

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®



Saturs

2	Sage® prioritāte ir drošība
7	Sastāvdaļas
10	Salikšana
15	Funkcijas
17	Padomi
19	Apkope un tīrīšana
20	Problēmu novēršana
82	Garantija

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 PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmatas lejupielādējamā versija 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.
- Darbības laikā nenovietojiet virtuves kombainu tuvu virsmas vai galda malai vai uz izlietnes notecēšanas virsmas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra, uz tās nav ūdens.
- Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīci pārvietoties.
- Nelietojiet ierīci uz slidenām, nestabilām vai nelīdzenām virsmām, piemēram, uz izlietnes notecēšanas virsmas.

- Nenovietojiet ierīci uz gāzes plīts, elektriskā degļa vai to tuvumā, vai vietā, kur tā var pie-skarties citam siltuma avotam.
- Pirms darbināšanas vienmēr pārliedzinieties, ka virtuves kombains ir pilnībā salikts. Ierīce nedarbosies, ja tā nebūs pareizi salikta.
- Pirms pievienojat jebkādus piederumus vai uzliekat asmeņus vai diskus, pārliedzinieties, ka ir piespiests OFF taustiņš  un virtuves kombains ir izslēgts un atvienots no strāvas avota.
- Rīkojieties ar virtuves kombainu un piederumiem uzmanīgi - atcerieties, ka asmeņi un diski ir asi kā skalpelis, un ka tos jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms asmeņu vai disku uzlikšanas, vienmēr nostipriniet apstrādes trauku uz motora pamatnes.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos. Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Apstrādājot pārtiku, turiet rokas, matus, apģērbu, lāpstiņas un citus piederumus prom no kustīgajiem asmeņiem vai diskiem, lai novērstu smagu miesas bojājumu vai virtuves kombaina bojājumu iespējamību. Var izmantot plastmasas lāpstiņu, bet tikai tad, kad virtuves kombaina darbība ir apturēta.
- Pirms uzliekat apstrādes vāku uz trauka, pārliedzinieties, ka ir piespiests OFF taustiņš un virtuves kombains ir izslēgts un atvienots no strāvas avota.
- Izvairieties no saskarsmes ar kustīgām daļām. Nekad nestumiet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai virtuves piederumiem. Vienmēr izmantojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- Nepiepildiet apstrādes trauku virs katra sastāvdaļu veida norādītās maksimālās uzpildīšanas atzīmes. Pirms šķidrumu pievienošanas apstrādes traukā, vispirms vienmēr pievienojiet sausākas vai biezākas sastāvdaļas. Šīs instrukcijas neievērošana var izraisīt ierīces darbības traucējumus, bojājumus vai miesas bojājumus vāka vai trauka bojājumu dēļ.
- Nekad neuzglabājiat asmeņi vai disku uz motora vārpstas. Lai samazinātu savainojumu risku, nekad nenovietojiet griešanas asmeņi vai diskus uz vārpstas, pirms nav pareizi ievietots trauks. Glabājiat asmeņus un diskus, tāpat kā asos nažus, bērniem nepieejamā vietā, tiem paredzētajā uzglabāšanas kastē.

- Pirms virtuves kombaina lietošanas, pārliecinieties, ka vāks ir droši nofiksēts vietā. Nekad nemēģiniet speciāli bloķēt vāka bloķēšanas mehānismu.
- Pārliecinieties, ka virtuves kombains ir izslēgts un atvienots no strāvas avota, kad netiek lietots, tiek atstāts bez uzraudzības un pirms izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Daži cieti maisījumi, piemēram, mīkla, var izraisīt lēnāku asmens griešanos nekā parasti. Ja tas notiek, nedarbiniet ierīci ilgāk par 1 minūti.
- Neapstrādājiet karstus vai verdošus šķidrumus – ļaujiet tiem atdzist, pirms pievienojat apstrādes traukā. Pēkšņas tvaicēšanas rezultātā var tikt izspiests karstais šķidrums, kas var radīt savainojumus.
- Nepārvietojiet virtuves kombainu, kamēr tas darbojas.
- Nelieciet nevienu virtuves kombaina daļu mikroviļņu krāsnī.
- Nekad nenoņemiet vāku, kamēr ierīce darbojas.
- Vienmēr izmantojiet taustiņu POWER vai PAUSE, lai apstādinātu ierīci pirms vāka noņemšanas.
- Izņemot pārtiku no apstrādes trauka, jāievēro piesardzība, pārliecinoties, ka motors, asmeņi vai diski ir pilnībā apstājušies pirms izjaukšanas. Pēc tam apstrādes trauks ir jāatbrīvo no motora pamatnes un uzmanīgi jānoņem asmeņi, mīklas asmens vai diski, pirms izņemt apstrādāto pārtiku.
- Tīrot ierīci, neizmantojiet spēcīgus abrazīvus, kodīgus tīrīšanas līdzekļus.
- Uzturiet ierīci tīru. Izpildiet šajā lietošanas pamācībā sniegtos tīrīšanas norādījumus. Lai izvairītos no iespējamām trauka slēdža darbības traucējumiem, nekad neuzglabāiet virtuves kombainu ar stūmēju nofiksētā pozīcijā.
- Neizmantojiet pirkstus vai nazi, lai tīrītu režģi vai asmeni griešanai kubiciņos. Lūdzu, izmantojiet komplektācijā iekļauto tīrīšanas rīku vai birsti, lai notīrītu režģi vai asmeni griešanai kubiciņos.
- Nemēģiniet izmantot izmantot komplektu griešanai kubiciņos citādi, nekā aprakstīts šajā lietošanas pamācībā.
- Nemēģiniet izmantot komplektu griešanai kubiciņos ar citu virtuves kombainu, izņemot modeļus, kas norādīti uz kubiciņu griešanas komplekta iepakojuma.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.

Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietot kustīgos transportlīdzekļos vai laivās. Nelietot ārpus telpām.

Nepareiza lietošana var izraisīt savainojumus.

- Piederumu izmantošana, ko Sage nepārdod vai neiesaka, var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienus vai savainojumus.
- Neatstājiet virtuves kombainu bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. 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.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni jaunāki par 8 gadiem, tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīce un tās vads jāglabā bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Jebkāda apkope, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Sage servisa centrā.
- Drošības apsvērumu dēļ, ierīci ieteicams pieslēgt atsevišķai elektrības kontaktligzdai, izmantojot speciālu ķēdi atsevišķu no citām ierīcēm. Ja elektriskā ķēde ir pārslogota ar citām ierīcēm, ierīce var nedarboties pareizi.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša vai pati ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Sage servisa centrā pārbaudei un/vai remontam.
- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netīšas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimeris) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.
- 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.



BRĪDINĀJUMS

Lai izvairītos no iespējamiem apstrādes trauka automātiskā slēdža darbības traucējumiem, nenovietojiet apstrādes vāku bloķētā stāvoklī, kad ierīce netiek lietota.



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.

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



Sastāvdaļas

A. Mazais produktu stūmējs

Uzlabotai mazāku sastāvdaļu apstrādes kontrolei. Tas darbojas arī kā mērtrauks. Virtuves kombains darbosies nepārtraukti, neatkarīgi no tā vai mazais stūmējs ir iekšā vai ārā.

B. Vidējais stūmējs

Virtuves kombains darbosies nepārtraukti, neatkarīgi no tā vai vidējais stūmējs ir iekšā vai ārā.

C. Lielais produktu stūmējs

Pārtikas stumšanai pa padeves cauruli. Virtuves kombains nesāks darboties, ja lielais stūmējs nebūs pareizi ievietots.

D. Īpaši plata 14cm padeves caurule

Lielākiem produktiem.

E. Padeves caurules drošības sistēma

Neļauj motoram darboties, kamēr trauks un vāks nav pareizi nofiksēti un ir ievietots lielais stūmējs.

F. Apstrādes vāks ar silikona gumiju

Fiksējas uz apstrādes trauka.

G. Mazais trauks ar silikona gumiju

Fiksējas uz motora pamatnes.

H. Galvenais trauks ar rokturi

Fiksējas uz motora pamatnes.

I. PLAY | PAUSE taustiņš

Piespiediet, lai palaistu un apturētu motora darbību.

J. PULSE taustiņš

Īsi piespiediet un turiet piespiestu, lai palaistu īsus strāvas impulsus. Motors automātiski apstāsies pēc PULSE taustiņa atlaišanas.

K. Displejs

Attēlo taimeri.

L. POWER taustiņš

M. Taimeris skaitīšanai un atskaitei

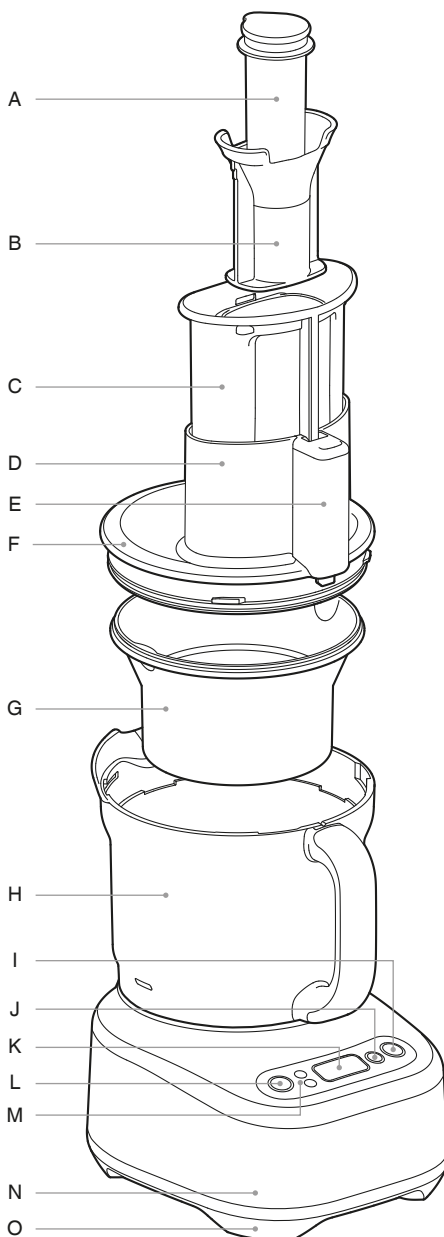
Izmantojiet, lai iestatītu vēlamo apstrādes laiku. Var izmantot laika skaitīšanu vai atskaiti, apturot ierīci, kad beigsies laiks, laika atskaites režīmā.

N. Jaudīga indukcijas motora pamatne

Indukcijas motors ar drošības apturēšanas sistēmu.

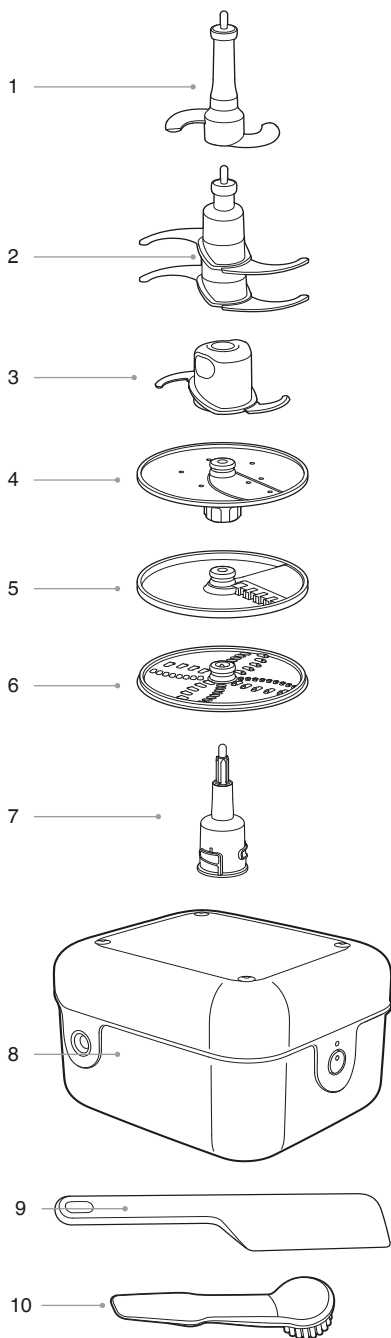
O. Pretslīdes gumijas kājiņas

Drošībai un stabilitātei.



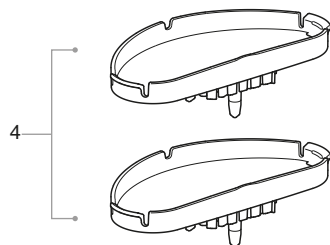
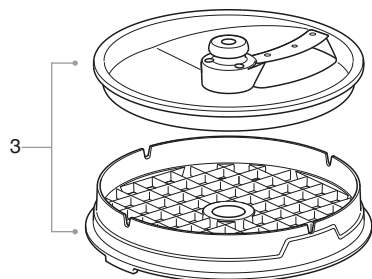
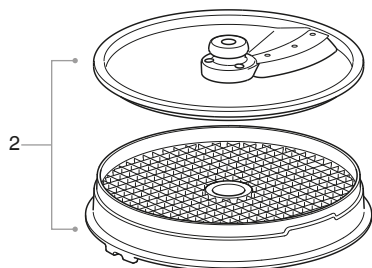
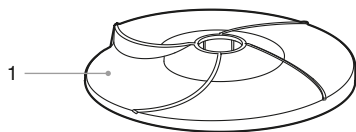
Nominālie parametri

220 - 230 V ~ 50 Hz 900 W



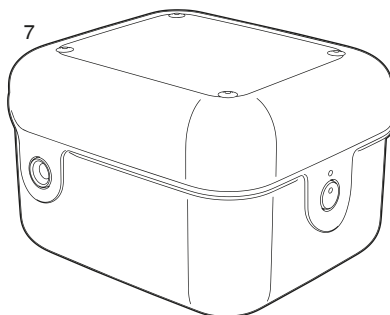
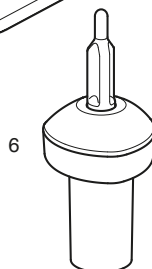
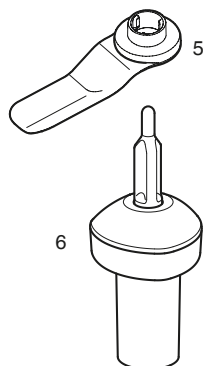
KASTE 1

1. **Mīklas asmenis**
Mīksta materiāla asmenis mīklas mīcīšanai.
2. **Quad™ asmenis**
Ātra darbība vienmērīgai smalcināšanai, samaisīšanai, saputošanai un dažādu sastāvdaļu apstrādei.
3. **Mazais apstrādes asmenis**
Piestipriniet pie vārpstas un izmantojiet šo asmeni nelieliem produktu daudzumiem kopā ar mazo trauku, lai sasmalcinātu, sajauktu un sablenderētu dažādas sastāvdaļas.
4. **Pielāgojams šķēlētājs**
Izmantojiet šo disku, lai šķēlētu sastāvdaļas. Ir iespējams šķēlēt ar biezumu no 0.3 mm līdz 8.0 mm (1/8 in – 5/16 in).
5. **Frī kartupeļu disks**
Izmantojiet šo disku, lai grieztu produktus frī kartupeļu formā.
6. **Divpusējs smalcinātājs**
Izmantojiet vienu diska pusi smalkai smalcināšanai, bet otru pusi rupjai smalcināšanai.
7. **Vārpsta**
Piestiprināma gan galvenajam, gan mazajam traukam. Izmantošanai kopā ar mazo asmeni, kad tas atrodas mazajā traukā un ar visiem diskkiem.
8. **Uzglabāšanas kaste**
Lai uzglabātu visus aksesuārus.
9. **Plastmasas lāpstiņa**
Sastāvdaļu nokasīšanai no trauka malām (gan no galvenā, gan no mazā trauka).
10. **Tīrīšanas birste**
Palīdz tīrīt traukus, asmeņus, diskus un citus piederumus.



KASTE 2 – KOMPLEKTS GRIEŠANAI KUBICIŅOS:

1. **Mizotājs**
Nomizo kartupeļus un citus apaļus, stingrus produktus.
2. **8mm disks un režģis griešanai kubiciņos**
3. **16mm disks un režģis griešanai kubiciņos**
4. **2 tīrīšanas vāciņi –**
8mm, un 16mm, kas piestiprinās pie lielā stūmēja
5. **Sadalītājs griešanai kubiciņos**
6. **Reduktors griešanai kubiciņos**
7. **Uzglabāšanas kaste**





Salikšana

PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

- Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas reizes, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas etiķetes. Pārliecinieties, ka virtuves kombains ir atvienots no strāvas avota.



BRĪDINĀJUMS

Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņiem, režģiem un diskiem, jo tie ir ļoti asi.

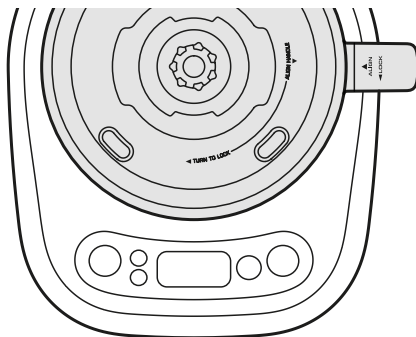


- Nomazgājiet apstrādes trauku, apstrādes vāku un visus aksesuārus siltā ziepjūdenī ar mīkstu drānu. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Visus aksesuārus, izņemot reduktoru, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pirmo reizi izmantojot virtuves kombainu, jūs varat pamanīt, ka no motora nāk smaka. Tas ir normāli un smaka izzudīs lietošanas laikā.
- Vienmēr izmantojiet virtuves kombainu uz sausas un līdzenas darba virsmas.

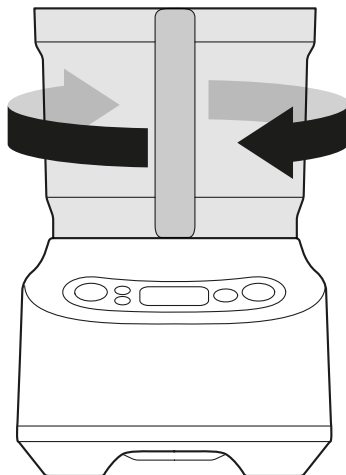
SALIKŠANA

Motora pamatne un trauks

1. Novietojiet apstrādes trauku uz motora pamatnes tā, lai rokturis būtu vienā līnijā ar motora pamatnes atzīmi ALIGN HANDLE.

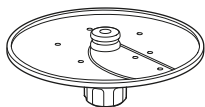


2. Pagrieziet trauku pulkstenrādītāja virzienā, līdz rokturis nofiksējas uz priekšu. Apstrādes traukam tagad jābūt droši nofiksētam vietā. Virtuves kombains nedarbosies, ja trauks nebūs pareizi nofiksēts.

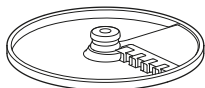


Vārpsta un diski

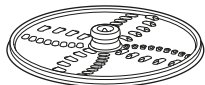
1. Pirms vāka uzlikšanas uz galvenā trauka, ievietojiet vārpstu trauka centrālajā daļā.
2. Pēc tam uzmanīgi piestipriniet disku uz vārpstas metāla gala. Diskam ir jāatrodas plakaniski uz vārpstas. Vārpsta ir jāizmanto kopā ar visiem diskiem.



Pielāgojams
šķēlētājs



Frī kartupeļu disks



Divpusējs
smalcinātājs

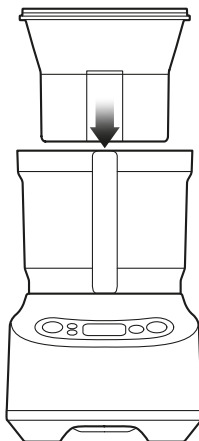


Mizotājs

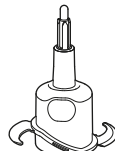
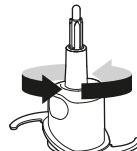
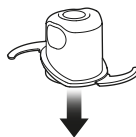


Vārpsta

Mazais apstrādes trauks



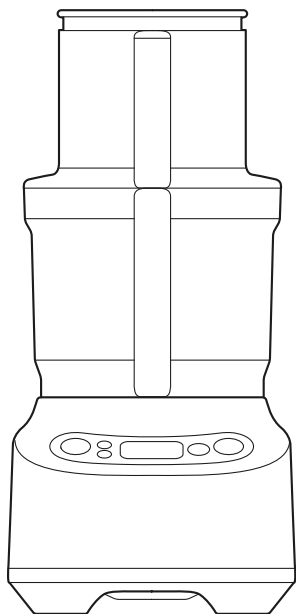
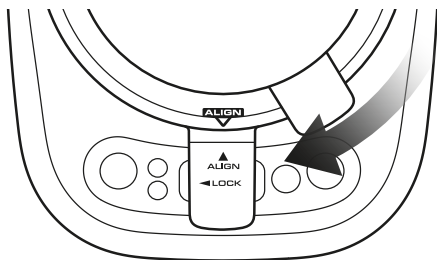
Mazais apstrādes trauks ietilpst galvenajā traukā.



Mazais asmenis darbojas arī no vārpstas, ja to lieto mazajā traukā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka mazo asmeni nevar izmantot galvenajā apstrādes traukā un S-veida asmeni nevar izmantot mazajā traukā.

Vāks

Novietojiet vāku uz apstrādes trauka tā, lai ALIGN | LOCK atzīmes uz vāka un roktura izlīdzinātos. Lai NOFIKSĒTU vāku, turiet aiz caurules un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai roktura daļas sakristu. Pareizi nofiksējot vāku, tiks korekti aktivizēta bloķēšanas drošība un kad lielais stūmējs atradīsies savā pozīcijā, tas ļaus motoram darboties.



KOMPLEKTS GRIEŠANAI KUBICIŅOS

Komplektā ietilpst 2 diski un režģi

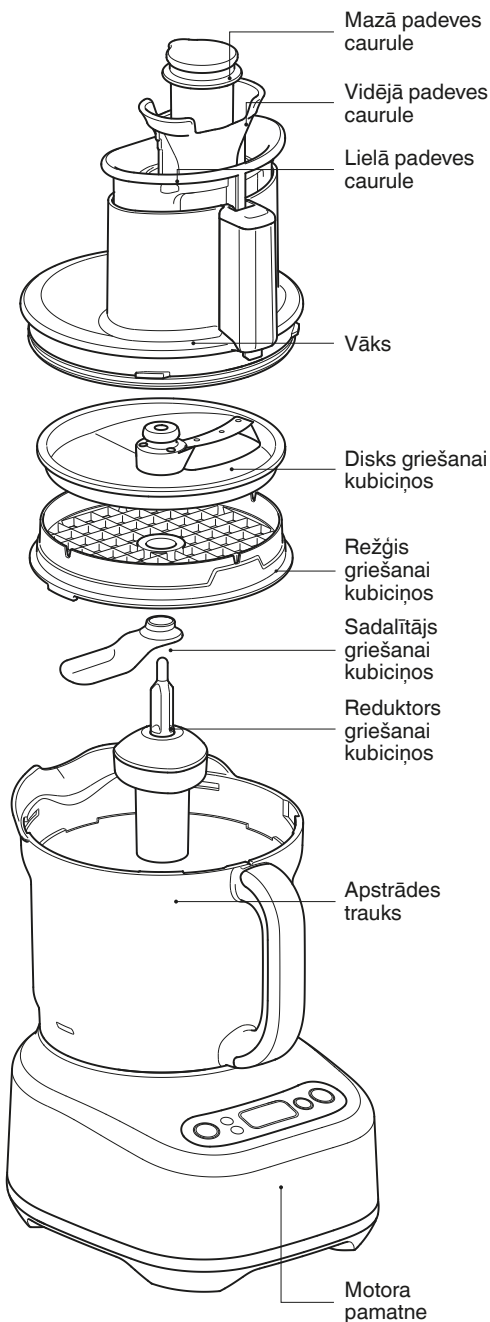
- 8mm
- 16mm

Salieciet tādā secībā, kā parādīts diagrammā labajā pusē.

