект толкатель.
- Не используйте никакие другие принадлежности, кроме поставляемых вместе с прибором.
- Не пытайтесь использовать прибор каким-либо методом, не описанным в этом буклете.
- Не измельчайте ЛЕД в чаше. Это может повредить ножи. Для измельчения льда рекомендуем использовать блендер.
- Некоторые плотные смеси, такие как тесто, могут заставить ножи вращаться медленнее, чем обычно. Если это произойдет, не обрабатывайте продукты дольше 1 минуты.
- Не перерабатывайте и не взбивайте горячие или кипящие жидкости. Перед помещением в чашу жидкости должны остыть.
- Не используйте прибор на скользких, неустойчивых или неровных поверхностях (например, на сточной панели мойки).
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

- Не передвигайте прибор, когда он работает.
- Не помещайте никакие части прибора в микроволновую печь.
- Не наполняйте чашу и стакан блендера выше отметок для жидкостей или нарезанных продуктов. Всегда добавляйте более сухие ингредиенты до жидкостей.
- Никогда не снимайте крышку во время работы прибора. Всегда выключайте прибор, прежде чем снять крышку.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.
- Перед использованием полностью разматывайте шнур питания.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или рабочей поверхности, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Держите прибор и его шнур недоступными для детей.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Приборы могут 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.

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

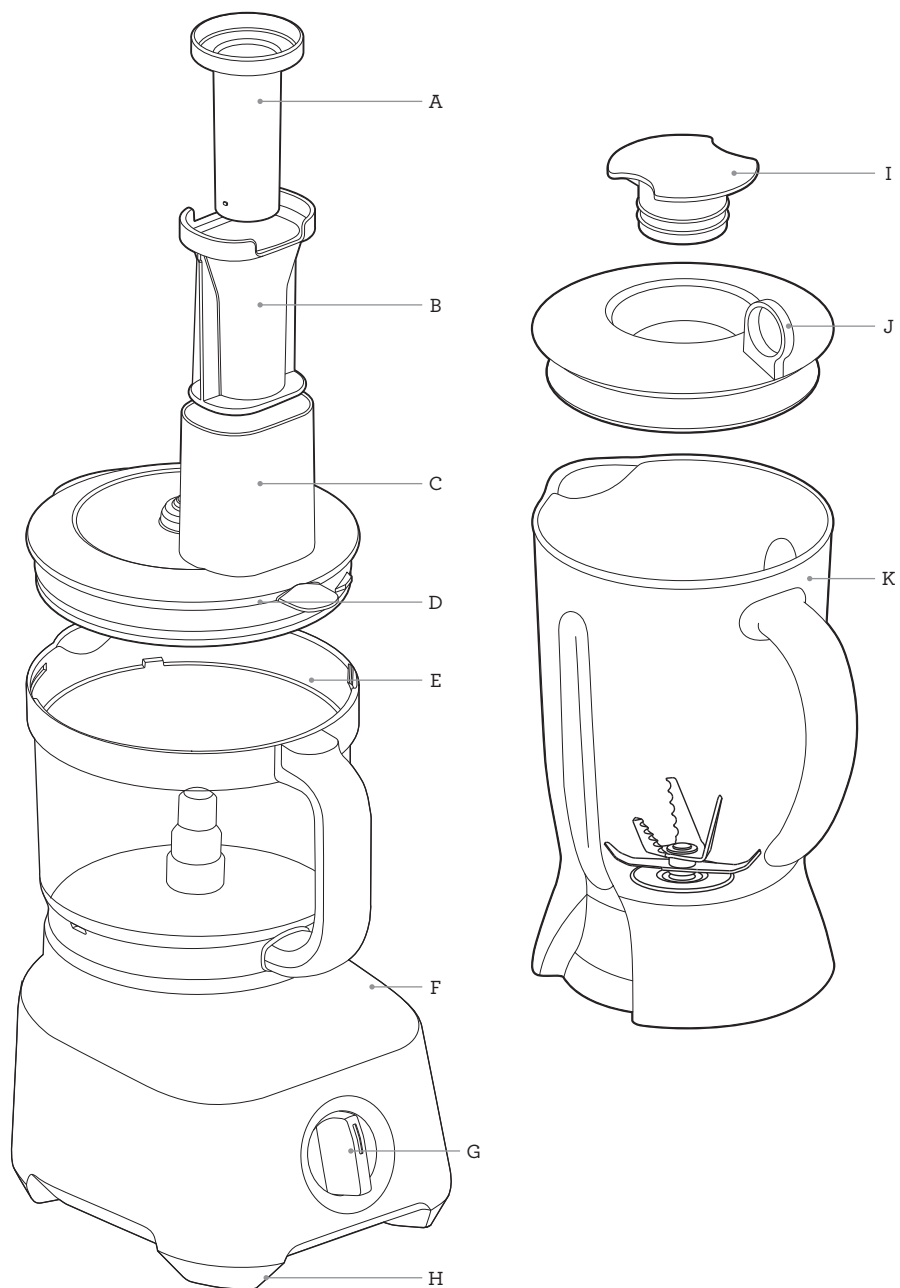


- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный 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.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если шнур питания, штекер или прибор поврежден каким-либо образом. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Sage для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание (помимо очистки) должно производиться в авторизованном сервисном центре Sage.

