

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®



Saturs

- 2 Sage® prioritāte ir drošība
- 5 Sastāvdaļas
- 8 Salikšana
- 11 Funkcijas
- 15 Produktu apstrādes pamācība
- 17 Apkope un tīrīšana
- 19 Bojājumu novēršana

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪ- JUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmata ar pilnīgu informāciju ir pieejama vietnē: sageappliances.com.
- Pirms pirmās izmantošanas pārliecinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojiet no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojiet no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.

- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīcei pārvietoties.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Sage klientu servisu vai dodieties uz vietni: sageappliances.com.
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic Sage® pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nerasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliedcinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ierīce darbojas tikai tad, ja ir pareizi salikta.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Darbības laikā sargiet rokas, pirkstus, matus, apģērbu, kā arī lāpstiņas un citus galda piederumus no kustīgām vai rotējošām daļām.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot ēdienu un/ vai dzērienu pagatavošanu.

- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netišas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimerī) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.
- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabāiet turpmākai uzziņai.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā

vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

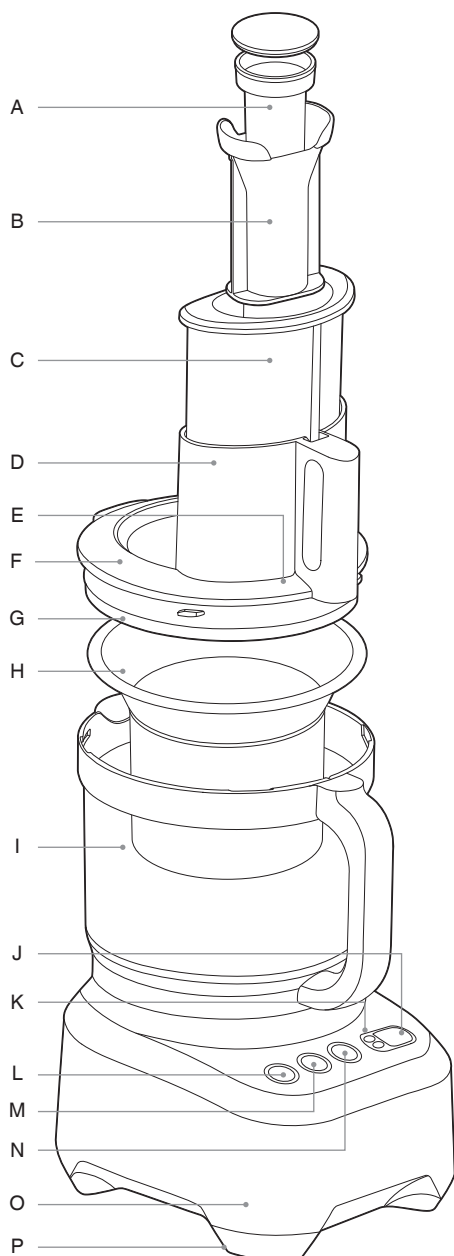


Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā kontaktdakšu, elektrības vadu vai ierīci.

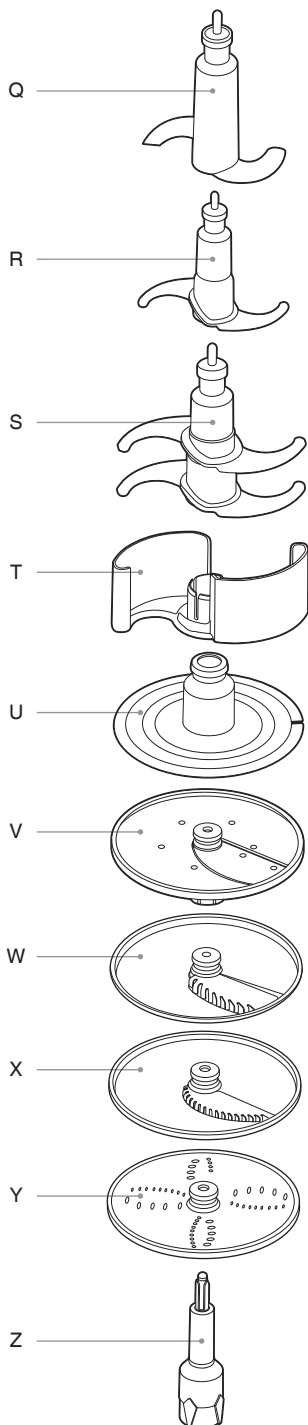
SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



Sastāvdaļas



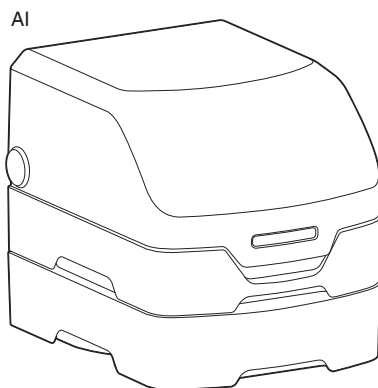
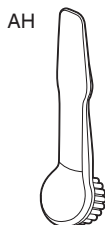
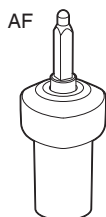
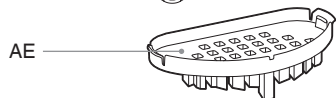
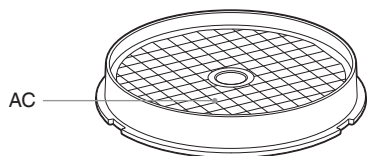
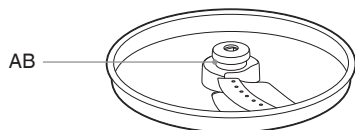
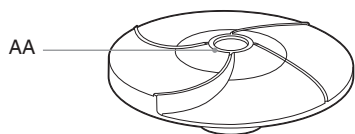
- A. **Mazais produktu stūmējs**
- B. **Vidējais produktu stūmējs**
- C. **Lielais produktu stūmējs**
Virtuves kombains nesāk darboties, ja lielais stūmējs nav pareizi ielikts vietā.
- D. **Plata 14 cm padeves caurule**
- E. **Padeves caurules drošības sistēma**
Bloķē motora darbību, kamēr maisāmais trauks un vāks nav pareizi novietoti un nav ielikts lielais produktu stūmējs.
- F. **Maisāmā trauka vāks**
- G. **Silikona blīve**
- H. **Mini maisāmais trauks**
Lai nodrošinātu labāku kontroli, apstrādājot nelielu daudzumu.
- I. **Maisāmais trauks ar rokturi**
15 tašu trauks sausām sastāvdaļām un 10 tašu – sagriežtiem produktiem šķidrumiem (biezām, šķidrām sastāvdaļām, piemēram, zupām).
- J. **LCD displejs**
- K. **Taimeris laika skaitīšanai uz priekšu un atpakaļ**
- L. **Poga POWER/OFF (ieslēgts/izslēgts)**
- M. **Poga START/PAUSE (sākt/pauze)**
- N. **Poga PULSE (impulss)**
- O. **Tiesās piedziņas motora bāze**
- P. **Neslīdošas gumijas pēdas**



- Q. **Mīklas asmens**
 - R. **Mini asmens**
 - S. **Quad® asmens**
 - T. **Quad® asmens drošības pārsegs**
 - U. **Putotājs/emulģēšanas disks**
 - V. **Regulējamais šķēlētājs**
 - W. **Frī kartupeļu griezējs**
 - X. **Disks griešanai salmiņos**
 - Y. **Apgriežamā rīve**
 - Z. **Diska vārpsta**
- Izmantojiet ar apgriežamo rīvi, disku griešanai salmiņos, disku griešanai plānās šķēlēs, putotāju, kartupeļu mizotāju un regulējamo šķēlēšanas disku.



Nominālie parametri
220–240 V ~50 Hz 2000 W



- AA. Mizošanas disks
- AB. Griešanas disks
- AC. Griešanas siets
- AD. Griešanas sadalītājs
- AE. Tīrīšanas uzgalis
- AF. Redukcijas vārpsta
Izmantojiet ar griešanas komplektu.
- AG. Plastmasas lāpstiņa
- AH. Tīrāmā suka
- AI. Uzglabāšanas kārba



Salikšana

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas, noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes. Pārlicinieties, lai poga POWER (jauda) atrodas pozīcijā OFF (izslēgts), un virtuves kombains ir atvienots no elektrotīkla.
- Esiet piesardzīgi, aizskarot un tīrot asmeņus un diskus, jo tie ir ļoti asi.
- Maisāmo trauku, vāku un visus piederumus mazgājiet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Visus piederumus, izņemot redukcijas vārpstu un lielo produktu stūmēju, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Lietojot virtuves kombainu pirmo reizi, jūs, iespējams, sajūtīsiet vieglu smaku, kas nāk no motora. Tā ir normāla parādība un lietošanas laikā izzudīs.
- Vienmēr lietojiet virtuves kombainu uz sausas, līdzenas darbvirsmas.

SALIKŠANA

Motora bāze un blōda

1. Novietojiet maisāmo trauku uz motora bāzes tā, lai rokturis sakristu ar norādi ALIGN HANDLE (savietojiet rokturi) uz motora bāzes.



2. Pagrieziet blōdu pulksteņa rādītāja virzienā, līdz rokturis nofiksējas priekšpusē. Maisāmajam traukam tagad ir jābūt droši nofiksētam tam paredzētajā pozīcijā. Virtuves kombains nedarbosies, kamēr blōda nebūs pareizi nofiksēta.



Vārpstas un diski

1. Pirms vāka uzlikšanas uz blādas, izvēlieties vārpstu un novietojiet to virs savienojuma blādas centrā. Pēc tam izvēlēto piederumu uzlieciet uz vārpstas. Lūdzu, ņemiet vērā, ka Quad® asmenim un mīklas asmenim nav nepieciešams izmantot vārpstu.
2. Diska vārpsta ir nepieciešama, kad izmantojat šādus diskus: regulējamo šķēlētāju, apgriežamo rīvi, disku griešanai salmiņos, frī kartupeļu griezēju un mizotāju. Šiem piederumiem neizmantojiet redukcijas vārpstu. Ja neizmantosit disku vārpstu, jūs sabojāsīt detaļas, bet nepareiza lietošana var sakausēt detaļas.



Disk griešanai salmiņos



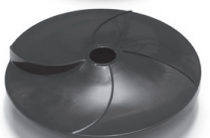
Frī kartupeļu griezējs



Šķēlēšanas disks



Disk smalcināšanai



Mizotājs



Diska vārpsta

3. Redukcijas vārpstu lieto, izmantojot griešanas komplektu. Lai grieztu dārzeņus vai augļus, sākumā blodā ievietojiet redukcijas vārpstu, pēc tam – griešanas disku, centrējot pret 4 izvirzījumiem blodā, bet pēc tam ievietojiet griešanas disku.

Veiciet darbības pareizā secībā. Ja plānojat griezt lielāku apjomu (vairāk nekā 5 glāzes), pēc redukcijas vārpstas ievietošanas blodā ievietojiet griešanas sadalītāju. Griešanas sadalītājs palīdzēs sadalīt sagriezto produktu vienmērīgi pa visu blodu.

Neizmantojiet griešanas komplektu ar diska vārpstu. Vienmēr izmantojiet redukcijas vārpstu.



Griešanas asmens



Griešanas siets



Griešanas sadalītājs



Redukcijas vārpsta



BRĪDINĀJUMS

**Nepieskarieties
griešanas sieta
asmeņiem.
Asmeņi ir ļoti asi!**



Mini maisāmais trauks



Mini maisāmais trauks tiek ievietots galvenajā blodā.



Neizmantojiet nevienu vārpstu vai apstrādes diskus. Mini maisāmajā traukā izmantojiet tikai mini apstrādes asmeni. Nemiet vērā, ka mini asmeni nedrīkst izmantot galvenajā blodā.

Vāks

Pagrieziet vāku, līdz atzīmes ALIGN / LOCK (savienot/bloķēt) uz vāka un roktura sakrīt. Lai NOBLOĶĒTU vāku, turiet padeves cauruli un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā tā, lai roktura daļas sakrīt.

Vāka pareiza bloķēšana aktivizēs bloķēšanas drošības fiksatoru uz roktura un iedarbinās motoru.





Funkcijas

DARBĪBA

Darba sākšana

Virtuves kombains darbosies tikai, kad blōda, vāks un liels produkts stūmējs būs pareizi salikti. Tas aktivizēs drošības mehānismu un ļaus motoram darboties.

Produktu padeves caurule ir aprīkota ar PRODUKTU PADEVES CAURULES UZPILDES ATZĪMI MAX, kas norāda maksimālo produktu daudzumu, ko var ievietot caurulē, lai stūmējs aktivizētu drošības bloķēšanas slēdzi.

Vadības pogas

Šī īslaicīgas darbības poga PULSE (impulss) ir ideāli piemērota tādu produktu apstrādei, kuriem nepieciešams īslaicīgs jaudas papildu impulss. Turklāt tā liek sastāvdaļām krūzē pārvietoties. Funkciju PULSE (impulss) izmanto, apstrādājot produktus, kuriem nepieciešama tikai īslaicīga apstrāde.

Pēc apstrādes

Pēc apstrādes, pirms vāka atbloķēšanas pagaidiet, līdz asmeņi/diski būs pārstājuši kustēties. Lai garantētu drošību, pirms rīkošanās ar asmeņiem, izslēdziet pogu POWER (jauda) un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Noņemot asmeņus/diskus, paceliet detaļu, rūpīgi satverot aiz plastmasas rumbas centrā.

GRIEŠANA, IZMANTOJOT GRIEŠANAS KOMPLEKTU

Griešanas komplekts sagriež jēlus un vārītus produktus 12 x 12 mm kubiņos.

Pirms produktu ielikšanas vienmēr atcerieties ievietot virtuves kombainā redukcijas vārpstu, griešanas sietu un griešanas disku.

Vienlaicīgi virtuves kombainā negrieziet vairāk kā 10 glāzes (2,4 l). Pārsniedzot šo apjomu, produkti diskā sastrēgst. Tas apgrūtina griešanas sieta tīrīšanas procesu.

Tīriet griešanas sietu pēc katrām 10 glāzēm.

Dārzeni un augļi

Izmantojot griešanas komplektu, iespējams apstrādāt svaigus un vārītus dārzeņus un augļus. Lai uzlabotu cietu dārzeņu, piemēram, burkānu un ķirbja, griešanas rezultātu, iesakām tos pirms tam daļēji novārt. Tikai daļēji novārtīti dārzeņi, kurus pēc tam ir jāvāra.

Lai panāktu labāku rezultātu, griežot svaigus, cietus dārzeņus, piemēram, burkānus, ievietojiet tos gareniski mazajā padeves caurulē, bet ķirbi – vidējā padeves caurulē. Ja ievietosit tos lielajā padeves caurulē, produkti var sastrēgt diskā.

NEGRIEZIET SALDO KARTUPELI

(jams/kumara)

Saldā kartupeļa sausās, šķiedrainās tekstūras dēļ neiesakām griezt, izmantojot griešanas komplektu. Saldais kartupelis rada lielu slodzi uz griešanas komplektu, kas, savukārt, rada berzi un iespējamus bojājumus blōdas vākam.

Izmantojiet pogu START / PAUSE (sākt/pauze), lai nodrošinātu kontroli, griežot produktus.

MIZOŠANA, IZMANTOJOT MIZOŠANAS IERĪCI

Kartupeļu mizošana tagad ir tik vienkārša!

Atbrīvojiet sevi no nepieciešamības mizot kartupeļus. Sage mizotājs nomizos pa 6-7 kartupeļiem porcijā atkarībā no to lieluma. Mizošana notiek ļoti ātri, pat ātrāk nekā gaidījāt. Sekojiet procesam un tas tiks paveikts 25-30 sekundēs.

Lielumam ir nozīme

Piemērotākais kartupeļu lielums ir apmēram 70 x 70 mm, kas apmēram atbilst šim attēlam. Izvēlieties apaļus, nevis garenus kartupeļus.



Izmantojiet veselus kartupeļus, jo, sagriežot kartupeļus uz pusēm vai ceturtdaļās, rodas taisnas malas, kuras nevar kvalitatīvi nomizot. Apaļāki kartupeļi samazinās atkritumu apjomu.

Kartupeļu ielikšana

Mizotāja virspusē vienmērīgi izvietoiet 6-7 kartupeļus. Kartupeļiem nepieciešams pietiekami daudz vietas, lai tie varētu brīvi rīpināties. Ja kartupeļi ir novietoti pārlietu cieši viens pie otra, mizošana nebūs pietiekami kvalitatīva. Ņemiet vērā, ka vislabāk ir mizot veselus kartupeļu porciju, bet dažu kartupeļu mizošana nebūs pietiekami kvalitatīva. Pirms sākšanas nofiksējiet vāku vietā un nelieciet kartupeļus caur padeves cauruli.

Citu produktu mizošana

Mizošanas disku var izmantot, lai mizotu kartupeļus, kā arī citus stingrus, apaļus produktus, piemēram, bietes.

To var izmantot arī burkānu un saldo kartupeļu mizošanai. Atkarībā no lieluma burkānus un saldus kartupeļus pirms likšanas blodā iesakām sagriezt 2-3 gabalos.

KAPĀŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Roboto Quad asmeņu sistēma smalcina termiski neapstrādātus un apstrādātus produktus līdz nepieciešamajai konsistencei, no rupji sakapātiem līdz samalti. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi un tiem var būt vajadzīgs mazāk laika nekā plānots, lai veiktu vairākus liela apjoma uzdevumus.

Svaigi dārzeņi, augļi un vārīta gaļa

Apgrieziet produktu un sagrieziet kubciņos ar malas garumu 2,5 cm.

Apstrādājiet ne vairāk par 7 glāzēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE, kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajam izmēram vai konsistencei.