1. Ievietojiet reduktoru galvenajā apstrādes traukā.
2. Uzstādiet sadalītāju griešanai kubiciņos uz reduktora.
3. Uzmanīgi izlīdziniet un ievietojiet režģi griešanai kubiciņos trauka augšpusē un pagrieziet režģi, līdz tas iekrīt blodā un pārstāj griezties.
4. Disku griešanai kubiciņos tagad var novietot uz reduktora augšpusē, kas izvirzīta no režģa centra.
5. Izlīdziniet vāku un pārliecinieties, ka tas ir pareizi aizvērts un gatavs lietošanai. Kubiciņos griešanas komplektā ir arī iekļauts mizotājs, ko var izmantot ar galveno vārstu un trauku.

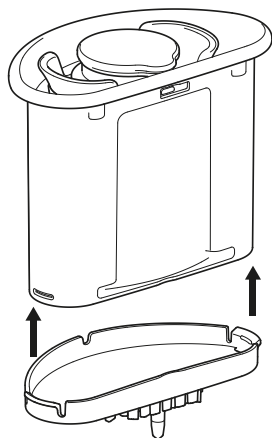
SVARĪGI: Vienmēr atcerieties pirms ēdiena pievienošanas virtuves kombainā ievietot reduktoru griešanai kubiciņos ar sadalītāju, griešanas režģi un griešanas disku.

Nekad negrieziet kubiciņos produktus vairāk par norādīto MAX līmeni. Šis ietilpības pārsniegšana novedīs pie produktu iesprūšanas diskā. Tas arī apgrūtinās griešanas režģa tīrīšanas procesu un var sabojāt izmantotos piederumus.



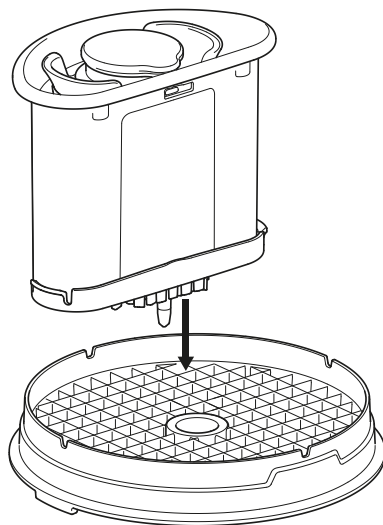
LAI SALIKTU TĪRĪŠANAS AKSESUĀRU:

1. Izlīdziniet tīrīšanas vāciņu ar režģi un pēc tam nospiediet stūmēju uz leju, lai atbrīvotos no pārtikas. Izmantojiet šupojošas kustības, lai palīdzētu iztīrīt cietākās sastāvdaļas.
2. Atkātojiet procesu četrās atzīmētajās vietās, līdz režģis ir tīrs.
3. Kad esat pabeidzis griezt kubiciņos, izmantojiet birsti, lai notīrītu ēdiena paliekas uz režģa.



PADOMI

- Jūs varat noņemt trauku no pamatnes, lai atvieglotu tīrīšanas procesu.
- Ja joprojām ir grūti spiest no augšas – tad režģi var apgriezt uz galda virsmas un izmantot tīrītāju apakšpusē.





Funkcijas

IZMANTOŠANA

Darba uzsākšana

Virtuves kombains darbosies tikai tad, ja apstrādes trauks, vāks un lielais stūmējs būs pareizi salikti. Tas aktivizē drošības bloķēšanu un ļauj motoram darboties.

Uz padeves caurules ir CHUTE FILL MAX atzīme, kas norāda maksimālo pārtikas daudzumu, ko var ievietot caurulē, lai stūmējs aktivizētu drošības bloķēšanu.

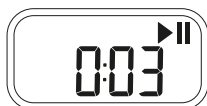
Vadības panelis



Kad ierīce ir pievienota pie strāvas avota un ir piespiests taustiņš POWER, displejs iedegsies un virtuves kombains būs gatavs darbam.

Piespiežot taustiņu POWER, ierīce izslēgsies.

Piespiežot PLAY | PAUSE taustiņu, iedarbināsies motors, kas darbosies nepārtraukti, un taimeris sāks skaitīt laiku, lai attēlotu apstrādes laiku.



Piespiediet taustiņu PLAY | PAUSE, kamēr notiek apstrāde, lai motors apstātos. Taimeris apstāsies un pauzes ikona un PLAY | PAUSE taustiņš mirgos. Piespiediet taustiņu PLAY | PAUSE, lai turpinātu apstrādi vai piespiediet taustiņu POWER, lai atgrieztos gaidīšanas režīmā.



Apstrādes laikā, izņemot lielo stūmēju, motors tiks apturēts. Taimeris apstāsies, tiks attēlota ikona INSERT PUSHER un PLAY | PAUSE taustiņš mirgos. Sastāvdaļas var pievienot vāka caurulē, un, atkārtoti ievietojot lielo stūmēju, ierīce turpinās apstrādi.

Piespiežot taustiņu PULSE, motors darbosies

tikai tad, kad taustiņš būs piespiests. Secīgas piespiešanas tiks taimerim uzskaitīt apstrādes laiku. Šī īslaicīgā darbība ir ideāli piemērota pārtikas produktiem, kuriem nepieciešama pēkšņa jauda, lai veicinātu sastāvdaļu pārvietošanos vai integrāciju, vai arī pārtikas produktiem, kurus jāapstrādā tikai īsu laiku.

Izmantojiet taustiņu PULSE un PLAY | PAUSE kombināciju lielākai kontrolei, apstrādājot sastāvdaļas.

Taimeris

Darbības laikā taimeris sāks skaitīt no nulles, lai attēlotu apstrādes laiku. Nepārtrauktā darbība tiks pārtraukta, ja taimeris sasniegs 20 minūtes (19:59), un ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Lai kontrolētu apstrādes ilgumu –spiediet bultiņas uz augšu vai uz leju, lai iestatītu taimeri jebkurai receptei, kurai nepieciešams noteikts laika posms, kurā sastāvdaļas jāapstrādā. Katra taustiņa piespiešana pielāgos laiku par 5 sekundēm, turot taustiņu, pielāgosies ar 10 sekundžu vai lielāku soli. Displejā tiks attēlota ikona TIMER.



Piespiediet PLAY | PAUSE taustiņu, lai sāktu apstrādi, un ierīce darbosies, kamēr tiek skaitīts parādītais laiks. Motors darbosies nepārtraukti, līdz taimeris sasniegs nulli.

Lielā stūmēja noņemšana vai pauzes funkcijas izmantošana neietekmēs iestatīto laiku apstrādes laikā. Piespiežot POWER vai PULSE taustiņus darbības laikā, taimeris tiks notīrīts un ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Pēc apstrādes

Pirms vāka atbloķēšanas, pagaidiet līdz asmeņi vai diski pārstās griezties. Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, izmantojot POWER taustiņu, un pirms rīkoties ar asmeņiem vai diskām, atvienojiet to no strāvas avota.

Noņemot asmeņus vai diskas, paceliet daļu, uzmanīgi satverot plastmasas zonu centrā.

Pārslodzes drošības sistēma

Virtuves kombains ir aprīkots ar pārslodzes drošības sistēmu, kas novērš motora bojājumus – tādējādi virtuves kombains pāries gaidīšanas režīmā un displejā mirgos OVERLOAD PROTECTION.



Atvienojiet virtuves kombainu un ļaujiet tam atdzist 30 minūtes.

Ja apstrādes laikā asmeņi vai diski apstājas, nekavējoties apturiet ierīces darbību, pēc tam atvienojiet to no strāvas avota, pirms atbrīvojat iesprūdušās sastāvdaļas. Ja tas notiek vairāk nekā vienu reizi, trauks var būt pārslogots. Mēģiniet apstrādāt mazākās porcijās.

MIZOŠANA AR MIZOTĀJU

Kartupeļu mizošana ir vienkārša

Atpūties no kartupeļu mizošanas. Sage mizotājs spēj mizot 6-7 kartupeļus vienā piegājienā atkarībā no izmēra. Mizošana notiek ļoti ātri un var beigties ātrāk, nekā paredzēts. Sekojiet līdzi procesam, un mizošana notiks 25–30 sekunžu laikā.

Izmēram ir nozīme

Piemērotākie kartupeļi ir aptuveni 70 mm x 70 mm. Izvēlieties apaļus kartupeļus, nevis garenus. Izmantojiet veselus kartupeļus, jo, sagriežot kartupeļus uz pusēm vai ceturtdaļās, veidojas kvadrātveida malas, kuras netiks mizotas efektīvi. Lietojot apaļākus kartupeļus, samazināsies atkritumu daudzums.

Kartupeļu ievietošana

Vienmērīgi novietojiet 6–7 kartupeļus uz mizotāja. Kartupeļiem vajadzētu būt pietiekami daudz vietas, lai tie varētu brīvi ripot. Ja kartupeļi ir pārāk cieši novietoti, mizošana nebūs tik efektīva. Ņemiet vērā, ka mizošana vislabāk darbojas, kad tiek mizota pilna porcija un pāris kartupeļu mizošana nebūs tik efektīva. Pirms palaišanas, nofiksējiet vāku vietā un nekad nelieciet kartupeļus caur padeves cauruli.



PADOMS

Labākais kartupeļu izmērs mizošanas diskam ir aptuveni 70 mm x 70 mm. Izvēlieties apaļus kartupeļus, nevis garenus.



Padomi

Tālāk minētie padomi ir tikai ieteikumi. Sīkākus norādījumus skatiet konkrētajās receptēs, kas pieejamas tiešsaistes vietnē sageappliances.com

AKSESUĀRS	DARBĪBA	SASTĀVDAĻU VEIDI / ĒDIENI	PADOMI
Quad Blade™	Sakapāšana	• Neapstrādāti augļi un dārzeņi • Jēla vai pagatavota gaļa un zivs • Svaigi garšaugi • Rīvmaize • Rieksti • Žāvēti augļi	• Ja nepieciešams, pirms apstrādes sagrieziet pārtiku 2.5 cm kubciņos. ⚠ BRĪDINĀJUMS Motors vienā reizē drīkst darboties ne ilgāk kā 30 sekundes.
	Malšana	• Jēlas un pagatavotas olbaltumvielas	• Ja nepieciešams, pirms apstrādes sagrieziet pārtiku 2.5 cm kubciņos. • Lai iegūtu labākus rezultātus, sasaldējiet gaļu 30 minūtes. • Nogrieziet liekos taukus un cīpslas.
	Blendēšana	• Pagatavoti augļi un dārzeņi	• Ļaujiet ēdienam atdzist pirms blendēšanas.
	Maisīšana	• Mērce • Mīklas • Pesto • Garšaugu sviests	• Mīklai izmantojiet PULSE taustiņu, līdz tā ir vienmērīgi sajaukta. Nepārmaisiet.
Mīklas asmenis	Mīcīšana	• Maizes un picas mīklas	• Pievienojiet šķidrumu caur mazo padeves cauruli, kamēr motors darbojas, lai iemaisītu. • Maksimālais mīklas daudzums = 750g
Pielāgojamais šķēlēšanas disks	Šķēlēšana	• Neapstrādāts ēdiens un dārzeņi • Salami un gaļas delikateses	• Novietojiet sastāvdaļas vertikāli atbilstoša izmēra padeves caurulei, lai samazinātu sasvēršanos. • Delikātesu gaļai, piemēram, salami vai pepperoni, nogrieziet vienu galu un apstrādājiet pa vienai.
Divpusējais smalcināšanas disks	Rupja un smalka smalcināšana	• Sieri • Augļi un dārzeņi, piem., āboli, kartupeļi un kāposti.	• Lai iegūtu labākus rezultātus, mīkstākus sierus pirms rīvēšanas sasaldējiet 45 minūtes. 👁 PIEBILDE Nav ieteicams rīvēt mīksts baltos sierus, piemēram, svaigu mocarellu. • Pirms rīvēšanas cietajiem sieriem noņemiet apvalku.
Frī kartupeļu disks	Griešana frī kartupeļu formā	• Kartupeļi • Saldie kartupeļi • Burkāni	• Ielieciet sastāvdaļas horizontāli lielajā padeves caurulē, lai palielinātu garumu. • Kartupeļiem un mīkstākiem produktiem izmantojiet lielo padeves cauruli, lai palielinātu garumu; tomēr, lai iegūtu labākus rezultātus cietākiem, šķiedrainiem produktiem, labākai kontrolei izmantojiet vidējo cauruli.

AKSESUĀRS DARBĪBA

SASTĀVDAĻU VEIDI / ĒDIENI

PADOMI

Kubiciņu griešanas komplekts (8, 16mm)	Griešana kubiciņos	• Neapstrādāti un pagatavoti dārzeņi un augļi	• Izmantojiet mazo padeves cauruli cietākām sastāvdaļām, piemēram, burkāniem vai ķirbjem. Lai vēl vairāk uzlabotu rezultātus, varat produktus iepriekš pagatavot. • Griežot kubiciņos tomātus, avokado un stingrākus augļus, sasniegsiet labākus rezultātus. • Vienmēr izmantojiet kubiciņos griešanas sadalītāju, kas ir uzstādīts uz reduktora. Tas saglabās tīru laukumu zem caurules un novērsīs aizsprostojumus.
Kartupeļu mizotājs	Mizošana	• Svaigi kartupeļi	• Lai iegūtu labākus rezultātus, izmantojiet vienādas formas kartupeļus.



SVARĪGA PIEBILDE

Cietāka un šķiedraina rakstura dēļ,
NEDRĪKST GRIEZT KUBICIŅOS:

- Sieru
- Neapstrādātus svaigus kartupeļus/ batātes.
- Gaļu, tostarp cieto delikatešu gaļu.
- Augļus un dārzeņus ar cietu mizu, piemēram, ananāsus un arbūzus. Tie vispirms ir jānomizo.



SVARĪGAS PIEBILDES

Lai iegūtu optimālus rezultātus, ievietojiet pārtiku caurulē un izmantojiet stūmēju, lai pirms virtuves kombaina iedarbināšanas ar vieglu spēku virzītu ēdienu uz leju.

Cietu produktu, piemēram, ķirbju un saldo kartupeļu apstrādei vienmēr izmantojiet maza vai vidēja izmēra padeves cauruli. Cietu produktu padošana caur lielo padeves cauruli var sabojāt diskus.

Mazākām sastāvdaļām

Gariem plāniem ēdieniem, piemēram, burkāniem, gurķiem, cukīni utt., izmantojiet mazo vai vidējo padeves cauruli. Tas neļaus sastāvdaļām apgāzties griešanas laikā.

Lielākām sastāvdaļām

Platā padeves caurule ir 14 cm plata, un tajā var ievietot sastāvdaļas līdz šim izmēram. Ēdienam ir cieši jāpieguļ, lai tas būtu atbalstīts vertikālā stāvoklī caurulē, bet ne tik cieši, lai tas varētu ļaut ēdienam pārvietoties pa cauruli. Nepārpildiet cauruli, jo stūmējs neaktivizēs bloķēšanas drošības fiksatoru, ja caurule būs pārāk pilna. Nepārpildiet MAX atzīmi.

Spiediens

Apstrādes laikā nekad nespiediet ar spēku pārtiku lejup pa cauruli, jo tas var sabojāt diskus. Pielietojiet vieglu, vienmērīgu spiedienu uz mīkstu pārtiku, piemēram, tomātiem un banāniem. Pielietojiet vidēju, vienmērīgu spiedienu uz stingrākiem ēdieniem, piemēram, kartupeļiem, sieriem, delikatešu gaļām un āboliem.

Mazais trauks

Mazais apstrādes trauks tiek izmantots galvenā apstrādes trauka iekšpusē. Tas ir paredzēts labākai kontrolei, apstrādājot nelielu daudzumu pārtikas vai garšaugu. Alternatīvi, uz vārpstas var izmantot pielāgojamu šķelēšanas, smalcināšanas vai frī kartupeļu diskus, lai apstrādātu mazāku daudzumu mazajā traukā.

Kubiciņos griešanas komplekts

Negrieziet kubiciņos neapstrādātus saldus kartupeļus / batātes. To sausais, cietais un šķiedrainais raksturs var izraisīt trauka un vāka bojājumus lielas slodzes dēļ.

Nepiepildiet trauku ar sastāvdaļām virs MAX līmeņa atzīmes trauka sānos.

Neuzstādiet griešanas disku uz reduktora, ja režģis nav ievietots vietā.

Vienmēr izmantojiet sadalītāju uz reduktora.



Apkope un tīrīšana

Drošības apsvērumu dēļ, pēc lietošanas izņemiet strāvas vadu no kontaktligzdas.

Apstrādes trauks un vāks

Bloķēšanas komponentu dēļ, mēs neiesakām ilgstoši iegremdēt trauku un vāku ūdenī.

Lai trauks un vāks būtu tīri un novērstu pārtikas piekalšanu, pēc iespējas ātrāk pēc lietošanas veiciet šīs darbības:

- Izskalojiet lielāko daļu produktu no trauka un vāka.
- Mazgājiet ar rokām tīrā, siltā ūdenī, izmantojot maigu šķidru mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli.
- Apstrādes trauku un vāku laiku pa laikam var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā (tikai augšējā plauktā), tomēr nav ieteicams regulāri mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, jo ilgstoša iedarbība ar skarbiem mazgāšanas līdzekļiem, karstu ūdeni un spiedienu sabojās un saīsinās plastmasas trauka un bloķēšanas mehānisma kalpošanas laiku.



BRĪDINĀJUMS

Citrusaugļu mizā esošās eļļas var sabojāt virtuves kombaina trauka materiālu, ja tas tiek pakļauts iedarbībai ilgāku laiku. Vienmēr notīriet apstrādes trauku tūlīt pēc citrusaugļu mizas apstrādes.

Asmeņi un diski

- Asmeņi un diski ir asi, nepieskarieties tiem. Vienmēr izmantojiet lāpstīņu vai suku, lai izņemtu pārtiku vai tīrītu asmeņus.
- Vārpstu, asmeņus un diskus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Produktu stūmēji

Visas stūmēja daļas var ievietot trauku mazgājamajā mašīnā (tikai augšējā plauktā).

Motora pamatne

Lai notīrītu motora pamatni, noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet visas liekās pārtikas daļiņas no strāvas vada.

Aksesuāri griešanai kubiciņos

Veiciet tīrīšanas aksesuāru salikšanu pēc instrukcijas. Pēc griešanas kubiciņos, izmantojiet aksesuāru, lai notīrītu pārtikas atlikumus.

Piederumus griešanai kubiciņos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, izņemot reduktoru.

Tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvas švammītes vai tīrīšanas līdzekļus motora pamatnei vai traukam, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni ar mīkstu drānu.

Noturīgi pārtikas traipi un smakas

spēcīgi smaržojoši pārtikas produkti, piemēram, ķiploki, zivis un dažī dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai sasmērēt trauku vai vāku. Lai to notīrītu, ielejiet siltu ziepjūdeni (nepārpildiet). Nolieciet malā mērcieties uz 5 minūtēm, neiegremdējot visu trauku. Pēc tam nomazgājiet ar maigu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un kārtīgi nosusiniet. Uzglabājiet trauku ar noņemtu vāku.

Uzglabāšana

Ievietojiet lielo pārtikas stūmēju (ar ievietotiem vidējiem un mazajiem stūmējiem) padeves caurulē uzglabāšanai.

Uzglabājiet virtuves kombainu vertikāli, ar uzstādītu trauku un vāku, bet nefiksējiet. Trauka un vāka bloķēšana var radīt nevajadzīgu slodzi drošības sistēmai.

Visi piederumi jāglabā uzglabāšanas konteinerā un bērniem nepieejamā vietā, lai izvairītos no nejaušiem iegriezumiem. Diskus nav ieteicams glabāt atvilktnē kopā ar citiem piederumiem.

Uzglabāšanas laikā nenovietojiet neko citu uz virtuves kombaina.



Problēmu novēršana

PROBLĒMA

VIEGLS RISINĀJUMS

Ēdiens ir pārstrādāts nevienmērīgi

- Pirms apstrādes sastāvdaļas vienmērīgi jāsagriež 2.5 cm gabalos.
- Sastāvdaļas jāapstrādā pa daļām, lai izvairītos no pārslodzes.

Šķēles ir slīpas vai nelīdzenas

- Ievietojiet vienmērīgi sagrieztu pārtiku padeves caurulē.
- Pielietojiet spēku un tad darbiniet ierīci.

Ēdiens iekrīt padeves caurulē

- Lai iegūtu labākus rezultātus, lielajai padeves caurulei jābūt pilnībā nokomplektētai. Ja apstrādājat mazāku daudzumu, ievietojiet ēdienu padeves caurulē kreisajā pusē vai izmantojiet mazāku padeves cauruli, atkarībā no ēdiena lieluma.

Nevienmērīgi sagriezi fri kartupeļi

- Vienmēr notīriet visus iesprūdušos kartupeļus, pirms apstrādājat nākamus.

Pēc apstrādes diska augšpusē paliek dažī pārtikas produkti

- Tas ir normāli, ja pēc apstrādes paliek mazi gabaliņi.

Mīcot mīklu, motors darbojas lēnāk

- Mīklas daudzums nedrīkst pārsniegt receptē norādīto maksimālo ieteicamo daudzumu. Noņemiet pusi un apstrādāiet divās partijās.
- Mīkla var būt pārāk sausa. Ja motors paātrina darbību, turpiniet apstrādi. Ja nē, pievienojiet vairāk ūdens, pa 1 ēdamkarotei vienā reizē, līdz motors sāk strādāt ātrāk. Apstrādāiet līdz mīkla notīra apstrādes trauka malu.

Mīkla nenotīra apstrādes trauka iekšpusi

- Mīklas daudzums var pārsniegt virtuves kombaina maksimālo jaudu. Noņemiet pusi un apstrādāiet divās partijās.
- Mīkla var būt pārāk sausa.

Mīklas lāpstiņas augšpusē veidojas mīklas gabaliņš, un mīkla nav vienmērīgi samīcīta

- Apturiet ierīci, uzmanīgi izņemiet mīklu, sadaliet to 3 daļās un vienmērīgi salieciet apstrādes traukā.

Pēc mīcīšanas mīkla liekas cieta

- Sadaliet mīklu 2 vai 3 daļās un vienmērīgi salieciet apstrādes traukā. Apstrādāiet 10 sekundes vai līdz tā ir vienmērīgi mīksta un elastīga. Ļaujiet mīklai atpūsties, līpekļa pavedieni atslābināsies un kļūs elastīgāki.

Mīkla ir pārāk sausa

- Kamēr ierīce darbojas, pievienojiet ūdeni caur mazo padeves cauruli, pa 1 ēdamkarotei, līdz mīkla notīrīs apstrādes trauka iekšpusi.