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО  
ПРИМЕНЕНИЯ  
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**

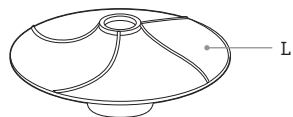


# КОМПОНЕНТЫ



#### А. Небольшой толкатель для продуктов

Используйте для большего контроля при переработке небольших ингредиентов. Также служит мерной чашкой для ингредиентов.



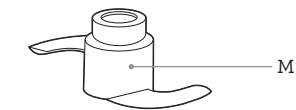
#### В. Большой толкатель для продуктов

#### С. Канал для подачи продуктов

#### Д. Крышка

#### Е. Чаша

Емкость 11 чашек для сухих ингредиентов и 8 чашек для густых жидких ингредиентов (напр., супов). Чаша фиксируется на корпусе мотора поворотом по часовой стрелке.



#### Ф. Корпус мотора

Высокий крутящий момент для надежных результатов.

#### Г. Ручка управления скоростью

2 скорости и импульсный режим.

#### Н. Нескользащие резиновые ножки

#### И. Внутренняя мерная чашка.

Удалите, чтобы добавлять ингредиенты по время перемешивания.

#### Ж. Крышка Sage Assist™ Кольцо для упрощения открывания крышки.

#### К. 1,4-литровая чаша, не содержащая БФД

#### Л. Картофелечистка

Быстро чистки картофель партиями по 6-7 штук за 30 секунд.

#### М. Ножи для теста

Тупые ножи, предназначенные для более деликатного смешивания ингредиентов теста.

#### Н. Ножи Quad® blade™

Быстрое действие для равномерной нарезки, смешивания, взбивания и переработки различных ингредиентов. Защитная тормозная система быстро останавливает ножи Quad®, если крышка неожиданно открывается.

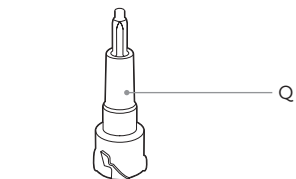
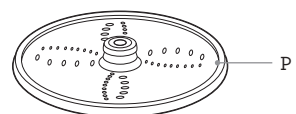
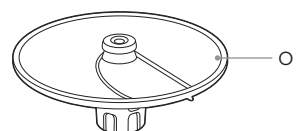
#### О. Регулируемый дисковый нож

Точная шинковка с 24 настройками толщины от 0,3 до 8,0 мм

#### Р. Двусторонняя терка – мелкая и крупная

#### Q. Приводная ось

Используется со всеми ножами и дисками.



## БЛЕНДЕР

Стакан блендера входит в комплект только Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580). Если вы приобрели Kitchen Wizz 8 (BFP560), вы получите все инструменты и принадлежности, кроме стакана блендера.

## КРЫШКА SAGE ASSIST™

Прибор Sage оснащен уникальным штекером Sage Assist™, дизайн которого предусматривает отверстие для пальца для более удобного извлечения из розетки.

## КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

### Чистка картофеля? Элементарно!

Чистка картофеля не должна быть трудной. Картофелечистка Sage чистит картофель партиями по 6-7 штук в зависимости от размера. Чистка происходит очень быстро и обычно заканчивается неожиданно быстро. Следите за ходом чистки – она должна завершиться через 20-30 секунд.

### Размер имеет значение

Лучше всего использовать картофель размером примерно 65 x 65 мм. Это приблизительный размер картофеля на иллюстрации. Выбирайте круглые картофелины, а не продолговатые. Не разрезайте картофелины пополам или на четверти, поскольку при этом создаются углы, которые не могут быть эффективно почищены. При использовании картофеля более круглой формы отходов будет меньше.

### Установка картофелечистки.

Установите ось в чашу, а затем картофелечистку сверху. Располагайте картофелечистку изогнутой стороной вверх и ребрами вниз.

### Загрузка картофеля

Равномерно распределите 6-7 картофелин сверху картофелечистки. У картофелин должно быть достаточно места, чтобы переворачиваться и перекатываться. Если картофель будет уложен слишком плотно, чистка не будет эффективной. Также помните, что чистка происходит лучше при полной загрузке, а с одной-двумя картофелинами не будет такой же эффективной. Прежде чем начать, зафиксируйте крышку на месте и никогда не кладите картофель через канал.

### Как долго чистить

Чистка происходит очень быстро – всего 25-30 секунд для большинства картофелин. Меньше времени в картофелечистке означает меньше отходов, однако может потребоваться вырезать глазки вручную. При более продолжительной обработке в картофелечистке будет снят более толстый слой, включая большинство глазков.



### СОВЕТЫ

Оптимальный размер картофеля для диска – 65 x 65 мм. Выбирайте круглые картофелины, а не продолговатые.



## Сборка

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием кухонного комбайна или блендера удалите все упаковочные и рекламные материалы. Убедитесь, что кнопка POWER (ПИТАНИЕ) выключена и прибор отсоединен от розетки.
- Будьте осторожны при обращении с ножами и дисками, так как они чрезвычайно острые.
- Вымойте все чашу, крышку и все принадлежности мягкой тканью и теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
- При первом использовании прибора вы можете заметить некоторых запах, исходящий от двигателя. Это нормально и пройдет по мере использования.
- Всегда используйте прибор на сухой и горизонтальной рабочей поверхности.