Jēla gaļa, vista un zivs

Nogrieziet liekos taukus un cīpslas un sagrieziet produktu 2,5 cm kubciņos. Rūpīgi izņemiet visus kaulus. Kārtīgi atdzesējiet saldētavā, kamēr produkts kļūst stingrs, jo tas ļaus to vieglāk sagriezt. Vienlaicīgi apstrādājiet ne vairāk kā 4 glāzes (600 g) jēlas gaļas. Šajā gadījumā motoram jādarbojas ne ilgāk kā 30 sekundes vienā reizē. Izmantojiet pogu START (sākt) un PULSE (impulss) kombināciju, līdz sasmalcināt vai samāļat līdz vēlamajai konsistencei.

Lapu garšaugi

Rūpīgi nomazgājiet un izžāvējiet. Izņemiet rupjus kātus. Apstrādājiet ne vairāk par 3 pušķiņiem garšaugu (apmēram 5½ glāzēm) reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Lai panāktu izteiktāku aromātu, lapu garšaugus izmantojiet uzreiz.

Rieksti

Apstrādājiet ne vairāk par 5 glāzēm nolobītu riekstu reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Riekstu sviests

Apstrādājiet ne vairāk par 5 tasēm lobītu, grauzdētu riekstu reizē, spiežot pogu START, kamēr ir sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Miksta rīvmaize

Salauziet vairākas dienas kalnu maizi gabaliņos (svaiga maize lips pie asmeņiem). Apstrādājiet ne vairāk par 6-8 šķēlēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sadrupināts līdz vēlamajai konsistencei.

Cieta rīvmaize

Salauziet maizi gabaliņos un grauzdējiet krāsni, līdz tā kļūst zeltaina un kraukšķīga. Pārāk nesabrūniet. Apstrādājiet ne vairāk par 6-8 šķēlēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss).

Cepumu drumslas

Salauziet cepumus uz četrām daļām ar kopējo svaru apmēram 500 g (2 standarta paciņas). Apstrādājiet, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei. Saldu vai pikantu biskvītu drumslas var izmantot kā alternatīvu sviesta mīklai saldām vai pikantām kūkām.

Neapstrādājiet ļoti cietus cepumus (piemēram, piparkūkas), jo tas var bojāt asmeņus.

Žāvēti augļi

No datelēm un citiem lielākiem žāvētiem augļiem pirms apstrādes izņemiet kauliņus un sagrieziet tos uz četrām daļām. Vienlaicīgi apstrādājiet ne vairāk kā 1 glāzi.

Žāvēti augļi var būt lipīgi un apstrādes laikā var pielipt pie asmeņiem.

Žāvētus augļus pirms apstrādes iesakām uz 10 minūtēm ielikt saldētavā. Apstrādājiet ne vairāk par 2 glāzēm (1 glāzi, ja augļi ir lieli) reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

BIEZEŅA GATAVOŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Roboto Quad asmeņu sistēma pagatavo biezeni no termiski neapstrādātiem un apstrādātiem produktiem līdz nepieciešamajai konsistencei, t.sk. zīdaiņu barībai. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi un saīsina laiku, kas nepieciešams biezeņa pagatavošanai.

MAISIŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Asmens Quad sajauc sastāvdaļas kūku, kūksu un cepumu mīklai.

Turklāt asmens Quad sajauc mērces uz olu bāzes, piemēram, majonēzi.

Sviesta mīkla

Miltu un atdzesētu, kubciņos sagrieztu sviestu ielieciet bļodā.

Neapstrādājiet vairāk kā 3 glāzes (500 g) miltu, ar intervāliem izmantojot pogu START / PAUSE (sākt/pauze), līdz milti ir uzsūkuši sviestu.

Vienmērīgi pievienojiet šķidrumu caur mazo padeves cauruli, motoram darbojoties.

Apstrādājiet, līdz mīkla iegūst lodes formu.

MĪCĪŠANA AR MĪKLAS ASMENI

Vienmēr atcerieties, ka mīklas asmenis jāievieto bļodā pirms tajā ievieto produktus. Mīklas plastmasas asmeņa malas apstrādā produktu saudzīgāk, sajaucot mīklas sastāvdaļas.

Mīklas asmens glutēna saitēm liek izstiepties nevis pārgriež tās, tāpēc to izmanto visām rauga mīklām un cita veida mīklai, kuru nepieciešams mīcīt.

Neapstrādājiet vairāk kā 3 glāzes (500 g) miltu vai, ar intervāliem izmantojot pogu START/PAUSE (sākt/pauze).

Vienmērīgi pievienojiet šķidrumu (tostarp eļļu, ja piemērojams) caur mazo padeves cauruli, motoram darbojoties. Apstrādājiet, līdz maisījums izveido mīkstu, elastīgu mīklas bumbu.

Ja apstrādājat vairāk nekā divas mīklas porcijas (katra 500 g), pirms mīklas mīcīšanas ļaujiet motoram atdzist ilgāku laiku (apm. 30 min.), lai pasargātu to no pārslodzes.

ŠKĒLĒŠANA, RĪVĒŠANA UN SMALCINĀŠANA



SVARĪGI

Vārpstu lieto gan ar regulējamo šķēlētāju, gan apgriežamo rīvi.

Regulējamais šķēlētājs

Regulējamais šķēlētājs griež produktus vienāda biezuma šķēlēs. To var iestatīt uz 24 iestatījumiem, sākot no ļoti smalka (0,3 mm), līdz biežam (8,0 mm). Lai regulētu šķēlēšanas biezumu, ar vienu roku turiet regulējamo šķēlēšanas disku aiz ārējās malas (pavēršot roku prom no asmens), bet ar otru roku pagrieziet regulēšanas skalu, kas atrodas apakšā. Bultiņas simbols rāda jūsu izvēlēto šķēles biezumu.



Apgriežtā rīve un smalcinātājs

Šis disks ir aprīkots ar mazu asmeņiņu rindām abās diska pusēs. Lai panāktu rupjāku rezultātu, novietojiet disku tā, lai lielākie caurumi būtu vērsti augšup, bet, lai panāktu smalkāku rezultātu, uz augšu jābūt pavērštiem mazākiem caurumiem. Uz diskkiem ir norādes, kurai pusei ir jābūt pavērstai uz augšu.

SASTĀVDAĻU KONTROLĒŠANA

Lai panāktu optimālu rezultātu, pirms virtuves kombaina palaišanas ielieciet produktus padeves caurulē un izmantojiet produktu stūmēju, lai viegli spiestu lejup.

Lai apstrādātu cietus produktus, piemēram, ķirbi un saldus kartupeli, vienmēr izmantojiet mazo vai vidējo padeves cauruli. Cietu produktu ievietošana lielajā padeves caurulē var bojāt diskus.

Mazas sastāvdaļas

Gareniskas un tievas formas produktiem, piemēram, burkāniem, gurķiem, cukīni utt., izmantojiet mazo vai vidējo produktu padeves cauruli. Tas neļaus produktam nokrist horizontāli griešanas laikā.

Lielākas sastāvdaļas

Esiet piesardzīgi, lai pārmērīgi nepiepildītu produktu padeves cauruli, jo, ja tās būs pārlietu pilna, produktu stūmējs neaktivizēs savienojuma drošības slēdzi. Nepiepildiet to virs maksimālās uzpildes atzīmes MAX CHUTE FILL.

Spiediens

Apstrādes laikā nekad nespiediet produktus padeves caurulē ar spēku, jo tas var sabojāt diskus.

Siers

Apstrādājot sieru virtuves kombainā, ir jāievēro piesardzība. Ja vēlaties apstrādāt mīkstu sieru, piemēram, mocarellu, pirms apstrādes to daļēji sasaldējiet. Tas palīdzēs nenosprostot disku.

Apaļos sierus, piemēram, mocarellu, jāpārgriež, lai tie piegulētu padeves caurulei un diskam.

Cietos sierus, piemēram, parmezānu, pirms rīvēšanas jāpārbauda, vai tie nav pārlietu cieti (lai nesabojātu asmeņu malas). Sieram ir jābūt viegli nogriežamam ar asu nazi, bet pirms apstrādes siera miziņai ir jābūt noņemtai.

Ķīļa formas sieru, piemēram, parmezānu, padeves caurulē var likt sānu pie sāna tā, lai tie veidotu taisnstūra formu.

Šokolāde

Šokolādes tāfelīti sadaliet mazos gabaliņos un atdzesējiet, līdz tā ir kļuvusi stingra.

Lieciet mazajā vai vidējā padeves caurulē un sasmalciniet.



BRĪDINĀJUMS

Elļas un citrusaugļi var bojāt blodu un vāku. Apstrādājot citrusaugļus, blodu un vāku tīriet uzreiz pēc apstrādes. Nemērcējiet detaļas karstā ūdenī.



Produktu apstrādes pamācība

Sīkāku informāciju par produktu sagatavošanu un apstrādi skatiet sadaļā "Galvenie produktu apstrādes paņēmieni".

PRODUKTA VEIDS	IETEICAMĀIS RĪKS	IETEIKUMI PA PRODUKTU VEIDIEM
Avokado	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 2-5 mm	Rupjš gvakamole Gvakamole Salāti
Āboli/bumbieri	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 2-5 mm Rīvēšanas disks	Augļu salāti Ābolu mērce Kāpostu rīve
Āboli/bumbieri (vārīti)	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Zīdaiņu pārtikai
Mīklas	Quad asmens	Kūku, pankūku, vafeļu mīkla
Bietes	Griešanas komplekts Šķelēšanas disks 2-5 mm Disks smalcināšanai Quad asmens Mizotājs	Piedevas Salāti Salāti Biezenis
Rīvmaize	Quad asmens	Panējumi, rīvmaizes pildījumi
Sviesta ķirbis (mizots)	Quad asmens Griešanas komplekts (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts) Griešanas disks (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts)	Sviesta ķirbja zupa
Kāposti/salāti	Šķelēšanas disks 1-3 mm Disks smalcināšanai	Salāti Salāti
Burkāni	Griešanas komplekts (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts) Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks Disks smalcināšanai Mizotājs	Vistas zupa ar dārzeņiem Gaļas pīrāgs Dārzeņu zupa Salāti Burkānu kūka
Ziedkāposti	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Ziedkāpostu zupa
Selerijas	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 1-3 mm Griešanas komplekts	Dārzeņu zupa Salāti Zupa

PRODUKTA VEIDS	IETEICAMĀIS RĪKS	IETEIKUMI PA PRODUKTU VEIDIEM
Siers	Disks smalcināšanai	Garnējums, sendviču pildījums Rīvets siers picai
Šokolāde	Quad asmens Disks smalcināšanai	Šokolādes glazūra Deserta dekorēšana
Krēms	Putotājs	Olu kultenis
Mīklas	Mīklas asmens	Maize, pica
Garšaugi	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Garšvielas, pesto
Puravi	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 2-5 mm	Zupa Zupa
Gaļa (jēla)	Asmens Quad (izmantojiet impulsa funkciju)	Viltotais zaķis, burgeri, frikadeles
Gaļa (vārīta)	Asmens Quad (izmantojiet impulsa funkciju)	Sviestmaižu pildījums, pastētes, zīdaiņu ēdiens
Gaļa (delikateses)	Šķēlēšanas disks 1-6 mm	Sendviči, itāļu uzskodu asorti, picas garnējums
Sīpoli	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 0-5 mm Disks smalcināšanai	Salsa, zupas Zupas, mērces Salāti
Mīkla	Quad asmens	Plātsmaizes
Kartupeļi	Griešanas komplekts Mizotājs Disks smalcināšanai Frī kartupeļu griežējs Šķēlēšanas disks	Kartupeļu salāti Kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti, frī kartupeļi Kartupeļu pankūkas Frī kartupeļi
Kartupeļi (vārīti)	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Kartupeļu biezenis
Saldais kartupelis	Šķēlēšanas disks Disks smalcināšanai Mizotājs	Cepti saldie kartupeļi
Tomāti	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 2-5 mm	Rupja salsa Salsas mērce Salāti "Kaprēze", sviestmaižu pildījums
Cukīni	Griešana Disks griešanai salmiņos Šķēlēšanas disks	Vistas zupa ar dārzeņiem, Quesadillas Cepts cukīni Grilēts cukīni



Apkope un tīrīšana

Drošības apsvērumu dēļ pēc lietošanas atvienojiet elektrības kabeli no kontaktligzdas.

Bļoda un vāks

Savienojuma komponentu dēļ neiesakām iemērt bļodu ūdenī uz ilgu laiku.

Lai trauks un vāks būtu vienmēr tīri, kā arī, lai izvairītos no ēdiena palieku piekalsšanas, veiciet minētās darbības pēc iespējas drīz pēc lietošanas:

- Noskalojiet lielākās paliekas no trauka un vāka.
- Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu suku.
- Bļodu un vāku reizi pa reizei var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā), tomēr neiesakām to darīt regulāri, jo spēcīgu mazgāšanas līdzekļu, karsta ūdens un spiediena ilgstoša iedarbība bojās plastmasas detaļas un savienojumus, kā arī saīsinās to kalpošanas laiku.

Redukcijas vārpsta un produktu stūmējs

- Lielais produktu stūmējs un redukcijas vārpsta ir paredzēti tikai mazgāšanai ar rokām. Neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājot redukcijas vārpstu trauku mazgājamā mašīnā, jūs to sabojāsiet.



BRĪDINĀJUMS

Nepieskarieties griešanas sieta asmeņiem.

Asmeņi ir ļoti asi!



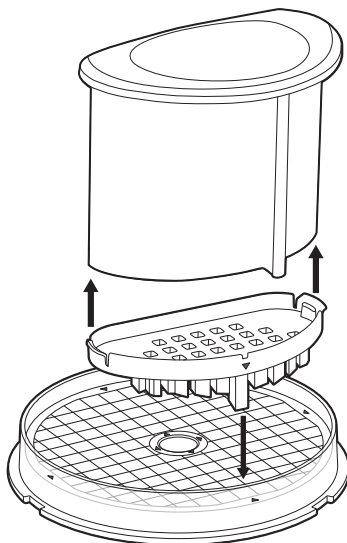
Asmeņi un diski

- Asmeņi un diski ir ļoti asi, tāpēc nepieskarieties tiem. Lai izņemtu produkta paliekas vai tīrītu sietu vai disku, vienmēr izmantojiet lāpstiņu vai birsti.
- Diska vārpstu, asmeņus un diskus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Griezējs

Izmantojiet griezēja tīrīšanas uzgali, lai atbrīvotu no produktu paliekām griešanas sietu pēc KATRAS LIETOŠANAS vai ik pēc 10 glāzēm.

- Uzreiz pēc griešanas noņemiet griešanas disku no bļodas, atstājot bļodā griešanas sietu.
- Tīrīšanas uzgali uzlieciet lielā produktu stūmēja apakšdaļā.
- Centrējiet atzīmes uz tīrīšanas uzgaļa pret atzīmēm uz griešanas sieta, stumiet uz leju, lai produktu iestumtu sietā.
- Atkārtojiet četras reizes, virzoties ap sietu, līdz ir atbrīvots viss siets.



Motora bāze

Lai tīrītu motora bāzi, noslaukiet ar mīkstu, slapju lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet no elektrības vada liekās produktu daļiņas.

Tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus motora pamatnei vai krūzei, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu.

Piekaltsi ēdiena traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaržu, piemēram, ķiploki, zivis, kā arī atsevišķi dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai traipus uz trauka un vāka.

Lai no tiem atbrīvotos, ielejiet siltu ziepjūdeni līdz atzīmei MAX LIQUID (maks. šķidrums). Ļaujiet mirt 5 minūtes, neiegremdējot visu blōdu. Pēc tam mazgājiet ar maigu līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet trauku ar noņemtu vāku.

Uzglabāšana

Lielo produktu stūmēju (kurā ievietots mazais un vidējais produktu stūmējs) ieliek produktu padeves caurulē uzglabāšanai.

Virtuves kombainu uzglabājiet vertikālā stāvoklī, blōdai un vākam atrodoties savā vietā, bet tiem nav jābūt bloķētiem. Blōdas un vāka bloķēšana var radīt drošības savienojuma nevajadzīgu spriegošānu.

Ievietojiet visus piederumus uzglabāšanas kārbā un uzglabājiet bērniem neaizsniedzamā vietā, lai izvairītos no nejaušām grieztām traumām. Nav ieteicams glabāt diskus atvilktnē kopā ar citiem virtuves piederumiem.

Uzglabāšanas laikā nenovietojiet uz virtuves kombaina nekādus priekšmetus.



