

the Kitchen Wizz Pro™

SFP800



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®

- 2 Sage® prioritāte ir drošība
- 6 Sastāvdaļas
- 8 Salikšana
- 10 Produktu apstrādes pamācība
- 14 Apkope, tīrīšana un uzglabāšana
- 15 Bojājumu novēršana

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

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

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmata ar pilnīgu informāciju ir pieejama vietnē: sageappliances.com.

- Pirms pirmās izmantošanas pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojiet no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojiet no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīci pārvietoties.

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Sage klientu servisu vai dodieties uz vietni: sageappliances.com.
- Jebkura apkope, izņemot tīrīšanu, jāveic Sage pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nesasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliedcinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ierīce darbojas tikai tad, ja ir pareizi salikta.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Darbības laikā sargiet rokas, pirkstus, matus, apģērbu, kā arī lāpstiņas un citus galda piederumus no kustīgām vai rotējošām daļām.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot ēdienu un/vai dzērienu pagatavošanu.
- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netīšas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimeris) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.
- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabājiet turpmākai uzziņai.

- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Nekad nestumiet produktus padeves caurulē, izmantojot pirkstus vai virtuves piederumus. Vienmēr izmantojiet pievienoto produktu stūmēju. Nelieciet rokas vai pirkstus produktu tehnē, kad tā ir uzlikta uz ierīces.
- Nelieciet ierīces daļas mikroviļņu krāsnī.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Rīkojieties ar virtuves kombainu un piederumiem uzmanīgi - atcerieties, ka asmeņi un diski ir asi kā skalpelis, un ka tos jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms četru asmeņu sistēmas, mīklas asmeņa vai disku pievienošanas vienmēr nostipriniet maisāmo trauku uz motora bāzes.
- Darbiniet virtuves kombainu tikai ar cieši uzliktu maisāmā trauka vāku.
- Pirms vāka noņemšanas no trauka pārliecinieties, ka ir nospiesta poga OFF, motors ir izslēgts, kontaktligzda ir izslēgta un ierīce ir atvienota no elektrotīkla. Pēc tam atvienojiet maisāmo trauku no motora korpusa un pirms apstrādātā produkta izņemšanas uzmanīgi noņemiet četru asmeņu sistēmu, mīklas asmeni vai disku.
- Nesmalciniet lielajā vai mazajā maisāmajā traukā LEDU. Tas bojās asmeņus. Mēs iesakām izmantot ledus smalcināšanai blenderi.
- Nelejiet karstus vai verdošus šķidrumus maisāmajā traukā – ļaujiet šķidrumiem atdzist, pirms ielejiet tos traukā.
- Nepiepildiet trauku augstāk par atzīmētajiem šķidruma līmeņiem vai smalcināšanas līmeni. Maisāmajā traukā vienmēr vispirms ievietojiet sausākas vai biežākas sastāvdaļas, pēc tam šķidrumus.

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

- Lai novērstu maisāmā trauka automātiskā slēdža disfunkciju, nelieciet maisāmā trauka vāku fiksētajā pozīcijā, kad ierīce netiek izmantota.
- Nemēģiniet izmantot virtuves kombainu citādi, izņemot, kā aprakstīts šajā instrukcijā.
- Mīkla un citi biezi maisījumi var likt asmenim griezties lēnāk nekā parasti. Ja tā notiek, nestrādājiet ar kombainu ilgāk par 1 minūti.



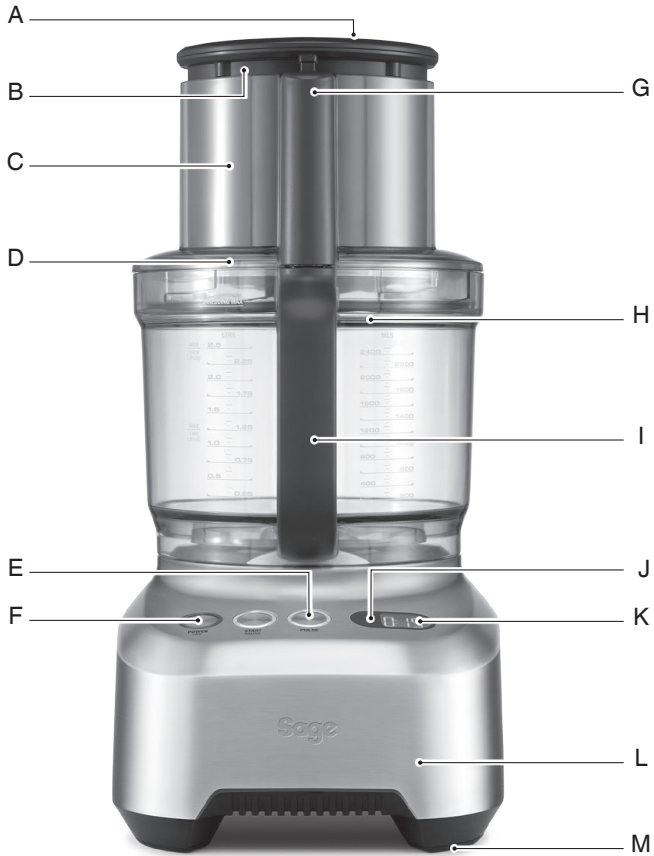
Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.



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

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SASTĀVDAĻAS



SASTĀVDAĻAS

- A. Mazais produktu stūmējs
- B. Lielais produktu stūmējs
- C. Īpaši plata padeves caurule
- D. Maisāmā trauka vāks
- E. Poga PULSE (impulss)
- F. Poga POWER/OFF (ieslēgts/izslēgts)
- G. Padeves caurules drošības sistēma
- H. Silikona blīve
- I. Maisāmais trauks ar rokturi
- J. Taimeris laika skaitīšanai uz priekšu un atpakaļ
- K. LCD displejs
- L. Tiešās piedziņas motora bāze
- M. Neslīdoša gumijas pēda
- N. Disks griešanai salmiņos
- O. Disks griešanai plānās šķēlēs
- P. Apgriežamā rīve
- Q. Regulējamais šķēlētājs
- R. Putošanas/emulģēšanas disks
- S. 4 asmeņu sistēma
- T. Mīklas asmens
- U. Mini asmens
- V. Diska vārpsta
- W. Uzglabāšanas kārba ar vāku

NAV ATTĒLOTS

- Tīrāmā suka
- Plastmasas lāpstiņa
- Mini maisāmais trauks
- Vada glabātuve
- Sage® Assist spraudnis

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms lietot savu Sage® virtuves kombainu, iepazīstieties ar visām tā daļām. Noņemiet visus iepakojšanas materiālus un reklāmas uzlīmes; uzmanieties, kad rīkojaties ar kombaina asmeņiem un diskiem, jo tie ir ļoti asi. Nomazgājiet maisāmo trauku, maisāmā trauka vāku un citus piederumus siltā, ziepjinā ūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. (Skatiet sadaļu "Apkope, tīrīšana un uzglabāšana").

1. Novietojiet motora bāzi uz sausas, līdzenas darbvirsmas. Novietojiet maisāmo trauku uz motora bāzes tā, lai rokturis sakristu ar norādi ALIGN HANDLE (SAVIETOJIET ROKTURI) uz motora bāzes.