### СБОРКА

1. Установите чашу на корпус мотора, совместив ручку со значком ALIGN HANDLE (СОВМЕСТИТЬ РУЧКУ) на корпусе мотора.
2. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ручка защелкнулась впереди. Теперь чаша надежно установлена на место. Кухонный комбайн не будет работать, если чаша установлена неправильно.



СВОБОДНА

ЗАФИКСИРОВАНА

3. Использование оси привода обязательно со ВСЕМИ дисками и ножами. Отсутствие оси может привести к повреждению деталей, а неправильное использование может вызвать спаивание деталей.
4. Прежде чем установить крышку на чашу, расположите ось над муфтой в центре чаши. Затем установите на ось выбранные ножи или диск. Ножи опускаются ниже, чем диски.
5. Закрыйте чашу крышкой так, чтобы значки ALIGN | LOCK (СОВМЕСТИТЬ/ЗАМОК) на крышке и ручке совпали. Чтобы зафиксировать крышку, держите ее за канал и поверните по часовой стрелке, чтобы части ручки совместились.
6. Чтобы использовать блендер (в модели BFP580), установите стакан блендера на корпус мотора, совместив значки ALIGN (СОВМЕСТИТЬ). Поверните по часовой стрелке, чтобы ручка защелкнулась впереди.



## Функции

### УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЬЮ

Многие рецепты получаются лучше при использовании комбинации скоростей и периодического импульсного режима.

### PULSE (ИМПУЛЬС)

Кратковременные всплески высокой мощности.

### LOW (НИЗКАЯ)

Низкая скорость предназначена для объединения более нежных продуктов и подходит для смешивания влажных и сухих ингредиентов.

### HIGH (ВЫСОКАЯ)

Высокая скорость идеально подходит для измельчения ингредиентов для коктейлей (в блендере) и других мелко измельченных смесей (в комбайне).

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Комбайн работает только с правильно установленной и зафиксированной чашей или стаканом блендера.

Чтобы предотвратить преждевременный износ мотора, всегда используйте ручку регулирования скорости, чтобы включать и выключать комбайн.



## Советы

- После использования дождитесь полного прекращения движения ножей/дисков и только потом открывайте крышку. Для обеспечения безопасности выключите и отсоедините прибор от розетки, прежде чем касаться ножей.
- Снимая ножи/диски, осторожно поднимайте их за пластиковую втулку в центре.
- Если объем (во время взбивания) не достигает линии максимума, можно удалить внутреннюю мерную чашку и добавлять масло/жидкости по время работы блендера.
- При перемешивании больших объемов или негустых жидкостей необходимо соблюдать осторожность, поскольку из центральной части крышки может выплескиваться жидкость.
- Включайте блендер только на нужное время. Не перевзбивайте ингредиенты.
- Используйте режим PULSE (ИМПУЛЬС), если продукты слишком густые или крупные, чтобы они перемещались по стакану блендера.
- Не превышайте уровень максимальной отметки при добавлении продуктов и жидкостей в блендер.
- Ингредиенты могут прилипать к стенкам стакана блендера. Чтобы вернуть продукты на ножи, выключите блендер и отсоедините его от розетки. Снимите продукты со стенок чаши при помощи пластиковой лопатки и продолжите взбивание.
- Если во время взбивания сверху на корпусе мотора появится какая-либо влага или жидкость, выключите блендер и отсоедините его от розетки. Снимите чашу блендера и незамедлительно протрите корпус мотора сухой тканью или бумажным полотенцем.

- Максимальное количество льда, которое можно измельчать за один раз, составляет 8 кубиков из стандартной формочки для льда.
- Используйте режим PULSE (ИМПУЛЬС) для продуктов, которым требуются короткие импульсы мощности, например для измельчения льда или орехов.
- При приготовлении напитков с кубиками льда или замороженными ягодами кратковременно используйте режим PULSE (ИМПУЛЬС).
- Более густые смеси лучше измельчаются в пюре, если чаша наполнена от одной четверти до половины.
- Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут повредить ножи и чашу блендера.
- Не перемешивайте густые смеси более 10 секунд подряд. При обычном взбивании не взбивайте в течение более 1 минуты подряд. Если необходимо взбивать дольше, выключите блендер и перемешайте ингредиенты, прежде чем продолжить взбивание. Этот перерыв поможет защитить мотор от износа.
- Этот блендер не предназначен для вымешивания теста или приготовления картофельного пюре.
- При перемешивании теплых ингредиентов не помещайте более 2 чашек в блендер за один раз.
- Не перемешивайте горячие или кипящие ингредиенты.
- Дайте продуктам остыть до теплого состояния, прежде чем помещать их в блендер. Это предотвратит внезапные выбросы пара, который может сместить крышку.
- При перемешивании теплых ингредиентов накройте крышку полотенцем и крепко ее держите.