Problēmu novēršana

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Produkts ir nevienmērīgi apstrādāts.	- Sastāvdaļas pirms apstrādes jāsgriež kubiciņos ar malas garumu 2,5 cm. - Sastāvdaļas jāapstrādā mazākās porcijās, lai nepieļautu pārslodzi.
Šķēles ir šķības vai nelīdzenas.	- Produktu padeves caurulē lieciet vienādos gabalos sagrieztus produktus. - Spiedienam uz produktu stūmēju jābūt vienmērīgam.
Produkts padeves caurulē apkūrt	Labākam rezultātam lielā padeves caurule ir jāpiekrauj pilna. Apstrādājot mazāku daudzumu, produktus novietojiet padeves caurules kreisajā malā vai, atkarībā no produktu lieluma, izmantojiet mazo padeves cauruli.
Frī kartupeļu griezējs	Pirms turpināt apstrādāt kartupeļus, vienmēr izņemiet no diska tajā iesprūdušus kartupeļus.
Pēc apstrādes uz diska paliek neliels produkta daudzums	Ir normāli, ka pēc apstrādes uz diska paliek produkta gabaliņi.
Maisot mīklu, samazinās motora darbības ātrums	- Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais mīklas daudzums. Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. - Mīkla var būt pārlietu sausa. Ja motora ātrums palielinās, turpiniet apstrādi. Ja nē, pievienojiet vairāk ūdens, pa 1 ēdamkarotei, līdz motora ātrums palielinās. Apstrādājiet, līdz mīkla atļip no maisāmā trauka sienām.
Mīkla neatļip no bļodas iekšpuses	- Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais mīklas daudzums. Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. - Mīkla var būt pārlietu sausa.
Pie mīklas asmens pielīp mīklas gabali un mīkla nav vienmērīga	Apturiet ierīci, piesardzīgi izņemiet mīklu, sadaliet 3 daļās un izvietojiet to vienmērīgi bļodā.
Mīkla pēc mīcīšanas ir pārāk cieta	Sadaliet mīklu 2 vai 3 gabalos un vienmērīgi izvietojiet tos maisāmajā traukā. Apstrādājiet 10 sekundes vai līdz mīkla ir viscaur mīksta un vijīga. Ļaujot mīklai pastāvēt, glutēna saites atslābst un kļūst elastīgākas.
Mīkla ir pārāk sausa	Ierīcei darbojoties, pievienojiet ūdeni pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.
Mīkla ir pārāk slapja	Ierīcei darbojoties, pievienojiet miltus pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.



Problēmu novēršana

PROBLĒMA

VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Motors nesāk darboties

- Virtuves kombainam ir drošības slēdzis, kas neļauj motoram sākt darboties, ja kombains nav pareizi salikts. Pārbaudiet, vai blōda un vāks ir stabili fiksēti darba pozīcijā.
- Ja jūs šķēlējat vai smalcināt un šis risinājums nepalīdz, pārbaudiet, vai produktu saturs padeves caurulē nepārsniedz maksimālās uzpildes atzīmi, lai aktivizācijas stienis varētu aktivizēt motoru.
- Pārliecinieties, vai lielais produktu stūmējs ir ievietots produktu padeves caurulē pietiekami dziļi, lai aktivizētu drošības slēdzi.
- Ja motors joprojām nesāk darboties, pārbaudiet elektrības vadu un kontaktligzdu.

Kombains darbības laikā izslēdzas

- Iespējams, ka ir atbrīvojies vāks; pārbaudiet, vai vāks ir stabili fiksēts darba pozīcijā.
- Pie motora pārslodzes LCD displejā sāk mirgot ikona "OVERLOAD" (pārslodze). Izslēdziet virtuves kombainu, nospiežot pogu POWER/OFF, un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ļaujiet virtuves kombainam 20-30 minūtes atdzist, pirms turpināt darbu.

Motora darbība palēninās darbības laikā

- Tas ir normāli, jo lielākas noslodzes (piemēram, griešana šķēlēs/siera rīvēšana) var prasīt lielāku motora jaudu. Pārkārtojiet produktu padeves caurulē un turpiniet apstrādi.
- Iespējams, ka pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums. Izņemiet dažas sastāvdaļas un turpiniet apstrādi.

Apstrādes laikā virtuves kombains vibrē/kustas.

- Pārbaudiet, vai gumijas pēdas uz ierīces pamatnes ir tīras un sausas. Pārbaudiet arī, vai nav pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums.
- Tas ir normāli, jo lielākas noslodzes var prasīt lielāku motora jaudu.

Mirgo INSERT PUSHER (ievietot produktu stūmēju)

- Pārliecinieties, vai produktu apjoms nepārsniedz maksimālo līniju uz produktu padeves caurules.
- Ja produktu stūmējs ir pilnībā ievietots, bet uz ekrāna mirgo šis paziņojums, pārbaudiet, vai blōda un vāks ir uzlikts pareizi. Blōdas rokturim ir jāatrodas ierīces priekšpusē.

Virtuves kombains apstājas griešanas laikā

- Apturiet ierīci, ļoti piesardzīgi izņemiet griešanas disku. Izmantojot tīrīšanas uzgali, atbrīvojiet griešanas sietu un disku no produktu paliekām.
- Atsevišķi produkti ir pārlietu cieti, lai griezējs tos varētu apstrādāt, tāpēc to dēļ motors var apstāties. Atsevišķus produktus var būt nepieciešams iepriekš daļēji novārtīt; skatiet produktu apstrādes pamācību.



Turinys

21	„Sage®“ nuomone, svarbiausia yra sauga
24	Komponentai
27	Surinkimas
30	Veikimas
34	Maisto produktų apdorojimo vadovas
36	Priežiūra ir valymas
38	Sutrikimų šalinimas

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. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

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

- Visą informacijos knygelę rasite internete adresu sageappliances.com.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, saugiai pašalinkite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį uždangalą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.

- Prietaisą pastatykite ant stabilaus karščiui atsparaus lygaus sauso paviršiaus toliau nuo jo krašto ir nenaudokite ant tokių karščio šaltinių kaip kaitvietė, orkaitė ar dujinė viryklė bei šalia jų.
- Dėl darbo metu atsirandančios vibracijos prietaisas gali pasislinkti.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Prieš valydami prietaisą, jį perkeldami ar pastatydami į saugojimui skirtą vietą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas, atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėsęs.
- Kai prietaisu nesinaudojate, jį išjunkite, taip pat išjunkite elektros tinklo lizdą (jei galima tai padaryti) ir tada iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje sageappliances.com.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame „Sage“[®] techninės priežiūros centre.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Siekiant užtikrinti papildomą naudojimosi elektros prietaisais saugą, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad apsauginių jungiklių nominali darbinė srovė neviršytų 30 mA. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis teisingai surinktas. Neteisingai surinktas prietaisas neveiks.
- Prietaiso nenaudokite ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Plaštakas, pirštus, plaukus drabužius bei menteles ir kitus virtuvės reikmenis darbo metu laikykite atokiau nuo besisukančių prietaiso dalių.
- Prietaiso nenaudokite kitu tikslu, nei maistui ir (arba) gėrimams ruošti.

- Kad, variklio apsaugos nuo perkrovos įtaisui sugrįžtant į darbinę padėtį, išvengtumėte atsitiktinio prietaiso įsijungimo, jo nejunkite prie išoriniu įtaisų (pavyzdžiui, laikmačiu) junginėjamos elektros grandinės ar grandinės, kuri prietaisą gali reguliariai įjungti ir išjungti.
- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.
- Asmenys su fizine 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.



Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.

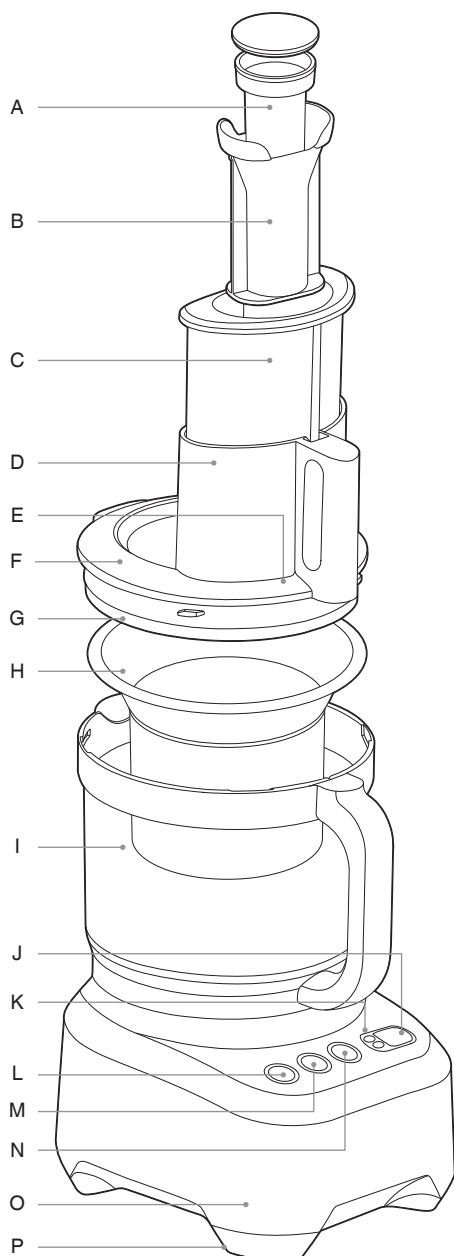


Kad išvengtumėte elektros smūgio, į vandenį ir jokią kitą skystį nemerkitė maitinimo laidą, kištuko ar viso prietaiso.

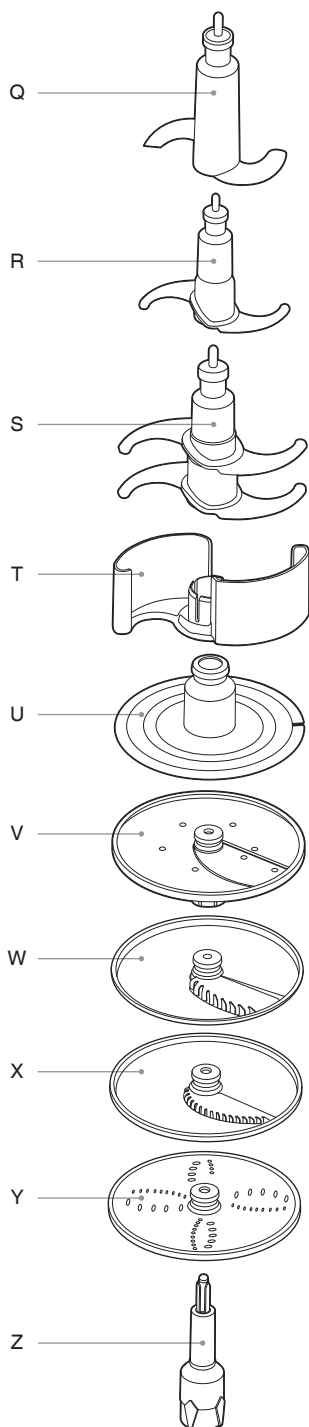
IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ



Komponentai



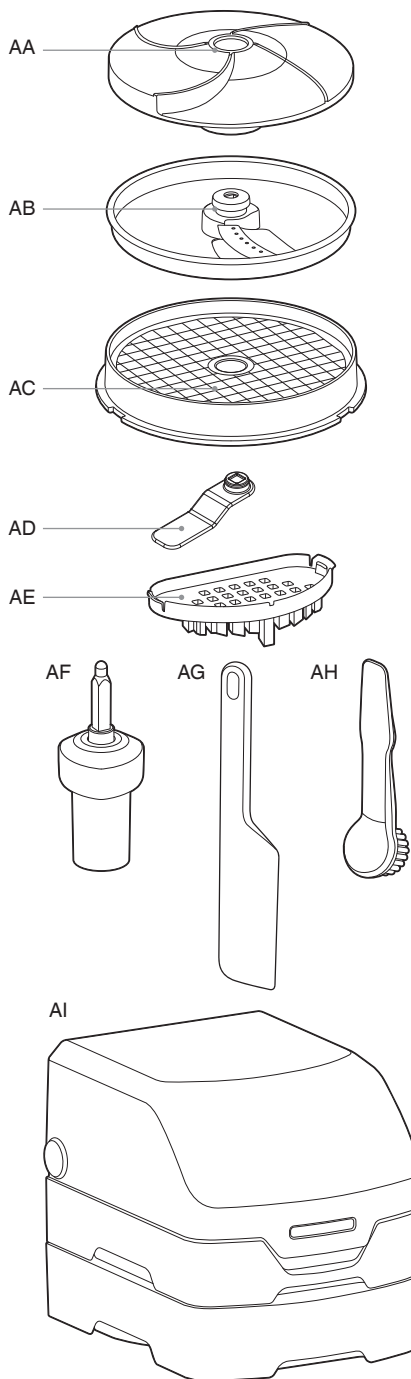
- A. **Mažas maisto produktų stūmiklis**
- B. **Vidutinis stūmiklis**
- C. **Didelis maisto produktų stūmiklis**
Kol didysis stūmiklis nebus tinkamai įdėtas, virtuvinis kombainas neveiks.
- D. **Labai platus 14 cm tiekiamasis kanalas.**
- E. **Tiekiamojo kanalo saugos sistema**
Kol dubuo ir dangtis nėra tinkamai užfiksuoti ir didysis maisto produktų stūmiklis neįdėtas, variklis neveikia.
- F. **Apdorojimo dangtis**
- G. **Silikoninis tarpiklis**
- H. **Mažasis dubuo**
Naudojamas geresnei kontrolei, apdorojant mažus kiekius.
- I. **Apdorojimo dubuo su rankena**
Į dubenį galima supilti 15 puodelių sausų ingredientų arba 10 puodelių supjaustytų ingredientų ir skystio (tirštų, šlapių ingredientų, pvz., sriubos).
- J. **Skystųjų kristalų ekranėlis**
- K. **Tiesiogine ir atbuline eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis**
- L. **Mygtukas POWER/OFF (maitinimas / išjungti)**
- M. **Mygtukas START/PAUSE (paleidimas / pristabdymas)**
- N. **Mygtukas PULSE (impulsas)**
- O. **Tiesioginės pavaros variklio korpusas**
- P. **Neslystanti guminė kojelė**



- Q. Tešlos peilis**
- R. Mažasis apdorojimo peilis**
- S. Apdorojimo peilis „Quad“**
- T. Peilio „Quad“ apsauginis dangtelis**
- U. Plakimo ir emulsavimo diskas**
- V. Reguliuojamas griežinėlių pjaustytuvas**
- W. Bulvių traškučių pjaustytuvas**
- X. Pjaustymo šiaudeliais diskas**
- Y. Apverčiama tarka**
- Z. Disko ašis**

INaudojama uždėjus tarką, pjaustymo šiaudeliais, bulvių traškučių, plakimo, bulvių skutimo ir reguliuojamus pjaustymo griežinėliais diskus.

CE Nominalios elektrinių
parametrų reikšmės
220–240 V ~50 Hz 2000 W



- AA. Skutimo diskas
- AB. Pjaustymo kubeliais diskas
- AC. Pjaustymo kubeliais grotelės
- AD. Kubelių skirstytuvas
- AE. Valomasis dangtelis
- AF. Sukabinamoji ašis
Naudojama su pjaustymo kubeliais
komplektu.
- AG. Plastikinė mentelė
- AH. Valymo šepetėlis
- AI. Saugojimo dėžė



Surinkimas

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

- Prieš pirmąjį virtuvinio kombaino naudojimą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Įsitikinkite, kad maitinimo jungiklis POWER yra išjungimo padėtyje OFF ir virtuvinis kombainas 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. Gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Visus priedus, išskyrus sukabinamąją ašį ir didįjį maisto produktų stūmiklį galima plauti indaplovėje.
- Virtuvinį kombainą naudojant pirmą kartą, iš variklio gali sklirti kvapas. Tai normalu, ir, bėgant laikui, kvapas išnyks.
- Virtuvinį kombainą naudokite ant sauso, lygaus darbinio paviršiaus.

SURINKIMAS

Variklio korpusas ir dubuo

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 užfiksuotas, virtuvinis kombainas neveiks.



Ašys ir diskai

1. Prieš uždėdami dangtį ant apdorojimo dubens, pasirinkite ašį ir ją uždėkite ant apdorojimo dubens centre esančios movos. Tada ant ašies uždėkite pasirinktą priedą. Turėkite omenyje, kad peiliui „Quad“ ir tešlos peiliui ašies nereikia.
2. Disko ašies reikia, naudojant šiuos diskus: reguliuojamą griežinėlių pjaustytuvą, apverčiama tarką, šiaudelių, bulvių traškučių pjaustytuvą ir skutimo įtaisą. Su šiais priedais nenaudokite sukabinamąją ašį. Nenaudojant disko ašies, suges dalys ir dėl tokio netinkamo naudojimo jos gali prisilydyti viena prie kitos.



Pjaustymo šiaudeliais diskas



Bulvių traškučių pjaustytuvas



Pjaustymo griežinėliais diskas



Tarkavimo diskas



Skutimo įtaisas



Disko ašis

3. Sukabinamosios disko ašies reikia, naudojant pjaustymo kubeliais komplektą. Norėdami kubeliais supjaustyti daržoves ar vaisius, Būtinai laikykitės nurodytos eilės tvarkos. Jeigu planuojate kubeliais pjaustyti didesnius kiekius (daugiau nei 5 puodelius), į dubenį įstatę sukabinamąją ašį, įstatykite kubelių skirstytuvą. Kubelių skirstytuvą padės tolygiai po dubenį paskirstyti kubeliais supjaustytus maisto produktus.
4. Pjaustymo kubeliais disko nenaudokite su disko ašimi. Visuomet naudokite sukabinamąją ašį.



Pjaustymo kubeliais peilis



Pjaustymo kubeliais grotelės



Kubelių skirstytuvą



Sukabinamoji ašis



DĖMESIO!

Nelieskite pjaustymo kubeliais grotelių peilių. Jie labai aštrūs.



Mažasis apdorojimo dubuo



Mažasis apdorojimo dubuo dedamas į pagrindinį dubenį.



Nenaudokite jokios ašies ar apdorojimo diskų. Mažajame dubenyje naudokite tik mažąjį apdorojimo peilį. Turėkite omenyje, kad mažojo peilio negalima naudoti pagrindiniame apdorojimo dubenyje.

Dangtis

Ant apdorojimo dubens uždėkite dangtį – turi sutapti ant dangčio ir rankenos esantys ženklai „ALIGN/LOCK“ (sutaptinti / užfiksuoti). Norėdami UŽFIKSUOTI dangtį, laikydami už tiekimo kanalo, pasukite taip, kad sutaptų rankenos dalys.

Dangtį užfiksavus teisingai, bus sujungtas rankenoje esantis apsauginis jungiamasis skląstis, ir tai leis veikti varikliui.