Mīkla ir pārāk mitra

- Kamēr ierīce darbojas, pievienojiet miltus caur mazo padeves cauruli, pa 1 ēdamkarotei, līdz mīkla notīrīs apstrādes trauka iekšpusi.

Motors neieslēdzas

- Ierīcei ir drošības bloķēšanas slēdzis, kas novērš motora ieslēgšanu, ja ierīce nav pareizi salikta. Pārļiecinieties, ka apstrādes trauka vāks un lielais stūmējs ir droši nofikseti vietā.
- Produktiem padeves caurulē jābūt zem maksimālās iepildīšanas atzīmes.
- Ja motors joprojām neieslēdzas, pārbaudiet strāvas vadu un strāvas kontaktligzdu.

PROBLĒMA

VIEGLS RISINĀJUMS

Virtuves kombains darbības laikā izslēdzas

- Pārbaudiet, vai displejā tiek attēlots ziņojums "ievietojiet stūmēju". Ja tā ir, pārļiecinieties, ka lielais stūmējs, vāks un trauks ir pareizi nofiksēti vietā.
- Ja motors ir pārslogots, displejā sāks mirgot 'OVERLOAD PROTECTION'. Izslēdziet ierīci, piespiežot taustiņu POWER un atvienojiet strāvas vadu. Ļaujiet virtuves kombainam atdzist 30 minūtes pirms atsākt darbību.

Darbības laikā motors palēninās

- Tas ir normāli, jo pie dažām smagākām slodzēm motoram ir jāstrādā vairāk (piemēram, siera griešanai / sasmalcināšanai). Pārvietojiet pārtiku padeves caurulē un sagrieziet ēdienu mazākos gabalos un apstrādājiet, izmantojot mazāku stūmēju.
- Iespējams, ir pārsniegta maksimālā ietilpība. Izmēģiniet dažas sastāvdaļas un turpiniet apstrādi.

Virtuves kombains apstrādes laikā vibrē/kustas

- Pārļiecinieties, ka gumijas kājiņas ierīces apakšā ir tīras un sausas. Tāpat pārļiecinieties, ka netiek pārsniegta maksimālā ietilpība.
- Tas ir normāli, jo pie dažām smagākām slodzēm motoram ir jāstrādā vairāk.
- Pirms turpināt, izslēdziet ierīci un noīriet visas sastāvdaļas, kas varētu būt aizķērušās diskā.
- Ja tas notiek mīklas maisīšanas laikā, izslēdziet ierīci un vienmērīgāk sadaliet mīklas maisījumu traukā, pirms turpināt.
- Caur mazo cauruli apstrādājiet cietus un šķiedrainus pārtikas produktus, piemēram, burkānus.

Displejā mirgo INSERT PUSHER (ievietojiet stūmēju)

- Pārļiecinieties, ka ēdiens nepārsniedz maksimālo atzīmi padeves caurulē.
- Ja stūmējs ir pilnībā ievietots un šis brīdinājums turpina mirgot displejā, pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi salikti. Trauka rokturim jābūt vērstam uz ierīces priekšpusi.

Aksesuārs griešanai kubiciņos nestrādā

- Pārļiecinieties, ka aksesuāru komplekts ir ievietots, kā tas ir aprakstīts instrukcijā.
- Nodrošiniet, lai režģis griešanai kubiciņos būtu brīvs no ēdiena virspusē un lai tas būtu nofiksēts traukā, taisns un stabils.
- Pārļiecinieties, ka diskā griešanai kubiciņos nav iesprūdušu sastāvdaļu. Ja tas noticis, izmantojiet lāpstiņu, lai notīrītu iesprūdušās sastāvdaļas.
- Pārļiecinieties, vai visas daļas griešanai kubiciņos ir vienāda izmēra, t.i., 8 mm diski ar 8 mm režģi utt.



Turinys

- 22 „Sage®“ rekomenduoja:
visų pirma – saugumas
- 27 Prietaiso dalys
- 30 Surinkimas
- 35 Funkcijos
- 37 Patarimai
- 39 Priežiūra ir valymas
- 40 Trikčių nustatymas ir šalinimas
- 82 Garantijos sąlygos

„SAGE®“ REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGUMAS

„Sage®“ visada rūpinasi saugumu. Projektuojame ir gaminame vartotojams skirtus produktus, mąstydami apie Jūsų, mūsų brangaus kliento, saugumą. Taip pat prašome naudojantis elektros prietaisais būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI INFORMACIJA DĖL SAUGOS

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, PERSKAITYKITE VISĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

- Šį dokumentą visada galite atsisiųsti interneto svetainėje sageappliances.com.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, ar elektros tiekimo specifikacijos yra tokios pačios, kokios nurodytos prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes.
- Kad išvengtumėte pavojaus mažiems vaikams užspringti, nuimkite ir saugiai išmeskite ant šio prietaiso maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Naudojamo prietaiso jokių būdu nestatykite arti stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius būtų lygus, švarus ir sausas.
- Veikiantis prietaisas dėl vibracijos gali pajudėti iš vietos.

- Nenaudokite prietaiso ant slidžių, nestabilių ar nelygių paviršių, pvz., šalia plautuvės esančioje indų nusausinimui skirtoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusių elektrinių kaitviečių, dujinių degiklių ar kitų įkaitusių paviršių.
- Prieš pradėdami naudoti virtuvinį kombainą, visada įsitikinkite, ar jis pilnai surinktas. Prietaisas veiks tik tuo atveju, jei bus tinkamai surinktas.
- Prieš pritvirtindami bet kokius priedus, įskaitant peilius ar diskus, įsitikinkite, ar prietaisas yra **IŠJUNGTA**,  jo maitinimo laidas ištrauktas iš elektros lizdo.
- Atsargiai elkitės su virtuviniu kombainu ir jo priedais. Peiliai, pjovimo diskas ir raikymo grotelės yra aštrūs ir turėtų būti laikomi vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš pritvirtindami peilius ar diskus, visada įstatykite kombaino indą į variklio pagrindą.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs nuo stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių bei nebūtų susimazgęs. Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite maitinimo laidą.
- Naudodami virtuvinį kombainą, laikykite rankas, plaukus, drabužius, menteles ir kitus reikmenis atokiai nuo judančių peilių ar diskų, kad išvengtumėte sunkių kūno sužalojimų ir nepažeistumėte pačio prietaiso. Galima naudoti plastmasinę mentelę, bet tik tada, kai sustabdytas virtuvinio kombaino darbas.
- Prieš nuimdami dangtį nuo virtuvinio kombaino indo, įsitikinkite, ar prietaiso variklis išjungtas, o maitinimo laidas ištrauktas iš elektros lizdo.
- Venkite bet kokio kontakto su judančiomis dalimis. Niekada nespauskite maisto produktų rankomis pjovimo ir smulkinimo metu. Visada naudokite maisto stūmiklį, kad nustumtumėte maistą žemyn maisto padavimo lataku.
- Jokio tipo produktų nedėkite į kombaino indą virš pažymėtos maksimalios užpildymo linijos. Prieš pildami skysčių, į kombaino indą visada įpilkite sausesnių arba storesnių produktų. Šioje instrukcijoje pateiktų nurodytų nepaisymas gali sąlygoti netinkamą prietaiso veikimą, gali jį pažeisti arba gali sukelti kūno sužalojimas dėl dangčio ar indo pažeidimo.
- Niekada nelaikykite jokių peilių ar diskų ant variklio

veleno. Norėdami sumažinti traumos riziką, niekada nedėkite pjovimo peilio ar diskų ant veleno, kol dar nėra tinkamai įstatytas indas. Kaip ir visus aštrius virtuvinius peilius, kombaino pjaustymo peilius ir diskus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje – pateiktoje saugojimui skirtoje dėžėje.

- Prieš pradėdami naudoti virtutinį kombainą, įsitikinkite, ar dangtis yra saugiai užfiksuotas. Niekada nebandykite nepaisyti dangčio fiksavimo mechanizmo ar jį išjungti.
- Jei prietaisas nėra naudojamas, prieš perkeldami, valydami, išmontuodami, surinkdami ir sandėliuodami prietaisą, visada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Dėl tam tikrų standžių mišinių, pvz., tešlos, apdorojimo kombaino peiliai gali suktis lėčiau nei įprastai. Jei taip nutinka, nenaudokite kombaino ilgiau nei 1 minutę.
- Nenaudokite prietaise karštų arba verdančių skysčių; prieš naudodami juos kombaino inde, atvėsinkite iki kambario temperatūros. Karštas skystis gali ištikėti ir sukelti sužalojimą dėl staigaus garų išsiveržimo.
- Nejudinkite veikiančio prietaiso.

- Nedėkite jokios kombaino dalies į mikrobangų krosnelę.
- Nenuimkite veikiančio prietaiso dangčio.
- Prieš nuimdami dangtį, visada POWER (įjungimo / išjungimo) arba PAUSE (pristabdymo) mygtukais sustabdykite prietaisą.
- Prieš išimant maistą iš kombaino indo, reikia įsitikinti, ar prieš išardymą variklis ir diskas visiškai sustojo. Prieš nuimdami dangtį nuo virtuvinio kombaino indo, įsitikinkite, ar buvo paspaustas POWER (įjungimo / išjungimo) mygtukas išjungti prietaiso variklį, o maitinimo laidas buvo ištrauktas iš elektros lizdo. Tada reikia išimti kombaino indą iš variklio korpuso, o prieš bandant išimti kombaino apdorotą maistą, reikia atsargiai išimti peilį / diską.
- Valydami šį prietaisą nenaudokite šiurkščių šveitimo ar šarminių priemonių.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas būtų švarus. Laikykites šioje instrukcijoje pateiktų valymo ir priežiūros nurodymų. Tam, kad išvengtumėte galimo indo užrakto gedimo, niekada nelaikykite maisto kombaino su stūmiklio komplektu užrakintoje padėtyje.

- Nevalykite raikymo grotelių ar raikymo peilio pirštais ar virtuviniu peiliu. Raikymo grotelių ar peilio valymui naudokite kartu pateiktą valymo įrankį arba šepetį.
- Raikymo rinkinio nenaudokite jokių kitų tikslu, nei nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.
- Nenaudokite raikymo rinkinio su bet kokių kitų virtuvinių kombainų, išskyrus ant raikymo rinkinio pakuotės nurodytus modelius.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Naudokite šį prietaisą tik pagal jo paskirtį. Nenaudokite prietaiso judančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke.
- **Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.**
- Naudojant ne „Sage“ pardavimus ar rekomenduojamus priedus, gali kilti gaisro, nutrenkimo elektra ar traumos pavojus.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, sensorinių ir protinių trūkumų arba neturintys patirties ir žinių, gali naudoti prietaisą tik tuo atveju, jei jie prižiūrimi arba apmokomi saugiai jį naudoti ir supranta su jo naudojimu susijusią riziką.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai gali atlikti prietaiso valymo ir priežiūros darbus, jei yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūri suaugusieji.
- Prietaisą ir jo elektros laidą reikia laikyti jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Bet kokius priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliojame „Sage“ techninės priežiūros centre.
- Dėl su sauga susijusių priežasčių rekomenduojama įjungti prietaisą tiesiai į jam skirtą elektros lizdą specialioje grandinėje atskirai nuo kitų prietaisų. Perkrovus elektros grandinę kitais prietaisais, šis prietaisas gali neveikti.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Gražinkite visą prietaisą į artimiausią įgaliojantį „Sage“ techninės priežiūros centrą apžiūrai ir (arba) remontui.
- Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio terminio išjungimo nustatymo iš naujo, šis prietaisas neturi būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia įrenginys.

- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Rekomenduojama, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.



ĮSPĖJIMAS!

Tam, kad išvengtumėte galimo kombaino indo automatinio fiksatoriaus gedimo, nelaikykite kombaino dangčio užrakintoje padėtyje, kai prietaisas nėra naudojamas.



Šis simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti su įprastomis buitinėmis atliekomis. Tokį prietaisą

būtina pristatyti į tam skirtus specializuotus vietas atliekų surinkimo centrus arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Dėl išsamesnės informacijos prašome kreiptis į atsakingas vietas institucijas.



Tam, kad išvengtumėte elektros smūgio, nepanardinkite elektros laido kištuko, pačio laido ar viso prietaiso į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

**PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI
TIK BUIITYJE
IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO
INSTRUKCIJĄ**



Prietaiso dalys

A. Mažas maisto stūmiklis

Skirtas geresniam mažesnių produktų apdorojimo valdymui. Jis taip pat naudojamas kaip matavimui skirtas indelis. Kombainas veiks nuolatos, nesvarbu, ar į jį įstatytas mažas stūmiklis, ar ne.

B. Vidutinio dydžio stūmiklis

Kombainas veiks nuolatos, nesvarbu, ar į jį įstatytas vidutinio dydžio stūmiklis, ar ne.

C. Didelis maisto stūmiklis

Skirtas stumti maistą žemyn padavimo latakui. Kombainas nepradės veikti, jei didelis maisto stūmiklis nebus tinkamai įstatytas.

D. Ypač platus 14 cm latakas

Skirtas didesniems produktams.

E. Tiekimo latakio saugos sistema

Neleidžia varikliui veikti, nebent indas ir dangtis yra tinkamai užfiksuoti savo vietoje ir yra įstatytas didelis maisto stūmiklis.

F. Kombaino dangtis su silikonine tarpine

Užsifiksuoja ant kombaino indo.

G. Mažas indas su silikonine tarpine

H. Pagrindinis indas su rankena

Indas užsifiksuoja ant variklio pagrindo.

I. PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti) mygtukas

Paspauskite, kad paleistumėte ir sustabdytumėte variklio darbą.

J. PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtukas

Paspauskite ir trumpai palaikykite, kad įjungtumėte trumpus galios pliūpsnius. Variklis automatiškai išsijungs, kai atleisite PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką.

K. Ekranas

Rodo laikmatį.

L. POWER (įjungimo / išjungimo) mygtukas

M. Skaičiavimo ir skaičiavimo atbuline tvarka laikmatis

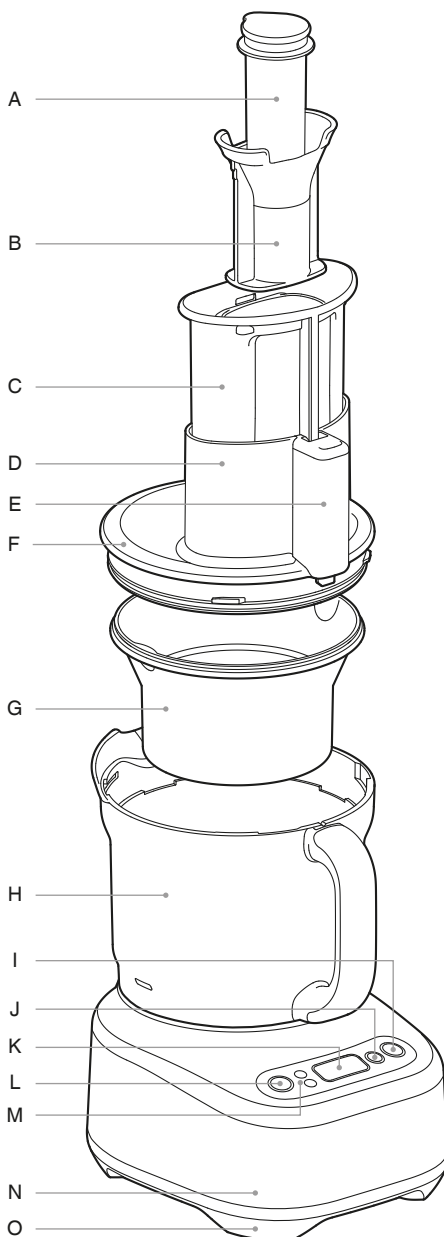
Naudojamas nustatyti pageidaujamą kombaino veikimo trukmę. Galima skaičiuoti standartine arba atbuline tvarka, sustabdant kombainą, kai pasiekiamas skaičiavimo atbuline tvarka laikas.

N. Galingo indukcinio variklio pagrindas

Indukcinis variklis su saugaus sustabdymo sistema.

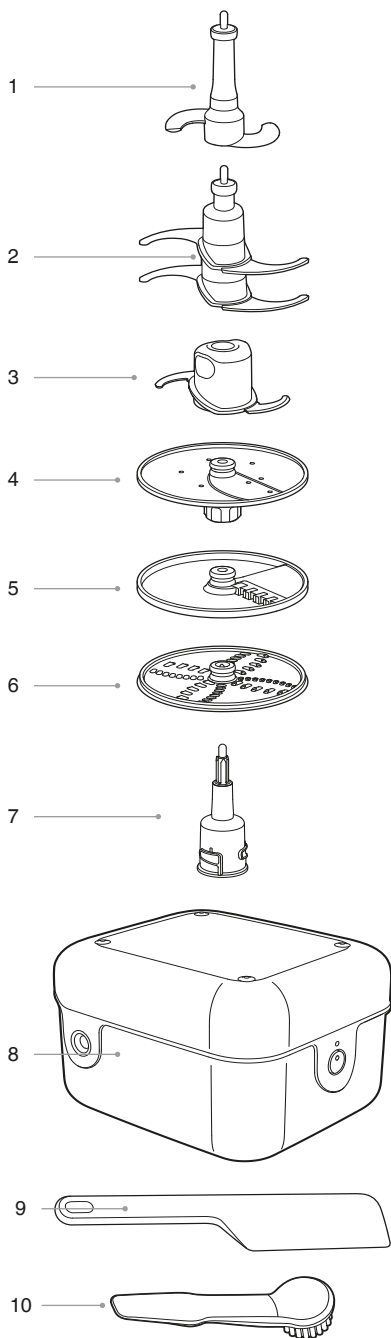
O. Neslystanti guminė kojelė

Užtikrina papildomą saugumą ir stabilumą.



Specifikacijos

220-230V ~50Hz 900W



1 DĖŽUTĖ

1. Tešlos pjaustymo peilis

Minkštos medžiagos peilis, skirtas tešlos minkymui.

2. „Quad“ peilis

Greitas veiksmas, skirtas tolygiam įvairių produktų kapojimui, maišymui, plakimui ir apdorojimui.

3. Mažas kombaino peilis

Pritvirtinkite prie veleno ir naudokite šį peilį mažiems produktų kiekiams kartu su mažu indu įvairių produktų smulkinimui, maišymui ir trynimui.

4. Reguliuojamas raikymo diskas

Šį diską naudokite produktų raikymui. Galima raikyti nuo 0,3 mm iki 8,0 mm (1/8 col. – 5/16 col.) storio.

5. Gruzdintų bulvyčių formos pjaustymo diskas

Naudokite šį diską, kad supjaustytumėte produktą į gruzdintų bulvyčių formą.

6. Reversinis smulkintuvas

Vieną šio disko pusę naudokite smulkiam smulkinimui, o kitą pusę - stambiam smulkinimui.

7. Velenas

Pritvirtinamas ir prie pagrindinio, ir prie mažo indo. Skirtas naudoti kartu su mažų peiliu, kai yra mažame inde, ir su visais diskais.

8. Dėžė priedų laikymui

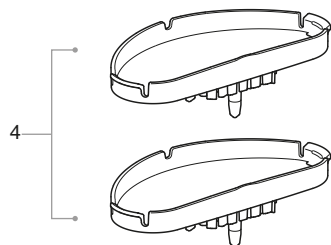
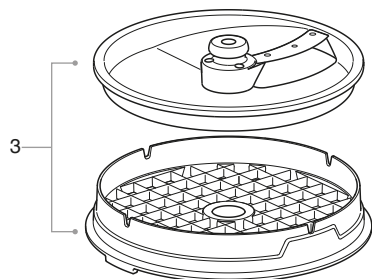
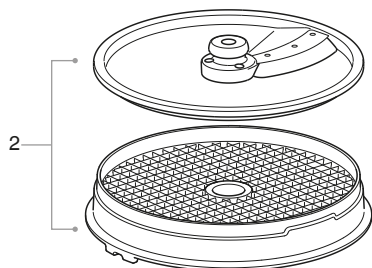
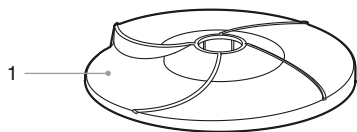
Skirta laikyti visus priedus.

9. Plastikinė mentelė

Skirta nugrandyti produktus nuo indo šonų (tiek pagrindinio, tiek mažo indo)

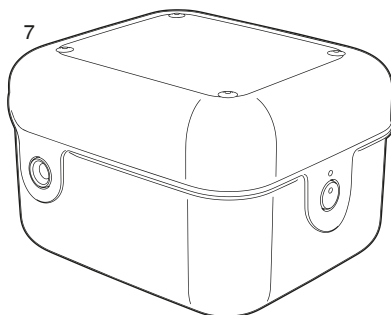
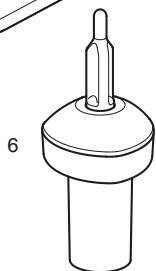
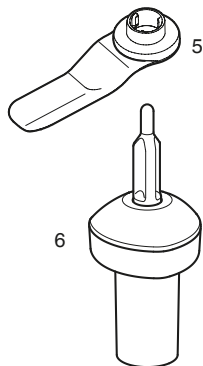
10. Valymui skirtas šepetėlis

Padaeda valyti indus, peilius, diskus ir kitus priedus.



2 DĖŽUTĖ - RAIKIMO KOMPLEKTAS:

1. **Skustuvas**
Skuta bulves ir kitus apvalius, tvirtus produktus.
2. **8 mm raikymo diskas ir raikymo grotelės**
3. **16 mm raikymo diskas ir raikymo grotelės**
4. **2 valymo dangteliai –**
8 mm ir 16 mm, skirti pritvirtinti prie didelio stūmiklio
5. **Raikymo paskirstytuvas**
6. **Raikymo pavarų dėžė**
7. **Dėžė priedų laikymui**





Surinkimas

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

- Prieš naudodami kombainą pirmą kartą, nuimkite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes. Įsitinkinkite, ar kombainas išjungtas iš elektros lizdo.



ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs dirbdami su peiliais, grotelėmis ir diskais, nes jie labai aštrūs.

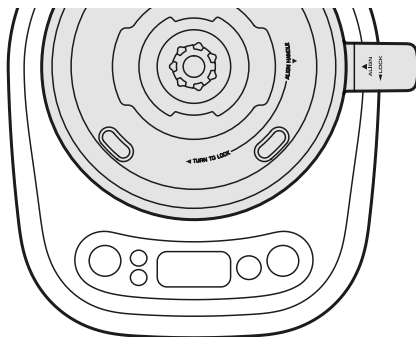


- Kombaino indą, dangtį ir visus priedus nuplaukite šiltu vandeniu su muilu ir naudokite minkštą šluostę. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Visus priedus, išskyrus raikymo pavarų dėžę, galima plauti indaplovėje.
- Naudodami kombainą pirmą kartą, galite pajusti iš variklio sklindantį kvapą. Tai yra normalus reiškinys ir šis kvapas išsisklaidys naudojimo metu.
- Paviršius, ant kurio naudosite kombainą, turi būti sausas ir lygus.

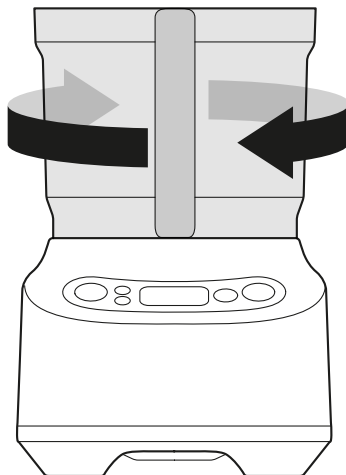
SURINKIMAS

Variklio pagrindas ir indas

1. Kombaino indą įstatykite ant variklio pagrindo, kad rankenėlė būtų tolygiai su IŠLYGINIMO RANKENĖLĖS ikonėle ant variklio pagrindo.