## **СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ**

- Мотор защищен от сгорания автоматическим выключателем. Если происходит перегрузка прибора или он используется слишком долго, мотор может перегреться и остановиться.
- Отсоедините от розетки и дайте ему остыть в течение 30 минут. После этого вы сможете пользоваться комбайном как обычно.
- Обратите внимание, что некоторые плотные смеси (такие как тесто) могут заставить ножи вращаться медленнее, чем обычно. Если это произойдет, не обрабатывайте продукты дольше 1 минуты.
- Если ножи или диски застревают в продуктах во время переработки, немедленно выключите и отсоедините прибор от розетки, прежде чем извлекать продукты, вызвавшие застревание. Если это повторяется, возможно, чаша перегружена. Попробуйте закладывать меньшие порции.

## **ЧИСТКА КАРТОФЕЛЯ ПРИ ПОМОЩИ ДИСКА КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ**

- При использовании диска картофелечистки размер и форма имеют значение. Выбирайте круглые (а не продолговатые) картофелины диаметром примерно 65 мм. В начале этого руководства показан ориентировочный размер.
- Установите картофелечистку на ось. Располагайте картофелечистку изогнутой стороной вверх и ребрами вниз.

- Не закрывая крышку, равномерно распределите картофелины по диску. Чистка будет более эффективной при полной загрузке картофелечистки с картофелинами, расположенными по краю в один ряд. Не кладите картофелины одну на другую и не заталкивайте картофелины в свободные места, поскольку им нужно пространство для вращения.
- Используйте только целые картофелины. Не разрезайте картофелины на половины или четверти.
- Установите и зафиксируйте крышку перед чисткой и никогда не добавляйте картофель через канал.
- Следите за картофелем во время чистки, так как он может почиститься быстрее, чем вы ожидаете. При минимальных отходах могут оставаться некоторые глазки, которые можно вырезать овощным ножом.

## **НАРЕЗКА НОЖАМИ QUAD®**

Ножи Quad с микроразубринами равномерно нарезают сырые и готовые продукты крупными и мелкими кусками, а также рубят в фарш. Ножи работают очень эффективно, поэтому обработка даже большого объема происходит на удивление быстро.

Не забывайте установить ось и ножи Quad в чашу перед добавлением продуктов.

Чтобы получить нужную степень нарезки, часто проверяйте продукты. Для многих задач рекомендуем использовать кнопку PULSE (ИМПУЛЬС), поскольку достижение желаемой консистенции может занять всего несколько секунд.

При необходимости выключите питание и используйте лопатку, чтобы снять продукты со стенок чаши для более равномерной обработки.

## **Сырые овощи, фрукты и готовое мясо**

Почистите и нарежьте на кубики 2,5 см. Перерабатывайте не более 5½ чашек за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемый размер или консистенцию.

## **Сырое мясо, курица и рыба**

Срежьте лишний жир и нарежьте на кубики 2,5 см. Обязательно удалите все кости. Сильно охладите в морозилке, чтобы ускорить измельчение. Перерабатывайте не более 1 кг сырого мяса за раз. При такой нагрузке мотор не должен работать более 30 секунд подряд. Комбинируйте использование кнопок START (ПУСК) и PULSE (ИМПУЛЬС), пока не добьетесь желаемой консистенции.

## **Чеснок, чили и имбирь**

Почистите дольки чеснока и перерабатывайте их целиком. Оставьте чили целыми или удалите семена, чтобы уменьшить жгучесть. Почистите и нарежьте имбирь на кубики 2,5 см.

При переработке других жестких растений, таких как лимонное сорго или калган (галангал), очистите и нарежьте кубики или кусочки 1-2 см.

Чем жестче или тверже растение, тем меньше должны быть кусочки.

Перерабатывайте, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Добавляя чеснок, чили или имбирь к другим ингредиентам, кладите целые куски через малый канал при работающем моторе.



## Зелень

Тщательно вымойте и высушите. Удалите все жесткие стебли. Перерабатывайте не более 2 пучков (прибл. 4 чашек) зелени за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Используйте зелень сразу после переработки, чтобы получить максимум аромата.

## Орехи

Перерабатывайте не более 4 чашек очищенных орехов за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

## Сухофрукты

Сухофрукты бывают липкими и могут налипать на ножи во время переработки. Перед переработкой рекомендуем положить сухофрукты в морозилку примерно на 10 минут. Перерабатывайте не более 2 чашек за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Если вы хотите порубить сухофрукты, чтобы добавить в тесто для кекса, перерабатывайте фрукты, прежде чем делать тесто. Добавьте немного муки (из объема, предусмотренного рецептом), чтобы предотвратить налипание фруктов на ножи Quad.

Рекомендуем предварительно порезать крупные сухофрукты, такие как финики или инжир.

## Мягкие панировочные сухари

Нарежьте черствый хлеб на куски (свежий хлеб налипнет на ножи). Перерабатывайте не более 4 ломтиков за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию. Результат будет лучше, если добавлять по одному ломтику.

## Сухие панировочные сухари

Нарвите хлеб крупными кусками и поджарьте в духовке до золотистого цвета. Не допускайте излишнего потемнения. Перерабатывайте не более 4-6 ломтиков за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды.