Veikimas

NAUDOJIMAS

Pradžia

Virtuvinis kombainas veikia tik tada, kai teisingai surinkti apdorojimo dubuo, dangtis ir didysis stūmiklis. Tai padarius, bus išjungtas apsauginis blokavimas ir galės veikti variklis.

Kanale esanti žymė CUTE FILL MAX rodo, kiek daugiausia maisto produktų galima sudėti į kanalą, kad stūmikliu būtų galima įjungti prietaisą.

Valdymo mygtukai

Trumpo impulso mygtukas PULSE idealiai tinka, kai tenka apdoroti produktus, kuriems reikia staigių galios pliūpsnių. Jis taip pat paskatina ingredientų judėjimą dubenyje. PULSE taip pat geriausia naudoti tada, kai maisto produktus apdoroti reikia visai trumpai.

Po apdorojimo

Po produktų apdorojimo, prieš atpalaiduodami dangtį, palaukite, kol nustos suktis peiliai ar diskai. Kad užtikrintumėte saugų darbą, prieš tvarkydami peilius, prietaisą išjunkite mygtuku POWER ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

Nuimdami peilius ar diskus, juos iškelkite, atsargiai paimdami už centre esančios plastikinės stebulės.

PJAUSTYMAS KUBELIAIS SU PJAUSTYMO KUBELIAIS KOMPLEKTU

Pjaustymo kubeliais komplektai žaliai ir virtus maisto produktus supjausto 12 x 12 mm dydžio kubeliais.

Nepamirškite, kad sukabinamąjį ašį, pjaustymo kubeliais groteles ir pjaustymo kubeliais diską į virtuvinį kombainą reikia įdėti, prieš sudedant maisto produktus.

Virtuviniame kombaine vienu kartu kubeliais nepjaustykite daugiau kaip 10 puodelių (2,4 l). Viršijus šį tūrį, produktai pradės strigti diske. Taip pat taps sunku išvalyti pjaustymo kubeliais groteles.

Kubeliais supjaustę 10 puodelių, išvalykite pjaustymo kubeliais groteles.

Vaisiai ir daržovės

Pjaustymo kubeliais komplektą galima panaudoti žalioms ir virtoms daržovėms bei vaisiams apdoroti. Siekiant pagerinti tokių kietų daržovių kaip morkos ar moliūgai pjaustymo kubeliais rezultatus, jas apvirkite. Apvirkite tik tas daržoves, kurias reikės virti vėliau.

Kubeliais pjaustydami žalias kietas daržoves, morkas tiekite išilgai per mažą tiekiamąjį kanalą, o moliūgus tiekite per vidutinį tiekiamąjį kanalą. Šiuos produktus tiekiant per didelį tiekiamąjį kanalą, gali užstrigti diskas.

KUBELIAIS NEPJAUSTYKITE SILDŽIŲJŲ BULVIŲ (batatų)

Kadangi saldžiosios bulvės turi sausą, skaidulingą tekstūrą, jų nepatartina pjaustyti su pjaustymo kubeliais komplektu. Saldžiosios bulvės labai apkrauna pjaustymo kubeliais komplektą, dėl to atsiranda didelė trintis ir gali sulūžti dubens dangtis.

Maisto produktus pjaustydami kubeliais, prietaisą valdykite mygtuku START/PAUSE.

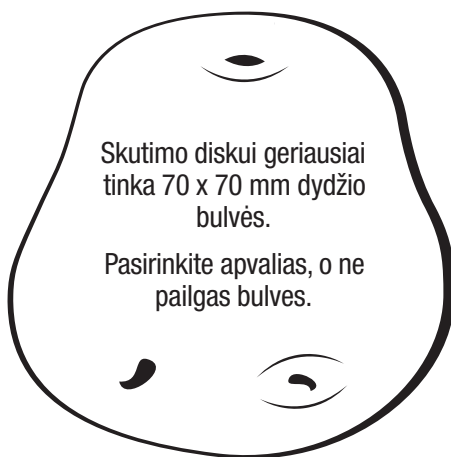
SKUTIMAS SU SKUTIMO ĮTAISU

Bulves skusti tapo lengva

Perėmėme sunkų bulvių skutimo darbą. „Sage“ skutimo įtaisas, priklausomai nuo bulvių dydžio, jas skuta partijomis po 6–7. Skutimas yra labai greitas ir pasibaigia greičiau nei galima pagalvoti. Stebėkite proceso eigą, nes jis pasibaigia per 25–30 sekundžių.

Dydis yra svarbu

Geriausiai tinka maždaug 70 x 70 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 skusti. Kuo bulvės apvalesnės, tuo mažiau atliekų.

Bulvių sudėjimas

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

Kitų produktų skutimas

Skutimo diskas bulves nuskuta labai gerai, bet jį galima naudoti ir kitiems kietiems apvaliems produktams, pavyzdžiui, burokėliams, skusti.

Jis taip pat gali nuskusti morkas ir saldžiąsias bulves. Priklausomai nuo morkų ir saldžiųjų bulvių dydžio, prieš sudedant į dubenį, jas patariame supjaustyti į 2–3 dalis.

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.

Žalios daržovės, vaisiai ir virta mėsa

Maisto produktus paruoškite ir supjaustykite 2,5 cm kubeliais.

Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 7 puodelius, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautino dydžio ar konsistencijos.

Žalia mėsa, vištiena ir žuvis

Nupjaukite riebalų perteklių bei pašalinkite sausgysles 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 4 puodelius (600 g) žalios mėsos. Su tokia apkrova variklis vienu kartu gali veikti ne ilgiau kaip 30 sekundžių. Kol susmulkinsite ar sumalsite iki pageidautinos konsistencijos, naudokite mygtukų START ir PULSE kombinaciją.

Lapų pavidalo žolelės

Žoleles nuplaukite ir gerai išdžiovinkite. Pašalinkite visus storus kotelius. Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 3 ryšulėlius žolelių (maždaug 5 ½ puodelio), 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 5 puodelius išlukštentų riešutų, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Riešutų sviestas

Vienu kartu apdorokite ne daugiau kaip 5 puodelius išlukštentų skrudintų riešutų, režimą START naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Minkšti džiovėsėliai

Pasenusią duoną sulaužykite dideliais gabalais (šviežia duona lips prie peilių). Vienu kartu apdorojimo dubenyje apdorokite ne daugiau kaip 6–8 riekes, 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol sutrupinsite iki pageidautinos konsistencijos.

Sausi džiovėsėliai

Duoną suplėšykite gabalais ir tol skrudinkite orkaitėje, kol jie įgaus aukso atspalvį ir taps trapūs. Neperskrudinkite. Vienu kartu apdorojimo dubenyje apdorokite ne daugiau kaip 6–8 riekes, 1–2 sekundžių intervalais naudodami režimą PULSE.

Sausinių trupiniai

Sausainius sulaužykite į keturias dalis ir pasverkite ne daugiau kaip 500g (2 standartiniai pakeliai). 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 (pavyzdžiui, imbierinių sausainių), nes jie gali sugadinti peilius.

Džiovininti vaisiai

Prieš apdorodami datules ir kitus didesnius džiovintus vaisius, išimkite kauliukus ir supjaustykite į keturias dalis. Vienu metu apdorokite ne daugiau kaip 1 puodelį.

Džiovininti 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 (didelių vaisių 1 puodelį), 1–2 sekundžių intervalais režimą PULSE naudodami tol, kol susmulkinsite iki pageidautinos konsistencijos.

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.

MAIŠYMAS PEILIU „QUAD“

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

Peilis „Quad“ taip pat gali kiaušinių padažus, pavyzdžiui, majonezą, paversti emulsija.

Sluoksniuotoji tešla

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

Ne daugiau kaip 3 puodelius (500 g) miltų, naudodami mygtuką START / PAUSE, 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 SU TEŠLOS PEILIU

Nepamirškite 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.

Apdorokite ne daugiau kaip 3 puodelius (500 g) miltų arba intervalais naudokite mygtuką START/PAUSE.

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.

Jeigu apdorojate daugiau nei dvi tešlos ingredientų porcijas (po 500 g), kad neperkrautumėte variklio, prieš vėl minkydami, variklio korpusui atvėsti duokite daugiau laiko (apie 30 min.).

PJAUSTYMAS GRIEŽINĖLIAIS, MALIMAS IR TARKAVIMAS



SVARBU!

Ašį reikia naudoti su reguliuojamu griežinėlių pjaustytuvu ir su apverčiamą tarka / malūnėliu.

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 atokiau nuo peilio 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 kiauřmės, o norėdami susmulkinti labiau – į viršų atsukite mažesnes kiauřmės. Diskai turi žymes, parodančias kuri pusė nukreipta į viršų.

INGREDIENTŲ KONTROLIAVIMAS

Norėdami gauti optimalius rezultatus, maisto produktus sudėkite į kanalą ir, prieš įjungdami virtuvinį kombainą, švelniai paspauskite stūmikliu.

Apdorodami tokius kietus produktus kaip moliūgai ar saldžiosios bulvės, naudokite mažą ar vidutinį tiekiamąjį kanalą. Kietus produktus tiekiant per didelį tiekiamąjį kanalą, galima sugadinti diskus.

Mažesni ingredientai

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

Didesni ingredientai

Neperpildykite kanalo, nes jeigu jis bus per daug užpildytas, stūmiklis negalės aktyvuoti apsauginio jungiamojo sklėsčio. Užpildykite ne daugiau nei iki žymės „MAX CHUTE FILL“.

Spaudimas

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

Sūris

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

Apvalius sūrius, pavyzdžiui, mocarelą, kad, pradedant suktis 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 pjaustytis aštriu peiliu ir, prieš jį apdorojant, reikia pašalinti luobelę.

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

Šokoladas

Šokolado plytelę sulaužykite mažais gabaliukais ir atšaldykite, kad sukietėtų. Sudėkite į mažą ar vidutinį tiekiamąjį kanalą ir tada susmulkinkite.



DĖMESIO!

Citrusinių vaisių žievelėje esantys aliejai gali sugadinti dubenį ir dangtį. Po citrusinių vaisių žievelės apdorojimo dubenį ir dangtį išvalykite nedelsdami. Dalių nemerkite į karštą vandenį.



Maisto produktų apdorojimo vadovas

Daugiau informacijos apie maisto produktų paruošimą ir jų apdorojimą ieškokite pagrindinės apdorojimo technikos aprašyme.

MAISTO PRODUKTŲ TIPAS	REKOMENDUOJAMAS ĮRANKIS	REKOMENDUOJAMI PATIEKALAI
Avokadas	Pjaustymo kubeliais komplektas Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 2–5 mm griežinėliais diskas	Dideli gvakamolės gabalai Gvakamolė Salotos
Obuoliai / kriaušės	Pjaustymo kubeliais komplektas Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 2–5 mm griežinėliais diskas Tarkavimo diskas	Vaisių salotos Obuolių padažas Kopūstų salotos
Obuoliai / kriaušės (kepti)	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis	Kūdikių maistas
Plaktos tešlos gaminiai	Peilis „Quad“	Pyragaičiai, blynai, vafLIAI
Burokėliai	Pjaustymo kubeliais komplektas Pjaustymo 2–5 mm griežinėliais diskas Tarkavimo diskas Peilis „Quad“ Skutimo įtaisas	Padažas Salotos Salotos Tyrė
Džiūvėsėliai	Peilis „Quad“	Aptepai, džiūvėsėlių įdaras
Kvapusis moliūgas (nuluptas)	Peilis „Quad“ Pjaustymo kubeliais komplektas (per vidutinį tiekiamąjį kanalą arba per didelį tiekiamąjį kanalą, jeigu apvirts) Pjaustymo griežinėliais diskas (per vidutinį tiekiamąjį kanalą arba per didelį tiekiamąjį kanalą, jeigu apvirts)	Kvapiojo moliūgo sriuba
Kopūstai / salotos	Pjaustymo 1–3 mm griežinėliais diskas Tarkavimo diskas	Salotos Salotos
Morkos	Pjaustymo kubeliais komplektas (per vidutinį tiekiamąjį kanalą arba per didelį tiekiamąjį kanalą, jeigu apvirts) Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo griežinėliais diskas Tarkavimo diskas Skutimo įtaisas	Minestrone Mėsos pyragas daržovių sriuba Salotos Morkų pyragas
Kalafiorai	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis	Kalafiorų sriuba
Salierai	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 1–3 mm griežinėliais diskas Pjaustymo kubeliais komplektas	Daržovių sriuba Salotos Sriuba
Sūris	Tarkavimo diskas	Garnyras, sumuštinų užtepėlė Tarkuotas sūris picai

MAISTO PRODUKTŲ TIPAS	REKOMENDUOJAMAS ĮRANKIS	REKOMENDUOJAMI PATIEKALAI
Šokoladas	Peilis „Quad“ Tarkavimo diskas	Šokolado kremas Deserto puošimas
Grietinė	Plaktuvas	Viso kiaušinio putos
Tešlos	Tešlos peilis	Duona, pica
Žolelės	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis	Prieskoniai, pestas
Porai	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 2–5mm griežinėliais diskas	Sriuba Sriuba
Mėsa (žalia)	Peilis „Quad“ (naudokite impulsų funkciją)	Maltos mėsos kepsniai, suvožtiniai, mėsos kukuliai
Mėsa (virta)	Peilis „Quad“ (naudokite impulsų funkciją)	Sumuštinų įdaras, paštetas, kūdikių maistas
Mėsa (delikatesinė)	Pjaustymo 1–6 griežinėliais diskas	Sumuštiniai, užkandėlės prieš itališkus patiekalus, picų gamyrai
Svogūnai	Pjaustymo kubeliais komplektas Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 0–5 mm griežinėliais diskas Tarkavimo diskas	Aštrus padažas, sriubos Sriubos, padažai Salotos
Sluoksniuotoji tešla	Peilis „Quad“	Pyragai
Bulvės	Pjaustymo kubeliais komplektas Skutimo įtaisas Tarkavimo diskas Bulvių traškučių pjaustytuvas Pjaustymo griežinėliais diskas	Bulvių salotos Prancūziška bulvių košė, bulvių salotos, bulvių traškučiai Smukiai supjaustytos skrudintos bulvės Bulvių traškučiai
Bulvės (virtos)	Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis	Bulvių košė
Saldžiosios bulvės	Pjaustymo griežinėliais diskas Tarkavimo diskas Skutimo įtaisas	Keptos saldžiosios bulvės
Pomidorai	Pjaustymo kubeliais komplektas Peilis „Quad“ arba mažasis apdorojimo peilis Pjaustymo 2–5mm griežinėliais diskas	Aštrus padažas su dideliais gabalais Aštrus padažas Kaprio salotos, sumuštinų užtepėlė
Cukinija	Pjaustymas kubeliais Šiaudelių pjaustytuvas Pjaustymo griežinėliais diskas	Minestronė, kesadilijos Kepta cukinija Ant grotelių kepta cukinija



Priežiūra ir valymas

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

Apdorojimo dubuo ir dangtis

Dėl jungiamųjų komponentų nepatartina dubenį pamerkti į vandenį ilgam laikui.

Kad dubuo ir dangtis būtų švarūs ir prie jų nepridžiūtų maisto produktai, po kiekvieno naudojimo nedelsdami atlikite toliau nurodytus darbus.

- Iš dubens ir nuo dangčio nuskalaukite didžiąją dalį ingredientų.
- Naudodami švelnią skystą plovimo priemonę ir nešveičiamąją kempinę, rankomis išplaukite švariame šiltame muiluotame vandenyje.
- Apdorojimo dubenį ir dangtį kartais galima išplauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje), tačiau reguliariai plauti indaplovėje nepatartina, nes dėl ilgalaikio aktyvių plovimo priemonių, aukštos temperatūros ir slėgio poveikio gali sugesti plastikiniai ir jungiamieji elementai arba gali sutrumpėti jų tarnavimo laikas.

Sukabinamoji ašis ir maisto produktų stūmikliai

- Didįjį maisto produktų stūmiklį ir sukabinamąją ašį galima plauti tik rankomis. Nedėkite jų į indaplovę. Sukabinamąją ašį plaunant indaplovėje, ašis suges.



DĖMESIO!

Nelieskite pjaustymo kubeliais grotelių peilių. Jie labai aštrūs.



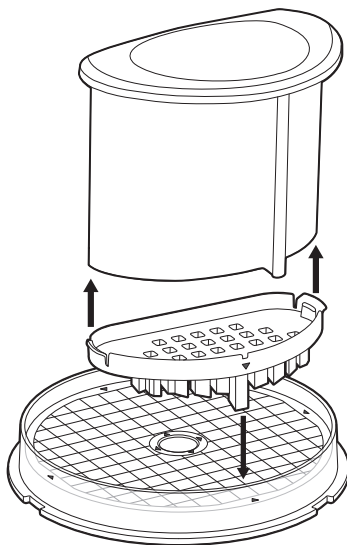
Peiliai ir diskai

- Peiliai ir diskai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys – nelieskite jų. Maistui pašalinti ar peiliams valyti, naudokite mentelę ar šepetuką.
- Disko ašį, peilius ir diskus galima plauti indaplovėje.

Pjaustymo kubeliais įtaisas

Po KIEKVIENO NAUDOJIMO arba kas 10 puodelių pjaustymo kubeliais grotelėse likusius maisto produktų likučius išvalykite valomuoju dangteliu.

- Tuojau pat po pjaustymo kubeliais iš dubens išimkite pjaustymo kubeliais diską, bet dubenyje palikite pjaustymo kubeliais groteles.
- Didžiojo stūmiklio apačioje pritvirtinkite valomąjį dangtelį.
- Žymes ant valomojo dangtelio sutapdinę su žymėmis ant pjaustymo kubeliais grotelių, pastumdami žemyn, iš grotelių išvalykite maisto produktų likučius.
- Judėdami aplink groteles, šį procesą pakartokite keturis kartus – kol išvalysite visas groteles.