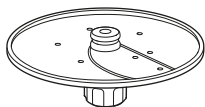


2. Pasukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kol rankenėlė užsifiksuoja priekyje. Kombaino indas turėtų būti saugiai užsifiksavęs į savo reikiamą padėtį. Kombainas neveiks, jei indas nebus tinkamai užfiksuotas į savo reikiamą padėtį.

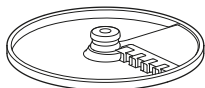


Velenai ir diskai

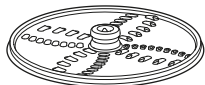
1. Prieš uždėdami dangtį ant pagrindinio indo, įstatykite veleną į indo centrą.
2. Tada atsargiai pritvirtinkite disko priedą ant metalinio veleno galiuko. Diskas turėtų plokščiai nusileisti ant veleno. Veleną privaloma naudoti kartu su visais diskais.



Reguliuojamas
raikymo peilis



Gruzdintų bulvyčių
formos pjaustymo
diskas



Reversinis
smulkintuvas

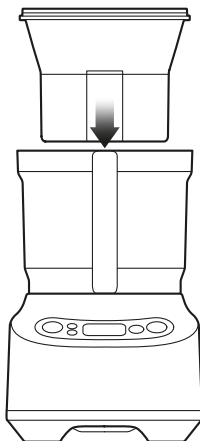


Skustuvas

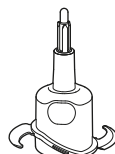
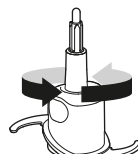


Velenas

Mažas kombaino indas



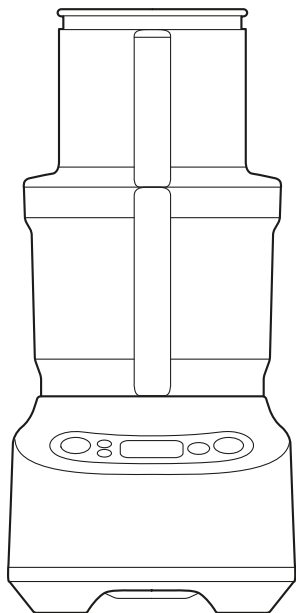
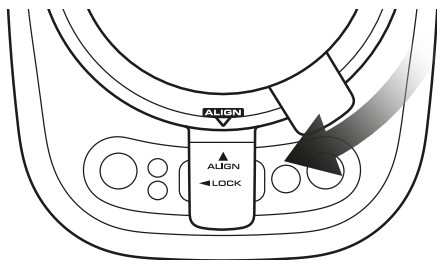
Mažas kombaino indas telpa pagrindinio indo viduje.



Mažas peilis taip pat veikia nuo veleno, kai yra naudojamas mažame inde. Atkreipkite dėmesį, kad mažas peilis negali būti naudojamas pagrindiniame kombaino inde, o „S“ formos peilis negali būti naudojamas mažame inde.

Dangtis

Uždėkite dangtį ant kombaino indo taip, kad būtų sulygiuota ALIGN I LOCK (sulgyavimo / užfiksavimo) ikonėlė ant dangčio ir rankenos. Norėdami UŽFIKSUOTI dangtį, laikykite latakėlį ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad rankenos dalys būtų vienoje linijoje. Tinkamai užfiksavus dangtį, ant rankenos bus įjungtas blokavimo saugos įtaisas, o kai didelis stūmiklis bus savo vietoje, jis leis varikliui veikti.



RAIKYMO RINKINYS

Raikymo rinkinyje yra 2 atitinkami diskai ir grotelės

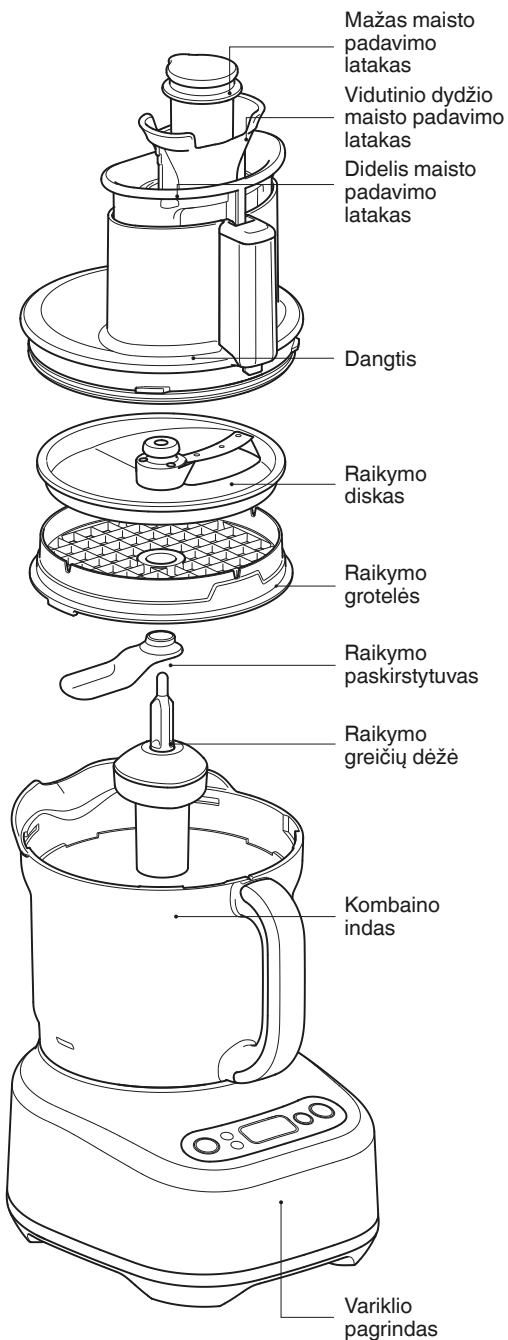
- 8 mm
- 16 mm

Surinkite tokia tvarka, kuri pavaizduota dešinėje pusėje esančioje diagramoje.

1. Įstatykite raikymo greičių dėžę į pagrindinį kombaino indą.
2. Uždėkite raikymo paskirstytuvą ant raikymo greičių dėžės.
3. Atsargiai išlyginkite ir įstatykite raikymo grotelės į indo viršų bei pasukite grotelės, kol jos nusileis į reikiamą vietą inde ir neleis sukis toliau.
4. Raikymo diskas dabar gali būti raikymo greičių dėžės viršuje, išsikišęs iš grotelių centro.
5. Išlyginkite dangtį ir užtikrinkite, kad jis būtų tinkamai uždarytas ir paruoštas naudoti. Raikymo rinkinyje taip pat yra skustuvas, kurį galima naudoti su pagrindiniu velenu ir indu.

SVARBI INFORMACIJA. Visuomet atminkite įstatyti raikymo greičių dėžę su raikymo paskirstytuvu, raikymo grotelėmis ir raikymo disku į maisto kombainą prieš sudėdami maistą.

Vienam kartui neraikykite didesnio kiekio produktų nei nurodo „MAX“ lygio žyma. Viršijus šią talpą, produktai ims strigti diske. Taip pat bus sunku valyti raikymo grotelės ir gali būti pažeisti naudojami priedai.



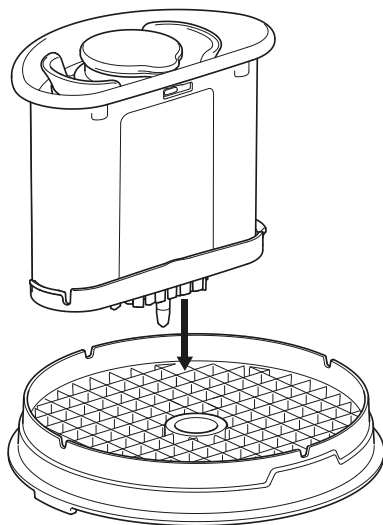
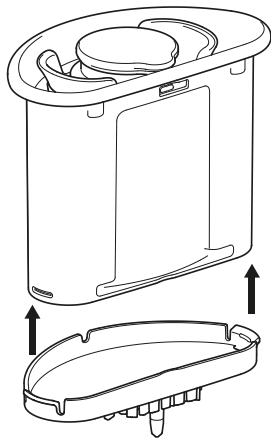
VALYMO ĮRENGINIO SURINKIMAS.

1. Išlyginkite valymo dangtelį su grotelėmis ir nustumkite stūmiklį žemyn, kad išvalytumėte maisto produktus. Supamuoju judesiu išvalykite kietesnius produktus.
2. Pakartokite keturiose pažymėtose vietose, kol grotelės bus švarios.
3. Baigę raikyti produktus, šepečiu išvalykite maisto likučius raikymo grotelėse.



PATARIMAI

- Tam, kad palengvintumėte valymo procesą, galite išimti indą iš pagrindo.
- Jei vis dar sunku stumti iš viršaus - grotelės galima apversti ant stalviršio ir valymo įrenginį naudoti iš kitos pusės.





Funkcijos

NAUDOJIMAS

Pasiruošimas naudojimui

Kombainas veiks tik tada, kai bus tinkamai surinkti indas, dangtis ir didelis maisto stūmiklis. Tai aktyvuoja saugos užraktą ir leidžia varikliui veikti.

Latakas turi LATAKO UŽPILDYMO MAKŠ. LYGIO ikonėlę, nurodančią maksimalų maisto kiekį, kuris gali būti dedamas į lataką, kad maisto stūmiklis aktyvuotų tiekimo lataką saugos sistemą.

Valdymo skydelis

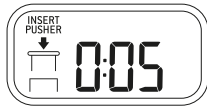


Kai prietaisas prijungiamas prie maitinimo tinklo ir paspaudžiamas POWER (įjungimo / išjungimo) mygtukas, mygtukai ir ekranas ims šviesti, o kombainas bus pasirengęs veikti. Dar kartą paspaudus POWER (įjungimo / išjungimo) mygtuką, prietaisas išsijungs.

Paspaudus mygtuką PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti), variklis pradės veikti nuolatos, o laikmatis ims skaičiuoti ir rodyti maisto apdorojimo laiką.



Paspauskite PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti) mygtuką dar kartą prietaiso veikimo metu ir variklis sustos. Laikmatis sustos, o tiek pristabdymo ikonėlė, tiek PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti) mygtukas ims mirksėti. Paspauskite PLAY | PAUSE mygtuką, kad tęstumėte maisto apdorojimą, arba paspauskite POWER mygtuką, kad grįžtumėte į parengties režimą.



Didelio maisto stūmiklio pašalinimas maisto apdorojimo metu sustabdyt variklį. Laikmatis sustos, bus rodoma „INSERT PUSHER“ (įstatyti

stūmiklį) ikonėlė ir mirksės PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti) mygtukas. Produktai gali būti dedami į dangčio lataką, o vėl įstačius didelį maisto stūmiklį, įrenginys ir toliau apdoroja maistą.

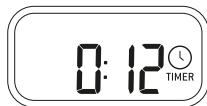
Paspaudus PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką, variklis veikia tik tada, kai mygtukas laikomas paspaustas. Dėl nuoseklių paspaudimų laikmatis skaičiuos bendrą maisto apdorojimo trukmę. Šis trumpalaikis veikimas idealiai tinka maisto produktams, kuriems reikia staigių energijos pliūpsnių, kad produktai būtų perkelti arba įmaišyti, arba tam tikros rūšies maisto produktams, kuriuos reikia apdoroti tik trumpą laiką.

Naudokite PULSE ir PLAY | PAUSE mygtukų kombinaciją, kad galėtumėte labiau valdyti produktų apdorojimą.

Laikmatis

Veikimo metu laikmatis skaičiuos laiką nuo nulio ir rods bendrą maisto apdorojimo trukmę. Nepertraukiamas veikimas bus pristabdytas, jei laikmatis pasieks 20 minučių (19:59) ir prietaisas grįš į parengties režimą.

Norėdami kontroliuoti maisto apdorojimo trukmę, spauskite rodyklytes aukštyn arba žemyn, kad nustatytumėte laikmatį bet kokiam maisto ruošimo receptui, kuriame nurodytam tam tikras laikas, per kurį produktai turėtų būti apdoroti. Kiekvienas mygtuko paspaudimas atliks reguliavimą 5 sekundžių tikslumu, laikant mygtuką, reguliavimas bus atliekamas 10 sekundžių ar didesnio intervalo tikslumu. Ekranėlyje bus rodoma ikonėlė TIMER (laikmatis).



Paspauskite PLAY | PAUSE (paleisti / sustabdyti) mygtuką, kad pradėtumėte apdorojimo procesą, ir įrenginys veiks, kai rodomas laikas bus skaičiuojamas atbuline tvarka. Variklis veiks nuolatos, kol laikmatis pasieks nulio rodmenį. Didelio maisto stūmiklio išėmimas arba pristabdymo funkcijos naudojimas neturės įtakos nustatytam laikui maisto apdorojimo metu. Veikimo metu paspaudus POWER (įjungimo / išjungimo) arba PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtukus, laikmačio rodmenys išnyks ir grįš prie parengties veiksenos.

Pasibaigus maisto apdorojimo procesui

Prieš atblokuodami dangtį palaukite, kol peiliai ar diskai nustos judėti. Prieš naudodami peilius ar diskus, įsitikinkite, ar įrenginys išjungtas POWER (įjungimo / išjungimo) mygtuku, o maitinimo laidas ištrauktas ir elektros lizdo.

Išimdami peilius ar diskus, pakelkite dalį atsargiai sugriebdami plastikinį stebulės plotą centre.

Apsaugos nuo perkrovos sistema

Kombainas turi apsaugos nuo perkrovos sistemą, leidžiančią išvengti variklio pažeidimo – ji įjungia kombainą į parengties režimą ir ima mirksėti OVERLOAD PROTECTION (apsaugos nuo perkrovos) ikonėlė.



Išjunkite kombainą iš elektros maitinimo tinklo ir leiskite jam atvėsti 30 minučių.

Jei peiliai ar diskai sustoja maisto apdorojimo metu, nedelsdami sustabdykite prietaisą, tada išjunkite iš elektros maitinimo lizdo prieš išvalydami supleišėjusius produktus. Jei taip nutinka daugiau nei vieną kartą, indas gali būti perkrautas. Pabandykite apdoroti produktus mažesnėmis partijomis.

SKUTIMAS SU SKUSTUVU

Lengvesnis bulvių skutimas

Išvenkite sunkaus bulvių skutimo darbo.

„Sage“ skustuvas nuskus bulves 6–7 vnt. partijomis, priklausomai nuo jų dydžio. Skutimo procesas yra labai greitas ir gali baigtis greičiau nei tikimasi. Stebėkite progresą ir visas darbas turėtų būti užbaigtas per 25–30 sekundžių.

Svarbus bulvės dydis

Geriausia naudoti 70 mm x 70 mm dydžio bulves. Geriau rinkitės bulves, kurios yra apvalios, o ne pailgos. Naudokite nepjaustytas bulves, nes bulvių pjaustymas per pusę ar į ketvirčius suformuoja kvadratinius kraštus, kurių nepavyks efektyviai nuskusti.

Naudojant apvalesnes bulves, sumažės atliekų kiekis.

Bulvių sudėjimas

Tolygiai sudėkite 6–7 bulves ant skustuvo viršaus. Palikite bulvėms pakankamai vietos laisvai riedėti ir dundėti. Jei bulvės yra per glaudžiai sudėtos, skutimo procesas nebus toks efektyvus. Atminkite, kad skutimas geriausiai veikia su visa bulvių partija, o tik kelių bulvių skutimas nebus efektyvus. Prieš pradėdami, užfiksuokite dangtį ir niekada nedėkite bulvių per lataką.



PATARIMAS

Geriausias bulvių dydis skutimo diskui yra apie 70 mm x 70 mm. Geriau rinkitės bulves, kurios yra apvalios, o ne pailgos.



Patarimai

Žemiau išvardyti patarimai yra tik pasiūlymai. Išsamesni nurodymai pateikiami konkrečiuose receptuose, kuriuos galima rasti internete adresu www.sageappliances.com.

PRIEDAS	VEIKSMAS	PRODUKTŲ / PATIEKALŲ TIPAI	PATARIMAI
Quad Blade™	Kapojimas	- Žali vaisiai ir daržovės - Žalia arba virta mėsa ir žuvis - Šviežios prieskoninės žolelės - Malti džiovėšiai - Riešutai - Džiovinti vaisiai	Prieš apdorodami maistą, apipjaukite ir supjaustykite produktus 2,5 cm (1 colio) dydžio kubeliais. ⚠ ĮSPĖJIMAS! Variklis turi veikti ne ilgiau kaip 30 sekundžių vienu metu.
	Faršas / malta mėsa	Neapdoroti ir virti baltymai	- Prieš apdorodami maistą, apipjaukite ir supjaustykite produktus 2,5 cm (1 colio) dydžio kubeliais. - Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, užšaldykite baltymus 30 minučių. - Nupjaukite riebalų perteklių ir sausgysles.
	Tyrė / mišinys	Virti vaisiai ir daržovės	Leiskite maistui atvėsti prieš tyrės ar mišinio ruošimą.
	Mišinys	- Padažai - Plakta tešla - Pesto padažas - Sviesto mišiniai	Tešlos plakimui naudokite PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką, kol tešla tolygiai susimaišys. Per daug neapdorokite.
Tešlos pjaustymo peilis	Minkymas	Duonos ir picos tešla	- Įpilkite skysčio per mažą tiekimo latakėlį, kol variklis veikia, kad šis įsimaišytų į tešlą. - Rekomenduojama maksimali miltų talpa: - 750 g / 1,6 svar.
Reguliuojamas raikymo diskas	Raikymas	- Neapdorotas maistas ir daržovės - Saliamis ir mėsos užkandžiai	- Padėkite produktus vertikaliai atitinkamo dydžio padavimo latakų kairėje pusėje, kad sumažintumėte produktų pakreipimą. - Apdorojant mėsos užkandžius, pavyzdžiui, saliamį ar „pepperoni“ dešras, apipjaukite vieną galą ir apdorokite per vieną kartą.
Reversinis smulkinimo diskas	Stambus ir smulkus smulkinimas	- Sūriai - Vaisiai ir daržovės, pavyzdžiui, obuoliai, bulvės ir kopūstai	- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, užšaldykite minkštesnius sūrius 45 minutėms prieš jų tarkavimą. 👁 PASTABA Minkštų baltų sūrių, tokių kaip šviežia mocarella, tarkuoti nerekomenduojama. - Prieš tarkuodami pašalinkite kietų sūrių žieveles.
Gruzdintų bulvyčių formos pjaustymo diskas	Gruzdintų bulvyčių formos pjaustymas	- Bulvės - Batatai - Morkos	- Sudėkite produktus horizontaliai į didelį tiekimo lataką, kad maksimaliai padidintumėte ilgį. - Bulvėms ir minkštesniems produktams naudokite didelį tiekimo lataką, kad maksimaliai padidintumėte ilgį, tačiau, norėdami pasiekti geriausių rezultatų su kietesniais, labiau pluoštiniais produktais, naudokite vidutinio dydžio lataką, kad galėtumėte labiau valdyti procesą.

PRIEDAS	VEIKSMAS	PRODUKTŲ / PATIEKALŲ TIPAI	PATARIMAI
Raikymo rinkinys (8, 16 mm)	Raikymas	• Žalios ir virtos daržovės bei vaisiai	• Naudokite mažą arba vidutinio dydžio tiekimo lataką kietiesniems produktams, pavyzdžiui, morkoms ar moliūgams. Norėdami pasiekti dar geresnių rezultatų, produktus taip pat galite iš anksto apvirti. • Raikant pomidorus, avokadus, tvirtesnius vaisius, bus pasiekti geresni rezultatai. • Visada naudokite raikymo paskirstytuvą, įstatomą į raikymo greičių dėžę. Tai leis išlaikyti tuščią plotą po latakų ir užkirsti kelią produktų strigimui.
Bulvių skustuvas	Skutimas	• Žalios bulvės	• Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite vienodos formos bulves.



SVARBI PASTABA

NEPJAUSTYKITE šių kietesnio ir labiau pluoštinio pobūdžio produktų:

- Sūrio.
- Žalių saldžių bulvių / batatų.
- Mėsos, įskaitant kietus mėsos užkandžius.
- Vaisių ir daržovių su kieta odele, pavyzdžiui, ananasų ir arbūzų. Pirmiausia juos reikėtų nulupti.



SVARBIOS PASTABOS

Optimaliems rezultatams pasiekti, prieš paleisdami kombainą, sudėkite produktus į lataką ir švelniai paspauskite stūmiklį žemyn.

Visada naudokite mažą ar vidutinio dydžio maisto padavimo lataką kietiems produktams, pvz., moliūgams ir saldžioms bulvėms, apdoroti. Kietų produktų padavimas per didelį padavimo lataką gali pažeisti diskus.

Mažesni produktai

Ilgiesiems ir ploniems maisto produktams, pavyzdžiui, morkoms, agurkams, cukinijoms ir kt., naudokite mažą arba vidutinio dydžio padavimo lataką. Tai padės išvengti produktų apsivertimo pjaustymo metu.

Didesni produktai

Platus padavimo latakas yra 14 cm pločio ir jame gali tilpti tokio dydžio produktai. Produktai turėtų pakankamai lengvai įtilpti, kad išliktų vertikaloje padėtyje latakė, bet ne taip tvirtai, kad jis galėtų užkirsti kelią produktams judėti žemyn latakė. Pasirūpinkite, kad latakas nebūtų perpildytas, nes stūmiklis neaktyvuos blokavimo saugiklio, jei latakas bus per pilnas. Nepripildykite aukščiau „MAX“ lygio indikatorius žymos.

Spaudimas

Prietaiso naudojimo metu niekada per stipriai nestumkite produktų žemyn, nes galite pažeisti diskus. Naudokite lengvą, vienodą spaudimą minkštiesiems maisto produktams, pavyzdžiui, pomidorams ir bananams. Naudokite vidutinį, vienodą spaudimą tvirtesniems maisto produktams, pavyzdžiui, bulvėms, sūriui, mėsos užkandžiams ir obuoliams.

Mažas kombaino indas

Mažas kombaino indas naudojamas pagrindinio indo viduje. Jis skirtas geriau kontroliuoti procesą, kai apdorojami nedideli maisto kiekiai ar žolėlės. Be to, ant veleno galima naudoti reguliuojamus raikymo, smulkinimo arba gruzdintų bulvyčių formos pjaustymo diskus, siekiant apdoroti mažesnius kiekius produktų į mažą indą.

Raikymo rinkinys

Raikymui nenaudokite žalių saldžiųjų bulvių / batatų. Jų sausas, kietas ir pluoštinis pobūdis gali pažeisti indą ir dangtį dėl didelės apkrovos.

Neužpildykite indo su produktai virš „MAX“ lygio žymos indo pusėje.

Nemontuokite pjovimo disko ant greičių dėžės be įstatytų grotelių.

Visada naudokite raikymo paskirstytuvą ant greičių dėžės.



Priežiūra ir valymas

Dėl su sauga susijusių priežasčių po naudojimo ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.