2. Grieziet maisāmo trauku pulksteņa rādītāja virzienā, līdz rokturis sakrīt ar norādi TURN TO LOCK (PAGRIEZIET, LAI NOFIKSĒTU). Maisāmajam traukam ir jābūt droši nofiksētam tam paredzētajā pozīcijā.



3. Ja izmantojat disku, vispirms nostipriniet diska vārpstu uz trauka piedziņas savienojuma. Pagrieziet disku ar to pusi, kuru vēlaties izmantot, uz augšu. Turiet disku aiz plastmasas lējuma tā vidū un novietojiet vidus caurumu virs piederumu vārpstas. Spiediet disku leju, līdz tas pienācīgi nofiksējas. (Nemiet vērā, ka šie diski der tikai lielākajam maisāmajam traukam).



4. Lai lietu kombaina asmeņus, uzmanīgi satveriet 4 asmeņu sistēmu, mīklas asmeni vai mini asmeni aiz plastmasas balsta tā vidū, novietojiet to virs trauka piedziņas savienojuma un spiediet leju, līdz tas pienācīgi nofiksējas. Ja izmantojat mini asmeni, vispirms pienācīgi ievietojiet galvenajā traukā mini maisāmo trauku.



SALIKŠANA

- Uzlieciet maisāmā trauka vāku uz maisāmā trauka tā, lai padeves caurule atrastos nedaudz pa labi no trauka roktura un būtu savietoti bultu simboli **ALIGN** un **LOCK**. Vienlaikus turot padeves cauruli un spiežot to leju, grieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (sekojot norādei), līdz vāka fiksācijas izcilnis droši nofiksējas drošības ligzdā uz roktura. Maisāmā trauka vākam ir jābūt droši nofiksētam tam paredzētajā pozīcijā.



PIEZĪME

Virtuves kombains nedarbojas, ja maisāmais trauks vai maisāmā trauka vāks nav pareizi nofiksēti tiem paredzētajā pozīcijā.

UZMANĪBU!

Kombaina asmeņi (ieskaitot mini trauka asmeni) un diski ir ārkārtīgi asi, vienmēr apejieties ar tiem piesardzīgi.

- Iespraudiet kontaktdakšu 220-240 voltu kontaktlīgzdā un ieslēdziet kontaktlīgzdu.
- Pēc apstrādes beigām, pirms atvienot un noņemt vāku, vienmēr pagaidiet, kamēr asmeņi vai diski ir beiguši griezties. Pirms noņemt maisāmā trauka vāku, nospiediet pogu **POWER/OFF**, izslēdziet kontaktlīgzdu un izraujiet no tās kontaktdakšu. Turot padeves cauruli un, spiežot to uz leju, grieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, tā lai bultu simboli vairs nebūtu savietoti.
- Izņemiet maisāmo trauku (pirms noņemt asmeni vai diskus), pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz rokturis ir savietots ar norādi **ALIGN HANDLE (SAVIETOJIET ROKTURĪ)**. Noņemiet trauku no motora vārpstas. Noņemot diskus, noņemiet tos uzmanīgi, satverot plastmasas lējumu diska centrā, ceļot disku augšup un prom no vārpstas tapas.

AIZSARDZĪBAS SISTĒMA PRET PĀRSLODZI

Ja motors ir pārslogots, virtuves kombains pārslēdzas režīmā **STANDBY** un LCD sāk mirgot ikona **OVERLOAD** (pārslodze). Virtuves kombainu joprojām var izslēgt, nospiežot pogu **POWER/OFF**. Pirms atkal darbināt virtuves kombainu, ļaujiet ierīcei atdzist apm. 30 minūtes.

Mīkla un citi biezi maisījumi var likt mīklas asmenim griezties lēnāk nekā parasti. Ja tā notiek, nestrādājiet ar kombainu ilgāk par 1 minūti.

PRODUKTU APSTRĀDES PAMĀCĪBA

PIEZĪME

Virtuves kombains ir ļoti jaudīgs. Lai novērstu pārmērīgu sasmalcināšanu vai sakulšanu, ieteicams iespēju robežās lietot pogu PULSE.

PRODUKTS	ASMEŅU TIPS (MĪKLA/4 ASMEŅU SISTĒMA/MINI)	REGULĒJAMS ŠKĒLĒŠANAS ASMEŅA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS (GRIEŠANA PLĀNĀS ŠKĒLĒS/SMALČINĀŠANA/ GRIEŠANA SALMIŅOS/PUTOTĀJS)
Avokado	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: gvakamolei	2-5	
Sparģeļi (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: sparģeļu dip mērcei		
Bietes		2-5	Rīvētā veidā izmanto: salātiem
Brokoļi (vārīti)	4 asmeņu sistēma Izmanto: brokoļu zupai		
Kāposti		Mazi 1-2 un vidēji 2-3 Izmanto: piedevām	Rīvētā veidā izmanto: salātiem
Burkāni	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dārzeņu zupai	0 – 5	Rīvētā veidā izmanto: salātiem
Ziedkāposti (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: ziedkāpostu zupai		
Selerijas	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dārzeņu zupai	Mazi 1-2 un vidēji 2-3 Izmanto: salātiem	
Čili pipari	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: garšvielām		
Baklažāni	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: Piedevām, zupām	2-5 Izmanto: grilētiem baklažāniem	Rīvēti vai salmiņos Izmanto: Piedevām
Ķiploki	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: garšvielām		
Ingvers	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: garšvielām		
Garšaugi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: pesto garšvielām		
Puravi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: vārītus zupām	2-5 Izmanto: dārzeņu zupai	
Lapu salāti		2-4 Izmanto: salātiem	
Sēnes (svaigas)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dārzeņu zupai	4–6 Izmanto: salātiem, dārzeņu zupai, sēņu mērcei, sēņu zupai	

PRODUKTU APSTRĀDES PAMĀCĪBA

PRODUKTS	ASMEŅU TIPS (MĪKLA/4 ASMEŅU SISTĒMA/MINI)	REGULĒJAMS ŠKĒLĒŠANAS ĀSMEŅA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS (GRIEŠANA PLĀNĀS ŠKĒLĒS/SMALCINĀŠANA/GRIEŠANA SALMIŅOS/PUTOTĀJS)
Sēnes (vārītas)	4 asmeņu sistēma Izmanto: sēņu zupai	4–6 Izmanto: salātiem, dārzeņu zupai, sēņu mērcei, sēņu zupai	
Sīpoli	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: zupām, mērcēm	0-5 Izmanto: salātiem	
Pastinaki	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dārzeņu zupai	2-5 Izmanto: dārzeņu lazanjai	
Pastinaki (vārīti)	4 asmeņu sistēma Izmanto: piedevām		
Zirņi (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: piedevām, zīdaiņu pārtikai		
Kartupeļi		0,5-6 Izmanto: kartupeļu sacepumam	Plānas šķēles / salmiņi / smalcināšana: čipsiem
Kartupeļi (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: kartupeļu biežputrai, skordālijai		
Spināti	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: piedevām		
Spināti (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: spinātu krēmam		
Kāļi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dārzeņu zupai, kāļu krēmam		
Tomāti	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: salsas mērcei	2-5 Izmanto: sendviču pildījumam, tomātu bokončini salātiem, tomātu piedevām	
Kabači		3-6 Izmanto: piedevām, šķēlētiem kabačiem, “gratin” sacepumiem	Rīve - rupjā vai smalkā Izmanto: salātiem, fritatai
Āboli	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: ābolu mērcei	2-5 Izmanto: ābolmaizēm	
Āboli (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: zīdaiņu pārtikai	4-6 Izmanto: augļu salātiem	
Banāni	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: deserta mērcēm		