Variklio korpusas

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

Valymo priemonės

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

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, nuėmę dangtį.

Laikymas

Didįjį maisto produktų stūmiklį (su įdėtais vidutiniu ir mažuoju stūmikliais) 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 įsijavimų, visus priedus laikykite saugojimo dėkle vaikams nepasiekiamoje vietoje. Diskų nepatartina laikyti stalčiuje su kitais virtuvės įrankiais.

Ant saugomo virtuvinio kombaino nedėkite jokių kitų daiktų.



Sutrikimų šalinimas

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 mažesnį tiekiamąjį kanalą.
Bulvių traškučių pjaustytuvas	• Prieš apdorodami daugiau bulvių, visuomet pašalinkite užstrigusias bulves.
Po apdorojimo ant disko viršaus lieka šiek tiek maisto produktų	• Jeigu po apdorojimo lieka mažų gabaliukų, tai visiškai normalu.
Minkant tešlą, variklis pradeda lėčiau suktis	• Gali būti, kad viršytas didžiausias tešlos kiekis. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus. • Gali būti, kad tešla per sausa. Jeigu variklis pagreitėja, apdorojimą pratęskite. Jeigu ne, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą vandens, jo įpilkite tiek, kad variklis pradėtų greičiau suktis. Apdorokite tol, kol tešla nuvalys apdorojimo dubens šonus.
Tešla neišvalo apdorojimo dubens vidaus	• Gali būti, kad viršytas didžiausias virtuviniame 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 apdorojimo dubenį.
Išminkyta tešla atrodo kieta	• Tešlą suskirstykite į 2 ar 3 gabalus ir paskirstykite tolygiai po apdorojimo dubenį. Apdorokite 10 sekundžių arba tol, kol taps vienodai minkšta ir elastinga. Tešlai leidus pastovėti, glitimo gijos atsipalaiduos ir taps elastingesnės.
Tešla per sausa	• Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą tol pilkite vandenį, kol tešla sugebės išvalyti apdorojimo dubens vidų.
Tešla per drėgna	• Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą tol pilkite miltus, kol tešla sugebės išvalyti apdorojimo dubens vidų.



Sutrikimų šalinimas

PROBLEMA

LENGVAS SPRENDIMAS

Neįsijungia variklis

- Jeigu prietaisas surinktas neteisingai, įsijungti varikliui neleidžia apsauginio blokavimo jungiklis. Įsitinkinkite, kad apdorojimo dubuo ir dangtis yra kaip reikiant užfiksuoti.
- Jeigu pjaustote griežinėliais ar smulkinate ir ankstesnis patarimas nepadeda, įsitinkinkite, kad maisto kiekis tiekiamajame kanale yra žemiau maksimalaus kiekio linijos, nes kitaip aktyvavimo strypelis neįsijungti variklio.
- Įsitinkinkite, kad didysis maisto produktų stūmiklis į tiekiamąjį kanalą įstatytas pakankamai giliai ir apsauginio blokavimo jungiklis suveikęs.
- Jeigu variklis vis vien neįsijungia, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros tinklo lizdą.

Virtuvinis kombainas išsijungia darbo metu

- Gali būti, kad atsipalaidavo dangtis; patikrinkite, ar jis kaip reikiant užfiksuotas.
- Jeigu perkraunamas variklis, skystųjų kristalų ekranėlyje pradeda mirksėti perkrovos piktograma „OVERLOAD“. Mygtuku POWER/OFF išjunkite prietaisą ir nuo elektros tinklo lizdo atjunkite laidą. Prieš vėl įjungdami virtuvinį kombainą, palaukite 20–30 minučių, kad atvėstų.

Darbo metu variklis pradeda lėčiau suktis

- 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.
- Gali būti, kad viršytas didžiausias produktų kiekis. Išimkite dalį ingredientų ir pratęskite apdorojimą.

Apdorojimo metu virtuvinis kombainas vibruoja ir (arba) juda

- Įsitinkinkite, kad prietaiso apačioje esančios guminės kojelės yra švarios ir sausos. Taip pat įsitinkinkite, kad neviršytas maksimalus produktų kiekis.
- Tai normalu, nes dėl tam tikrų didesnių apkrovų varikliui tenka sunkiau dirbti.

Mirksi INSERT PUSHER (įstatykite stūmiklį)

- Įsitinkinkite, kad maisto produktų lygis neviršija tiekiamajame kanale esančios linijos MAX.
- Jeigu stūmiklis įstatytas iki pat galo, bet ekrane vis vien mirksi šis įspėjimas, patikrinkite, ar teisingai uždėti dubuo ir dangtis. Dubens rankena turi būti nukreipta į prietaiso priekį.

Virtuvinis kombainas sustoja pjaustant kubeliais

- Išjunkite prietaisą ir labai atsargiai išimkite pjaustymo kubeliais diską. Panaudodami valomąjį dangtelį, pašalinkite pjaustymo kubeliais grotelėse ir pjaustymo kubeliais diske susikaupusius maisto produktus.
- Tam tikri maisto produktai yra per kieti pjaustymo kubeliais įtaisui ir dėl to variklis sustoja. Tam tikrus maisto produktus reikia apvirti; apie tai pasižiūrėkite maisto produktų apdorojimo vadove.



Sisukord

40	Sage® peab kõige olulisemaks ohutust
43	Seadme osad
46	Töökorda seadmine
49	Funktsioonid
53	Juhised toiduainete töötlemiseks
55	Hooldustööd ja puhastamine
57	Veaotsing

SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Brošüüri täisteksti leiata aadressilt sageappliances.com.
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pingest vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Eemaldage seadme voolupistik kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.

- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, ühetasasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate (nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit) peal ega lähedal.
- Seadme töötamisel tekkiv vibreerimine võib seadet kohalt liigutada.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud ning laske seadmel jahtuda.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte sageappliances.com.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Sage® teeninduskeskus.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatu.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüliti, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Valesti kokku pandud seade ei hakka tööle.
- Asetage seade alati kuivale pinnale.
- Hoidke käed, sõrmed, juuksed, riided ja söögiriistad töötava seadme liikuvatest või pöörlevatest osadest eemal.
- Kasutage seadet ainult toidu või joogi valmistamiseks.

- Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Lugege enne seadme kasutuselevõttu juhised hoolikalt läbi ning hoidke need tuleviku tarbeks alles.
- Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohtusid.



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka. Viige

kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

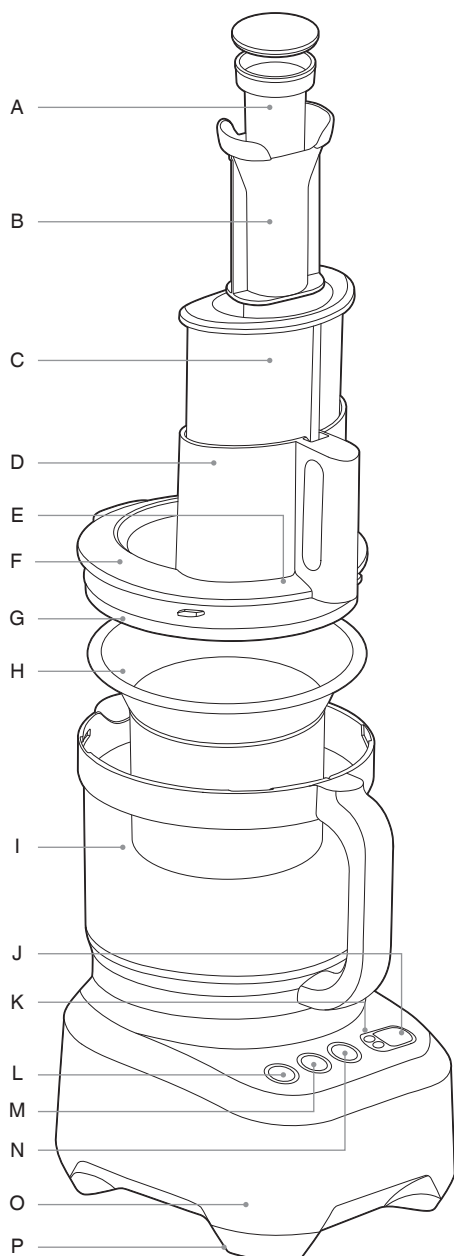


Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

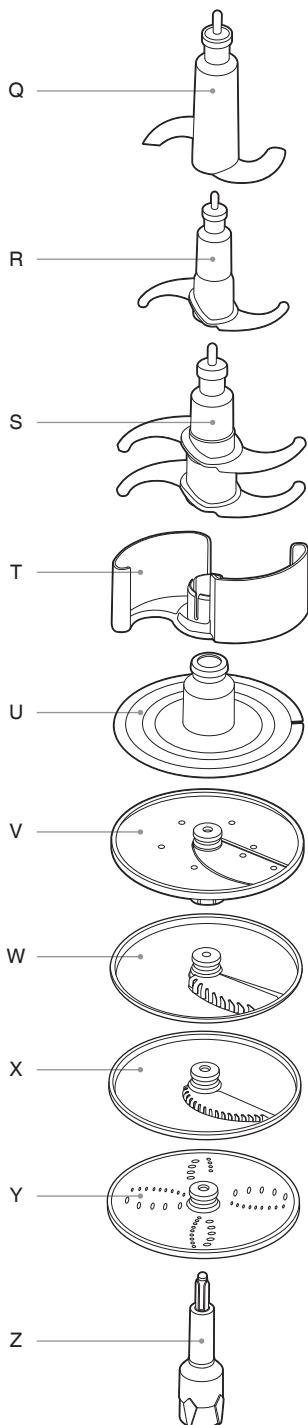
HOIDKE NEED JUHISED ALLES



Seadme osad



- A. Väike toiduvajutaja
- B. Keskmine toiduvajutaja
- C. Suur toiduvajutaja
Seade ei hakka enne tööle, kui suur vajutaja on õigesti oma kohal.
- D. Eriti lai 14 cm täitetoru
- E. Täitetoru ohutussüsteem
Takistab mootoril tööle hakkamast, kui anum ja kaas ei ole korralikult oma asendisse lukustatud ja suur vajutaja ei ole oma kohal.
- F. Töötlemisanuma kaas
- G. Silikoontihend
- H. Minianum
Väiksemate koguste mugavamaks töötlemiseks.
- I. Käepidemega töötlemisanum
Mahutab 15 tassitait kuivaineid ja 10 tassitait kuubikuid ja vedelikku (paksud vedelamad toiduained, näiteks supid).
- J. LCD-ekraan
- K. Aja loendamise ja maha loendamise taimer
- L. Nupp POWER / OFF
- M. Nupp START / PAUSE
- N. Nupp PULSE
- O. Mootoriosa
- P. Libisemiskindlad kummijalad

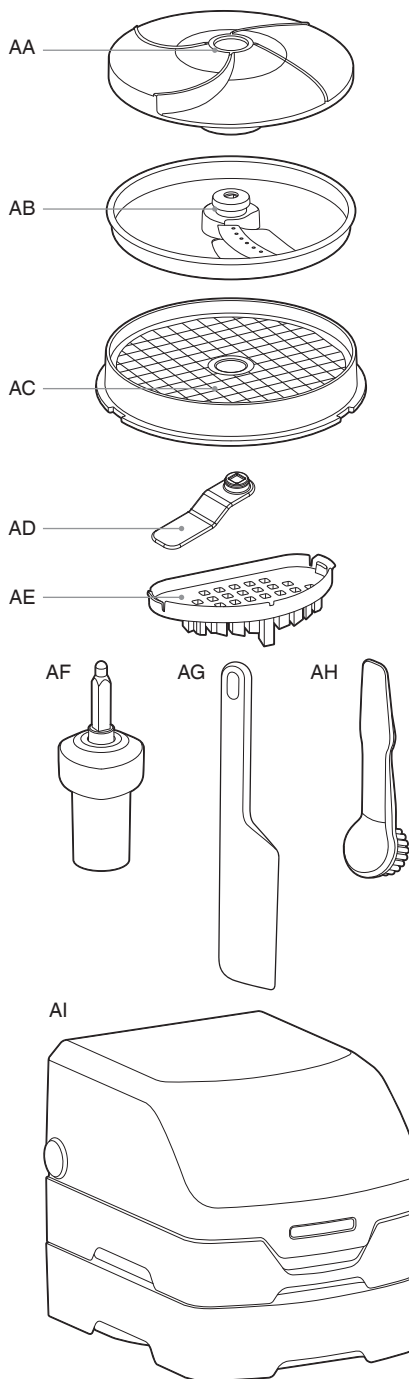


- Q. Tainalaba**
- R. Minitöötlemistera**
- S. Töötlemistera Quad®**
- T. Lõiketera Quad® kaitsekate**
- U. Vispel / Emulgeerimisketas**
- V. Reguleeritav viilutaja**
- W. Friikartulite lõikamise ketas**
- X. Köögiviljade aasiapäraselt ribastamise ketas**
- Y. Pööratav völli**
- Z. Ketta völli**

Kasutamiseks koos pööratava riivi, köögiviljade aasiapäraselt ribastamise ketta, friikartulite lõikamise ketta, vispli, kartulikoorija ja reguleeritavate viilutusketastega.



Tehniline teave
220–240 V ~50 Hz 2000 W



- AA. **Koorimisketas**
 AB. **Kuubikuteks lõikamise ketas**
 AC. **Kuubikuteks lõikamise rest**
 AD. **Kuubikute jaotur**
 AE. **Puhastuskapsel**
 AF. **Käigumehhanismiga võll**
 Kasutamiseks koos kuubikuteks lõikamise komplektiga.
 AG. **Plastlabidake**
 AH. **Puhastuspintsel**
 AI. **Hoiukarp**



Töökorda seadmine

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Veenduge, et nupp POWER on keeratud asendisse OFF ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Olge lõiketerade ja ketastega ettevaatlik, sest need on äärmiselt teravad.
- Peske töötlemisanumat, selle kaant ja kõiki tarvikuid sooja vee ja pehme lapiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Kõiki tarvikuid (v.a käigumehhanismiga võll ja suur toiduvajutaja) tohib pesta nõudepesumasinas.
- Seadme esimesel kasutuskorral võib mootorist tulla veidi lõhna. See on tavapärane ning kaob hiljem kasutamise jooksul.
- Asetage seade alati kuivale ühetasasele pinnale.

TÖÖKORDA SEADMINE

Mootoriosa ja anum

1. Pange töötlemisanum mootoriosale, nii et selle käepide on kohakuti mootoriosal asuva graafilise tähisega ALIGN HANDLE.



2. Keerake anumat päripäeva, kuni käepide lukustub seadme esiküljele. Töötlemisanum peab tugevalt oma kohale lukustuma. Vastasel juhul ei hakka seade tööle.



Võllid ja kettad

1. Enne kaane pealepanekut töötlemisanumale valige võlli ja pange see üle töötlemisanuma keskel asuva ühenduskoha. Seejärel pange valitud tarvik võllile. Lõiketera Quad® ja tainalaba korral ei ole vaja võlli kasutada.
2. Kettavõlli on vaja kasutada koos järgmiste ketastega: reguleeritav viilutaja, pööratav riiv, kõõgiviljade aasiapäraselt ribastamise ketas, friikartulite lõikamise ketas ja koorija. Ärge kasutage koos nende tarvikutega käigumehhanismiga võlli. Vastasel juhul saavad tarvikud kahjustada ja võivad üksteise külge sulada.



Kõõgiviljade aasiapäraselt ribastamise ketas



Friikartulite lõikamise ketas



Viilutusketas



Ribastusketas



Koorija



Ketta võlli

3. Kuubikuteks lõikamise komplektiga koos tuleb kasutada käigumehhanismiga võlli. Puu- või kõõgiviljade kuubikuteks lõikamiseks pange esmalt anumasse käigumehhanismiga võlli ja seejärel kuubikuteks lõikamise rest ning veenduge, et need on kohakuti anumal asuvate nelja sakiga. Seejärel sisestage kuubikuteks lõikamise ketas.

Jälgige, et paigaldade tarvikud õiges järjekorras. Kui teil on kavas lõigata suurem kogus kuubikuid (rohkem kui viis tassitäit), paigaldage pärast käigumehhanismiga võlli oma kohale panekut selle peale kuubikuteks lõikamise jaotur. See aitab kuubikuid anumast ühtlasemalt jaotada.

Ärge kasutage kuubikuteks lõikamise komplekti koos kettavõlliga. Kasutage alati käigumehhanismiga võlli.



Kuubikuteks lõikamise tera



Kuubikuteks lõikamise rest



Kuubikute jaotur



Käigumehhanismiga võlli



HOIATUS!

Ärge puudutage kuubikuteks lõikamise resti lõiketera. Lõiketerad on äärmiselt teravad.



Mini töötlemisanum



Mini töötlemisanuma saab panna põhianuma sisse.



Ärge kasutage võlle ega kettaid. Minitera tohib kasutada ainult mini töötlemisanumas. Pidage meeles, et minitera ei tohi kasutada peamises töötlemisanumas.

Kaas

Pange töötlemisanumale kaas peale, nii et kaanel ja anuma käepidemel asuvad graafilised märgid ALIGN | LOCK on kohakuti. Kaane lukustamiseks hoidke täitetoru ja keerake seda päripäeva, nii et käepideme osad jäävad kohakuti.

Kaane õigesti lukustamisel aktiveerub käepidemel asuv ohutusmehhanism, mis võimaldab mootoril tööle hakata.





FUNKTSIOONID

KASUTAMINE

Kasutamise alustamine

Köögikombain hakkab tööle ainult juhul, kui töötlemisanum, selle kaas ja suur toiduvajutaja on õigesti oma kohal. Vastasel juhul ei hakka mootor tööle.