## Крошка из печенья

Разломите печенье на четверти. Используйте максимум 250 г. Перерабатывайте, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) через 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию. Крошка из сладкого и несладкого печенья может использоваться в качестве альтернативы тесту в сладких и несладких пирогах.

Не перерабатывайте очень твердое печенье, поскольку это может повредить ножи.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ НОЖАМИ QUAD®

Ножи Quad с микрозазубринами превращают сырые и готовые продукты в однородное пюре нужной консистенции, в том числе для детского питания. Ножи работают очень эффективно, поэтому приготовление пюре происходит на удивление быстро.

Не забывайте установить ножи Quad в чашу перед добавлением продуктов.

После приготовления пюре осторожно извлеките ножи Quad и лопаткой снимите остатки пюре с ножей и стенок чаши.

## Детское питание

Почистите и нарежьте овощи и мясо на кубики 2,5 см. Овощи и мясо должны быть приготовлены перед переработкой. Перерабатывайте не более 5½ чашек за один раз, используя кнопку START (ПУСК) с интервалами, пока не получите гладкое пюре с однородной консистенцией. Если смесь станет слишком густой, через малый канал можно добавить бульон, молоко или жидкий мясной соус.

Излишки детского питания можно заморозить в формочках для льда и порционно упаковать в пакеты для морозилки для последующего использования.

## Арахисовое масло

Перерабатывайте не более 4 чашек очищенных орехов за один раз, используя кнопку START (ПУСК), пока не получите желаемую консистенцию.

Объем орехов уменьшается после переработки. Например, из 2 чашек орехов получается примерно 1 чашка орехового масла.

Натуральное ореховое масло (без добавления стабилизаторов) со временем расслаивается, и его нужно перемешать перед использованием.

## СМЕШИВАНИЕ НОЖАМИ QUAD®

Ножи Quad можно использовать для смешивания ингредиентов для кексов, жидкого теста и теста для печенья.

Не забывайте установить ось и ножи Quad в чашу перед добавлением продуктов.

### Тесто для масляного кекса и печенья

Положите размягченное нарезанное сливочное масло и сахар в чашу. Перерабатывайте, нажав кнопку START, до получения легкой кремовой консистенции. При работающем моторе

через малый канал добавьте яйца по одному, как следует перемешивая после каждого добавления яйца. Откройте крышку и добавьте жидкие и сухие ингредиенты в смесь. Используйте кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) до получения однородной смеси. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши. Не перемешивайте слишком долго.

Добавьте шоколадную крошку, орехи, сухофрукты и т. д., когда основная смесь будет готова. Используйте кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) очень короткими включениями, чтоб вмешать добавленные ингредиенты. Не перемешивайте слишком долго, поскольку эти более крупные ингредиенты быстро измельчатся.

### Быстрые смеси для кексов и жидкое тесто

Помесите все ингредиенты чашу, начиная с жидких. Следите, чтобы не превысить уровень MAX LIQUID (МАКСИМУМ ЖИДКОСТИ). Используйте кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) до получения однородной смеси. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши. Не перемешивайте слишком долго.

Этот метод также можно использовать для приготовления кексов с растопленными ингредиентами, кексов из готовых смесей, а также теста для блинчиков.

### Слоеное тесто

Положите муку и нарезанное кубиками охлажденное масло в чашу.

Не перерабатывайте более 2 чашек (300 г) муки за один раз. Используйте кнопку START с интервалами, пока масло не перемешается с мукой.

Постепенно добавляйте жидкость через малый канал при работающем моторе. Вымешивайте, пока смесь не сформируется в шар.

## ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА НОЖАМИ ДВОЙНЫМИ НОЖАМИ

Не забывайте установить ось и ножи для теста в чашу перед добавлением продуктов.

Края пластиковых ножей для теста действуют более деликатно для объединения ингредиентов теста. Ножи для теста способствуют растяжению, а не разрезанию нитей клейковины, и используются для всех типов дрожжевого теста, а также любого другого теста, требующего вымешивания.

### Тесто для хлеба или пиццы

Поместите муку и сухие ингредиенты, включая сухие дрожжи, в чашу.

Комбайн может перерабатывать до 1 кг муки, но для получения оптимального результата рекомендуем не использовать более 6 чашек (800 г) муки за раз. Используйте кнопку START (СТАРТ) с интервалами.

Постепенно добавляйте жидкость через малый канал при работающем моторе. Вымешивайте, пока смесь не сформируется в мягкий и эластичный тестяной шар.

Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и при необходимости месите еще 5 минут, чтобы тесто стало мягким и податливым.

При приготовлении более двух порций теста (800 г муки) дайте мотору остыть достаточно продолжительное время перед следующим замешиванием, чтобы не допустить перегрузки мотора.

Выложите тесто в большую миску, смазанную маслом, и накройте. Поставьте в теплое место, чтобы оно удвоилось в размере. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и снова вымесите, пока оно не станет гладким и эластичным. Сформируйте тесто и дайте расстояться в теплом месте перед выпеканием.

## НАРЕЗКА ЛОМТИКАМИ И НАТИРАНИЕ НА ТЕРКЕ



### ВАЖНО

Ось должна использоваться со всеми ножами и насадками.