Kombaino indas ir dangtis

Dėl blokavimo komponentų nerekomenduojame ilgą laiką panardinti indą ir dangtį į vandenį.

Kad indas ir dangtis būtų švarūs, o maistas nepridžiūtų, po naudojimo kuo greičiau atlikite šiuos veiksmus:

- nuskalaukite didžiąją dalį produktų iš indo ir dangčio;
- plaukite rankomis su švariu šiltu muiluotu vandeniu, naudodami švelnų skystą ploviklį ir nebraižančią kempinę;
- kombaino indą ir dangtį kartais galima plauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje), tačiau reguliariai plauti indaplovėje nerekomenduojama, nes ilgalaikis stiprių ploviklių, karšto vandens ir slėgio poveikis sutrumpins plastiko ir blokavimo komponentų tarnavimo laiką.



ĮSPĖJIMAS

Aliejai citrusinių vaisių žievelėje gali pažeisti Jūsų kombaino indo medžiagą, jei ji bus veikiami šių aliejų ilgesnį laiką. Nedelsiant po citrusinių vaisių žievelės naudojimo kombaine indą visais atvejais išvalykite.

Peiliai ir diskai

- Peiliai ir diskai yra aštrūs, nelieskite jų. Visada naudokite mentelę arba šepetį maisto likučių pašalinimui arba peilių valymui.
- Veleną, peilius ir diskus galima plauti indaplovėje.

Maisto produktų stūmikliai

Visas stūmiklio dalis galima plauti indaplovėje (viršutinėje lentynoje).

Variklio pagrindas

Variklio pagrindą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus nešvarumus.

Raikymo priedai

Laikykites raikymo valymo įtaiso surinkimo instrukcijų. Po raikymo naudokite raikymo priedą, kad išvalytumėte maisto likučius.

Raikymo priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus raikymo greičių dėžę.

Valymo priemonės

Variklio pagrindo ar indo nevalykite šveitimo kempinėlemis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršių. Naudokite tik muiluotą vandenį ir minkštą šluostę.

Sunkiai išvalomos maisto produktų dėmės ir kvapai

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir kai kurios daržovės, pavyzdžiui, morkos, gali palikti kvapus ar dėmes ant indo ir dangčio.

Norėdami pašalinti, užpilkite šilto muiluoto vandens ir užpildykite iki „MAX LIQUID“ (maks. skysčio riba) ženklą ribos. Padėkite į šalį 5 minutėms, kad pamirktų, nemerkdami viso indo. Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite. Nenaudojamą indą laikykite be dangčio.

Laikymo sąlygos

Įstatykite didelį maisto stūmiklį (su įstatytu vidutinio dydžio ir mažu stūmikliu) į maisto padavimo kanalą sandėliavimui.

Virtuvinį kombainą laikykite vertikaliai, o indą ir dangtį įstatytus į jų vietą, bet neužfiksuotus. Indo ir dangčio užfiksavimas gali sukelti nereikalingą apsauginio užrakto įtempimą.

Visi priedai turi būti laikomi laikymui skirtose talpose ir vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad būtų išvengta netyčinio įsijavimo rizikos. Nerekomenduojama laikyti diskų stalčiuje su kitais virtuvės įrankiais.

Nedėkite jokių daiktų ant sandėliuojamo kombaino viršaus.



Trikčių nustatymas ir šalinimas

PROBLEMA	PAPRASTAS SPRENDIMAS
Maisto produktai apdorojami netolygiai	• Prieš apdorojimą produktus tolygiai supjaustykite 2,5 cm gabalėliais. • Produktai turi būti apdorojami partijomis, kad būtų išvengta perkrovo.
Griežinėliai yra iškraipyti arba netolygūs	• Sudėkite vienodai supjaustytą maistą į maisto padavimo kanalą. • Paspauskite ir tada įjunkite prietaisą.
Produktai įkrenta į maisto padavimo lataką	• Norint pasiekti geriausių rezultatų, didelis maisto padavimo latakas turi būti pilnai užpildytas. Jei apdorojate mažesnius kiekius, sudėkite produktus į padavimo lataką tolimiausią vietą kairėje arba naudokite mažesnę maisto padavimo lataką, priklausomai nuo produktų dydžio.
Nelygiai supjaustytos gruzdintos bulvytės	• Prieš apdorojant daugiau bulvių, visada išvalykite bet kokias užstrigusias bulves.
Kai kurie maisto produktai po apdorojimo išlieka ant disko	• Normalu, kad maži gabalėliai po apdorojimo išlieka.
Variklis sulėtėja tešlos minkymo metu	• Tešlos kiekis neturi viršyti maksimalaus rekomenduojamo kiekio recepte. Išimkite pusę tešlos ir apdorokite dviem partijomis. • Tešla gali būti per sausa. Jei variklis pagreitėja, tęskite apdorojimą. Jei ne, įpilkite daugiau vandens – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol variklio darbas pagreitės. Apdorokite, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Tešla nesisklaido kombaino indo viduje	• Tešlos kiekis gali viršyti maksimalų kombaino pajėgumą. Išimkite pusę tešlos ir apdorokite dviem partijomis. • Tešla gali būti per sausa.
Ant tešlos peilio viršaus susiformuoja tešlos gabalėlis ir tešla minkoma nevienodai	• Sustabdykite prietaisą, atsargiai išimkite tešlą, padalinkite ją į 3 dalis ir tolygiai paskirstykite kombaino inde.
Tešla po minkymo atrodo kieta	• Tešlą padalinkite į 2 arba 3 dalis ir tolygiai paskirstykite kombaino inde. Apdorokite 10 sekundžių arba tol, kol taps tolygiai minkšta ir lanksti. Jei tešla paliekama pastovėti, glitimo vijos atspalaiduoja ir tampa lankstesnės.
Tešla per sausa	• Kol prietaisas veikia, įpilkite vandens per mažą tiekimo lataką – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Tešla per drėgna	• Kol prietaisas veikia, į nedidelį padavimo lataką įpilkite miltų – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Variklis neįsijungia	• Veikia apsauginis blokavimo įtaisas, neleidžiantis paleisti variklio, jei jis nėra tinkamai surinktas. Įsitikinkite, ar kombaino indas ir dangtis yra saugiai užfiksuoti savo vietoje. Įsitikinkite, ar pagrindinis indas yra įstatytas taip, kad jo rankena būtų nukreipta į naudotoją. • Maisto kiekis padavimo lataką turi nesiekti maksimalaus užpildymo linijos. • Jei variklis vis tiek nepradės veikti, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros lizdą.

PROBLEMA

PAPRASTAS SPRENDIMAS

Kombainas veikimo metu išsijungia

- Patikrinkite, ar ekrane nėra rodomas pranešimas „insert pusher“ (įstatykite stūmiklį). Jei taip, įsitikinkite, ar didelis stūmiklis, dangtis ir indas yra teisingai užfiksuoti savo vietoje.
- Jei variklis perkraunamas, ekrane pradės mirksėti ikonėlė „OVERLOAD PROTECTION“ (apsauga nuo perkrovos). Išjunkite, paspausdami POWER (įjungimo / išjungimo) mygtuką ir ištraukite maitinimo laidą ir elektros lizdo. Prieš atnaujindami darbą, leiskite kombainui atvėsti 30 minučių.

Variklis veikimo metu sulėtėjo

- Tai yra normalu, nes esant kai kurioms sunkesnėms apkrovoms (pvz., sūrio pjaustymui / smulkinimui) varikliui gali tecti sunkiau dirbti. Pakeiskite maisto vietą padavimo latakė ir supjaustykite mažesniais dydžiais bei apdorokite naudodami mažesnį stūmiklį bei tęskite apdorojimą.
- Gali būti viršyta maksimali apkrovos galia. Pašalinkite kai kuriuos produktus ir tęskite apdorojimą.

Kombainas vibruoja / juda maisto apdorojimo metu

- Įsitikinkite, ar guminės kojelės prietaiso apačioje yra švarios ir sausos. Taip pat įsitikinkite, ar nėra viršijama maksimali apkrovos galia.
- Tai yra normalu, nes esant kai kurioms sunkesnėms apkrovos sąlygoms varikliui gali tecti sunkiau dirbti.
- Prieš tęsdami darbą, išjunkite įrenginį ir išvalykite visus produktus, kurie gali būti įstrigę diske.
- Jei tai įvyksta maišant tešlą – prieš tęsdami, išjunkite ir tolygiau paskirstykite tešlos mišinį aplink indą.
- Apdorokite kietus ir labiau pluoštinio pobūdžio maisto produktus, pvz., morkas, per vidutinio dydžio ar mažą padavimo lataką.

Mirksi užrašas „INSERT PUSHER“ (įstatykite stūmiklį)

- Įsitikinkite, ar maistas neviršija maksimalios maisto padavimo latakė linijos.
- Jei stūmiklis yra pilnai įstatytas ir šis įspėjimas mirksi ekrane, patikrinkite, ar tinkamai sumontuotas indas ir dangtis. Indo rankena turi būti prietaiso priekyje.

Neveikia raikymo priedas

- Įsitikinkite, ar priedų rinkinys yra įstatytas pagal surinkimo instrukcijas.
- Įsitikinkite, ar ant raikymo grotelių viršaus nėra maisto produktų ir ar jos nusileidusios į indą, yra plokščioje ir stabilioje padėtyje.
- Įsitikinkite, ar raikymo diskas yra be supleišėjusių produktų. Jei taip nutiko, naudokite mentelę, kad išvalytumėte supleišėjusius produktus.
- Įsitikinkite, ar visos raikymo dalys priklauso tam pačiam dydžiui, t. y. 8 mm diskai su 8 mm grotelėmis ir kt.



Sisukord

- 42 Sage® peab kõige olulisemaks ohutust
- 47 Seadme osad
- 50 Töövalmis seadmine
- 55 Funktsioonid
- 57 Nõuanded
- 59 Hooldustööd ja puhastamine
- 60 Veatsing
- 82 Garantii

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

- Selle dokumendi saate alla laadida ka internetist aadressilt sageappliances.com
- Enne seadme esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pingele vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutusest vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistik kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge asetage töötavat seadet laua ega tööpinna serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Seadme töötamisel tekkinud vibreerimine võib seadet kasutamise ajal kohalt liigutada.
- Ärge kasutage seadet libedal, ebastabiilsel või ebatasasel pinnal, nagu kraanikausi nõrutusrest.

- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku mis tahes kuumaallikaga.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et see on täielikult ja nõuetekohaselt kokku pandud. Valesti kokku pandud seade ei hakka tööle.
- Enne mis tahes tarvikute, sh mis tahes lõiketerad või kettad paigaldamist veenduge, et seade on välja lülitatud  ja et selle pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Olge seadme ja tarvikute kasutamisel ettevaatlik. Lõiketerad, lõikeketas ja kuubikuteks lõikamise restid on väga teravad ja need tuleb hoida lastele kättesaamatult.
- Enne lõiketerade või ketaste paigaldamist kinnitage töötlemisanum alati kindlalt mootoriga osale.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna. Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Hoidke käed, juuksed, rõivad, kaabitsad ja muud köögiriistad liikuvatest teradest ja ketastest eemal, et vältida raskeid kehavigastusi või seadme kahjustumist. Plastist kaabitsat võib kasutada, kuid ainult siis, kui seade ei tööta.
- Enne töötlemisanuma kaane eemaldamist veenduge, et seade on välja lülitatud ja et selle pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa. Ärge lükake viilutatavaid ega ribastatavaid toiduaineid täitetorus alla käega. Kasutage toiduainete allapoole lükkamiseks täitetorus alati vajutajat.
- Ärge täitke töötlemisanumat üle maksimaalse täitmistaseme. Pange kuivemad või paksemad koostisained töötlemisanumasse alati enne vedelikku. Vastasel juhul võivad tekkida tõrked seadme töös, seade võib saada kahjustada või võite saada vigastada.
- Ärge hoiustage lõiketeri ega ketast mootorivõllil. Vigastusohu vähendamiseks ärge asetage lõiketera ega kettaid võllile enne, kui olete anuma korralikult oma kohale asetanud. Hoidke lõiketeri ja kettaid lastele kättesaamatus kohas komplekti kuuluvad hoiukarbis.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, et selle kaas on kindlalt fikseeritud. Ärge rakendage kaane ühendamisseade suhtes jõudu.

- Tõmmake pistik seinapistikupesast alati välja juhul, kui seadet ei kasutata, enne seadme kohapealt liigutamist, enne puhastamist, osadeks lahti võtmist, töövalmis seadmist ja hoiulepanekut.
- Tihked segud nagu tainas võivad põhjustada lõiketera keerlemise tavalisest aeglasemalt. Sel juhul ärge kasutage seadet kauem kui üks minut.
- Ärge töödelge töötlemisanumas kuuma ega keevat vedelikku - laske vedelikul enne anumasse panekut jahtuda toatemperatuurini. Kuum vedelik võib põhjustada vigastuse.
- Ärge teisaldage töötavat seadet.
- Ühtegi seadme osa ei tohi panna mikrolaineahju.
- Ärge võtke töötavat seadmelt kaant.
- Enne kaane eemaldamist lülitage seade nupust POWER või PAUSE välja.
- Olge toiduainete eemaldamisel töötlemisanumast ettevaatlik ja veenduge, et mootor, lõiketera või -ketas on enne seadme osadeks lahti võtmist täielikult seisma jäänud. Enne töötlemisanumalt kaane pealt võtmist veenduge, et seadme mootor on nupust POWER välja lülitatud ja et seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Seejärel lukustage töötlemisanum mootoriga osa küljest lahti ning eemaldage ettevaatlikult lõiketera / -ketas. Alles siis võtke töödeldud toiduained anumast välja.
- Ärge puhastage seadet tugevatoimeliste abrasiivsete või söövitavate kemikaalidega.
- Hoidke seade puhas. Järgige rangelt selles kasutusjuhendis toodud puhastamis- ja hooldusjuhiseid. Anuma lülitusmehhanismi võimalike tõrgete vältimiseks ärge hoiustage seadet nii, et vajutaja on lukustatud asendis.
- Ärge puhastage kuubikuteks lõikamise resti või kuubikuteks lõikamise tera sõrmedega ega noaga. Kasutage nende puhastamiseks seadme komplekti kuuluvat puhastustööriista või harja.
- Ärge kasutage kuubikuteks lõikamise komplekti muul eesmärgil kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud.
- Ärge kasutage kuubikuteks lõikamise komplekt teiste köögikombainidega kui selle pakendil toodud mudelid.

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. **Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.**
- Tarvikute, mida Sage ei müü või ei soovita, kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid.
- 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 kättesaamatult.
- Kõik hooldustööd (v.a puhastamine) peab tegema selleks volitatud Sage'i teeninduskeskus.
- Ohutuseesmärkidel on soovitatav lülitada seade vahetult teistest seadmetest eraldiolevasse vooluvõrku. Kui vooluvõrk on teiste seadmetega üle koormatud, ei pruugi seade töötada.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Sage'i teeninduskeskusesse.
- Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi toodet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.



HOIATUS!

Häirete vältimiseks töötlemisanuma automaatsel sisselülitamisel ärge lukustage selle kaant, kui te seadet ei kasuta.



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.

**MÕELDUD KASUTAMISEKS AINULT
KODUMAJAPIDAMISES
HOIDKE NEED JUHISED ALLES**



Seadme osad

A. Väike toiduvajutaja

Väiksemate koostisainete paremaks töötlemiseks. Saab kasutada ka mõõteanumana. Seade töötab olenemata sellest, kas väike vajutaja on oma kohal või mitte.

B. Keskmine toiduvajutaja

Seade töötab olenemata sellest, kas väike vajutaja on oma kohal või mitte.

C. Suur toiduvajutaja

Toiduainete alla lükkamiseks täitetorust. Seade ei hakka enne tööle, kui suur vajutaja on õigesti oma kohal.

D. Eriti lai 14 cm täitetoru

Suurematele koostisainetele.

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. Silikoonühendiga töötlemiskaas

Lukustatakse töötlemisanuma peale.

G. Silikoonühendiga minianum

H. Käepidemega töötlemisanum

Lukustatakse mootoriga osale.

I. Nupp PLAY | PAUSE

Vajutage mootori käivitamiseks ja seiskamiseks.

J. Nupp PULSE

Koostisainete töötlemiseks lühiajaliste impulssidega vajutage ja hoidke seda nuppu all. Nupu PULSE lahti laskmisel jääb seadme mootor automaatselt seisma.

K. Ekraanikuva

Taimeri kuvamiseks.

L. Nupp POWER

M. Aja loendamise ja maha loendamise taimer

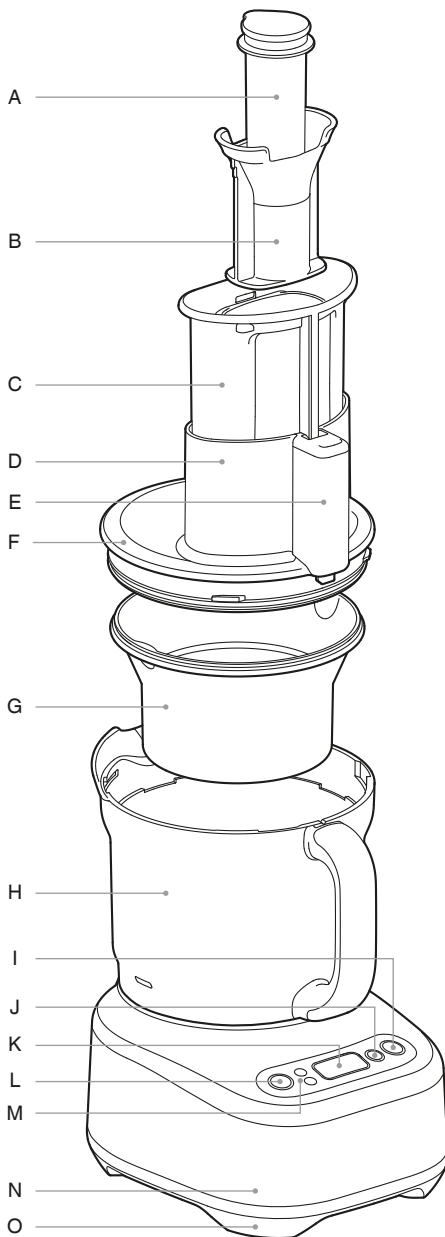
Soovitud aja seadistamiseks. Aega saab loendada või maha loendada. Viimasel juhul lõpetab seade töö kohe, kui aja maha loendamine on lõppenud.

N. Võimas induktsoonmootoriga osa

Induktsioonmootor koos ohutussüsteemiga.

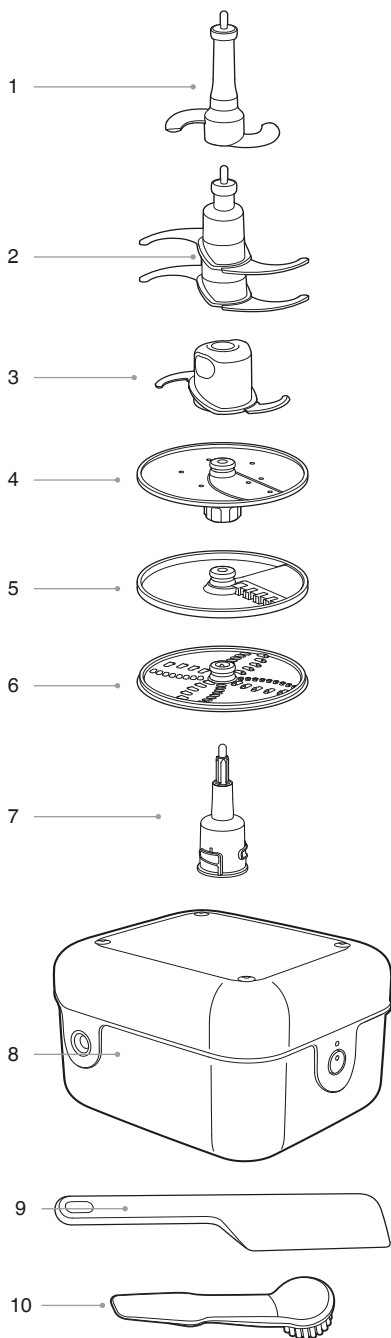
O. Libisemiskindlad kummijalad

Tagavad suurema ohutuse ja stabiilsuse.



Tehniline teave

220 - 230 V ~ 50 Hz 900 W



KARP 1

1. Tainalaba

Pehmest materjalist tainalaba taina sõtkumiseks.

2. Quad™ lõiketera

Erinevate toiduainete ühtlaseks hakkimiseks, segamiseks, vahustamiseks ja töötlemiseks.

3. Minilõiketera

Kinnitage võllile ja kasutage seda lõiketera väiksemate koguste korral ning koos minianumaga, et hakkida, segada ja purustada eri toiduaineid.

4. Reguleeritav viilutaja

Koostisainete viilutamiseks. Võimalik teha 0,3 kuni 8 mm paksuseid viile.

5. Friikartulite lõikamise ketas

Friikartulite tegemiseks.

6. Pööratav riiv

Riivi üks külg on mõeldud peeneks ja teine külg jämedaks riivimiseks.

7. Võll

Saab kinnitada peamisele anumale ja minianumale. Kasutamiseks koos minilõiketeraga minianumas ja kõigi ketastega.

8. Hoiukarp

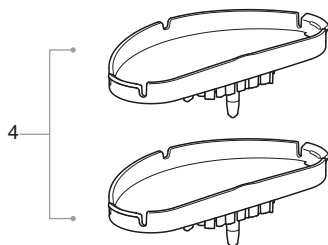
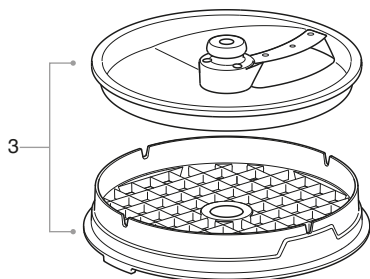
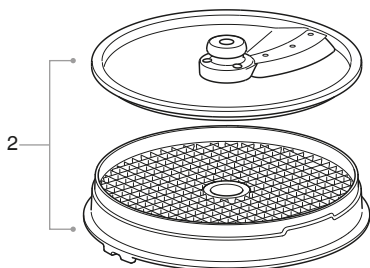
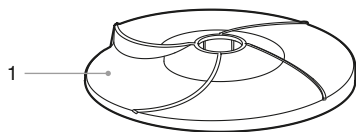
Tarvikute hoidmiseks

9. Plastkaabits

Toiduainete kaapimiseks anumate külgedelt.

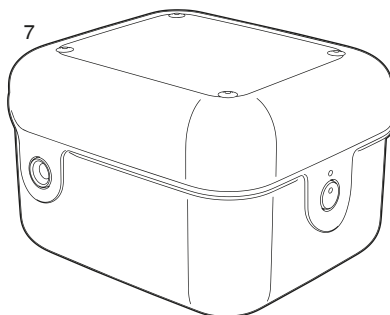
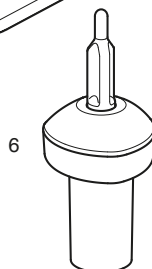
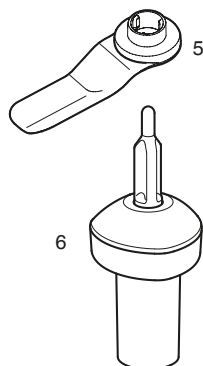
10. Puhastushari

Anumate, lõiketerade, ketaste jn tarvikute puhastamiseks.