Täititoru CHUTE FILL MAX graafik näitab toiduainete maksimumkogust, mille vajutajaga lükates täititorusse panna saate, et seade tööle lülitada.

Juhtnupud

Nupp PULSE sobib ideaalselt toiduainete töötlemiseks, mille korral on vaja kasutada äkilisi pulseerivaid liigutusi. Soodustab ka toiduainete liikumist kannus. Funktsioon PULSE on kõige sobivam ka sellistele toiduainetele, mida on vaja lühiajaliselt töödelda.

Pärast toiduainete töötlemist

Pärast toiduainete töötlemist oodake, kuni lõiketerad / kettad on seisma jäänud, enne kui kaane lahti lukustate. Ohutuse tagamiseks lülitage seade enne lõiketerade käsitlemist nupust POWER välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.

Lõiketerade / ketaste eemaldamisel tõstke neid ettevaatlikult, hoides kinni keskel asuvas plastisast.

KUUBIKUTEKS LÕIKAMISE KOMPLEKTI KASUTAMINE

Kuubikute lõikamise komplektiga saab toored ja keedetud toiduained lõigata 12 mm ja 8 mm kuubikuteks.

Pidage meeles, et enne toiduainete panemist töötlemisanumasse tuleb paigaldada käigumehhanismiga võll, kuubikuteks lõikamise rest ja kuubikuteks lõikamise ketas.

Ärge lõigake kuubikuteks korraga rohkem kui 10 tassitäit (2,4 liitrit) toiduaineid. Suurema koguse töötlemisel ketas ummistub ning kuubikuteks lõikamise resti on raske puhastada.

Puhastage kuubikuteks lõikamise resti iga 10 tassitäie toiduainete töötlemise järel.

Puu- ja köögiviljad

Kuubikuteks lõikamise komplektiga saab töödelda tooreid ja keedetud puu- ja köögivilju. Kövemaid vilju (nagu porgandid ja kõrvits) on soovitatav enne töötlemist keeta. Keetke eelnevalt ainult neid köögivilju, mida kavatsete hiljem keeta.

Parimate tulemuste saamiseks toorete ja kõvade viljade kuubikuteks lõikamiseks pange porgandid väiksesse täititorusse pikkupidi ja kasutage kõrvitsa lõikamisel keskmist täititoru. Suure täititoru kasutamisel võivad porgandid ja kõrvitsad ketta ummistada.

KUUBIKUID EI OLE SOOVITATAV LÕIGATA MAGUSKARTULIST (jamss).

See on kuiva ja kiulise tekstuuriga. Maguskartuli kuubikuteks lõikamine koormab seadet liigselt, põhjustades suure hõõrdumise, ja võib kahjustada anuma kaant.

Toiduainete kuubikuteks lõikamise ajal kasutage reguleerimiseks nuppu START / PAUSE.

KOORIMINE KOORIJAGA

Kartulite koorimine on nüüd väga lihtne.

See toode hõlbustab seda tegevust. Sage'i koorija koorib korraga 6-7 kartulit, sõltuvalt nende suurusest. Koorimine toimub oodatust kiiremini. Selleks peaks kuluma 25-30 sekundit.

Suurus on oluline

Soovitatav on kasutada umbes 70 x 70 mm kartuleid (vt joonis). Valige pigem ümmargused kui piklikud kartulid.



Kasutage terveid kartuleid, sest kartulite pooleks lõikamisel tekivad kandilised servad, mida ei ole lihtne koorida. Ümmargusemate kartulite kasutamisel läheb vähem raisku.

Kartulite panemine seadmesse

Pange 6-7 kartulit ühtlaselt koorija ülaossa. Kartulitele peab jääma piisavalt ruumi vabalt veeremiseks ja liikumiseks. Kui kartulid on liiga tihedalt, ei koorita neid tulemuslikult. Pidage meeles, et koorimine on kõige tulemuslikum juhul, kui kartuleid on piisavas koguses. Seega ei ole mõne kartuli koorimine eriti tõhus. Enne seadme käivitamist lukustage kaas oma kohale. Ärge kunagi pange kartuleid läbi täitetoru.

Muu vilja koorimine

Koorimiskettaga saab edukalt koorida kartuleid, kuid ka muid kõvu ja ümmargusi vilju.

Sellega saab koorida ka kartuleid ja maguskartuleid. Sõltuvalt suurusest soovitage lõigata porgandid ja maguskartulid enne anumasse panekut 2-3 cm tükkideks.

HAKKIMINE LÕIKETERAGA QUAD®

Mikrosakkidega lõiketeraga Quad saab hakkida toored ja keedetud toiduained soovitud konsistentsini, alates jämedalt hakkimisest kuni hakklihani. Lõiketerad töötlevad toiduained väga tulemuslikult ning jätavad teile teiste tegevuste jaoks rohkem aega.

Toored puu- ja köögiviljad ja keedetud liha

Lõigake 2,5 cm kuubikuteks.

Töödelge korraga kuni seitse tassitäit toiduaineid, vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni kuivatatud puuviljad on töödeldud soovitud suuruse või konsistentsini.

Toores liha, kana ja kala

Eemaldage liigne rasv ja kõõlused ja lõigake 2,5 cm kuubikuteks. Eemaldage kõik kondid. Pange sügavkülma, kuni liha või kala on kõva. Nii on neid hõlpsam töödelda. Ärge töödelge seadmes korraga rohkem kui neli tassitäit (600 g) toorest liha. Ärge kasutage seadet sellisel koormusel korraga kauem kui 30 sekundit. Kasutage toiduainete hakkamiseks soovitud konsistentsini nuppe START ja PULSE.

Lehtedega maitsetaimed

Peske ja kuivatage hoolikalt. Eemaldage jämedad varred. Töödelge korraga kuni kolm kimp (umbes 5½ tassitäit), vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni maitsetaimed on töödeldud soovitud konsistentsini.

Kasutage lehtedega maitsetaimed kohe ära. Nii jääb toit mõnusa aroomiga.

Pähklid

Töödelge korraga kuni viis tassitäit kooritud pähkleid, vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni pähklid on töödeldud soovitud suuruse või konsistentsini.

Pähklimäärded

Töödelge korraga kuni viis tassitäit kooritud röstitud pähkleid, vajutades nuppu START, kuni pähklid on töödeldud soovitud konsistentsini.

Pehme riivleib

Murdke seisnud leib tükkideks (värske leib jääb lõiketerade külge kinni). Töödelge korraga 6-8 villu, vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni leib on töödeldud soovitud konsistentsini.

Kuivatatud riivleib

Murdke leib tükkideks ja röstige ahjus kuldseks ja krõbedaks. Ärge pruunistage liiga palju. Töödelge korraga 6-8 villu, vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla.

Küpsisepuru

Lõigake küpsised neljaks. Maksimumkaal 500 g (kaks tavapakki). Töödelge küpsised, vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni küpsised on töödeldud soovitud konsistentsini. Magusaid või soolaseid küpsiseid saab kasutada magusa või soolase piruka piruka valmistamiseks.

Ärge töödelge väga kõvu küpsiseid (näiteks ingveriküpsised), sest need võivad lõiketeri kahjustada.

Kuivatatud puuviljad

Eemaldage datlite ja muude suuremate kuivatatud puuviljade kivid ja lõigake need enne töötlemist neljaks. Töödelge korraga kuni üks tassitäis.

Kuivatatud puuviljad võivad töötlemise ajal lõiketerade külge kleepuda.

Soovitage kuivatatud puuvilju enne töötlemist 10 minutit sügavkülmus hoida. Töödelge kuivatatud puuvilju korraga kuni kaks tassitäit (suuremate puuviljade korral kuni üks tassitäis), vajutades nuppu PULSE 1-2 sekundi tagant korra alla, kuni puuviljad on töödeldud soovitud suuruse või konsistentsini.

PÜREESTAMINE LÕIKETERAGA QUAD®

Mikrosakkidega lõiketeraga saab püreestada toored ja keedetud toiduained (sh imikutoit) soovitud konsistentsini. Lõiketerad töötlevad toiduaineid väga tulemuslikult.

SEGAMINE LÕIKETERAGA QUAD®

Lõiketeraga saab segada koogi- või küpsisetainast.

Samuti saab lõiketeraga emulgeerida munapõhiseid kastmeid (nagu majonees).

Lehttainas

Pange jahu ja jahe kuubikuteks lõigatud või töötlemisanumasse.

Ärge töödelge korraga rohkem kui kolm tassitäit (500 g) jahu, vajutades nuppu START / PAUSE aeg-ajalt alla, kuni või on jahuga segunenud.

Lisage täiteturu kaudu vedelad toiduained (laske mootoril edasi töötada).

Töödelge, kuni tainast on moodustunud pall.

TAINA SÕTKUMINE TAINALABAGA

Pange tainalaba töötlemisanumasse alati enne toiduaineid. Plastist tainalaba servadega segatakse taina koostisosi pehmemate liigutustega.

Tainalabaga töödeldes gluteenikiude pigem venitatakse kui lõigatakse, seega sobib see eriti hästi pärmitaina ja mis tahes sõtkumist vajava taina töötlemiseks.

Ärge töödelge korraga rohkem kui kolm tassitäit (500 g) jahu, vajutades nuppu START / PAUSE aeg-ajalt alla.

Lisage täiteturu kaudu vedelad toiduained (sh õli), lastes mootoril edasi töötada. Töödelge toiduaineid, kuni tainast on moodustunud pehme elastne tainapall.

Kui töötlete korraga rohkem kui kaks portsjonit tainast (kumbki portsjon 500 g), laske mootorit enne järgmise portsjoni töötlemist pikemalt jahtuda (umbes 30 minutit), et see üle ei kuumeneks.

VIILUTAMINE, RIIVIMINE JA RIBASTAMINE



OLULINE!

Reguleeritavat viilutajat ja pööratavat ribastajat / riivi tuleb kasutada koos völliiga.

Reguleeritav viilutaja

Reguleeritava viilutajaga saate toiduained viilutada ühtlase paksusega tükkideks. Viilutaja saab reguleerida 24 seadistusele alates väga peenest (0,3 mm) kuni jämedani (8 mm). Viilutuspaksuse reguleerimiseks hoidke reguleeritavat viilutusketast ühe käega välimisest servast, hoides kätt lõiketerast eemal, ja keerake viilutusketta alumisel küljel asuvat reguleerimisketast. Graafiline nool näitab valitud viilu paksust.



Pööratav riiv ja ribastaja

Kettal on mõlemal küljel väiksed lõiketerad. Pange ketas nii, et suuremad avad on ülespoole, kui soovite jämedamat tulemust, või nii, et väiksemad avad on ülespoole, kui soovite peenemat tulemust. Ketaste küljel on tähistatud.

TOIDUAINETE TÖÖTLEMINE

Optimaalsete tulemuste saamiseks pange toiduained täitetorusse ja suruge neid vajutajaga kergelt allapoole, et köögikombain sisse lülitada.

Kõvade toiduainete (nagu kõrvits ja maguskartul) korral kasutage alati väikest või keskmist täitetoru. Kõvade toiduainete panek suurde täitetorusse või kettaid kahjustada.

Väiksemad toiduained

Väiksemate õhukeste viljade (nagu porgandid, kurgid, kabatšokk jms) korral kasutage väikest või keskmist täitetoru. Nii ei kuku viljad viilutamise ajal ümber.

Suuremad toiduained

Ärge pange täitetoru üleliia täis, sest vastasel juhul ei aktiveeri vajutaja ohutusmehhanismi. Ärge ületage graafilist tähist MAX CHUTE FILL.

Surve

Ärge suruge töödeldavaid toiduaineid jõuga täitetorust alla, sest nii võite kettaid kahjustada.

Juust

Juustu töötlemisel köögikombainis tuleb olla ettevaatlik. Pehme juust nagu mozzarella on soovitatav osaliselt külmutada, nii et see oleks kõva. Nii ei kiilu ketas kinni.

Ümmargusel juustul nagu mozzarella tuleb üks ots ära lõigata, nii et see oleks ketta käivitumise ajal täitetorus lapikult.

Kõva juustu nagu Parmesan tuleb enne kontrollida, et see ei oleks liiga kõva (vastasel juhul võib lõiketera saada kahjustada). Juustu peaks olema kõva noaga hõlbus viilutada. Enne töötlemist eemaldage sellelt koorik.

Kolmnurkse kujuga juustud (nagu Parmesan) võib panna üksteise kõrvale, nii et täitetorusse moodustuks ruut.

Šokolaad

Murdke šokolaad väikesteks tükkideks ja külmutage kõvaks. Pange šokolaad väiksesse või keskmisesse täitetorusse ja ribastage.



HOIATUS!

Tsitrusviljade koore õlid võivad anumad ja selle kaant kahjustada. Tsitrusviljade koore töötlemisel puhastage anum ja selle kaas kohe pärast töötlemist. Ärge leotage toote osi kuumas vees.



Juhised toiduainete töötlemiseks

Lisateavet toiduainete ettevalmistamise ja töötlemise kohta saate peamiste töötlemistehnikate alt.

TOIDUAINE TÜÜP	SOOVITATAV TARVIK	TOIDUAINE TÜÜP SOOVITUSED
Avokaado	Kuubikuteks lõikamise komplekt Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 2-5 mm	Guacamole Salat
Õun/pirn	Kuubikuteks lõikamise komplekt Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 2-5 mm Riivimisketas	Puuviljasalat Õunakaste Riivkapsas
Õun/pirn (keedetud)	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera	Imikutoit
Tainad	Neljajaruline lõiketera	Koogid, pannkoogi- või vahvlitainas
Peet	Kuubikuteks lõikamise komplekt Viilutusketas 2-5 mm Riivimisketas Neljajaruline lõiketera Koorija	Leivamääre Salat Salat Püree
Riivleib	Neljajaruline lõiketera	Katted, riivleivaga täidis
Kõrvits (kooritud)	Neljajaruline lõiketera Kuubikuteks lõikamise komplekt (läbi keskmise täitetoru või suure täitetoru, kui on eelnevalt keedetud) Viilutusketas (läbi keskmise täitetoru või suure täitetoru, kui on eelnevalt keedetud)	Kõrvitsasupp
Kapsas / Lehtsalat	Viilutusketas 1–3 mm Ribastusketas	Salat Salat
Porgand	Kuubikuteks lõikamise komplekt (läbi keskmise täitetoru või suure täitetoru, kui on eelnevalt keedetud) Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas Ribastusketas Koorija	Minestrone Lihapirukas Kõõgiviljasupp Salat Porgandikook
Lillkapsas	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera	Lillkapsasupp
Seller	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 1-3 mm Kuubikuteks lõikamise komplekt	Kõõgiviljasupp Salat Supp

TOIDUAINE TÜÜP	SOOVITATAV TARVIK	TOIDUAINE TÜÜP SOOVITUSED
Juust	Ribastusketas	Lisand, võileivatäidis Riivjuust pizza peale
Šokolaad	Neljajaruline lõiketera Ribastusketas	Šokolaadiganache Magustoidu kaunistus
Koor	Vispel	Täismunavaht
Tainad	Tainalaba	Leib, pizza
Maitsetaimed	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera	Maitseaine, pesto
Porrulaugud	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 2-5 mm	Supp Supp
Liha (toores)	Neljajaruline lõiketera (kasutage pulseerimisfunktsiooni)	Pikkpoiss, burgerid, lihapallid
Liha (keedetud)	Neljajaruline lõiketera (kasutage pulseerimisfunktsiooni)	Võileivatäidised, pasteet, imikutoit
Delikatesslihahad	Viilutusketas 1-6 mm	Võileivad, antipasto, pitsakatted
Sibul	Kuubikuteks lõikamise komplekt Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 0-5 mm Riivimisketas	Salsa, supid Supid, kastmed Salat
Lehttainas	Neljajaruline lõiketera	Pirukad
Kartulid	Kuubikuteks lõikamise komplekt Koorija Riivimisketas Friikartulite lõikur Viilutusketas	Kartulisalat Õunapüree, kartulisalat, friikartulid Kartulipannkoogid Friikartulid
Kartulid (keedetud)	Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera	Kartulipüree
Maguskartul	Viilutusketas Riivimisketas Koorija	Friikartulid maguskartulist
Tomatid	Kuubikuteks lõikamise komplekt Neljajaruline lõiketera või minitöötlemistera Viilutusketas 2-5 mm	Salsa Capri salat, võileivatäidis
Kabatšokk	Kuubikuteks lõikamise komplekt Kõõgiviljade aasiapäraselt ribastamise lõikur Viilutusketas	Minestrone, quesadilla Friikartulid kabatšokist Grillitud kabatšokk



Hooldustööd ja puhastamine

Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.

Töötlemisanum ja selle kaas

Me ei soovita töötlemisanumat pikemaks ajaks vette panna.

Anuma ja kaane puhtana hoidmiseks ja toidujääkide kuivamise vältimiseks nende külge järgige võimalikult ruttu pärast kasutamist järgmiseid samme:

- Loputage anum ja selle kaas enamikust toiduainetest puhtaks.
- Peske käsitsi puhta sooja veega, millele on lisatud veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit, ja mitteabasiivse käsnaga.
- Töötlemisanumat ja selle kaant võib aeg-ajalt pesta nõudepesumasinas (ainult ülemisel riivil), kuid me ei soovita seda teha regulaarselt, sest pikaajaline kokkupuude tugevatoimeliste pesuvahendite, kuuma vee ja survega võib plasti ja lukustuselemente kahjustada ja nende eluiga vähendada.

Käigumehhanismiga völli ja toiduvajutajad

- Suurt toiduvajutajat ja käigumehhanismiga völli tuleks pesta ainult käsitsi. Neid ei tohi pesta nõudepesumasinas. Nõudepesumasinas pesemine kahjustab käigumehhanismiga völli.