### Регулируемый дисковый нож

Регулируемый дисковый нож режет продукты на ровные ломтики стабильной толщины. Он имеет 24 регулировки – от очень тонкой (0,3 мм) до толстой (8,0 мм). Чтобы установить нужную толщину, держите регулируемый режущий диск за внешний край одной рукой, а второй рукой поворачивайте ручку регулировки снизу. Значок стрелки указывает выбранную толщину нарезки.

### Двусторонняя терка

На обеих сторонах диска расположены ряды мелких лезвий. Когда более крупные отверстия ориентированы вверх, продукты будут натерты более крупно, а при более мелких отверстиях вверх – более мелко. Диски обозначены, чтобы было видно, какая сторона ориентирована вверх.

### КОНТРОЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

Важно правильно располагать продукты в канале, чтобы иметь максимальный контроль и наилучшие результаты.

В канал можно укладывать продукты так, чтобы они заполняли всю его ширину. Продукты должны быть уложены достаточно плотно, чтобы они сохраняли вертикальное положение в канале, но не настолько плотно, чтобы препятствовать движению вниз по каналу.

Для длинных продуктов, таких как морковь, огурцы и цукини, используйте малый канал. В нем они не будут падать во время переработки.

## **Давление**

При переработке никогда не продавливайте продукты вниз по каналу силой, так как это может привести к повреждению дисков.

Слегка нажимайте на мягкие продукты, такие как помидоры и бананы.

Более твердые продукты, такие как картофель и яблоки, требуют среднего нажатия.

Твердые продукты, такие как пармезан и вяленое мясо и салями, требуют уверенного нажатия.

## **Круглые фрукты и овощи**

Подготовьте фрукты и овощи, вымыв и почистив их (если нужно).

Маленькие фрукты и овощи следует обрезать с одной стороны, чтобы они не крутились в канале.

Крупные фрукты и овощи необходимо разрезать пополам, чтобы они поместились в канал.

## **Длинные фрукты и овощи**

Подготовьте фрукты и овощи, вымыв и почистив их (если нужно).

Ингредиенты можно разрезать поперек, чтобы получить круглую нарезку.

Используйте малый или средний канал или поместите ингредиенты вертикально в большой канал.

Ингредиенты можно разрезать вдоль, чтобы получить нарезку в виде лент. Используйте большой канал и при необходимости обрежьте ингредиенты, чтобы они не крутились после начала движения диска. Уложите ингредиенты в большой канал горизонтально.

## **Листовые овощи**

Нарежьте капусту клиньями, чтобы она помещалась в канал. Для нарезки зеленого салата разберите его на листья, сверните их трубочкой и вертикально поместите в канал.

## **Сыр**

При переработке сыра в комбайне следует соблюдать осторожность. Слегка замораживайте мягкие сыры, такие как моцарелла, чтобы они стали тверже. Это предотвратит застревание диска.

Круглые сыры, такие как моцарелла, необходимо обрезать с одной стороны, чтобы они не крутились после начала движения диска.

Твердые сыры, такие как пармезан, следует сначала проверить и убедиться, что они не слишком твердые (чтобы не повредить края лезвий). Сыр должен легко резаться ножом перед переработкой. Не забудьте удалить корку с сыра.

Если сыр нарезан клиньями, например пармезан, можно уложить в канал два клина, чтобы получить прямоугольную форму.

## **Вяленое мясо и колбасы**

Разрежьте согласно высоте канала. Длина не должна выходить за значок MAX CHUTE FILL (МАКС. ЗАПОЛНЕНИЕ КАНАЛА). Ориентируйте срезанным краем вниз. Твердые колбасы, такие как салями и пепперони, следует обрезать с одной стороны и перерабатывать по одной штуке, подавая через малый или средний канал.

## **Тертый шоколад**

Разломайте плитку шоколада на небольшие кусочки и охладите, чтобы они стали твердыми. Положите в малый канал и натирайте, используя крупную или мелкую сторону диска (не используйте ножи Quad или дисковый нож).



## Таблица смешивания

ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ФУНКЦИИ	ВРЕМЯ
Орехи	Удалите скорлупу	200 г	CHOP (РЕЗКА)	10-30 с
Панировочные сухари	Порежьте на кусочки 2 см	80 г (2 ломтика)	PULSE (ИМПУЛЬС)	50-60 с
Печенье	Разделите на половины	125 г	PULSE (ИМПУЛЬС)	60 с
Взбитые сливки	При желании добавьте сахар или ваниль	300 мл	PULSE (ИМПУЛЬС)	30-40 с
Смузи (фруктовые коктейли)	Молоко, нарубленные свежие фрукты, йогурт, мороженое	Макс. 800 мл	BLEND (ВЗБИВАНИЕ) или LIQUIFY (ВЗБИВАНИЕ В ЖИДКОСТЬ)	60 с
Соус из свежих фруктов	Целые ягоды	250 г	CHOP (РЕЗКА)	30-40 с
Взбитые супы	Охладите до комнатной температуры	800 мл	BLEND (ВЗБИВАНИЕ)	50-60 с
Заправка	Масло, уксус или лимонный сок, приправы	250 мл	BLEND (ВЗБИВАНИЕ)	15-20 с
Лед		Макс. 8 кубиков льда	PULSE (ИМПУЛЬС)	60 с

ПРИМЕЧАНИЕ. Эта таблица приведена только в качестве общего руководства. Стакан блендера входит в комплект Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).