KARP 2 – KUUBIKUTEKS LÕIKAMISE KOMPLEKT:

1. **Koorija**
Kartulite jm ümarate, kõvade viljade koorimiseks.
2. **8 mm kuubikuteks lõikamise ketas ja kuubikuteks lõikamise rest**
3. **16 mm kuubikuteks lõikamise ketas ja kuubikuteks lõikamise rest**
4. **2 puhastuskorki -**
8 mm ja 16 mm, saab kinnitada suure vajutaja külge
5. **Kuubikute jaotur**
6. **Käigumehhanismiga võll**
7. **Hoiukarp**





Töövalmis seadmine

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Veenduge, et seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.



HOIATUS!

Olge löiketerade, restide ja ketastega ettevaatlik, sest need on äärmiselt teravad.

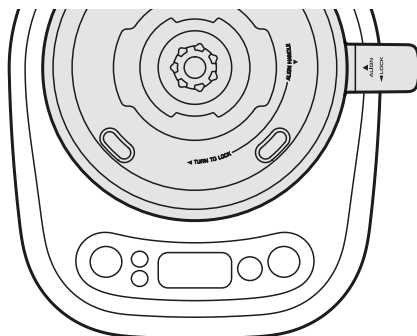


- Peske töötlemisanumat, selle kaant ja kõiki tarvikuid sooja vee ja pehme lapiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Kõiki tarvikuid (v.a käigumehhanismiga võll) tohib pesta nõudepesumasinas.
- Seadme esimesel kasutuskorral võib mootorist tulla veidi lõhna. See on tavapärane ning kaob hiljem kasutamise jooksul.
- Asetage seade alati kuivale ühetasasele pinnale.

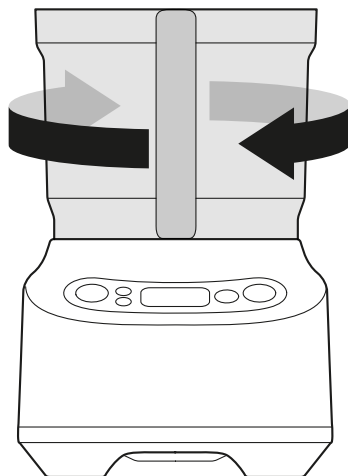
TÖÖVALMIS SEADMINE

Mootoriga osa ja anum

1. Pange töötlemisanum mootoriga osale, nii et selle käepide on kohakuti mootoriga osal asuva graafilise tähisega ALIGN HANDLE.

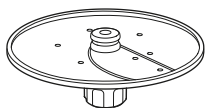


2. Keerake anumat päripäeva, kuni käepide lukustub seadme esiküljele. Töötlemisanum peab tugevalt oma kohale lukustuma. Vastasel juhul ei hakka seade tööle.



Võllid ja kettad

1. Enne kaane asetamist põhianumale sisestage anuma keskele võll.
2. Seejärel kinnitage kettatarvik ettevaatlikult võlli metallotsale. Ketas peab jääma võllile lapikult. Võlli tuleb kasutada kõigi ketaste korral.



Reguleeritav viilutaja



Friikartulite lõikamise ketas



Pööratav võll

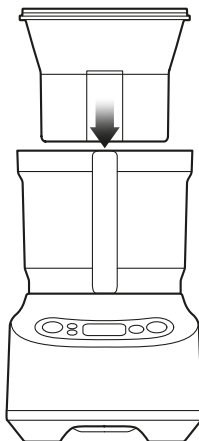


Koorija

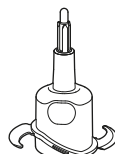
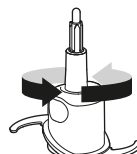


Võll

Mini töötlemisanum



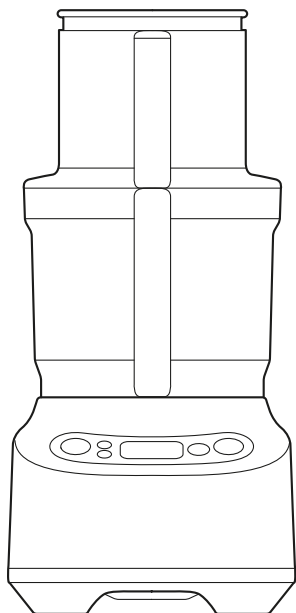
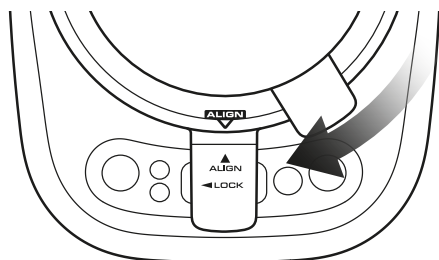
Mini töötlemisanuma saab panna põhianuma sisse.



Mini lõiketera saab kasutada ka võllil koos minianumaga. Pidage meeles, et minitera ei tohi kasutada peamises töötlemisanumas ja S-kujulist lõiketera ei saa kasutada mini töötlemisanumas.

Kaas

Pange töötlemisanumale kaas peale, nii et kaanel ja anuma käepidemelasuvad 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 ja kui suur vajutaja on oma kohal, saab mootor tööle hakata.



KUUBIKUTEKS LÕIKAMISE KOMPLEKT

Kuubikuteks lõikamise komplektiga on kaasas kaks vastavat ketast ja resti

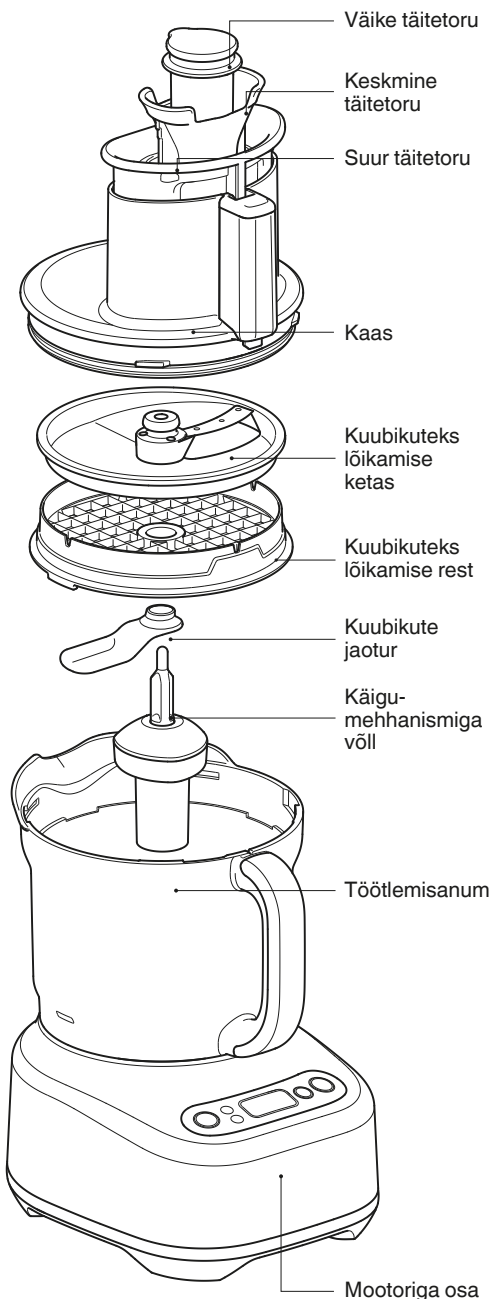
- 8 mm
- 16 mm

Pange need kokku paremal toodud joonisel näidatud järjekorras.

1. Pange käigumehhanismiga võll peamisesse töötlemisanumasse.
2. Pange kuubikute jaotur käigumehhanismiga võllile.
3. Pange kuubikuteks lõikamise rest ettevaatlikult kohakuti ning asetage see anuma peale. Pöörake resti, kuni see kukub enda kohale seadmes ja seda ei saa enam pöörata.
4. Nüüd saate resti keskelt väljaulatava käigumehhanismiga võlli peale panna kuubikuteks lõikamise ketta.
5. Pange kaas kohakuti ja veenduge, et see on korralikult kinni ja töövalmis. Kuubikuteks lõikamise komplekti kuulub ka koorija, mida saate kasutada koos peavõlliga ja peamise töötlemisanumaga.

OLULINE TEAVE! Pidage meeles, et enne toiduainete panemist töötlemisanumasse tuleb paigaldada käigumehhanismiga võll koos kuubikute jaoturiga, kuubikuteks lõikamise rest ja kuubikuteks lõikamise ketas.

Ärge lõigake korraga rohkem kuubikuid kui ettenähtud MAX tase. Suurema koguse töötlemisel ketas ummistub ning kuubikuteks lõikamise resti on raske puhastada. Samuti võib see kahjustada kasutatavaid tarvikuid.



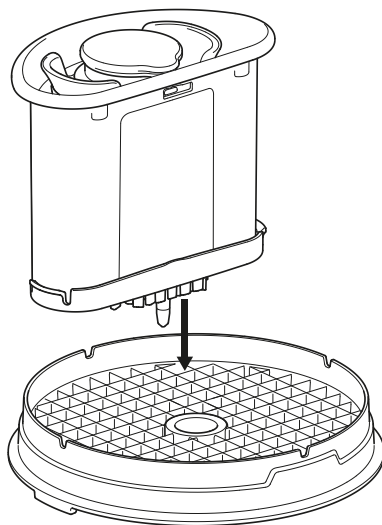
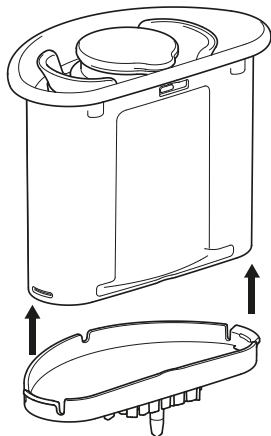
PUHASTUSSEADISE TÖÖVALMIS SEADMINE:

1. Pange puhastuskork kohakuti restiga ning suruge vajutajat alla. Kõvemate toiduainete eemaldamiseks kasutage „raiuvaid“ liigutusi.
2. Korrake toimingut kõigis neljas märgitud kohas, kuni rest on puhas.
3. Kui olete kuubikute tegemise lõpetanud, puhastage kuubikuteks lõikamise rest harjaga toidujääkidest.



NÕUANDED

- Puhastamise hõlbustamiseks saab anuma aluselt eemaldada.
- Kui ülalt vajutamine on siiski raske, saate resti panna tagurpidi pingile ja kasutada puhastustööriista altpoolt.





Funktsioonid

KASUTAMINE

Alustamine

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

Täiteturu CHUTE FILL MAX graafik näitab toiduainete maksimumkogust, mille vajutajaga lükates täiteturusse panna saate.

Juhtpaneel



Kui seade on ühendatud voluvõrku ja on vajutatud nuppu POWER, lähevad nupud ning ekraan põlema ja seade on töövalmis. Kui vajutate nüüd nuppu POWER, lülitub seade välja.

Nupu PLAY | PAUSE vajutamisel hakkab mootor püsivalt tööle ning taimer hakkab töötlemisaega loendama.



Töötava seadme nupu PLAY | PAUSE vajutamisel jääb mootor seisma. Taimer jääb seisma ning pausi ikoon ja nupp PLAY | PAUSE vilguvad. Töötlemise jätkamiseks vajutage PLAY | PAUSE või vajutage ooterežiimi naasmiseks nuppu POWER.



Suure vajutaja eemaldamisel seadme kasutamise ajal jääb mootor seisma. Taimer lõpetab töötamise, kuvatakse ikoon INSERT PUSHER ja nupp PLAY | PAUSE vilgub. Toiduaineid saab lisada kaanes asuvasse täiteturusse ning suure vajutaga tagasipanekul hakkab mootor taas tööle.

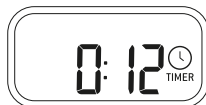
Nupu PULSE vajutamisel töötab mootor vaid siis, kui nuppu hoitakse all. Järjestikustel vajutamistel loendab taimer töötlemisaega kokku. Selline töötlemisviis on ideaalne toiduainetele, mida on vaja korraks suure võimsusega töödelda, või toiduainetele, mida on vaja töödelda vaid lühiajaliselt.

Parema kontrolli saamiseks toiduainete töötlemisel kasutage koos nuppe PULSE ning PLAY | PAUSE.

Taimer

Seadme töötamise ajal loendab taimer töötlemisaega kokku alates nullist. Seade lülitub ooterežiimi, kui seda on kasutatud järjest 20 minutit.

Töötlemisaja reguleerimiseks vajutage üles-alla nooli, et seadistada taimer sobivaks mis tahes retseptile, kus on vaja toiduaineid töödelda teatud aja jooksul. Iga vajutusega reguleeritakse tööaega 5 sekundi võrra. Nuppu all hoides reguleeritakse tööaega 10 sekundi võrra. Ekraanil kuvatakse ikoon TIMER.



Töötlemise alustamiseks vajutage nuppu PLAY | PAUSE. Mootor töötab pidevalt, kuni taimer jõuab nulli. Suure vajutaja eemaldamine või pausifunktsiooni kasutamine ei mõjuta seadistatud tööaega töötlemise ajal. Nuppude POWER või PULSE vajutamisel seadme kasutamise ajal taimer lähtestatakse ja seade läheb ooterežiimi.

Pärast toiduainete töötlemist

Enne kaane lahti lukustamist oodake, kuni lõiketerad või kettad on täiesti seisma jäänud. Lülitage seade enne lõiketerade või -kettaste käsitlemist nupust POWER välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.

Lõiketerade või kettaste eemaldamisel tõstke neid ettevaatlikult, hoides kinni keskel asuvas plastosast.

Ülekoormuskaitse süsteem

Seadmel on ülekoormuskaitse süsteem, mis aitab vältida mootori kahjustumist, lülitades seadme ooterežiimi. Ikoon OVERLOAD PROTECTION hakkab vilkuma.



Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 30 minutit jahtuda.

Kui lõiketerad või kettad jäävad seadme kasutamise ajal seisma, lülitage seade kohe välja, tõmmake pistik seinapistikupesast välja ja puhastage anuma servad. Kui see juhtub rohkem kui üks kord, võib anum olla liiga täis. Proovige korraga töödelda vähem toiduaineid.

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

Koorija jaoks sobib kõige paremini umbes 70 x 70 mm kartul. 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.



NÕUANNE

Koorimisketta jaoks sobib kõige paremini umbes 70 x 70 mm kartul. Valige pigem ümmargused kui piklikud kartulid.



Nipid

Alltoodud nipid on vaid soovitusel. Täpsemat teavet vt veebiaadressil www.sageappliances.com toodud retseptidest.

TARVIK	TEGEVUS	KOOSTISAINETE / TOIDU TÜÜP	NIPID
Quad Blade™	Hakkimine	• Toored puu- ja köögiviljad • Toores või küpsetatud liha ja kala • Värsked maitsetaimed • Riivleib • Pähtlid • Kuivatatud puuviljad	• Lõigake enne töötlemist 2,5 cm kuubikuteks. ⚠ HOIATUS! Ärge laske seadme mootoril töötada korraga kauem kui 30 sekundit.
	Hakkliha	• Toores ja küpsetatud liha	• Lõigake enne töötlemist 2,5 cm kuubikuteks. • Parimate tulemuste saamiseks külmutage liha 30 minutit. • Eemaldage liigne rasv ja kõõlused.
	Püree	• Küpsetatud puu- ja köögiviljad	• Laske enne püreerimist jahtuda.
	Segu	• Kastmed • Tainad • Pesto • Eri koostisosadega võided	• Võiete valmistamisel kasutage nuppu PULSE, kuni segu on ühtlane. Vältige liigset töötlemist.
Tainalaba	Sõtkumine	• Leiva- ja pitsatainad	• Lisage töötavasse seadmesse väikese täietoru kaudu vedelad koostisosad. • Soovitatav jahukogus: - 750 g
Reguleeritav viilutusketas	Viilutamine	• Toored puu- ja köögiviljad • Salami ja delikatessliha	• Asetage toiduained püstiasendis sobiva suurusega täietoru vasakule küljele. • Salami, pepperoni jms viilutamisel töödelge korraga üht poolt ja üht viilu korraga.
Pööratav ribastusketas	Jäme ja peen ribastamine	• Juustud • Puu- ja köögiviljad (õunad, kartulid, kapsas).	• Parimate tulemuste saamiseks hoidke pehmet juustu enne töötlemist 45 minutit sügavkülmutikus. 👁 MÄRKUS Ei ole soovitatav riivida Mozzarellat jms pehmet valget juustu. • Enne riivimist eemaldage kõvadelt juustudelt koorik.
Friikartulite lõikamise ketas	Friikartulite lõikamine	• Kartulid • Maguskartul • Porgandid	• Pange viljad suure täietorusse horisontaalselt. • Kartulite ja pehmemate viljade korral kasutage suurt täietoru. Paremaste tulemuste saamiseks kõvade, kiuliste viljade korral kasutage keskmist täietoru.

TARVIK	TEGEVUS	KOOSTISAINETE / TOIDU TÜÜP	NIPID
Kuubikuteks lõikamise komplekt (8, 16 mm)	Kuubikuteks lõikamine	Toored ja küpsetatud puu- ja köögiviljad.	- Kõvemate viljade (porgand, kõrvits) töötlemiseks kasutage väikest või keskmist täitetoru. Paremaste tulemuste saamiseks võib selliseid vilju ka eelnevalt küpsetada. - Tomatite ja avokaado kuubikuteks lõikamisel saate parema tulemuse kõvade viljadega. - Kasutage alati käigumehhanismiga võlliile asetatud kuubikute jaoturit. Nii püsib toru alune ala puhas ega teki ummistusi.
Kartulikooriga	Koorimine	Toored kartulid	Paremaste tulemuste saamiseks kasutage ühesuguse kujuga kartuleid.



OLULINE MÄRKUS

ÄRGE lõigake kuubikuteks järgmisi kõvu ja kiulisi toiduaineid:

- Juust.
- Toores kartul.
- Liha, sh delikatessliha.
- Ananass, arbuus jms kõva koorega puu- ja köögiviljad. Need tuleb eelnevalt koorida.



OLULISED MÄRKUSED

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

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

Väiksemad koostisained

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

Suuremad koostisained

Lai täitetoru on 14 cm laiune ning sinna mahuvad kuni selles suuruses toiduvained. Toiduained peavad olema täitetorus nii tihedalt, et püsiksid püsti, kuid mitte nii tihedalt, et see takistaks neil täitetorus vajutajaga lükkates hõlpsalt liikumast. Ärge pange täitetoru üleliia täis, sest vastasel juhul ei aktiveeri vajutaja ohutusmehhanismi. Järgige tähist MAX.

Surve

Ärge suruge töödeldavaid koostisaineid jõuga täitetorust alla, sest nii võite kettaid kahjustada. Tomatite, banaanide jms pehmete toiduainete korral avaldage kerget, ühtlast survet. Kartulite, juustu, delikatessliha, õunte jms kõvemate toiduainete korral avaldage keskmist, ühtlast survet.

Minianum

Mini töötlemisanuma saab panna põhianuma sisse. Väiksemate koguste või maitsetaimede mugavamaks töötlemiseks. Võlliil saab kasutada ka reguleeritavat viilutusketast, ribastusketast või friikartulite lõikamise ketast, et töödelda väiksemaid koguseid mini anumast.

Kuubikuteks lõikamise komplekt

Ärge kasutage seda toore maguskartuli kuubikuteks lõikamiseks. Selle kui, kõva ja kiuline koostis võib tekitada suure koormuse, mis kahjustab anumast ja kaant.

Ärge täitke anumast üle selle küljel asuva tähise MAX.

Ärge asetage kuubikuteks lõikamise ketast käigumehhanismiga võlliile ilma restita.

Kasutage alati käigumehhanismiga võlliile asetatud kuubikute jaoturit.



Hooldustööd ja puhastamine

Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.

Töötlemisanum ja selle kaas

Me ei soovita töötlemisanumat ja kaant 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 koostisainetest 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 riiulil), 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.



HOIATUS!

Tsitrusviljadest eralduvad õlid võivad pikal kokkupuutel seadme materjali kahjustada. Seetõttu puhastage töötlemisanum kohe pärast tsitrusviljade töötlemist.

Lõiketerad ja kettad

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

Vajutajad

Kõiki vajutaja osi tohib pesta nõudepesumasina ülemisel restil.

Mootoriga osa

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

Kuubikuteks lõikamise tarvikud

Järgige töövalmis seadmise juhiseid. Pärast kuubikuteks lõikamist puhastage tarvik.

Kuubikuteks lõikamise tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas (v.a käigumehhanismiga võll).

Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa või kannu puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Puhastage mootoriga osa ainult sooja seebivahuse vee ja pehme lapiga.

Rasketieemaldatavad toiduplekid ja ebameeldiv lõhn

Tugeva lõhnaga toiduained nagu küüslauk, kala ja mõned kõõgilviljad 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 kõõgikombain 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

- Koostisained tuleks enne töötlemist lõigata ühesuurusteks 2,5 cm tükkideks
- Ülekoormuse vältimiseks tuleks koostisaineid töödelda portsjonite kaupa.

Viilud on viltused või ebaühtlased.

- Pange täitetorusse ühtlaselt lõigatud toiduained.
- Avaldage survet ja käivitage seade.

Toiduained tulevad täitetorust välja

- Suur täitetoru tuleb paremate tulemuste saamiseks täis panna. Väiksemate koguste töötlemisel pange toiduained täitetorusse vasakule või kasutage sõltuvalt toiduainete suurusest väiksemat täitetoru.

Friikartulid on ebaühtlase suurusega

- Enne kartulite töötlemise jätkamist puhastage ketas sinna kogunenud kartulitest.

Ketta peale on pärast töötlemist toiduaineid jäänud

- Väikeste tükkide toiduainete jäämine ketta külge on tavapärane.

Mootor töötab taina segamisel aeglasemalt.

- Taina kogus ei tohi ületada retseptis toodud maksimumkogust. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
- 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.

Tainas ei tule töötlemisanuma küljest lahti.

- Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
- 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 painduvamaks.

Tainas on liiga kuiv.

- Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu vett, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.

Tainas on liiga vedel.

- Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu jahu, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.

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. Veenduge, et peamise töötlemisanuma käepide on kaustaja poole.
- Toiduaineid ei tohi täietorus olla üle maksimaalse tähise.
- Kui mootor ikka tööle ei hakka, kontrollige toitejuhet ja pistikupesa.

Seade lülitub töötamise ajal välja.

- Kontrollige, kas ekraanil kuvatakse kiri „insert pusher“. Kui see on nii, veenduge, et suur vajutaja, kaas ja anum on õigesti oma kohal.
- Mootori ülekoormuse korral hakkab ekraanil vilkuma ikoon 'OVERLOAD PROTECTION'. Lülitage seade välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Laske seadmel enne uuesti kasutamist 30 minutit jahtuda.

PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

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 lõigake toiduained väikemateks tükkideks ning töödelge neid väiksema vajutajaga ja pidevalt töödeldes.
- 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.
- Lülitage seade välja ja puhastage ketas toiduainetest.
- Kui see juhtub taina segamisel – lülitage seade välja ja jaotage tainasegu anumasse ühtlasemalt.
- Töödelge porgandeid jms kõvu ja kiulisi vilju väikeses või keskmises täitetorus.

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 töökinda seadud. Anuma käepide peab olema suunaga seadme esikülje poole.