PRODUKTU APSTRĀDES PAMĀCĪBA

PRODUKTS	ASMEŅU TIPS (MĪKLA/4 ASMEŅU SISTĒMA/MINI)	REGULĒJAMS ŠKĒLĒŠANAS ASMEŅA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS (GRIEŠANA PLĀNĀS ŠKĒLĒS/SMALČINĀŠANA/GRIEŠANA SALMINOS/PUTOTĀJS)
Ogas	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem		
Citrusaugļi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: grieztu augļu maisījumam		
Citrusaugļu miza	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: grieztu augļu maisījumam		
Žāvēti augļi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem, deserta mērcei		
Kivi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem, deserta mērcei	4-6 Izmanto: deserta dekorēšanai	
Mango	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem, deserta mērcei		
Melone (muskatmelone/kantalupa)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem		
Bumbieri	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem	4-6 Izmanto: bumbieru pirāgam	
Bumbieri (vārīti)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: zidaiņu pārtikai		
Ananasi	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem		
Augļi ar kauliņiem (aprikozes, nektarīni, persiki, plūmes)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem, deserta mērcei		
Zemenes	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: augļu salātiem, deserta mērcei		
Mīklas	Mīkla Izmanto: tortēm, pankūkām		Putotājs Izmanto: tortēm, kēksiem, pankūkām
Rīvmaize	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: panējumiem, rīvmaizes pildījumiem		

PRODUKTU APSTRĀDES PAMĀCĪBA

PRODUKTS	ASMEŅU TIPS (MĪKLA/4 ASMEŅU SISTĒMA/MINI)	REGULĒJAMS ŠKĒLĒŠANAS ASMEŅA BIEZUMS	IETEICAMĀIS DISKA TIPS (GRIEŠANA PLĀNĀS ŠKĒLĒS/SMALČINĀŠANA/GRIEŠANA SALMIŅOS/PUTOTĀJS)
Siers			Rīve - rupjā vai smalkā Izmanto: rīvētām sieram
Šokolāde	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: šokolādes glazūrai		Rīve - rupjā vai smalkā Izmanto: deserta dekorēšanai
Krēmsiers	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: dip mērcēm, siera kūkām		
Mīklas	Mīkla Izmanto: sviesta mīklai, plāceņiem, maizei		
Olbaltumi Izmanto: funkcija PULSE (impulss)			Putotājs Izmanto: putotiem olbaltumiem (nav ieteicams bezē, "Pavlovai")
Olas (cieti vārītas)	4 asmeņu sistēma vai mini Izmanto: sendviču pildījumam	2-5 Izmanto: sendviču pildījumam	
Olas (veselas vai dzeltenumi) Izmanto: funkcija PULSE (impulss)			Putotājs Izmanto: majonēzei
Krēms Izmanto: funkcija PULSE (impulss)			Putotājs: Izmanto: ieteicama funkcija PULSE (impulss), lai nepieļautu pārmērīgu sakulšanu
Piena kokteiļi un smūtiji	4 asmeņu sistēma Izmanto: ieteicama funkcija PULSE (impulss)		
Gaļa (jēla) Izmanto: funkcija PULSE (impulss)	4 asmeņu sistēma Izmanto: viltotajam zaķim, burgeriem		
Gaļa (vārīta) Izmanto: funkcija PULSE (impulss)	4 asmeņu sistēma Izmanto: sviestmaižu pildījumam, pastētēm, zidaiņu ēdienam		
Gaļa (delikatēses)		1-6 Izmanto: sendvičiem, itāļu uzskodu assorti, picas garnējumam	

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pēc produktu apstrādes izslēdziet kontaktligzdu un izraujiet no tās kontaktdakšu.

Motora bāze

Pēc katras lietošanas noslaukiet motora bāzi ar tīru, mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet ar mīkstu, tīru drānu.

Maisāmais trauks, vāks un produktu stūmējs

Mazgājiet karstā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu mazgājamo līdzekli. Nelietojiet metāla skrāpjus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie saskrāpēs plastmasas virsmu. Plastmasas daļas dažreiz var nomazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā). Nav ieteicams to darīt regulāri, jo ilgstoša karsta ūdens temperatūras un stipru mazgāšanas līdzekļu iedarbība bojās plastmasu un saīsinās tās darbмūžu.

PIEZĪME

Nelieciet trauku mazgājamā mašīnā produktu stūmēju, jo tas karstumā var deformēties.

4 asmeņu sistēma, mīklas asmens un diski

Maisāmo trauku un vāku mazgājiet ar rokām. Ar komplektā iekļauto tīrāmo suku noberziet no asmeņiem un diskiem tiem pielipušās produktu atliekas. Sukas rokturis ir paredzēts kasīšanai. Lai nejauši nesagrieztos, neatstājiet 4 asmeņu sistēmu vai diskus mirkt putainā ūdenī. 4 asmeņu sistēmu, mīklas asmeni, diskus un vārpstu var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā).

PIEZĪME

Papildu drošībai 4 asmeņu sistēmai, to ievietojot trauku mazgājamā mašīnā, var uzlikt 4 asmeņu sistēmas futrāli.



BRĪDINĀJUMS

4 asmeņu sistēma, mini asmens un regulējamie apstrādes asmeņi un diski ir ārkārtīgi asi, vienmēr apējieties ar tiem piesardzīgi.

Nekad nemērciet motora bāzi, elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.

Nekad neuzglabājiet virtuves kombainu ar nofiksētu trauku un uz tā darba pozīcijā nofiksētu vāku. Tas pakļauj nevajadzīgam spriegumam automātisko vadības slēdzi uz maisāmā trauka roktura un automātisko drošības slēdzi uz motora bāzes.