## Руководство по переработке продуктов в комбайне

Более подробная информация о подготовке и переработке продуктов приведена в описании базовых методов переработки. Конкретные рецепты приводятся в разделе рецептов.

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖЕЙ	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ДИСКОВОГО НОЖА	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ДИСКА
Авокадо	Quad blade Использование: гуакамоле	2–5	
Свекла (готовая)		2–5	Терка Использование: салат
Мускатная тыква	Quad blade Использование: тыквенный суп		
Капуста/зеленый салат		Тонкая 1-2 и средняя 2-3 Использование: гарнир	Терка Использование: салат
Морковь	Quad blade Использование: овощной суп	0–5	Терка Использование: салат
Цветная капуста (готовая)	Quad blade Использование: суп из цветной капусты		
Сельдерей	Quad blade Использование: овощной суп	Тонкая 1-2, средняя 2-3 Использование: салат	
Баклажан	Quad blade Использование: гарнир	2-5 Использование: баклажан на гриле	
Травы	Quad blade Использование: заправка или песто		
Лук-порей	Quad blade Использование: приготовление для супа	2-5 Использование: овощной суп	
Репчатый лук	Quad blade Использование: супы, соусы	0-5 Использование: салат	
Картофель (целиком, сырой)			Картофелечистка Использование: как обычно
Картофель (сырой)		0,3–6 Использование: гратен	Терка Использование: драники
Картофель (готовый)	Quad blade Использование: картофельное пюре		

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖЕЙ	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ДИСКОВОГО НОЖА	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ДИСКА
Помидоры	Quad blade Использование: сальса	2-5 Использование: салат капрезе, закуска из помидоров	
Яблоко/груша	Quad blade Использование: яблочный соус	2-5 Использование: яблочный пирог	
Яблоко/груша (готовые)	Quad blade Использование: детское питание	4-6 Использование: фруктовый салат	
Сухофрукты	Quad blade Использование: фруктовый салат, десертный соус		
Жидкое тесто	Quad blade Использование: кексы, блинчики, вафли		
Панировочные сухари	Quad blade Использование: панировка, начинка		
Сыр		2-5 Использование: украшения, начинка для сэндвичей	Терка – крупная или мелкая Использование: тертый сыр для пиццы
Шоколад			Терка – крупная или мелкая Использование: украшение десертов
Тесто	Ножи для теста Использование: хлеб, пицца		
Слоеное тесто	Quad blade		
Яйца (целые или желтки)	Quad blade Использование: майонез		
Мясо (сырое)	Quad blade Использование: мясной рулет из фарша, бургеры, котлеты		
Мясо (готовое)	Quad blade Использование: начинки для сэндвичей, паштет, детское питание		
Мясо (нарезка)		1-6 Использование: начинки для сэндвичей, антипасты, пиццы	



## Уход и очистка

Из соображений безопасности отсоединяйте шнур питания от розетки после использования.

### Стакан блендера, чаша и крышки

Чтобы не допускать высыхания продуктов на ножах и стенках стакана, как можно скорее после использования выполняйте описанные ниже операции:

- Сполосните стакан и крышку и вымойте отдельно в теплой мыльной воде мягкой тканью или ершиком для бутылок.
- После мытья обязательно смойте все средство для посуды.
- Лучше всего мыть стакан сразу после использования.

### Ножи и диски

Ножи и диски чрезвычайно острые, не касайтесь их. Всегда используйте лопатку или кисть, чтобы снять с ножей продукты или очистить ножи.

### Корпус мотора

Протрите корпус мотора мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

### Чистящие средства

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки корпуса мотора или чаши, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

### Посудомоечная машина

Стакан блендера, чашу и крышки можно иногда мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке). Однако регулярное мытье в посудомоечной машине не рекомендуется, поскольку продолжительное воздействие

агрессивных моющих средств и высокой температуры могут сократить срок службы пластмассы.

### Устойчивые пятна и запахи от пищи

Продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба и некоторые овощи (например, морковь), могут оставить запах или пятна на чаше и крышке.

Чтобы удалить их, налейте мыльной воды до отметки MAX LIQUID. Оставьте отмокнуть на 5 минут, не погружая в воду всю чашу. Затем вымойте шадящим моющим средством и теплой водой, хорошо прополощите и тщательно высушите. Храните чашу с открытой крышкой.

### Хранение

Вставьте большой толкатель (при вставленном маленьком) в канал для хранения.

Храните комбайн в вертикальном положении с установленными, но не зафиксированными чашей и крышкой. Защелкивание чаши и крышки может создать ненужную нагрузку на блокирующий механизм.

Все принадлежности должны храниться в безопасном месте, не доступном для детей, чтобы избежать случайных порезов. Не рекомендуется хранить диски в ящике с другими столовыми приборами и принадлежностями.