Kuubikuteks lõikamise tarvik ei tööta.

- Veenduge, et tarvikute komplekt on paigaldatud vastavalt juhistele.
- Veenduge, et kuubikuteks lõikamise rest on pealt puhas ja anumale lukustatud, paikus asendis ja stabiilne.
- Veenduge, et kuubikuteks lõikamise kettal ei ole tükeldatud toiduaineid. Vastasel juhul eemaldage need kaabitsaga.
- Veenduge, et kõik kuubikuteks lõikamise osad on sama suurusega ehk 8 mm kettad koos 8 mm restiga jne.



Содержание

- 62 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 67 Компоненты
- 70 Сборка
- 75 Функции
- 77 Советы
- 79 Уход и очистка
- 80 Поиск и устранение неисправностей
- 82 Гарантия

РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗ- ОПАСНОСТЬ 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 ПРЕДОСТО- РОЖНОСТИ

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

- Версию этого документа для скачивания можно найти на 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.
- Не размещайте кухонный комбайн близко к краю стола или на сточной поверхности раковины. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и не содержит воду.
- Вибрация во время работы может вызвать перемещение прибора.

- Не используйте устройство на скользких, нестабильных или неровных поверхностях, таких как сточная поверхность раковины.
- Не размещайте устройство на горячей газовой или электрической плите или рядом с ней, а также в местах, где оно может соприкоснуться с другими источниками тепла.
- Всегда убедитесь, что кухонный комбайн полностью собран перед использованием. Устройство не будет работать, если оно собрано неправильно.
- Убедитесь, что устройство выключено  и отключено от сети перед присоединением любых аксессуаров, включая лезвия или диски.
- Обращайтесь с кухонным комбайном и аксессуарами осторожно. Лезвия, режущий диск и решетки для нарезки кубиками очень острые и должны находиться вне досягаемости детей.
- Всегда закрепляйте чашу для обработки на моторной базе перед установкой лезвий или дисков.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или поверхности, касался горячих поверхностей или запутывался. Полностью размотайте шнур перед использованием.
- Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие кухонные принадлежности подальше от движущихся лезвий или дисков во время обработки продуктов, чтобы предотвратить возможность получения серьезных травм или повреждения кухонного комбайна. Пластиковую лопатку можно использовать, но только когда кухонный комбайн остановлен.
- Убедитесь, что мотор устройства выключен, и отсоедините шнур питания от розетки перед снятием крышки с чаши для обработки.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Никогда не проталкивайте пищу вручную при нарезке или измельчении. Всегда используйте толкатель для продуктов, чтобы протолкнуть пищу в загрузочное отверстие.
- Не заполняйте чашу для обработки выше отмеченной максимальной линии заполнения для каждого вида ингредиентов. Всегда добавляйте более сухие или густые ингредиенты в чашу для обработки перед добавлением жидкостей.

Несоблюдение этих инструкций может привести к неисправности устройства, его повреждению или травме из-за повреждения крышки или чаши.

- Никогда не храните лезвие или диск на валу мотора. Чтобы снизить риск травм, не размещайте лезвия или диски на валу без предварительно правильной установки чаши. Храните лезвия и диски, острые как ножи, в контейнере, поставленном в комплектации, вдали от детей.
- Убедитесь, что крышка надежно зафиксирована на месте перед запуском кухонного комбайна. Никогда не пытайтесь обойти или повредить механизм блокировки крышки.
- Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если устройство не используется, перед перемещением устройства, перед очисткой, разборкой, сборкой и при хранении устройства.
- Некоторые густые смеси, такие как тесто, могут заставить лезвие вращаться медленнее обычного. Если это происходит, не обрабатывайте смесь дольше 1 минуты.
- Не обрабатывайте горячие или кипящие жидкости; дайте им остыть до комнатной температуры перед тем, как поместить их в чашу для обработ-

ки. Горячая жидкость может быть высвобождена и вызвать травмы из-за внезапного пара.

- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Не ставьте никакие части кухонного комбайна в микроволновую печь.
- Никогда не снимайте крышку, пока устройство работает.
- Всегда используйте кнопки POWER или PAUSE, чтобы остановить устройство перед снятием крышки.
- При извлечении пищи из чаши для обработки следует проявлять осторожность, убедившись, что мотор и лезвие/диск полностью остановились перед разборкой. Убедитесь, что кнопка POWER нажата для отключения мотора, отсоедините шнур питания от розетки перед снятием крышки с чаши. Затем освободите чашу от моторной базы и аккуратно снимите лезвие/диск перед тем, как попытаться извлечь обработанную пищу.
- Не используйте агрессивные абразивные и едкие чистящие средства для чистки устройства.
- Содержите устройство в чистоте. Строго следуйте инструкциям по уходу и очистке, описанным в этом руководстве. Чтобы избежать

возможных неисправностей переключателя чаши, никогда не храните кухонный комбайн с собранным толкателем в заблокированном положении.

- Не используйте пальцы или нож для чистки решетки или лезвия для нарезки кубиками. Используйте инструмент для чистки или щетку, поставляемую в комплектации для очистки решетки или лезвия.
- Не пытайтесь использовать комплект для нарезки кубиками иными способами, кроме как описанных в этом руководстве.
- Не пытайтесь использовать комплект для нарезки кубиками с другими кухонными комбайнами, кроме указанных на упаковке комплекта.
- Это устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте его для других целей, кроме указанных. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Не используйте на улице.

Неправильное использование может привести к травмам.

- Использование насадок, которые не продаются или не рекомендованы Sage, может привести к возгоранию, удару электрическим током или травмам.

- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с устройством.
- Чистку и техническое обслуживание устройства не следует выполнять детям, моложе 8 лет и если они не находятся под присмотром взрослых.
- Любое техническое обслуживание, кроме чистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Для безопасности рекомендуется подключать устройство к отдельной розетке в отдельной цепи, не совместно с другими устройствами. Если электрическая цепь перегружена другими устройствами, ваше устройство может работать недолжным образом.
- Рекомендуется регулярно осматривать устройство. Не используйте устройство, если шнур питания, штекер или устройство повреждены

каким-либо образом. Верните все устройство в ближайший авторизованный сервисный центр Sage для осмотра и/или ремонта.

- Чтобы избежать опасности из-за случайного сброса выключателя, это устройство не должно использоваться через внешнее переключающее устройство, такое как таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается.
- 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать возможной неисправности фиксатора чаши для обработки, не оставляйте крышку для обработки в заблокированном положении, когда устройство не используется.



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.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



Компоненты

A. Маленький толкатель для продуктов

Для улучшения контроля обработки маленьких ингредиентов. Также используется как мерный стакан. Кухонный комбайн будет работать непрерывно, независимо от того, находится ли маленький толкатель внутри или снаружи.

B. Средний толкатель для продуктов

Кухонный комбайн будет работать непрерывно, независимо от того, находится ли средний толкатель внутри или снаружи.

C. Большой толкатель для продуктов

Для проталкивания продуктов вниз по загрузочному отверстию. Кухонный комбайн не запустится, если большой толкатель будет установлен неправильно.

D. Очень широкое загрузочное отверстие 14 см

Для больших продуктов.

E. Система безопасности загрузочного отверстия

Предотвращает работу мотора, если чаша и крышка не зафиксированы в правильном положении и большой толкатель не вставлен.

F. Крышка для обработки с силиконовым уплотнением

Закрепляется на чаше для обработки.

G. Маленькая чаша с силиконовым уплотнением

H. Основная чаша с ручкой

Чаша закрепляется на моторной базе.

I. Кнопка PLAY | PAUSE

Нажмите, чтобы запустить и остановить мотор.

J. Кнопка PULSE (импульс)

Нажмите и удерживайте для коротких импульсов. Мотор автоматически остановится после того, как кнопка PULSE будет отпущена.

K. Дисплей

Отображает таймер.

L. Кнопка POWER (включение)

M. Таймер с функцией обратного отсчета и отсчета времени

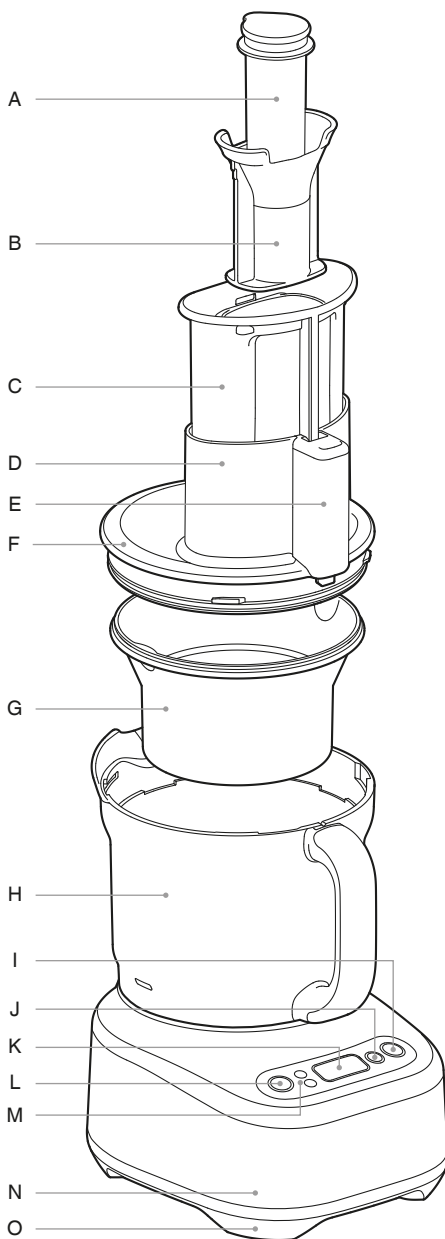
Используется для установки желаемого времени обработки. Может считать время в режиме отсчета и обратного отсчета, останавливая мотор, по истечению времени в режиме обратного отсчета.

N. Мощная индукционная моторная база

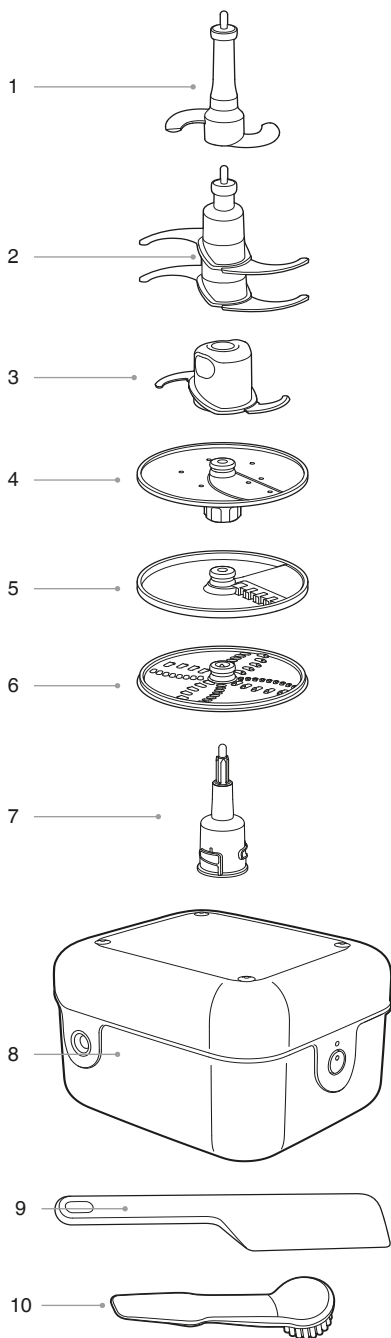
Индукционный мотор с системой безопасности.

O. Противоскользящие резиновые ножки

Для дополнительной безопасности и устойчивости.

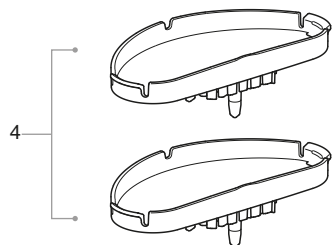
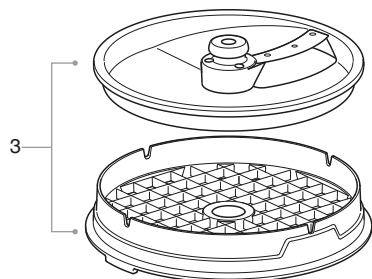
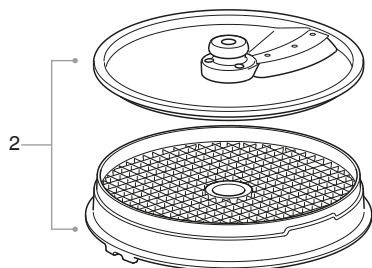
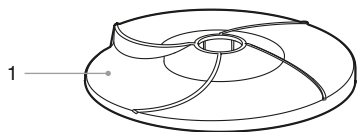


Технические параметры
220-230В ~ 50Гц 900Вт



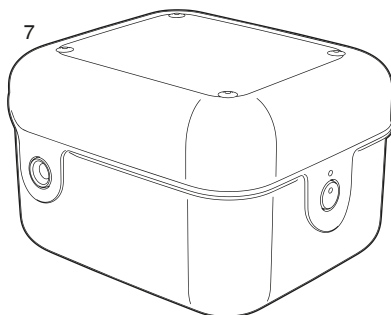
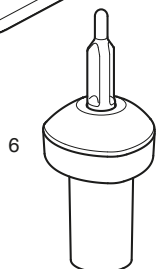
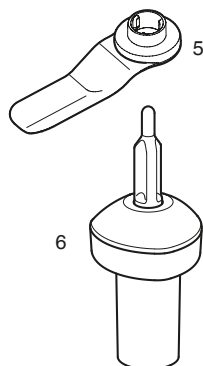
КОРОБКА 1

1. **Нож для теста**
Мягкий нож для замешивания теста.
2. **Quad™ нож**
Быстрое действие для равномерного нарезания, смешивания, взбивания и обработки различных ингредиентов.
3. **Маленький нож для измельчения**
Прикрепите к валу и используйте это лезвие для небольших количеств с маленькой чашей для нарезания, смешивания и взбивания различных ингредиентов.
4. **Регулируемый дисковый нож**
Используется для нарезки ингредиентов. Может нарезать толщиной от 0.3 мм до 8.0 мм.
5. **Диск для картофеля фри**
Используйте этот диск для нарезки ингредиентов в форме картофеля фри.
6. **Двусторонняя терна**
Используйте одну сторону диска для мелкого измельчения и другую сторону для крупного измельчения.
7. **Вал**
Прикрепляется как к основной, так и к маленькой чаше. Используется вместе с маленьким ножом в маленькой чаше и со всеми дисками.
8. **Контейнер для хранения**
Для хранения всех аксессуаров.
9. **Пластиковая лопатка**
Для чистки ингредиентов со стенок чаш (как основной, так и маленькой чаши).
10. **Чистящая щетка**
Для помощи в очистке чаш, лезвий, дисков и других насадок.



КОРОБКА 2 – НАБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

1. **Насадка для чистки**
Очищает картофель и другие круглые, твердые овощи.
2. **8мм диск и решетка для нарезки кубиками**
3. **16мм диск и решетка для нарезки кубиками**
4. **2 чистящих крышечки – 8мм, и 16мм крепится к большому толкателю**
5. **Распределитель**
6. **Редунтор**
7. **Контейнер для хранения**





Сборка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием кухонного комбайна в первый раз удалите все упаковочные материалы и рекламные этикетки. Убедитесь, что кухонный комбайн отключен от сети.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Будьте осторожны при обращении с лезвиями, решетками и дисками, так как они чрезвычайно острые.

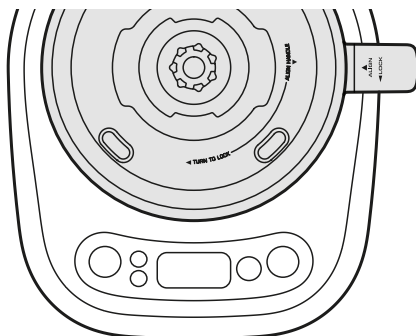


- Помойте чашу для обработки, крышку и все насадки в теплой мыльной воде с использованием мягкой ткани. Тщательно ополосните и высушите. Все насадки, кроме редуктора можно мыть в посудомоечной машине.
- При первом использовании кухонного комбайна вы можете почувствовать запах, исходящий из мотора. Это нормально и запах исчезнет по мере использования.
- Всегда используйте кухонный комбайн на сухой и ровной рабочей поверхности.

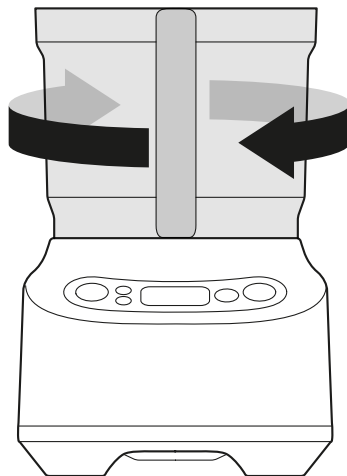
СБОРКА

Моторная база и чаша

1. Установите чашу для обработки на моторную базу так, чтобы ручка была на одной линии с ALIGN HANDLE на моторной базе.

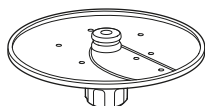


2. Поверните чашу по часовой стрелке, пока ручка не зафиксируется спереди. Чаша для обработки теперь должна быть надежно зафиксирована в нужном положении. Кухонный комбайн не будет работать, если чаша не зафиксирована должным образом.

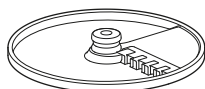


Вал и диски

1. Перед тем как установить крышку на основную чашу, вставьте вал в центр чаши.
2. Затем аккуратно установите диск на металлический конец вала. Диск должен плотно сидеть на валу. Вал должен использоваться со всеми дисками.



Регулируемый
дисковый нож



Диск для
картофеля фри



Двусторонняя
терка

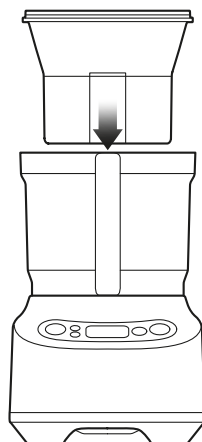


Насадка для
чистки

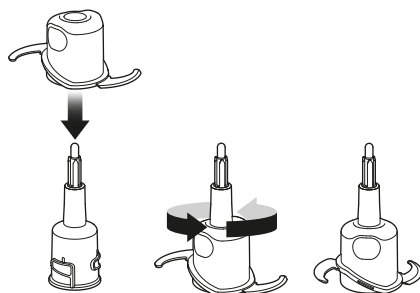


Вал

Маленькая чаша для обработки



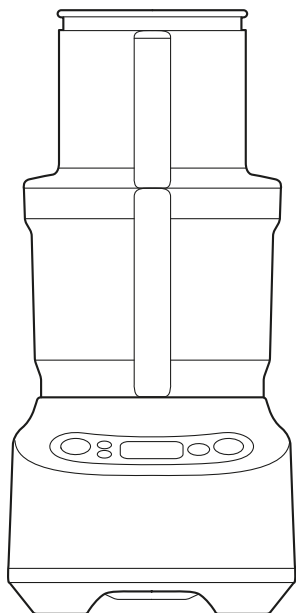
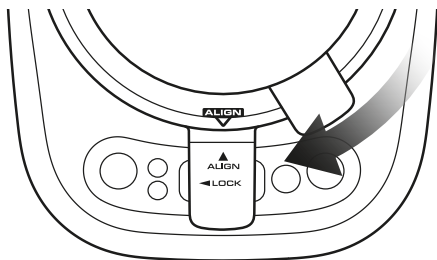
Маленькая чаша для обработки помещается внутрь основной чаши.



Маленький нож также работает от вала при использовании в маленькой чаше. Обратите внимание, что маленький нож не может использоваться в основной чаше, а нож S-формы не может использоваться в маленькой чаше.

Крышка

Поставьте крышку на чашу для обработки так, чтобы обозначения **ALIGN | LOCK** на крышке и ручке совпадали. Чтобы зафиксировать крышку, удерживайте загрузочное отверстие и поверните по часовой стрелке так, чтобы части ручки выровнялись. Правильная фиксация крышки включит механизм блокировки на ручке, и когда большой толкатель будет установлен, это позволит мотору работать.



НАБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Комплект для нарезки кубиками включает в себя 2 соответствующих диска и решетки.

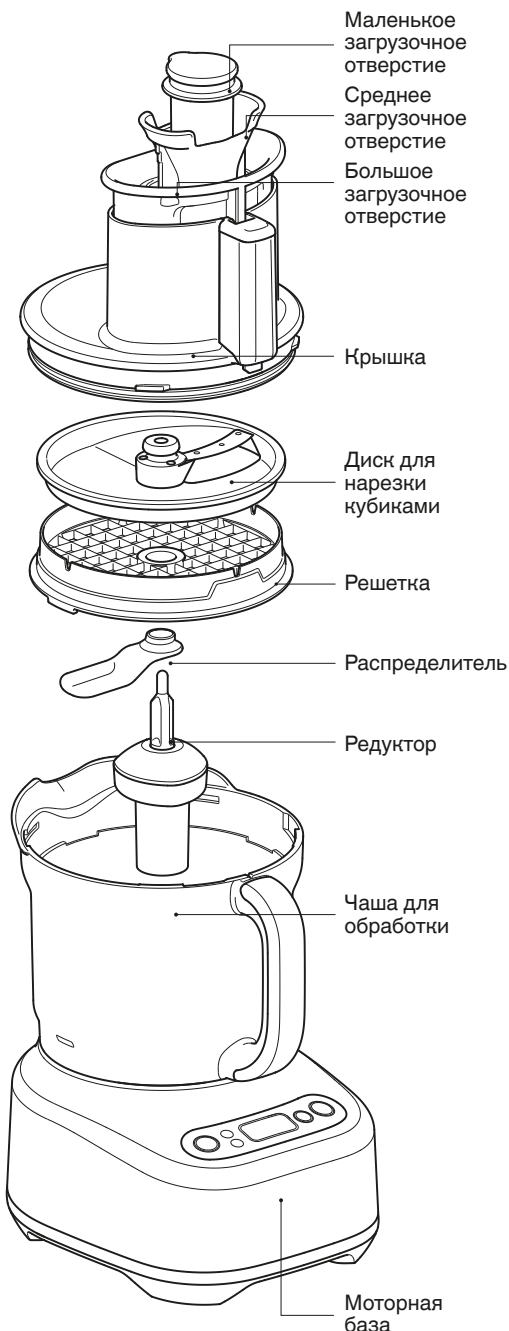
- 8мм
- 16мм

Собирайте в порядке, показанном на диаграмме справа.

1. Поместите редуктор для нарезки кубиками в основную чашу для обработки.
2. Установите распределитель на редуктор.
3. Осторожно выровняйте и поместите решетку для нарезки кубиками в верхнюю часть чаши и поворачивайте решетку до тех пор, пока она не зафиксируется в чаше и не прекратит вращение.
4. Теперь можно установить диск для нарезки кубиками на верхнюю часть редуктора, который выступает из центра решетки.
5. Выровняйте крышку и убедитесь, что она правильно зафиксирована и готова к использованию. Комплект для нарезки кубиками также включает насадку для чистки, которую можно использовать с основным валом и чашей.