Nelieciet virtuves kombaina daļas mikroviļņu krāsnī.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Produkts ir nevienmērīgi apstrādāts.	<ul style="list-style-type: none"> Sastāvdaļas pirms apstrādes jāsgriež kubiciņos ar malas garumu 2,5 cm. Sastāvdaļas jāapstrādā mazākās porcijās, lai nepieļautu pārslodzi.
Šķēles ir šķības vai nelīdzenas.	<ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet produktu padeves caurulē. Novietojiet stūmēju uz produkta un piespiediet. Pēc tam nospiediet START.
Produkts padeves caurulē apkrīt	<ul style="list-style-type: none"> Labākam rezultātam lielā padeves caurule ir jāpiekrauj pilna. Apstrādājot mazākus produktu daudzumus, izmantojiet mazo padeves cauruli.
Disks griešanai plānās šķēlēs	<ul style="list-style-type: none"> Pirms turpināt apstrādāt kartupeļus, vienmēr izņemiet no diska tajā iesprūdušus kartupeļus.
Pēc apstrādes uz diska paliek nedaudz produkta	<ul style="list-style-type: none"> Ir normāli, ka pēc apstrādes uz diska paliek produkta gabaliņi.
Maisot mīklu, samazinās motora ātrums.	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais mīklas daudzums. Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. Iespējams, ka mīkla ir pārāk slapja (skatiet nākamo lappusi). Ja motora ātrums palielinās, turpiniet apstrādi. Ja nē, pievienojiet miltus: pa 1 ēdamkarotei, līdz motora ātrums palielinās. Apstrādājiet, līdz mīkla atļip no maisāmā trauka sienām.
Ar 4 asmeņu sistēmu ir grūti palaist motoru.	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais gaļas daudzums. Maksimālo daudzumu skatiet instrukciju rokasgrāmatā. Izņemiet gaļu un apstrādājiet divās porcijās. Ņemiet vērā, ka labākiem rezultātiem gaļai pirms apstrādes jānogriež tauki.
Motors nesāk darboties	<ul style="list-style-type: none"> Virtuves kombainam ir drošības slēdzis, kas neļauj motoram sākt darboties, ja kombains nav pareizi salikts. Pārbaudiet, vai maisāmais trauks, vāks un stūmējs ir stabili fiksēti darba pozīcijā. Ja jūs šķēlējat vai smalcināt un šis risinājums nepalīdz, pārbaudiet, vai produktu saturs padeves caurulē nepārsniedz maksimālās uzpildes atzīmi, lai aktivizācijas stienis varētu aktivizēt motoru. Ja motors joprojām nesāk darboties, pārbaudiet elektrības vadu un kontaktligzdu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Kombains darbības laikā izslēdzas	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka ir atbrīvojies vāks; pārbaudiet, vai vāks ir stabili fiksēts darba pozīcijā. Pie motora pārslodzes LCD displejā sāk mirgot ikona "OVERLOAD" (pārslodze). Izslēdziet virtuves kombainu, nospiežot pogu POWER/OFF, un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ļaujiet virtuves kombainam 20-30 minūtes atdzist, pirms turpināt darbu.
Motora darbība palielinās darbības laikā.	<ul style="list-style-type: none"> Tas ir normāli, jo lielākas noslodzes var prasīt lielāku motora jaudu. Pārķārtojiet produktu padeves caurulē un turpiniet apstrādi. Iespējams, ka pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums. Maksimālo daudzumu skatiet instrukciju rokasgrāmatā. Izņemiet dažas sastāvdaļas un turpiniet apstrādi.
Apstrādes laikā virtuves kombains vibrē/kustas.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai gumijas pēdas uz ierīces pamatnes ir tīras un sausas. Pārbaudiet arī, vai nav pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums.
Mīkla pilnībā neuzsūc sastāvdaļas.	<ul style="list-style-type: none"> Mīcot mīklu, vienmēr palaidiet virtuves kombainu pirms šķidruma pievienošanas. Pievienojiet šķidrumu lēnā, vienmērīgā strūklā, ļaujot sausajām sastāvdaļām to uzsūkt. Ja pievienots pārāk daudz šķidruma, pagaidiet, līdz sastāvdaļas maisāmajā traukā ir sajaukušās, pēc tam lēnām pievienojiet atlikušo šķidrumu (neizslēdziet ierīci). Lejiet šķidrumu uz mīklas, kad tā parādās zem padeves caurules atveres, nelejiet šķidrumu tieši uz maisāmā trauka dibena.
Mīkla pēc mīcīšanas ir pārāk cieta	<ul style="list-style-type: none"> Sadaliet mīklu 2 vai 3 gabalos un vienmērīgi izvietojiet tos maisāmajā traukā. Apstrādājiet 10 sekundes vai līdz mīkla ir viscaur mīksta un vijīga.
Mīkla ir pārāk sausa	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcei darbojoties, pievienojiet ūdeni pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.
Mīkla ir pārāk slapja	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcei darbojoties, pievienojiet miltus pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.

TURINYS

- 17 „Sage®“ nuomone, svarbiausia yra sauga
- 21 Komponentai
- 23 Surinkimas
- 25 Maisto produktų apdorojimo vadovas
- 29 Priežiūra, valymas ir saugojimas
- 30 Sutrikimų šalinimas

„SAGE®“ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

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

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

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

- Visą informacijos knygelę rasite internete adresu sageappliances.com.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, saugiai pašalinkite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį uždangalą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus karščiui atsparaus lygaus sauso paviršiaus toliau nuo jo krašto ir nenaudokite ant tokių karščio šaltinių kaip kaitvietė, orkaitė ar dujinė viryklė bei šalia jų.

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

SAGE®⁴ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

- Kad, variklio apsaugos nuo perkrovos įtaisui sugrįžtant į darbinę padėtį, išvengtumėte atsitiktinio prietaiso įsijungimo, jo nejunkite prie išoriniu įtaisu (pavyzdžiui, laikmačiu) junginėjamos elektros grandinės ar grandinės, kuri prietaisą gali reguliariai įjungti ir išjungti.
- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.
- Asmenys su fizine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo, ir jeigu jie supranta galimus pavojus.
- Šio prietaiso negali naudoti vaikai.
- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Maisto produktų į tiekimo kanalą nestumkite pirštais ar virtuvės reikmenimis. Naudokite tam skirtą maisto produktų stūmiklį. Kai maisto tiekimo kanalas prijungtas prie prietaiso, į jį nekiškite plaštakų ar pirštų.
- Jokių prietaiso dalių nedėkite į mikrobangų krosnelę.
- Nejudinkite veikiančio prietaiso.
- Su virtuviniu kombainu ir priedais elkitės atsargiai – nepamirškite, kad peiliai ir diskai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys ir juos reikia saugoti nuo vaikų.
- Prieš uždėdami keturgubą peilį, tešlos peilį ar diskus, visuomet prie variklio korpuso pritvirtinkite apdorojimo dubenį.
- Virtuvinį kombainą naudokite tik su tvirtai ir teisingai uždėtu apdorojimo dangčiu.
- Prieš nuimdami dubens dangtį, jungikliu išjunkite prietaiso variklį, prietaisą išjunkite ties elektros lizdu (jeigu galima tai padaryti) ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką. Tada nuo variklio korpuso atpalaiduokite apdorojimo dubenį ir, prieš išimdami apdorotus maisto produktus, atsargiai nuimkite keturgubą peilį, tešlos peilį ar diskus.
- Nei dideliame nei mažame apdorojimo dubenyje nesmulkinkite LEDO. Tai darant, suges peiliai. Ledą patariame smulkinti maišytuve.

- Neapdorokite karštų ar verdančių skysčių – prieš skysčius pildami į apdorojimo dubenį, palaukite, kol jie atvės.
- Dubens neužpildykite daugiau nei iki pažymėtų skysčio ar smulkinimo lygių. Prieš supildami skysčius, į apdorojimo dubenį sudėkite sausesnius ir tirštesnius ingredientus.
- Kad nesutriktų apdorojimo dubens automatinio jungiklio veikimas, kai prietaisu nesinaudojate, neužfiksuokite apdorojimo dangčio.
- Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje knygelėje.
- Apdorojant tam tikrus mišinius, pavyzdžiui, tešlą, apdorojimo peilis gali suktis lėčiau nei įprastai. Tokiu atveju nedirbkite ilgiau nei 1 minutę.