HOIATUS!

Ärge puudutage kuubikuteks lõikamise resti lõiketeri.

Lõiketerad on äärmiselt teravad.



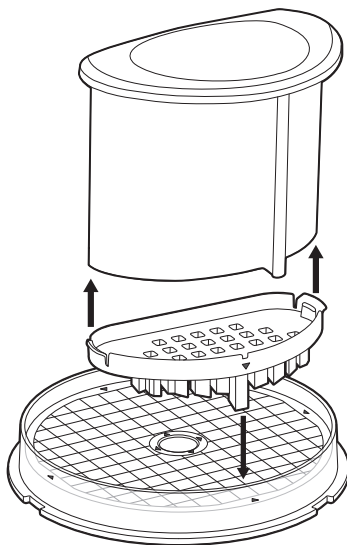
Lõiketerad ja kettad

- Lõiketerad ja kettad on väga teravad. Ärge puudutage neid. Eemaldage toiduained ning puhastage lõiketeri ainult pannilabidakese või harjaga.
- Käigumehhanismiga völli, lõiketeri ja kettaid võib pesta nõudepesumasinas.

Kuubikulõikaja

Puhastage kuubikulõikaja pärast IGAT KASUTUSKORDA või iga 10 tassitäie toiduainete töötlemise järel, kasutades selleks puhastuskapslit.

- Võtke kuubikuteks lõikamise ketas kohe pärast toiduainete kuubikuteks lõikamist anumast välja, jättes resti anumasse.
- Kinnitage puhastuskapsel suure vajutaja põhja alla.
- Pange puhastuskapslil olevad tähised kohakuti kuubikuteks lõikamise restil olevate tähistega ja lükake vajutajat allapoole, et rest toiduainetest puhastada.
- Korrake sama neli korda kogu resti ulatuses, kuni rest on puhas.



Mootoriosa

Pühkige mootoriosa pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa või kannu puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Kasutage vaid sooja vett, puhastusainet ja pehmet lappi.

Raskestieemaldatavad toiduplekid ja ebameeldiv lõhn

Tugeva lõhnaga toiduained (nagu küüslauk, kala ja mõned köögiviljad nagu porgandid) võivad anumale või selle kaanele jätta ebameeldiva lõhna või plekke.

Nende eemaldamiseks valage anumasse kuni tähiseni MAX LIQUID sooja seebivahust vett. Laske liguneda viis minutit. Seejärel peske õrnatoimelise pesuvahendi ja sooja veega, loputage põhjalikult ja kuivatage hoolikalt. Hoidke kannu ilma kaant peale panemata.

Hoiustamine

Hoiustamise ajaks pange suur toiduvajutaja (koos keskmise ja väikese vajutajaga selle sees) täitetorusse.

Pange köögikombain hoiule püstiasendis, nii et anum ja selle kaas on puhkeasendis, kuid mitte lukus. Anuma ja kaane lukustamine paneb ohutusmehhanismi tarbetu surve alla.

Pange tarvikud hoiuanumasse ja asetage anum ohutusse kohta, kust lapsed seda kätte ei saa. Me ei soovita hoida kettaid sahtlis teiste söögiriistade juures.

Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.



Veaotsing

PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

Segu on ebaühtlane.	- Toiduained tuleks enne töötlemist lõigata ühesuurusteks 2,5 cm tükkideks - Ülekoormuse vältimiseks tuleks toiduaineid töödelda portsjonite kaupa.
Viilud on viltused või ebaühtlased.	- Pange täitetorusse ühtlaselt lõigatud toiduained. - Avaldage vajutajale ühtlast survet.
Toiduained tulevad täitetorust välja.	Enne kartulite töötlemise jätkamist puhastage ketas sinna kogunenud kartulitest.
Friikartulite lõikamise ketas on toiduainetega ummistunud.	Väikeste tükkide toiduainete jäämine ketta külge on tavapärane.
Ketta peale on pärast töötlemist toiduaineid jäänud.	Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
Mootor töötab taina segamisel aeglasemalt.	- Tainas võib olla liiga kuiv. Kui mootor hakkab kiiremini tööle, jätkake töötlemist. Vastasel juhul lisage veel ühe supilusikatäie kaupa jahu, kuni mootor hakkab kiiremini tööle. Töödelge, kuni tainas tuleb töötlemisanuma külgedele küljest lahti. - Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
Tainas ei tule töötlemisanuma küljest lahti.	Tainas võib olla liiga kuiv.
Tainalaba peale moodustub tainatükk ja tainas ei jää ühtlaselt sõtkutud.	Pange seade seisma ja eemaldage tainas ettevaatlikult. Jagage see kolmeks tükiks ja jagage töötlemisanumas ühtlaselt.
Tainas tundub pärast sõtkumist jäik.	Jagage tainas kaheks või kolmeks tükiks ning jaotage see töötlemisanumas ühtlaselt. Töödelge 10 sekundit või kuni tainas on ühtlaselt pehme. Taina seismajätmisel muutub see painduvaks.
Tainas on liiga kuiv.	Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu vett, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.
Tainas on liiga niiske.	Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu jahu, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.



PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

Mootor ei hakka tööle.

- Ohutusseadis takistab mootoril tööle hakkamast, kui see ei ole õigesti kokku pandud. Veenduge, et töötlemisanum ja kaas on kindlalt oma kohale lukustatud.
- Kui eespool toodud lahendus viilutamisel või riivimisel ei tööta, veenduge, et täitetorus olevad toiduained on lõigatud allapoole maksimaalse täitetaseme joont, nii et aktiveerimisvarras saab mootoriga haakuda.
- Kontrollige, et suur toiduvajutaja oleks täitetorusse piisavalt allapoole sisestatud, nii et ohutusmehhanism aktiveeruks.
- Kui mootor ikka tööle ei hakka, kontrollige toitejuhet ja pistikupesa.

Seade lülitub töötamise ajal välja.

- Võimalik, et kaas läks lukust lahti. Kontrollige, kas see on kindlalt oma kohal.
- Mootori ülekoormuse korral hakkab LCD-ekraanil vilkuma ikoon 'OVERLOAD'. Lülitage seade välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Laske seadmel enne uuesti kasutamist 20-30 minutit jahtuda.

Mootor muutub seadme kasutamise ajal aeglasemaks.

- See on tavapärane, sest suure koormuse korral (nt juustu viilutamisel ja riivimisel) peab mootor rohkem tööd tegema. Paigutage täitetorus olevad toiduained ümber ja jätkake nende töötlemist.
- Maksimaalne lubatud koormus või maht on ületatud. Võtke osa toiduaineid välja ja jätkake töötlemist.

Seade vibreerib / liigub töötlemise ajal kohalt.

- Kontrollige, et seadme põhjas asuvad kummijalad oleksid puhtad. Veenduge, et maksimumkoormust ega -mahtu ei ole ületatud.
- See on tavapärane, sest suure koormuse korral peab mootor rohkem tööd tegema.

Taimeri LCD-ekraanil vilgub kiri INSERT PUSHER

- Kontrollige, et toiduainete kogus ei ületaks täitetoru maksimumtähist.
- Kui vajutaja on täielikult sisestatud ja ekraanil vilgub eespool toodud hoiatus, kontrollige, et anum ja kaas oleksid õigesti töökorda seatud. Anuma käepide peab olema suunaga seadme esikülje poole.

Köögikombain kiilub toiduainete kuubikuteks lõikamise ajal kinni.

- Pange seade seisma ja eemaldage kuubikuteks lõikamise ketas väga ettevaatlikult. Puhastage puhastuskapsliga restile ja kettale kogunenud toiduained.
- Mõni toiduaine on kuubikute lõikajale töötlemiseks liiga kõva ja seetõttu jääb seade seisma. Mõnda toiduainet on vaja eelnevalt keeta. Vt toiduainete töötlemise juhised.



Содержание

- 59 Рекомендация Sage® –
безопасность на первом месте
- 62 Компоненты
- 65 Сборка
- 68 Функции
- 72 Руководство по переработке
продуктов
- 74 Уход и очистка
- 76 Поиск и устранение неисправностей

РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗО- ПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖ- НОСТИ

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Полное руководство по эксплуатации доступно на веб-сайте: sageappliances.com.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора.
- Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания.

- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Поставьте прибор подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.
- Вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что прибор выключен, отсоединен от розетки и полностью остыл.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.
- Не используйте прибор, если шнур питания, штекер или прибор повреждены каким-либо образом. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage или зайдите на веб-сайт: sageappliances.com.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Sage®.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Очистка прибора может производиться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под надзором.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

- Перед использованием убедитесь, что прибор собран правильно. Если прибор собран неправильно, он не будет работать.
- Не ставьте работающий прибор на сточную панель мойки.
- Держите руки, пальцы, волосы, одежду, а также лопатки и другие столовые приборы вдали от движущихся или вращающихся частей прибора во время работы.
- Используйте прибор только для приготовления напитков и еды.
- Чтобы избежать возможной угрозы самопроизвольного запуска прибора из-за случайного сброса защиты от перегрузки, не подключайте никаких внешних включающих устройств (например, таймер) и не подсоединяйте прибор к схеме, которая способна регулярно включать и выключать прибор.
- Внимательно прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

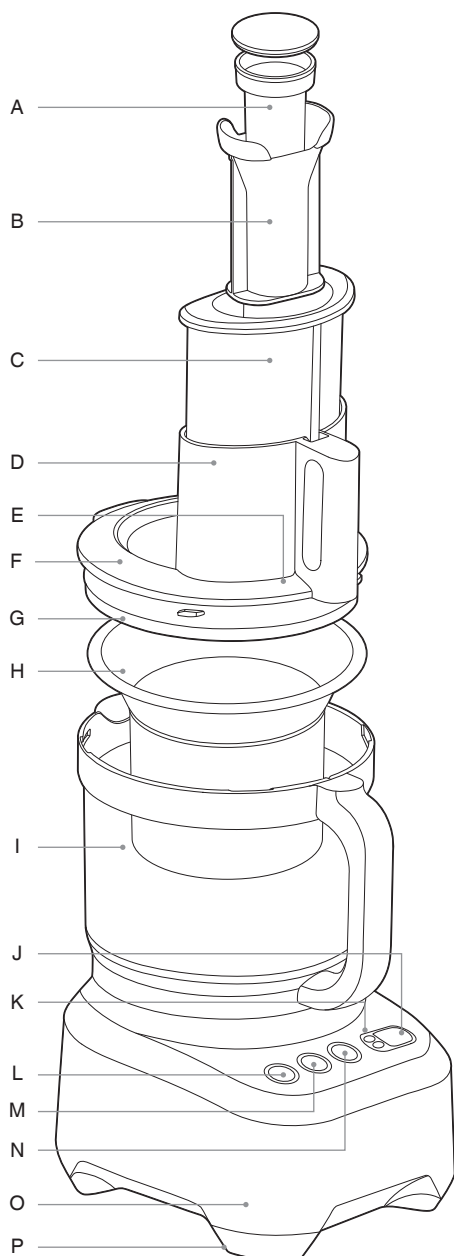


Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

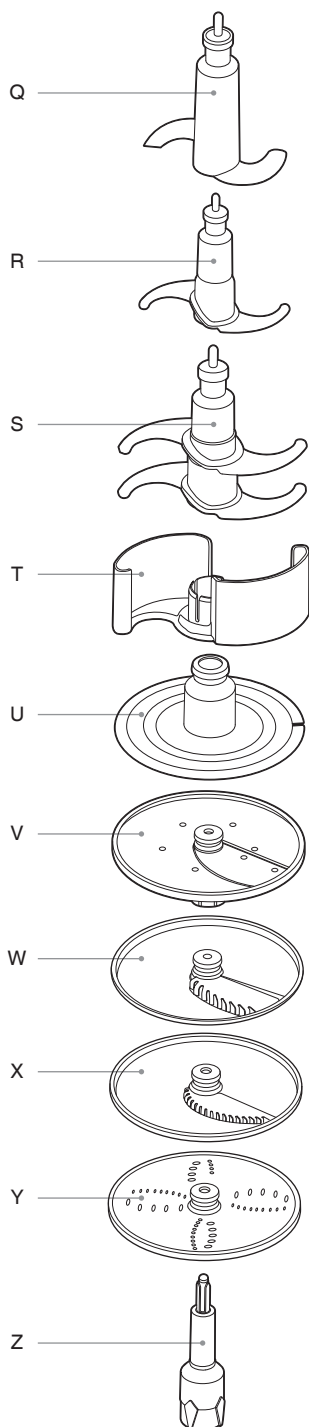
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



Компоненты



- A. **Небольшой толкатель для продуктов**
- B. **Средний толкатель**
- C. **Большой толкатель для продуктов**
Комбайн не будет работать, если большой толкатель не будет правильно установлен на место.
- D. **Широкий канал для подачи продуктов 14 см**
- E. **Защитная система канала подачи продуктов**
Не позволяет мотору работать, если чаша и крышка не зафиксированы в правильном положении и большой толкатель не вставлен на место.
- F. **Крышка**
- G. **Силиконовое уплотнение**
- H. **Мини-чаша**
Для больше контроля при переработке небольших объемов.
- I. **Чаша с ручкой**
Чаша емкостью 15 чашек для сухих ингредиентов и 10 чашек для нарезанных продуктов жидкостей (густых жидких ингредиентов, например супов).
- J. **ЖК-дисплей**
- K. **Таймер и секундомер**
- L. **Кнопка POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.)**
- M. **Кнопка START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА)**
- N. **Кнопка PULSE (ИМПУЛЬС)**
- O. **Мотор с прямым приводом**
- P. **Нескользящие резиновые ножки**

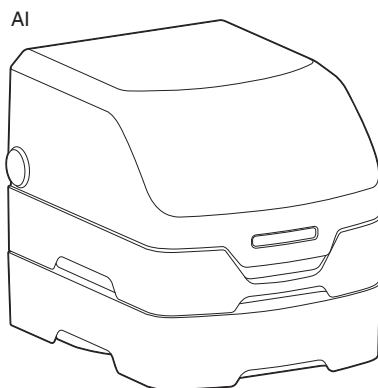
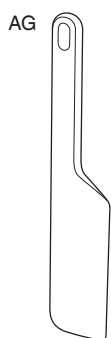
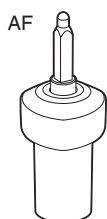
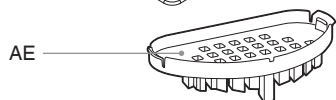
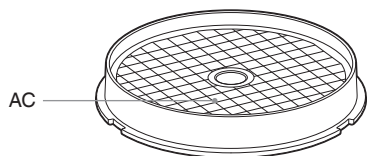
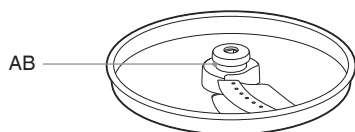
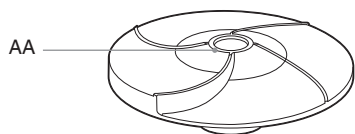


- Q. Нож для теста
- R. Мини-нож
- S. Нож Quad®
- T. Защитная крышка ножа Quad®
- U. Диск для взбивания/эмульсии
- V. Регулируемый дисковый нож
- W. Диск для картофеля-фри
- X. Диск для нарезки соломкой
- Y. Двусторонний нож для шинковки
- Z. Ось диска

Используйте с установленным двусторонним диском, диском для нарезки соломкой, картофеля фри, взбивания, картофелечисткой и регулируемые дисковыми ножами.



Технические параметры
220–240 В ~50 Гц 2000 Вт



- AA. Диск для чистки продуктов
- AB. Режущая решетка
- AC. Распределитель
- AD. Чистящая насадка
- AE. Приводная ось
- AF. Используйте с комплектом для нарезки кубиками.
- AG. Пластиновая лопатка
- AH. Щетка для очистки
- AI. Коробка для хранения



Сборка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

СБОРКА

Корпус мотора и чаша

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.



Оси и диски

1. Прежде чем установить крышку на чашу, выберите ось и расположите ее над муфтой в центре чаши. Затем расположите выбранную принадлежность над осью. Обратите внимание, что ножу Quad® и ножу для теста не нужна ось для работы.
2. При использовании следующих дисков необходима ось для дисков: регулируемый диск для нарезки, двусторонний диск, диск для соломки, диск для картофеля фри, картофелечистка. Не используйте приводную ось с этими принадлежностями. Неиспользование оси для дисков может привести к повреждению деталей, а неправильное использование может вызвать спайивание деталей.



Диск для нарезки соломкой



Диск для картофеля-фри



Диск для нарезки



Диск для натирания



Картофелечистка



Ось диска

3. При использовании комплекта для нарезки кубиками необходима приводная ось. Чтобы порезать фрукты или овощи кубиками, сначала установите приводную ось в чашу, затем режущую решетку, совместив ее с 4 выступами в чаше, а затем – режущий диск.

Обязательно соблюдайте порядок действий. Если вы собираетесь измельчать большое количество продуктов (более 5 чашек), установите распределитель после помещения приводной оси в чашу. Распределитель помогает равномерно распределить продукты в чаше.

Не используйте комплект для нарезки кубиками с осью для дисков. Всегда используйте приводную ось.



Режущий диск



Режущая решетка



Распределитель



Приводная ось



ВНИМАНИЕ!

Не касайтесь лезвий режущей решетки. Они чрезвычайно острые!



Мини-чаша



Мини-чаша вставляется в основную чашу.



Не используйте оси и режущие диски. В мини-чаше можно использовать только мини-нож. Обратите внимание, что мини-нож нельзя использовать в основной чаше.

Крышка

Закройте 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.

Когда крышка закрыта правильно, задействуется защитный замок на ручке, что позволяет мотору начать работать.