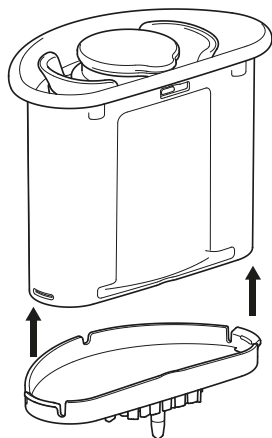
ВАЖНО: Всегда помните, что необходимо установить редуктор с распределителем, решетку и диск для нарезки кубиками в кухонный комбайн до добавления пищи.

Не нарежьте кубиками больше, чем указано на уровне MAX за один раз. Превышение этой емкости приведет к застреванию продуктов в диске. Это также усложнит процесс очистки решетки для нарезки кубиками и может повредить используемые аксессуары.



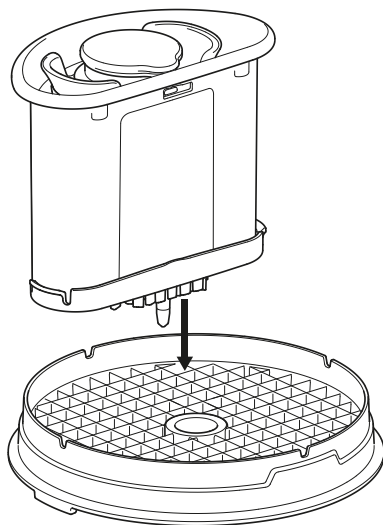
ДЛЯ СБОРКИ АКСЕССУАРА ДЛЯ ЧИСТКИ:

1. Выровняйте чистящую крышечку с решеткой, затем нажмите на толкатель, чтобы очистить остатки пищи. Используйте покачивающее движение для удаления более твердых ингредиентов.
2. Повторите процесс в четырех отмеченных местах до тех пор, пока решетка не будет очищена.
3. По завершении нарезки кубиками, используйте щетку для удаления остатков пищи с решетки для нарезки кубиками.



СОВЕТЫ

- Вы можете снять чашу с моторной базы, чтобы облегчить процесс чистки.
- Если все еще трудно протолкнуть с верхней стороны, решетку можно перевернуть на столе и использовать очиститель с нижней стороны.





Функции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Начало работы

Кухонный комбайн будет работать только тогда, когда чаша для обработки, крышка и большой толкатель правильно собраны. Это активизирует механизм блокировки безопасности и позволит мотору работать.

Загрузочное отверстие имеет обозначение CHUTE FILL MAX, которое указывает максимальный объем пищи, который можно поместить в отверстие, чтобы активизировать систему безопасности.

Панель управления



Когда устройство подключено к питанию и нажата кнопка POWER, кнопки и экран загорятся, и кухонный комбайн будет готов к работе.

Нажатие кнопки POWER в этом состоянии выключит устройство.

Нажатие кнопки PLAY | PAUSE запустит мотор и таймер начнет отсчитывать время обработки.



Нажмите PLAY | PAUSE снова во время обработки и мотор остановится. Таймер также остановится, и иконка паузы и кнопка PLAY | PAUSE начнут мигать. Нажмите PLAY | PAUSE, чтобы продолжить обработку, или нажмите POWER, чтобы вернуться в режим ожидания.



Извлечение большого толкателя во время работы остановит мотор. Таймер остановится, на дисплее отобразится INSERT PUSHER, и кнопка PLAY | PAUSE

начнет мигать. Ингредиенты можно добавлять в загрузочное отверстие крышки, и когда большой толкатель будет возвращен на место, устройство продолжит обработку.

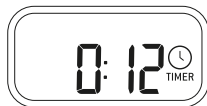
Нажатие кнопки PULSE приведет к тому, что мотор будет работать только пока кнопка удерживается. Последовательные нажатия будут отсчитывать общее время обработки на таймере. Эта кратковременная обработка идеально подходит для продуктов, которым требуется внезапная мощность для перемещения или интеграции ингредиентов, или для продуктов, которые нужно обрабатывать только короткое время.

Используйте комбинацию кнопок PULSE и PLAY | PAUSE для большего контроля при обработке ингредиентов.

Таймер

Во время работы таймер будет отсчитывать время от нуля, показывая общее время обработки. Непрерывная работа мотора будет прекращена, если таймер достигнет 20 минут (19:59), и устройство вернется в режим ожидания.

Чтобы контролировать продолжительность обработки, нажмите стрелки вверх или вниз, чтобы установить таймер на необходимое для рецепта время. Каждое одиночное нажатие увеличивает время на 5 секунд, удерживание кнопки изменяет время на 10 секунд или больше. Иконка TIMER будет отображаться на экране.



Нажмите кнопку PLAY | PAUSE, чтобы начать обработку, и устройство будет работать, пока таймер отсчитывает время. Мотор будет работать непрерывно, пока таймер не достигнет нуля. Извлечение большого толкателя или использование функции паузы не повлияет на установленное время обработки. Нажатие кнопок POWER или PULSE во время работы сбросит таймер и вернет устройство в режим ожидания.

После обработки

Подождите, пока ножи или диски полностью остановятся, прежде чем разблокировать крышку. Убедитесь, что устройство выключено с помощью кнопки POWER и отключено от сети перед тем, как обращаться с ножами или дисками.

При снятии ножей или дисков поднимайте их осторожно за пластиковую центральную часть.

Система защиты от перегрузки

Кухонный комбайн оснащен системой защиты от перегрузки, чтобы предотвратить повреждение мотора. В случае перегрузки устройство перейдет в режим ожидания, и иконка OVERLOAD PROTECTION будет мигать.



Отключите комбайн от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

Если ножи или диски заклинило во время обработки, немедленно остановите работу, затем отключите устройство от сети перед тем, как очистить застрявшие ингредиенты. Если это происходит более одного раза, чаша может быть перегружена. Попробуйте обрабатывать ингредиенты меньшими порциями.

ОЧИСТКА ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ ОЧИСТИТЕЛЯ

Очистка картофеля стала проще

Упростите процесс очистки картофеля с помощью очистителя Sage. Он может очистить картофель в партиях по 6–7 штук, в зависимости от размера. Очистка происходит очень быстро и может завершиться быстрее, чем вы ожидаете. Следите за процессом, и он должен завершиться за 25–30 секунд.

Размер имеет значение

Лучший размер картофеля для использования – около 70 мм x 70 мм. Выбирайте картофель круглой формы, а не удлинённой. Используйте целый картофель, так как нарезка картофеля, разрезанного на половинки или четвертинки создаст угловатые края, которые будут очищаться неэффективно. Использование более круглого картофеля снизит количество отходов.

Загрузка картофеля

Поместите 6–7 картофелин равномерно сверху на очистителе. Картофель должен иметь достаточно места для свободного вращения и перемещения. Если картофель слишком плотно разложен, очистка будет менее эффективной. Учтите, что очистка работает лучше с полной порцией, и очистка всего лишь пары картофелин будет менее эффективной. Зафиксируйте крышку перед началом работы и никогда не бросайте картофель через загрузочное отверстие.



СОВЕТ

Лучший размер картофеля для использования – около 70 мм x 70 мм. Выбирайте картофель круглой формы, а не удлинённой.



Советы

Советы, приведенные ниже, являются лишь рекомендациями. Для более подробных инструкций обратитесь к конкретным рецептам, доступным на сайте sageappliances.com

АКСЕССУАР ДЕЙСТВИЕ ВИД ИНГРЕДИЕНТОВ / БЛЮДА СОВЕТЫ

Quad Blade™	Измельчение	- Свежие фрукты и овощи - Сырые или приготовленные мясо и рыба - Свежие травы - Сухари - Орехи - Сухофрукты	При необходимости обрежьте и нарежьте продукты на кубики размером 2.5 см перед обработкой. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Мотор должен работать не дольше 30 секунд за раз.
	Перемалывание	Сырые и приготовленные белки	- Обрежьте и нарежьте продукты на кубики размером 2.5 см перед обработкой. - Для наилучших результатов заморозьте мясо на 30 минут. - Удалите лишний жир и жилки.
	Создание пюре / Смешивание	Приготовленные фрукты и овощи	Дайте пище остыть перед тем, как превращать в пюре или смешивать.
Лезвие для теста	Перемешивание	- Соусы • Тесто • Песто - Составные масла	Для теста используйте кнопку PULSE до равномерного смешивания. Не переусердствуйте с обработкой
	Замешивание	Тесто для хлеба и пиццы	- Добавляйте жидкость через маленькое отверстие, пока мотор работает, чтобы смешать ингредиенты. - Рекомендуемое максимальное количество муки = 750г.
Регулируемый дисковый нож	Нарезка	- Сырые продукты и овощи - Колбасы и мясные деликатесы	Разместите ингре ого отверстия подходящего размера, чтобы минимизировать наклон.
			Для деликатесов, таких как салями или пепперони, обрежьте один конец и обрабатывайте по одной.
Двусторонняя терка	Крупное и мелкое измельчение	- Сыры - Фрукты и овощи, такие как яблоки, картофель и капуста	Для наилучших результатов заморозьте мягкие сыры на 45 минут перед натиранием.
			👁 ПРИМЕЧАНИЕ Натирание мягких белых сыров, таких как свежая моцарелла, не рекомендуется. Удалите корку с твердых сыров перед натиранием.
Диск для картофеля фри	Нарезка в форме картофеля фри	- Картофель - Сладкий картофель - Морковь	Положите ингредиенты горизонтально в большое загрузочное отверстие, чтобы максимально использовать длину.
			Для картофеля и мягких продуктов используйте большое загрузочное отверстие, чтобы максимально использовать длину; однако для достижения наилучших результатов при работе с твердыми и волокнистыми продуктами используйте среднее отверстие для лучшего контроля.

АНСЕССУАР ДЕЙСТВИЕ ВИД ИНГРЕДИЕНТОВ / БЛЮДА СОВЕТЫ

Набор для нарезки кубиками (8мм и 16мм)	Нарезка кубиками	• Сырые и приготовленные овощи и фрукты	• Используйте маленькие и средние загрузочные отверстия для более твердых ингредиентов, таких как морковь или тыква. • При нарезке кубиками помидоров и авокадо, твердые плоды дадут лучший результат. • Всегда используйте распределитель, установленный на редуктор. Это позволит поддерживать чистоту под загрузочным отверстием и предотвратит застревание.
Очиститель картофеля	Очистка	• Сырой картофель	• Для достижения наилучших результатов используйте картофель одинаковой формы.



ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Из-за более твердой и волокнистой структуры **НЕ НАРЕЗАЙТЕ КУБИКАМИ** следующее:

- Картофель.
- Мясо, включая твердые деликатесные колбасы.
- Фрукты и овощи с жесткой кожурой, такие как ананас и арбуз. Эти продукты следует сначала очистить от кожуры.



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Для достижения наилучших результатов, поместите пищу в отверстие и используйте толкатель, чтобы слегка нажимать на пищу вниз перед запуском кухонного комбайна.

Всегда используйте маленькое или среднее загрузочные отверстия для обработки твердых продуктов, таких как тыква и батат. Подача твердых продуктов через большое загрузочное отверстие может повредить диски.

Для маленьких ингредиентов

Для длинных тонких продуктов, таких как морковь, огурцы, кабачки и т.д., используйте маленькое или среднее загрузочные отверстия. Это предотвратит переворачивание продуктов во время нарезки.

Для больших ингредиентов

Большое загрузочное отверстие имеет ширину 14 см и может вмещать ингредиенты до этого размера. Пища должна плотно входить в отверстие, чтобы поддерживаться в вертикальном положении, но не настолько плотно, чтобы мешать движению пищи вниз по отверстию. Убедитесь, что отверстие не переполнено, так как толкатель не активирует блокировку безопасности, если отверстие слишком сильно переполнено. Не заполняйте отверстие выше уровня MAX.

Давление

При обработке пищи никогда не заставляйте ее насильно проходить через загрузочное отверстие, так как это может повредить диски. Применяйте легкое и равномерное давление для мягких продуктов, таких как помидоры и бананы. Применяйте среднее, равномерное давление для более твердых продуктов, таких как картофель, сыр, деликатесные колбасы и яблоки.

Маленькая чаша

Маленькая чаша используется внутри основной чаши. Она предназначена для лучшего контроля при обработке небольших количеств пищи или зелени. Также можно использовать диски для нарезки, терки или диски картофеля фри на валу для обработки меньших количеств в маленькой чаше.

Набор нарезки кубиками

Не нарезайте сырой сладкий картофель. Его сухая, твердая и волокнистая структура может повредить чашу и крышку из-за большой нагрузки.

Не заполняйте чашу ингредиентами выше уровня MAX на стенках чаши.

Не устанавливайте диск на редуктор без установленной сетки.

Всегда используйте распределитель на редукторе.



Уход и очистка

Для обеспечения безопасности, после использования извлеките шнур питания из розетки.

Чаша для обработки и крышка

Из-за наличия компонентов блокировки не рекомендуется погружать чашу и крышку в воду на длительное время. Чтобы поддерживать чашу и крышку в чистоте и избежать засыхания пищи, следуйте этим шагам как можно скорее после использования:

- Сполосните основную часть ингредиентов с чаши и крышки.
- Помойте вручную в теплой мыльной воде с мягким жидким моющим средством и неабразивной губкой.
- Чашу и крышку для обработки можно время от времени мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке), однако регулярное использование посудомоечной машины не рекомендуется, так как продолжительное воздействие агрессивных моющих средств, горячей воды и давления может повредить и сократить срок службы пластика и компонентов блокировки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Масла, содержащиеся в кожуре цитрусовых, могут повредить материал чаши вашего кухонного комбайна при длительном воздействии. Всегда очищайте чашу для обработки сразу после окончания работы с кожурой цитрусовых.

Лезвия и диски

- Лезвия и диски очень острые, не касайтесь их. Всегда используйте лопатку или щетку для удаления пищи или при очистке лезвий.
- Вал, лезвия и диски можно мыть в посудомоечной машине.

Толкатели продуктов

Все детали толкателя можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке).

Моторная база

Чтобы очистить моторную базу, протрите ее мягкой влажной тканью, затем тщательно

высушите. Протрите остатки частиц пищи со шнура питания.

Аксессуары для нарезки кубиками

Следуйте инструкциям по сборке аксессуара для очистки. После нарезки кубиками используйте аксессуар для чистки, чтобы очистить остатки пищи.

Аксессуары для нарезки кубиками можно мыть в посудомоечной машине, за исключением редуктора.

Чистящие средства

Не используйте абразивные губки или чистящие средства на моторной базе или чашах, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

Устойчивые пятна и запахи от пищи

Устойчивые пятна и запахи от пищи, а также продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба и некоторые овощи, например морковь, могут оставлять запах или пятна на чаше или крышке. Чтобы их удалить, налейте теплую мыльную воду (не переполняйте). Оставьте на 5 минут замачиваться, не погружая всю чашу. Затем помойте мягким моющим средством и теплой водой, хорошо ополосните и тщательно высушите. Храните чашу с крышкой отдельно.

Хранение

Поместите большой толкатель для пищи (с вставленными средним и маленьким толкателями) в загрузочное отверстие для хранения.

Храните кухонный комбайн в вертикальном положении, при этом чаша и крышка должны быть в установленном положении, но не зафиксированы. Фиксирование чаши и крышки может привести к излишнему напряжению на механизм безопасности.

Все аксессуары следует хранить в контейнере, поставленном в комплектации, и в недоступном для детей месте, чтобы избежать случайных порезов. Не рекомендуется хранить диски в ящике с другими столовыми принадлежностями.



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Еда обработана неравномерно	• Ингредиенты следует нарезать равномерными кусочками размером 2,5 см перед обработкой. • Ингредиенты следует обрабатывать партиями, чтобы избежать перегрузки.
Ломтики нарезаны под углом или неравномерно	• Поместите равномерно нарезанные продукты в загрузочное отверстие. • Приложите равномерное давление на толкатель.
Еда падает в загрузочном отверстии	• Для разных размеров продуктов предусмотрены разного размера загрузочные отверстия. Убедитесь, что продукты плотно уложены для достижения наилучших результатов.
Неровно нарезанный картофель фри	• Всегда очищайте застрявшие картофелины перед тем, как продолжить обработку следующих картофелин.
Некоторая еда остаётся на диске после обработки	• Это нормально, если после обработки остаются небольшие кусочки.
Мотор замедляется при замешивании теста	• Количество теста не должно превышать максимально рекомендованное количество в рецепте. Удалите половину и обрабатывайте в два этапа. • Тесто может быть слишком сухим. Если мотор начинает работать быстрее, продолжайте обработку. Если нет, добавляйте воду по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не начнет работать быстрее. Обрабатывайте до тех пор, пока тесто не начнет очищать стенки чаши для обработки.
Тесто не очищает внутреннюю часть чаши для обработки	• Количество теста может превышать максимальную емкость кухонного комбайна. Удалите половину теста и обрабатывайте в два этапа. • Тесто может быть слишком сухим.
Образование комка теста на лезвии для теста и неравномерное замешивание теста	• Остановите комбайн, осторожно извлеките тесто, разделите его на 3 части и равномерно распределите их в чаше для обработки.
Тесто нанется жестким после замешивания	• Разделите тесто на 2 или 3 части и равномерно распределите их в чаше для обработки. Обрабатывайте 10 секунд или до тех пор, пока тесто не станет равномерно мягким и эластичным. Дайте тесту отдохнуть, чтобы клейковина расслабилась и тесто стало более податливым.
Тесто слишком сухое	• Пока комбайн работает, добавляйте воду через маленькое отверстие по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не начнет очищать внутреннюю часть чаши для обработки.
Тесто слишком влажное	• Пока комбайн работает, добавляйте муку через маленькое отверстие по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не начнет очищать внутреннюю часть чаши для обработки.

ПРОБЛЕМА

ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

Мотор не запускается

- Есть механизм блокировки безопасности, который предотвращает запуск мотора, если устройство не собрано правильно. Убедитесь, что крышка чаши для обработки и большой толкатель надежно зафиксированы на месте.
- Содержание пищи в загрузочном отверстии должно быть ниже уровня максимальной заполняемости.
- Если мотор все еще не запускается, проверьте шнур питания и розетку.

Кухонный комбайн выключается во время работы

- Крышка могла разблокироваться; убедитесь, что она надежно закреплена на месте.
- Если мотор перегружается, на дисплее начнет мигать индикатор "OVERLOAD PROTECTION". Выключите устройство, нажав кнопку POWER, и отключите шнур питания. Дайте кухонному комбайну остыть в течение 30 минут перед повторным использованием.

Мотор замедляется во время работы

- Это нормально, так как некоторые более тяжелые нагрузки (например, нарезка/терка сыра) могут требовать от мотора большей мощности. Переместите пищу в отверстие и нарежьте ее на более мелкие кусочки. Используйте меньший толкатель и продолжайте обработку.
- Возможно, была превышена максимально допустимая нагрузка. Удалите часть ингредиентов и продолжайте обработку.

Кухонный комбайн вибрирует / двигается во время работы

- Убедитесь, что резиновые ножки на дне устройства чистые и сухие. Также проверьте, чтобы не превышалась максимальная нагрузочная способность.
- Это нормально, так как некоторые более тяжелые нагрузки могут требовать от мотора большей мощности.
- Выключите устройство и удалите все ингредиенты, которые могли застрять на диске, перед продолжением работы.
- Если это происходит во время замешивания теста, выключите устройство и распределите тесто более равномерно по чаше перед продолжением работы.
- Обработывайте твердые и волокнистые продукты, такие как морковь, через маленькое или среднее отверстие.

Мигает INSERT PUSHER

- Убедитесь, что продукты не превышают максимальную отметку в загрузочном отверстии.
- Если толкатель полностью вставлен, а на дисплее мигает это предупреждение, проверьте правильность сборки чаши и крышки. Ручка чаши должна быть обращена к передней части устройства.

Аксессуар для нарезки кубиками не работает

- Убедитесь, что комплект вставлен в соответствии с инструкциями по сборке.
- Убедитесь, что решетка для нарезки кубиками очищена от пищи и что она правильно, плотно и устойчиво установлена в чаше.
- Убедитесь, что диск для нарезки свободен от застрявших ингредиентов. Если произошло застревание, используйте лопатку для удаления застрявших ингредиентов.
- Убедитесь, что все части для нарезки кубиками имеют один размер, например, диски 8 мм и решетки 8 мм и т.д.



Garantija

IEROBEŽOTA 2 GADU GARANTĪJA

Sage Appliances sniedz garantiju attiecībā uz defektiem, ko rada tehnoloģiskā procesa un materiālu kļūdas, šī izstrādājuma lietošanai mājāsaimniecībā norādītajās teritorijās 2 gadu laika periodā no iegādes datuma. Šajā garantijas periodā Sage Appliances apņemas veikt jebkuru izstrādājumu ar defektiem remontu vai nomaiņu (pēc Sage Appliances ieskatiem).

Mūsu garantijā tiks ievērotas visas likumīgās garantijas tiesības atbilstoši piemērojamiem nacionālajiem likumdošanas aktiem, neietekmējot tās nekādā veidā.

Pilnu noteikumu un nosacījumu tekstu, kā arī norādījumus par pretenziju iesniegšanu, lūdzam skatīt tīmekļa vietnē www.sageappliances.com.



Garantija

2 METŅU RIBOTA GARANTĪJA

Šiam buityje nurodytose teritorijose naudojamam gaminiui „Sage Appliances“ suteikia nuo įsigijimo datos galiojančią 2 metų garantiją nuo gamybinių ir medžiaginių defektų. Šiuo garantiniu laikotarpiu „Sage Appliances“ sutaisys arba pakeis sugedusį prietaisą, arba grąžins už jį sumokėtus pinigus (tai atliekama „Sage Appliances“ nuožiūra).

Bus laikomasi visų nacionalinius įstatymus atitinkančių teisių dėl garantijų ir mūsų garantija jų nepažeis. Visas garantines sąlygas bei nurodymus, kaip pateikti pretenziją, rasite internete adresu www.sageappliances.com.



Garantii

PIIRATUD GARANTII 2 AASTAT

Sage Appliances annab sellele tootele alates ostukuupäevast 2-aastase piiratud garantii töö- ja materjalivigadest tulenevate defektide suhtes, juhul kui toodet kasutatakse kodumajapidamises ja kindlaks määratud territooriumidel. Selle garantiiperioodi jooksul remondib Sage Appliances defektse toote või vahetab selle välja või tagastab raha (Sage Appliances'i omal äranägemisel).

Kehtivad kõik riiklike seadustega ette nähtud garantiioigused, meie garantii ei mõjuta neid kuidagi. Garantii täielikke tingimusi ja juhiseid garantiinõude esitamise kohta vt veebilehelt www.sageappliances.com.



Гарантия

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Sage Appliances дает гарантию на использование этого изделия в бытовых условиях на указанных территориях в течение 2 лет от даты покупки. Гарантия относится к дефектам, вызванным некачественной работой или материалами. В течение этого гарантийного срока Sage Appliances отремонтирует или заменит любое изделие с дефектом (по усмотрению Sage Appliances).

Наша гарантия соблюдает и не нарушает законные права на гарантию, предусмотренные соответствующим национальным законодательством. Полный текст условий гарантии, а также информацию о том, как подать претензию, вы найдете на веб-сайте: www.sageappliances.com.

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

Reģistrēti Lātijā № 50003873791.

Pildiet šīs prasības, ja vien tas neapstiprina vai neapstiprina šīs prasības, ja vien tas neapstiprina vai neapstiprina šīs prasības.

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512.
Copyright BRG Appliances 2024.

BFP838 / SFP838 UG1 C24