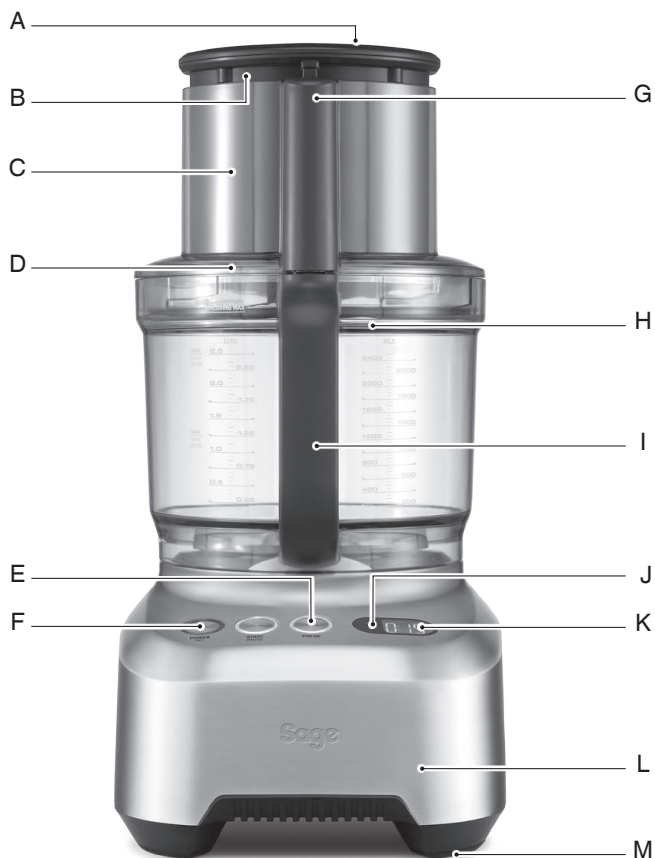
Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.



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

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

KOMPONENAI



KOMPONENTAI

- A. Mažas maisto produktų stūmiklis
- B. Didysis maisto produktų stūmiklis
- C. Labai platus tiekiamasis kanalas
- D. Apdorojimo dangtis
- E. Impulsinio apdorojimo mygtukas
PULSE
- F. Maitinimo mygtukas POWER/OFF
- G. Tiekiamojo kanalo saugos sistema
- H. Silikoninis tarpiklis
- I. Apdorojimo dubuo su rankena
- J. Tiesiogine ir atbuline eilės tvarka
skaičiuojantis laikmatis
- K. Skystųjų kristalų ekranėlis
- L. Tiesioginės pavaros variklio korpusas
- M. Neslystanti guminė kojelė
- N. Pjaustymo šiaudeliais diskas
- O. Traškučių pjaustytuvas
- P. Apverčiama tarka
- Q. Reguliuojamas griežinėlių pjaustytuvas
- R. Plakimo ir emulsavimo diskas
- S. 4 peilių įtaisas
- T. Tešlos peilis
- U. Mažasis apdorojimo peilis
- V. Disko ašis
- W. Laikymo dėklas su dangčiu

NEPAVAIZDUOTA

- Valymo šepetėlis
- Plastikinė mentelė
- Mažasis apdorojimo dubuo
- Vieta laidui laikyti
- Kištukas „Sage® Assist“



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

SURINKIMAS

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

Prieš naudodami „Sage“ virtuvinį kombainą, susipažinkite su visomis jo dalimis. Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus; tvarkydami apdorojimo peilius ir diskus, būkite atsargūs, nes jie yra labai aštrūs. Apdorojimo dubenį, apdorojimo dangtį ir kitus priedus nuplaukite šiltame muiluo tame vandenyje. Gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. (Žr. skyrelį apie priežiūrą ir valymą.)

1. Ant sauso, lygaus darbinio paviršiaus padėkite variklio korpusą. Ant variklio korpuso taip uždėkite apdorojimo dubenį, kad rankena sutaptų su rankenos sutapdinimo simboliu ALIGN HANDLE, esančiu ant variklio korpuso.



2. Dubenį tol sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol rankena sutaps pasukimo ir užsifiksavimo ženklu TURN TO LOCK. Dabar apdorojimo dubuo turi būti kaip reikiant užsifiksavęs jam skirtoje vietoje.



3. Jeigu naudosite diską, pirmiausia ant dubens pavaros movos uždėkite disko ašį. Diską pasukite taip, kad ta jo pusė, kurią norite naudoti, būtų nukreipta į viršų. Diską laikdami už centrinės plastikinės detalės, centrinę kiaurymę sutapdinkite su tvirtinimo ašimi. Tvirtai paspauskite žemyn, kad teisingai užsifiksuotų. (Turėkite omenyje, kad šie diskai telpa tik į didesnį apdorojimo dubenį.)



4. Norėdami naudoti apdorojimo peilius, 4 peilių įtaisą, tešlos peilį ar mažąjį apdorojimo peilį, atsargiai paimkite už centrinio plastikinio laikiklio, uždėkite ant dubens pavaros movos ir nuspauskite tiek, kad teisingai užsidėtų. Naudodami mažąjį apdorojimo peilį, pirmiausia į pagrindinį dubenį įdėkite mažąjį apdorojimo dubenį.



SURINKIMAS

5. Ant apdorojimo dubens taip uždėkite apdorojimo dangtį, kad tiekiamasis kanalas būtų truputį į dešinę nuo dubens rankenos ir kad sutaptų rodyklių ženklukai „ALIGN“ ir „LOCK“.. Tvirtai laikydami ir tuo pačiu metu žemyn spausdami tiekiamąjį kanalą, dangtį taip pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad dangčio išdrožose esantis „fiksavimo liežuvelis“ įeitų į rankenoje esantį „apsauginį fiksatorių“. Dangtis turi būti kaip reikiant užsifiksavęs jam skirtoje vietoje.



PASTABA

Kol apdorojimo dubuo ir dangtis nebus tinkamai užfiksuoti, virtuvinis kombainas neveiks.



ATSARGIAI!

Apdorojimo peilis (įskaitant mažojo dubens peilį) ir diskai yra labai aštrūs, todėl su jais visuomet elkitės atsargiai.

6. Į 220–240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką ir ties elektros tinklo lizdu įjunkite maitinimą (jeigu galima tai padaryti).
7. Apdorojimo pabaigoje, prieš atpalaiduodami ir nuimdami dangtį, visuomet palaukite, kol nustos sukis peiliai ar diskai. Norėdami nuimti apdorojimo dangtį, įsitinkite, kad maitinimas išjungtas mygtuku POWER/OFF ir maitinimo laidas atjungtas nuo elektros tinklo lizdo. Tvirtai laikydami ir tuo pačiu metu žemyn spausdami tiekiamąjį kanalą, dangtį taip pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad rodyklių ženklukai nebesutaptų.
8. Apdorojimo dubenį nuimkite (prieš nuimdami peilį ar diskus), jį tiek pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, kad rankena sutaptų su rankenos sutapdinimo ženklu ALIGN HANDLE. Dubenį nukelkite nuo variklio ašies. Nuimdami diskus, tai darykite atsargiai, laikydami už disko centre esančios plastikinės stebulės ir diską nukeldami nuo ašyje esančio strypelio.

APSAUGOS NUO PERKROVOS SISTEMA

Jeigu perkraunamas variklis, virtuvinis kombainas persijungia į parengties režimą ir skystųjų kristalų ekranėlyje pradeda mirksėti perkrovos piktograma OVERLOAD. Virtuvinį kombainą vis dar galima išjungti maitinimo mygtuku POWER/OFF. Kad vėl galėtumėte naudoti virtuvinį kombainą, prietaisui leiskite atvėsti bent 30 minučių.