Функции

Комбайн работает только с правильно установленными чашей, крышкой и большим толкателем. Это отключает защитную блокировку и позволяет двигателю работать. Значок SHUTE FILL MAX (МАКСИМАЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ КАНАЛА) на канале указывает на максимальный объем продуктов, при котором толкатель позволяет включить прибор.

Кнопки управления

Кнопка PULSE (ИМПУЛЬС) идеально подходит для переработки продуктов, которым требуется кратковременное мощное воздействие. Этот режим также способствует перемещению продуктов в чаше. Импульсный режим также лучше всего подходит для продуктов, которым требуется кратковременная переработка.

После переработки

После переработки дождитесь полной остановки ножей/дисков и только потом открывайте крышку. Для обеспечения безопасности выключите прибор кнопкой POWER (ПИТАНИЕ) и отсоедините его от розетки, прежде чем касаться ножей.

Снимая ножи/диски, осторожно поднимайте их за пластиковую втулку в центре.

НАРЕЗКА ПРИ ПОМОЩИ КОМПЛЕКТА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Комплект предназначен для нарезки сырых и готовых продуктов кубиками 12 x 12 мм.

Не забывайте установить приводную ось, режущую решетку и режущий диск в чашу перед добавлением продуктов.

Не нарежьте более 10 чашек (2,4 л) продуктов в комбайне за один раз. Превышение указанного объема приведет к тому, что продукты заблокируют диск. Также это значительно усложнит процесс очистки режущей решетки.

Очищайте режущую решетку каждый раз после нарезки 10 чашек.

Овощи и фрукты

При помощи комплекта можно нарезать сырые и готовые овощи и фрукты. Чтобы результат был лучше, рекомендуется довести до полуготовности твердые овощи, такие как морковь и тыква. Этот метод подходит только для овощей, которые будут готовиться дальше.

Чтобы при нарезке сырых твердых овощей результат был лучше, ориентируйте морковь вдоль малого канала и подавайте тыкву только через средний канал. В случае подачи этих продуктов через большой канал может заблокироваться диск.

НЕ НАРЕЗАЙТЕ БАТАТ (ямс/кумара)

Из-за сухой и волокнистой структуры батата не рекомендуется нарезать его при помощи комплекта для нарезки кубиками. Батат создает большую нагрузку на комплект для нарезки кубиками. Это вызывает сильное трение и может повредить крышку чаши.

Используйте кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) для контроля нарезки.

ЧИСТКА ПРОДУКТОВ

Чистка картофеля? Элементарно!

Чистка картофеля не должна быть трудной. Картофелечистка Sage Peeler 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 за 25–30 секунд.

Размер имеет значение

Лучше всего использовать картофель размером примерно 70 x 70 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.

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.

Чистка других продуктов

Диск для чистки может отлично чистить картофель, но также подходит для чистки других твердых круглых продуктов, таких как свекла.

Его также можно использовать для чистки моркови и батата. В зависимости от размера рекомендуем разрезать морковь и батат на 2-3 куска, прежде чем класть в чашу.

НАРЕЗКА НОЖАМИ QUAD®

Ножи Quad с микрозазубринами 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.

Сырые овощи, фрукты и готовое мясо

Почистите и нарежьте на кубики 2,5 см.

Перерабатывайте не более 7 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 жилы и нарежьте на кубики 2,5 см. Обязательно удалите все кости. Сильно охладите в морозилке, чтобы упростить измельчение. Перерабатывайте не более 4 чашек (600 г) 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.

Зелень

Тщательно вымойте и высушите. Удалите все жесткие стебли. Перерабатывайте не более 3 пучков (прибл. 5½ чашки) зелени за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) с интервалами в 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Используйте зелень сразу после переработки, чтобы получить максимум аромата.

Орехи

Перерабатывайте не более 5 чашек очищенных орехов за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) с интервалами в 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Ореховое масло

Перерабатывайте не более 5 чашек очищенных обжаренных орехов за один раз, используя кнопку START (ПУСК), пока не получите желаемую консистенцию.

Мягкие панировочные сухари

Нарежьте черствый хлеб на куски (свежий хлеб налипнет на ножи). Перерабатывайте не более 6-8 ломтиков в чаше за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) с интервалами в 1-2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

Сухие панировочные сухари

Нарвите хлеб крупными кусками и поджарьте в духовке до золотистого цвета. Не допускайте излишнего потемнения. Перерабатывайте не более 6-8 ломтиков в чаше за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) с интервалами в 1-2 секунды.

Крошка из печенья

Разломите печенье на четверти. Используйте максимум 500 г (2 стандартные упаковки). 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 (например, имбирное печенье), поскольку это может повредить ножи.

Сухофрукты

Извлеките косточки из фиников и другие достаточно крупных сухофруктов. Нарежьте фрукты на четвертинки перед переработкой. Перерабатывайте не более 1 чашки за раз.

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 (1 чашки более крупных плодов) за один раз, используя кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) с интервалами в 1–2 секунды, пока не получите желаемую консистенцию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОРЕ НОЖАМИ QUAD®

Ножи Quad с микроразбуринками превращают сырые и готовые продукты в однородное пюре нужной консистенции, в том числе для детского питания. Ножи работают очень эффективно, и в большинстве случаев приготовление не занимает много времени.

СМЕШИВАНИЕ НОЖАМИ QUAD®

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

Ножи Quad можно использовать для эмульгирования соусов на основе яиц, например майонеза.

Слоеное тесто

Положите муку и нарезанное кубиками охлажденное масло в чашу.

Не перерабатывайте более 3 чашек (500 г) муки за один раз. Используйте кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) с интервалами, пока масло не впитается в муку.

Постепенно добавляйте жидкость через малый канал при работающем моторе.

Вымешивайте, пока смесь не сформируется в шар.

ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА НОЖОМ ДЛЯ ТЕСТА

Не забывайте установить нож 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.

Не перерабатывайте более 3 чашек (500 г) муки за один раз или используйте кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) с интервалами.

Постепенно добавляйте жидкость (в том числе растительное масло, если требуется) через малый канал при работающем моторе. Вымешивайте, пока смесь не сформируется в мягкий и эластичный тестяной шар.

При приготовлении более двух порций теста (по 500 г) дайте мотору остыть достаточно продолжительное время (прибл. 30 минут) перед следующим замешиванием, чтобы не допустить перегрузки мотора.

НАРЕЗКА ЛОМТИКАМИ И НАТИРАНИЕ НА ТЕРКЕ



ВАЖНО!

Ось должна использоваться как с регулируемым диском, так и с двусторонней терной.

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 подальше от лезвия, 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

Для оптимального результата положите продукты в канал и слегка придавите толкателем до запуска комбайна.

При переработке твердых продуктов, таких как тыква или батат, всегда используйте средний или малый канал. При подаче твердых овощей и фруктов через большой канал диски могут повредиться.

Ингредиенты меньшего размера

Для длинных продуктов, таких как морковь, огурцы, цуккини и т. п., используйте малый или средний канал. В нем они не будут падать во время переработки.

Более крупные ингредиенты

Старайтесь не перегружать канал, поскольку при переполненном канале толкатель не активирует защитный выключатель. Не превышайте отметку MAX CHUTE FILL (МАКС. ЗАПОЛНЕНИЕ КАНАЛА)

Давление

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

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.

Шоколад

Разломайте плитку шоколада на небольшие кусочки и охладите, чтобы они стали твердыми. Положите в малый или средний канал и натрите.



ВНИМАНИЕ!

Масло в цедре цитрусовых может повредить чашу и крышку. Очищайте чашу и крышку сразу после переработки цитрусовой цедры. Не замачивайте компоненты в горячей воде.



Руководство по переработке продуктов

Более подробная информация о подготовке и переработке продуктов приведена в описании базовых методов переработки.

ТИП ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ	ВОЗМОЖНЫЕ ВИДЫ БЛЮД
Авокадо	Комплект для нарезки кубиками Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 2–5 мм	Гуакамоле с кусочками Гуакамоле Салат
Яблоно/груша	Комплект для нарезки кубиками Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 2–5 мм Диск для натирания	Фруктовый салат Яблочный соус Шинкованная капуста
Яблоно/груша (готовые)	Нож Quad или мини-нож	Детское питание
Жидкое тесто	Нож Quad	Кексы, блинчики, вафли
Свекла	Комплект для нарезки кубиками Диск для нарезки 2–5 мм Диск для натирания Нож Quad Картофелечистка	Соус Салат Салат Пюре
Панировочные сухари	Нож Quad	Панировка, начинка из хлебной крошки
Мускатная тыква (очищенная)	Нож Quad Комплект для нарезки кубиками (через средний канал или большой канал, если доведены до полуготовности) Диск для нарезки (через средний канал или большой канал, если доведены до полуготовности)	Суп из мускатной тыквы
Капуста/зеленый салат	Диск для нарезки 1–3 мм Диск для натирания	Салат Салат
Морковь	Комплект для нарезки кубиками (через средний канал или большой канал, если доведены до полуготовности) Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки Диск для натирания Картофелечистка	Минестроне Пирог с мясом Овощной суп Салат Морковный кекс
Цветная капуста	Нож Quad или мини-нож	Суп из цветной капусты
Сельдерей	Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 1–3 мм Комплект для нарезки кубиками	Овощной суп Салат Суп
Сыр	Диск для натирания	Гарнир, начинка для сэндвичей Тертый сыр для пиццы

ТИП ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ	ВОЗМОЖНЫЕ ВИДЫ БЛЮД
Шоколад	Нож Quad Диск для натирания	Шоколадный ганаш Украшение десертов
Сливки	Взбиватель	Взбитое яйцо
Тесто	Нож для теста	Хлеб, пицца
Травы	Нож Quad или мини-нож	Заправка, песто
Лук-порей	Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 2–5 мм	Суп Суп
Мясо (сырое)	Нож Quad (в импульсном режиме)	Мясной рулет из фарша, бургеры, котлеты
Мясо (готовое)	Нож Quad (в импульсном режиме)	Начинки для сэндвичей, паштет, детское питание
Мясо (нарезка)	Диск для нарезки 1–6 мм	Начинки для сэндвичей, антипасты, пиццы
Репчатый лук	Комплект для нарезки кубиками Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 0–5 мм Диск для натирания	Сальса, супы Супы, соусы Салат
Слоеное тесто	Нож Quad	Пироги
Картофель	Комплект для нарезки кубиками Картофелечистка Диск для натирания Диск для картофеля-фри Диск для нарезки	Картофельный салат Картофельное пюре, картофельный салат, картофель-фри Драники Картофель-фри
Картофель (готовый)	Нож Quad или мини-нож	Картофельное пюре
Батат	Диск для нарезки Диск для натирания Картофелечистка	Фри из батата
Помидоры	Комплект для нарезки кубиками Нож Quad или мини-нож Диск для нарезки 2–5 мм	Сальса с крупными кусками Сальса Салат «Капрезе», начинка для сэндвичей
Цуккини	Нарезка кубиками Диск для соломки Диск для нарезки	Минестроне, кесадилья Фри из цуккини Цуккини-гриль



Уход и очистка

Из соображений безопасности отсоединяйте шнур питания от розетки после использования.

Чаша и крышка

Из-за наличия блокирующих компонентов не рекомендуется погружать чашу в воду на долгое время.

Чтобы держать чашу и крышку в чистоте и не допускать засыхания продуктов на них, выполняйте следующие действия как можно скорее после использования:

- Смойте большинство ингредиентов с чаши и крышки.
- Вручную вымойте в теплой мыльной воде, используя щадящее моющее средство и неабразивную губку.
- Чашу и крышку можно иногда мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке). Однако регулярное мытье в посудомоечной машине не рекомендуется, поскольку продолжительное воздействие агрессивных моющих средств, горячей воды и давление может сократить срок службы пластмассы и блокирующих компонентов.

Приводная ось и толкатели

- Большой толкатель и приводную ось можно мыть только вручную. Не помещайте их в посудомоечную машину. Мытье в посудомоечной машине повредит приводную ось.



ВНИМАНИЕ!

Не касайтесь лезвий режущей решетки. Они чрезвычайно острые!



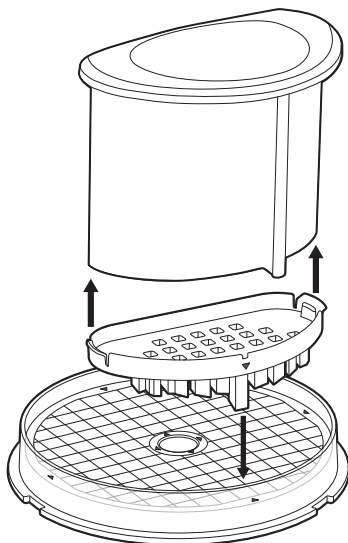
Ножи и диски

- Ножи и диски чрезвычайно острые, не касайтесь их. Всегда используйте лопатку или кисть, чтобы снять с ножей продукты или очистить ножи.
- Ось для дисков, лезвия и диски можно мыть в посудомоечной машине.

Принадлежности для нарезки кубиками

Используйте чистящую насадку для удаления застрявших продуктов из режущей решетки после КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ или каждые 10 чашек.

- Сразу после нарезки извлеките режущий диск из чаши, оставив режущую решетку в чаше.
- Установите чистящую насадку на основание большого толкателя.
- Совместите отметки на насадке с отметками на режущей решетке и надавите, чтобы вытолкнуть продукты из решетки.
- Повторите четыре раза, передвигая насадку, пока вся решетка не будет очищена.



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.

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 щадящим моющим средством и теплой водой, хорошо прополощите и тщательно высушите. Храните чашу с открытой крышкой.

Хранение

Вставьте большой толкатель (при вставленных среднем и 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 контейнере для хранения и в месте, не доступном для детей, чтобы избежать случайных порезов. Не рекомендуется хранить диски в ящике с другими столовыми приборами и принадлежностями.

Не помещайте ничего на комбайн во время хранения.



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Продукты перерабатываются неравномерно	• Перед переработкой ингредиенты следует нарезать на кусочки 2,5 см. • Ингредиенты следует перерабатывать порциями, чтобы избежать перегрузки.
Ломтики косые или неровные	• Равномерно распределяйте продукты в канале. • Равномерно нажимайте на толкатель.
Продукты вываливаются из канала	• Чтобы получить хорошие результаты, большой канал следует заполнять полностью. При переработке небольших объемов помещайте продукты в левую дальнюю часть канала или используйте меньший канал в зависимости от размера ингредиентов.
Диск для картофеля-фри	• Обязательно удаляйте все застрявшие куски картофеля, прежде чем добавлять еще.
Некоторые продукты остаются сверху на диске после переработки	• Небольшие кусочки могут оставаться на диске после переработки. Это нормально.
Мотор замедляется при вымешивании теста	• Возможно, объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и месите двумя порциями. • Возможно, тесто слишком сухое. 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.
Тесто не собирается со стенок чаши	• Возможно, объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и месите двумя порциями. • Возможно, тесто слишком сухое.
Сверху ножа для теста образуется комок из теста, и тесто вымешивается неравномерно.	• Остановите комбайн, аккуратно соберите тесто, разделите его на 3 части и равномерно распределите эти части по чаше.
Тесто получается жестким после вымешивания	• Разделите тесто на 2-3 части и равномерно распределите в чаше. Вымешивайте 10 секунд или до получения мягкого и податливого теста. Если дать тесту постоять, глютенковые нити в нем расслабляются и оно становится более податливым.
Тесто слишком сухое	• При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке воды через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА

ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

Тесто слишком влажное

- При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке муки через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.

Мотор не запускается

- VКомбайн оснащен защитной блокировкой, не позволяющей мотору запуститься, если прибор 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 запуститься.
- 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.
- В случае перегрузки мотора на дисплее начнет мигать значок OVERLOAD (ПЕРЕГРУЗКА). Выключите при помощи кнопки POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.) и отсоедините от розетки. Дайте комбайну остыть 20–30 минут, прежде чем продолжить.

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.

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.

Мигает INSERT PUSHER (ВСТАВЬТЕ ТОЛКАТЕЛЬ)

- Убедитесь, что отметка максимального уровня в канале не превышена.
- Если толкатель полностью вставлен и на экране мигает это сообщение, проверьте правильность установки чаши с крышкой. Ручка чаши должна быть впереди прибора.

Комбайн останавливается при нарезке кубиками

- Остановите прибор и очень осторожно извлеките режущий диск. При помощи чистящей насадки очистите режущую решетку и диск от застрявших продуктов.
- Некоторые продукты слишком твердые для принадлежностей для нарезки кубиками, и поэтому мотор останавливается. Некоторые продукты нужно предварительно довести до полуготовности, см. инструкции по переработки.



Примечания

LV

“B.T.U. Company” SIA
Dārzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Latvija
sage@btu.lv

Lai sazinātos ar klientu servisu, lūdzu, apmeklējiet vietni: sage.lv

Reģistrēts Latvijā № 50003873791.

Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot savu produkciju, šajā dokumentā attēlotie produkti vai to fotogrāfijas var nedaudz atšķirties no produktu faktiskā izskata.

LT

“B.T.U. Company” SIA
Darzaugļu iela 1-207, Ryga, LV-1012, Latvija
sage@btu.lv

Pirkējiem priekšroku, aicinām apmeklēt vietni: sage.lv

Uzreģistrēta Latvijā № 50003873791.

Kadangi gaminiai nuolat tobulinami, tai šī dokumentā attēlotie produkti vai to fotogrāfijas var nedaudz atšķirties no produktu faktiskā izskata.

EE

“B.T.U. Company” SIA
Darzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Lāti
sage@btu.lv

Klientiem ieteicam apmeklēt vietni: sage.lv

Reģistrēts Lātijā № 50003873791.

Pildiet šīs instrukcijas rūpīgi, lai nodrošinātu pareizu ierīces izstrādāšanu.

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2017.

SFP820 A18