Если у вас BFP580, храните принадлежности в ящике для хранения принадлежностей, а ножи Quad – в чаше. Если у вас BFP560, храните ножи Quad в чаше с дисковым ножом сверху. Эти ножи очень острые, и чаша будет служить им естественной защитой.

Не помещайте ничего на комбайн по время хранения.





## Поиск и устранение неисправностей

### КУХОННЫЙ КОМБАЙН

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Продукты перерабатываются неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пере переработкой ингредиенты следует нарезать на кусочки 2,5 см.</li> <li>• Ингредиенты следует перерабатывать порциями, чтобы избежать перегрузки.</li> </ul>
Ломтики косые или неровные	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Равномерно распределяйте продукты в канале.</li> <li>• Равномерно нажимайте на толкатель.</li> </ul>
Продукты вываливаются из канала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы получить хорошие результаты, большой канал следует заполнять полностью. При переработке небольших объемов помещайте продукты в левую дальнюю часть канала или используйте средний или малый канал в зависимости от размера ингредиентов.</li> </ul>
Некоторые продукты остаются сверху на диске после переработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Небольшие кусочки могут оставаться сверху на диске после переработки. Это нормально.</li> </ul>
Мотор замедляется при вымешивании теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и месите двумя порциями.</li> <li>• Тесто может быть слишком влажным (см. следующую страницу). Если мотор набирает скорость, продолжайте. Если нет, добавляйте по 1 чайной ложке муки, пока мотор не начнет ускоряться. Вымешивайте, пока тесто не очистит стенки чаши.</li> </ul>
Тесто не собирается со стенок чаши	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и месите двумя порциями.</li> <li>• В тесте может быть недостаточно влаги.</li> </ul>
Наверху ножей для теста образуется комок из теста, и тесто вымешивается неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Остановите комбайн, аккуратно соберите тесто, разделите его на 3 части и равномерно распределите эти части по чаше.</li> </ul>
Тесто получается жестким после вымешивания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разделите тесто на 2-3 части и равномерно распределите в чаше. Вымешивайте 10 секунд или до получения мягкого и податливого теста.</li> </ul>
Тесто слишком сухое	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке воды через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.</li> </ul>
Тесто слишком влажное	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке муки через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.</li> </ul>

**НЕИСПРАВНОСТЬ****ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ**

---

**Мотор замедлился  
во время работы**

- Это нормально, поскольку при некоторых больших нагрузках (например, нарезке/натирании сыра) мотору приходится работать сильнее. Перераспределите продукты в канале и продолжайте.
  - Была превышена максимальная нагрузка. Удалите часть ингредиентов и продолжайте.
- 

**Мотор не  
запускается**

- Комбайн оснащен защитной блокировкой, не позволяющей запускаться, если он неправильно собран. Убедитесь, что чаша и крышка надежно зафиксированы на месте.
  - Если вы нарезаете или натираете продукты и указанное выше решение не работает, убедитесь, что продукты в канале нарезаются ниже линии максимального заполнения, чтобы мотор мог запускаться.
  - Убедитесь, что большой толкатель вставлен в канал достаточно низко, чтобы задействовать защитный выключатель.
  - Если мотор по-прежнему не запускается, проверьте кабель и розетку.
- 

**Комбайн  
выключается по  
время работы**

- Крышка могла сдвинуться с места. Убедитесь, что она зафиксирована на месте.
  - Если мотор перегружен, все кнопки будут мигать вместе. Отсоедините от розетки и дайте комбайну остыть 20–30 минут, прежде чем продолжить.
- 

**Комбайн вибрирует/  
смещается во  
время работы**

- Убедитесь, что резиновые ножки на основании комбайна чистые и сухие. Также убедитесь, что максимальная нагрузка не превышена.
  - Это нормально при некоторых больших нагрузках, когда мотору приходится работать сильнее.
-

## БЛЕНДЕР

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
<p><b>Мотор не запускается или ножи не вращаются</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что штекер как следует вставлен в розетку.</li> <li>• Могла сработать защита мотора от перегрузки (см. ниже).</li> </ul>
<p><b>Продукты измельчаются неравномерно</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это может произойти, когда слишком большой объем продуктов измельчается одновременно. Попробуйте с меньшим количеством и при необходимости измельчайте объем по частям.</li> <li>• Ингредиенты могут быть слишком крупными. Попробуйте нарезать продукты на меньшие части. Для достижения наилучшего результата ингредиенты должны быть нарезаны на кусочки не более 2 см.</li> </ul>
<p><b>Продукты слишком измельчаются или становятся водянистыми</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попробуйте уменьшить время взбивания. Для большего контроля используйте режим PULSE (ИМПУЛЬС).</li> </ul>
<p><b>Продукты налипают на ножи и стенки чаши</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смесь может быть слишком густой. Попробуйте добавить больше жидкости и/или уменьшить скорость перемешивания.</li> </ul>
<p><b>Блендер перегружен</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Этот блендер оснащен защитой от перегрузки для предотвращения повреждения мотора. Отсоедините блендер от розетки и дайте ему остыть в течение 15 минут. После этого вы сможете пользоваться блендером как обычно.</li> <li>• Мы рекомендуем взбивать продукты меньшими порциями или нарезать продукты меньшими кусками.</li> </ul>

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.

BFP580/560 A16