Apdorojant tam tikrus tirštus mišinius, pavyzdžiui, tešlą, tešlos peilis gali sukis lėčiau nei įprastai. Tokiu atveju nedirbkite ilgiau nei 1 minutę.

MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

PASTABA

Virtuvinis kombainas yra labai galingas ir, kad per daug nesukapotumėte ar neišplaktumėte, kai įmanoma, patariame naudoti funkciją PULSE.

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS (TEŠLOS/4 PEILIŲ ĮTAISAS/MAŽASIS)	PJAUŠTymo GRIEŽINĖLIAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS (TRAŠ-ŪČIŲ/SMULKINIMO/ŠIAUDELIŲ/PLAKIMO)
Avokadas	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: gvakamolė	2–5	
Šparagai (virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: šparagų mirkalis		
Burokėliai		2–5	Smulkintuvo naudojimas: salotos
Brokoliai (virti)	4 peilių įtaisas Naudojimas: brokolių sriuba		
Kopūstai		Plonas 1–2 ir vid. 2–3 Naudojimas: priedas	Smulkintuvo naudojimas: salotos
Morkos	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: daržovių sriuba	0 – 5	Smulkintuvo naudojimas: salotos
Kalafiorai (virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: kalafiorų sriuba		
Salierai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: daržovių sriuba	Plonas 1–2, vid. 2–3 Naudojimas: salotos	
Aitrioji paprika	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: prieskoniai		
Baklažanas	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: priedas, sriubos	2–5 Naudojimas: ant grotelių keptas baklažanas	Smulkinimas ir šiaudeliai Naudojimas patiekalų priedas
Česnakas	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: prieskoniai		
Imbieras	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: prieskoniai		
Žolelės	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: pesto prieskoniai		
Porai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: išvirtų sriuboms	2–5 Naudojimas: daržovių sriuba	
Salotos		2–4 Naudojimas: salotos	
Grybai (žali)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: daržovių sriuba	4–6 Naudojimas: salotos, daržovių sriuba, grybų padažas, grybų sriuba	

MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS (TEŠLOS/4 PEILIŲ ĮTAISAS/MAŽASIS)	PJAUŠTymo GRIEŽINĖLIAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS (TRAŠKUČIŲ/SMULKINIMO/ŠIAUDELIŲ/PLAKIMO)
Grybai (virti)	4 peilių įtaisas Naudojimas: grybų sriuba	4–6 Naudojimas: salotos, daržovių sriuba, grybų padažas, grybų sriuba	
Svogūnai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: sriubos, padažai	0–5 Naudojimas: salotos	
Pastarnokai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: daržovių sriuba	2–5 Naudojimas: daržovių lazanija	
Pastarnokai (virti)	4 peilių įtaisas Naudojimas: priedas		
Žirniai (virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: priedas, kūdikių maistas		
Bulvės		0,5–6 Naudojimas: bulvių kepsnys	Traškučiai / šiaudeliai / smulkinimas Naudojimas traškučiai
Bulvės (virtos)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: bulvių košė, skirdalija		
Špinatai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: priedas		
Špinatai (virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: špinatai su grietinėle		
Griežtis	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: daržovių sriuba, grietis su grietinėle		
Pomidorai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: aštrus padažas	2–5 Naudojimas: sumuštinų užtepėlė, pomidorų ir bokončinio salotos, pomidorų padažas	
Cukinijos		3–6 Naudojimas: priedas, cukinijų griežinėliai, skrudinti	Smulkintuvas, grubus arba smulkus Naudojimas: salotos, fritata
Obuoliai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: obuolių padažas	2–5 Naudojimas: obuolių galečė	
Obuoliai (virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: kūdikių maistas	4–6 Naudojimas: vaisių salotos	

MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS (TEŠLOS/4 PEILIŲ ĮTAISAS/ MAŽASIS)	PJAUŠTAMO GRIEŽINĖLIAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS (TRAŠKŪČIŲ/SMULKINIMO/ ŠIAUDELIŲ/PLAKIMO)
Bananai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: desertiniai padažai		
Uogos	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos		
Citrusiniai vaisiai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: malti vaisiai		
Citrinos žievelė	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: malti vaisiai		
Džiovinti vaisiai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas		
Kiviai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas	4–6 Naudojimas: deserto puošimas	
Mangai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas	4 peilių įtaisas arba mažasis	
Melionas (kantalupa)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos		
Kriaušės	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos	4–6 Naudojimas: kriaušių pyragas	
Kriaušės (virtos)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: Kūdikių maistas		
Ananasai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos		
Vaisiai su kauliukais (abrikosai, nektarinai, persikai, slyvos)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas		
Braškės	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: vaisių salotos, desertinis padažas		
Plaktos tešlos gaminiai	Tešlos peilis Naudojimas: paplotėliai, lietiniai		Plaktuvas Naudojimas: paplotėliai, akytos bandelės, lietiniai
Džiūvėsėliai	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: aptepai, džiūvėsėlių įdaras		

MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

MAISTO PRODUKTAS	PEILIO TIPAS (TEŠLOS/4 PEILIŲ ĮTAISAS/ MAŽASIS)	PJAUŠTAMO GRIEŽINĖLIAIS DISKO STORIS	REKOMENDUOJAMAS DISKO TIPAS (TRAŠKŪČIŲ/SMULKINIMO/ ŠIAUDELIŲ/PLAKIMO)
Sūris			Smulkintuvas, grubus arba smulkus Naudojimas: tarkuotas sūris
Šokoladas	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: šokolado kremas		Smulkintuvas, grubus arba smulkus Naudojimas: deserto puošimas
Varškės sūris	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: mirkalai, sūrio pyragas		
Tešlos	Tešlos peilis Naudojimas: pyragaičiai, paplotėliai, duona		
Kiaušinių baltymai Naudojimas: funkcija PULSE			Plaktuvas Naudojimas: kiaušinio putos (nepatartina naudoti morengui, pavlovai)
Kiaušiniai (kietai virti)	4 peilių įtaisas arba mažasis Naudojimas: sumuštinių užtepėlė	2–5 Naudojimas: sumuštinių užtepėlė	
Kiaušiniai (sveiki arba tryniai) Naudojimas funkcija PULSE			Plaktuvas Naudojimas: majonezas
Grietinėle Naudojimas: funkcija PULSE			Plaktuvas Naudojimas: kad neperplaktumėte, naudokite funkciją PULSE
Pieno ir tiršti kokteiliai	4 peilių įtaisas Naudojimas: patartina naudoti funkcija PULSE		
Mėsa (žalia) Naudojimas: funkcija PULSE	4 peilių įtaisas Naudojimas: maltos mėsos kepsnys, suvožtiniai		
Mėsa (virta) Naudojimas: funkcija PULSE	4 peilių įtaisas Naudojimas: sumuštinių įdaras, paštetas, kūdikių maistas		
Mėsa (delikatesinė)		1–6 Naudojimas: sumuštiniai, užkandėlės prieš itališkus patiekalus, picų garnyrai	

PRIEŽIŪRA, VALYMAS IR LAIKYMAS

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Baigę apdorojimą, išjunkite virtuvinį kombainą ir ištraukite maitinimo laido kištuką.

Variklio korpusas

Po kiekvieno naudojimo variklio korpusą nuvalykite minkštu drėgnu skudurėliu. Sausai iššluostykite minkštu švairiu skudurėliu.

Apdoravimo dubuo, dangtis ir maisto produktų stūmiklis

Naudodami švelnią plovimo priemonę, rankomis išplaukite karštame muiluotame vandenyje. Nenaudokite šveitimo kempinių ar šveičiančiųjų valymo priemonių, nes jos subraižys plastikinį paviršių. Plastikines dalis kartais galima plauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje). To daryti reguliariai nepatariame, nes dėl ilgalaikio karšto vandens poveikio ir aktyvių plovimo priemonių suges plastikas ir sutrumpės jo tarnavimo laikas.

PASTABA

Į indaplovę nedėkite maisto produktų stūmiklio, nes jis dėl karščio deformuosis.

4 peilių įtaiso, tešlos peilio ir diskų tvarkymas

Dubenį ir dangtį išplaukite rankomis. Prie peilių ir diskų stipriai prilipusius maisto produktus nuvalykite tam skirtu valymo šepėčiu. Šepėčio rankenos galas yra pritaikytas nugramdyti. Kad atsitiktinai neįsijautumėte, 4 peilių įtaiso ar diskų nepalikite mirkti putotame vandenyje. 4 peilių įtaisą, tešlos peilį, diskus ir ašį taip pat galima plauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje).

PASTABA

Kad būtų saugiau, 4 peilių įtaisą dedant į indaplovę, ant jo galima uždėti 4 peilių įtaiso gaubtą.

DĖMESIO!

4 peilių įtaisas, mažasis ir reguliuojamas apdoravimo peiliai bei diskai yra labai aštrūs, todėl su jais visuomet elkitės atsargiai.

Variklio korpuso, maitinimo laido ar kištuko nepadinkite į vandenį ar kitą skystį.

Virtuvinio kombaino nelaikykite su užfiksuotu dubeniu ir uždėtu dangčiu. Tai darant, bus be reikalo apkrautas apdoravimo dubens rankenoje esantis automatinio valdymo jungiklis ir variklio korpuse esantis apsauginis jungiklis.

Jokių virtuvinio kombaino dalių nedėkite į mikrobangų krosnelę.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	LENGVAS SPRENDIMAS
Netolygiai apdoroti maisto produktai	<ul style="list-style-type: none"> • Prieš apdorojant ingredientus, juos reikia supjaustyti vienodais 2,5 cm gabaliukais. • Siekiant išvengti perkrovos, ingredientus reikia apdoroti partijomis.
Griežinėliai kreivi arba nelygūs	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktus sudėkite į tiekiamąjį kanalą. Ant maisto produktų uždėkite stūmiklį ir paspauskite. Tada įjunkite prietaisą.
Maisto produktai vartosi tiekiamajame kanale	<ul style="list-style-type: none"> • Siekiant geriausių rezultatų, didįjį tiekimo kanalą reikia užpildyti visu pločiu. Apdorodami mažesnius kiekius, naudokite mažą tiekiamąjį kanalą.
Traškučių diskas	<ul style="list-style-type: none"> • Prieš apdorodami daugiau bulvių, iš traškučių disko visuomet pašalinkite jame užstrigusias bulves.
Po apdorojimo ant disko lieka šiek tiek maisto produktų	<ul style="list-style-type: none"> • Jeigu po apdorojimo lieka mažų gabaliukų, tai visiškai normalu.
Maišant tešlą, variklis pradeda lėčiau sukstis	<ul style="list-style-type: none"> • Gali būti, kad viršytas didžiausias tešlos kiekis. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus. • Gali būti, kad tešla per drėgna (žr. kitą lapą). Jeigu variklis pagreitėja, apdorojimą pratęskite. Jeigu ne, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą miltų, jų įpilkite tiek, kad variklis pradėtų greičiau sukstis. Apdorokite tol, kol tešla nuvalys apdorojimo dubens šonus.
Naudojant 4 peilių įtaisą, variklis sunkiai įsisuka	<ul style="list-style-type: none"> • Gali būti, kad pridėta per daug mėsos. Didžiausi kiekiai nurodyti instrukcijoje. Išimkite pusę mėsos ir apdorokite per du kartus. • Turėkite omenyje, kad siekiant geriausių rezultatų, nuo mėsos reikia pašalinti riebalus.
Neįsijungia variklis	<ul style="list-style-type: none"> • Jeigu prietaisas surinktas neteisingai, įsijungti varikliui neleidžia apsauginio blokavimo jungiklis. Įsitikinkite, kad apdorojimo dubuo, dangtis ir stūmiklis yra jiems skirtose vietose. • Jeigu pjaustote griežinėliais ar smulkinate ir ankstesnis patarimas nepadeda, įsitikinkite, kad maisto kiekis tiekiamajame kanale yra žemiau maksimalaus kiekio linijos, nes kitaip aktyvavimo strypelis neįsijungia variklio. • Jeigu variklis vis vien neįsijungia, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros tinklo lizdą.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	LENGVAS SPRENDIMAS
Virtuvinis kombainas išsijungia darbo metu	<ul style="list-style-type: none"> Gali būti, kad atsipalaidavo dangtis; patikrinkite, ar jis kaip reikiant užfiksuotas. Jeigu perkraunamas variklis, skystųjų kristalų ekranėlyje pradeda mirksėti piktograma perkrovos „OVERLOAD“. Mygtuku POWER/OFF išjunkite prietaisą ir nuo elektros tinklo lizdo atjunkite laidą. Prieš vėl įjungdami virtuvinį kombainą, palaukite 20–30 minučių, kad atvėstų.
Darbo metu variklis pradeda lėčiau sukstis	<ul style="list-style-type: none"> Tai normalu, nes dėl tam tikrų didesnių apkrovų varikliui tenka sunkiau dirbti. Pakeiskite maisto produktų padėtį tiekiamajame kanale ir pratęskite darbą. Gali būti, kad viršytas didžiausias produktų kiekis. Didžiausi kiekiai nurodyti instrukcijoje. Išimkite dalį ingredientų ir pratęskite apdorojimą.
Apdorojimo metu virtuvinis kombainas vibruoja ir (arba) juda	<ul style="list-style-type: none"> Įsitikinkite, kad prietaiso apačioje esančios guminės kojelės yra švarios ir sausos. Taip pat įsitikinkite, kad neviršytas maksimalus produktų kiekis.
Tešla neįtraukia visų ingredientų	<ul style="list-style-type: none"> Kai minkote tešlą, virtuvinį kombainą įjunkite prieš supildami skystį. Skystį pilkite lėtai, pastoviai srovele, leisdami sausiesiems ingredientams jį sugerti. Jeigu pripilsite per daug skysčio, palaukite, kol apdorojimo dubenyje esantys ingredientai išsimaišys, ir tada lėtai supilkite likusį skystį (neiškinkite prietaiso). Skystį ant tešlos pilkite taip, kad jis tekėtų per tiekiamojo kanalo angą; skysčio nepilkite tiesiai ant apdorojimo dubens dugno.
Išminkyta tešla atrodo kieta	<ul style="list-style-type: none"> Tešlą suskirstykite į 2 ar 3 gabalus ir paskirstykite tolygiai po apdorojimo dubenį. Apdorokite 10 sekundžių arba tol, kol taps vienodai minkšta ir elastinga.
Tešla per sausa	<ul style="list-style-type: none"> Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą tol pilkite vandenį, kol tešla sugebės išvalyti apdorojimo dubens vidų.
Tešla per drėgna	<ul style="list-style-type: none"> Veikiant prietaisui, vienu kartu pildami po 1 valgomąjį šaukštą, per mažąjį tiekimo kanalą tol pilkite miltus, kol tešla sugebės išvalyti apdorojimo dubens vidų.

- 32 Sage® peab kõige olulisemaks ohutust
- 36 Seadme osad
- 38 Töökorda seadmine
- 40 Juhised toiduainete töötlemiseks
- 44 Hooldus- ja puhastustööd ning hoiuolepanek
- 45 Veaotsing

SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

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

OLULISED OHUTUSJUHISED

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

- Brošüüri täisteksti leiate aadressilt sageappliances.com.
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Eemaldage seadme voolupistiku kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, ühetasasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit peal ega lähedal.
- Seadme töötamisel tekkiv vibreerimine võib seadet kohalt liigutada.

SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud ning laske seadmel jahtuda.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage klienditeenindusega või külastage meie veebilehte sageappliances.com.
- Kõik hooldustööd (v.a puhastamine) peab tegema selleks volitatud Sage'i teeninduskeskus.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatuks.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüli, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Valesti kokku pandud seade ei hakka tööle.
- Asetage seade alati kuivale pinnale.
- Hoidke käed, sõrmed, juuksed, riided ja söögiriistad töötava seadme liikuvatest või pöörlevatest osadest eemal.
- Kasutage seadet ainult toidu või joogi valmistamiseks.
- Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Lugege enne seadme kasutuselevõttu juhised hoolikalt läbi ning hoidke need tuleviku tarbeks alles.

- Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoor-
sed või vaimsed võimed või
kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad
seadet kasutada järelevalve
all või juhul, kui neile on antud
juhised seadme ohutuks kasuta-
miseks ja nad mõistavad sellega
kaasnevaid ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Ärge jätke töötavat sea-
det järelevalveta.
- Ärge lükake toiduaineid täite-
torusse sõrmede ega söögiriis-
tadega. Kasutage selleks alati
vajutajat. Ärge pange käsi ega
sõrmi täitetorusse, kui see on
kinnitatud seadme külge.
- Ühtegi seadme osa ei tohi pan-
na mikrolaineahju.
- Ärge teisaldage töötavat seadet.
- Olge seadme ja selle tarvikute
kasutamisel ettevaatlik - lõike-
terad ja kettad on väga tera-
vad ja need tuleb hoida laste
käeulatuses eemal.
- Enne neljahaarulise lõiketera, tai-
nalaba või ketaste paigaldamist
kinnitage töötlemisanum alati
kindlalt mootoriosale.
- Seadet tohib kasutada ainult
koos nõuetekohaselt peale
pandud kaanega.
- Enne töötlemisanumalt kaa-
ne pealt võtmist veenduge, et
seadme mootor on väljalülita-
mise nupust välja lülitatud ja et
seadme pistik on seinapistiku-
pesast välja tõmmatud. See-
järel lukustage töötlemisanum
mootoriosa küljest lahti ning
eemaldage ettevaatlikult neli
lõiketera, tainalaba või ketas.
Alles siis võtke töödeldud toidu-
ained anumast välja.
- Töötlemisanumates ei tohi pu-
rustada JÄÄD. See võib seadet
kahjustada. Soovitame jää pu-
rustamiseks kasutada blenderit.
- Ärge töödelge töötlemisanumas
kuuma ega keevat vedelikku -
laske vedelikul enne anumasse
panekut jahtuda.
- Ärge täitke anumad üle mär-
gistatud vedelikutaseme või
ribastamistaseme. Pange
kuivemad või paksemad koosti-
sained töötlemisanumasse alati
enne vedelikku.

SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

- Häirete vältimiseks töötlemisajana automaatsel sisselülitamisel ärge lukustage selle kaant, kui te seadet ei kasuta.
- Ärge kasutage seadet viisil, mida ei ole selles kasutusjuhendis kirjeldatud.
- Tihked segud (nagu tainas) võivad põhjustada löiketera keerlemise tavalisest aeglasemalt. Sel juhul ärge kasutage seadet kauem kui üks minut.



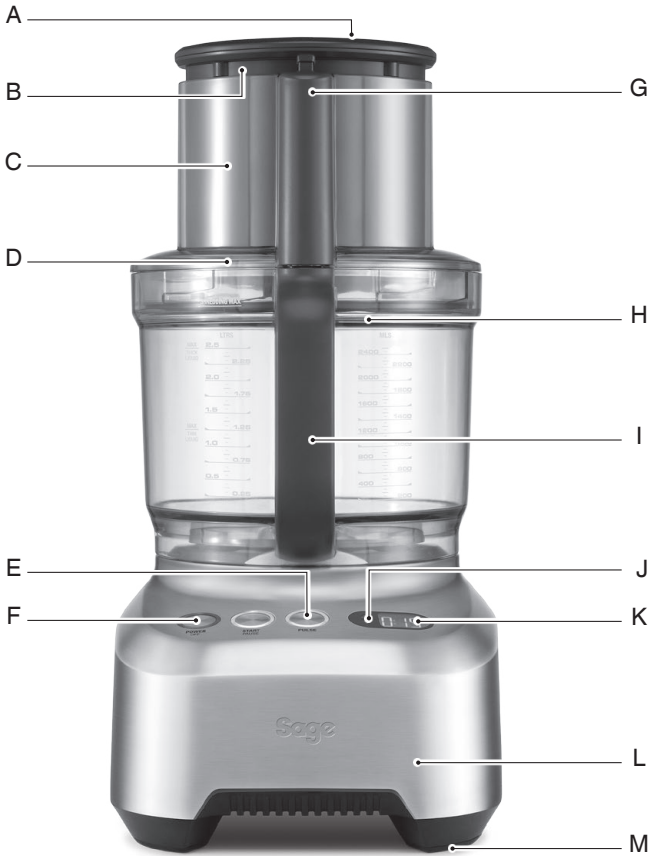
See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka.

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



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

HOIDKE NEED JUHISED ALLES



OSAD

- A. Väike toiduvajutaja
- B. Suur toiduvajutaja
- C. Eriti lai täitetoru
- D. Töötlemisanuma kaas
- E. Pulseeriva funktsiooni nupp PULSE
- F. Sisse-välja lülitamise nupp POWER/OFF
- G. Täitetoru ohutussüsteem
- H. Silikoontihend
- I. Käepidemega töötlemisanum
- J. Aja loendamise ja maha loendamise taimer
- K. LCD-ekraan
- L. Mootoriosa
- M. Libisemiskindlad kummijalad
- N. Köögiviljade aasiapäraselt ribastamise ketas
- O. Hakkur
- P. Pööratav riiv
- Q. Reguleeritav viilutaja
- R. Vispel / Emulgeerimisketas
- S. Neljajaruline lõiketera
- T. Tainalaba
- U. Minilõiketera
- V. Ketta võll
- W. Kaanega hoiuanum

EI OLE JOONISEL NÄHA

- Puhastushari
- Plastlabidake
- Mini töötlemisanum
- Juhtmehoidik
- Sage® Assist pistik

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne Sage® seadme esimest kasutuskorda tutvuge kõikide selle osadega. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Olge ettevaatlik lõiketerade ja ketastega, sest need on väga teravad. Peske töötlemisanumat, selle kaant ja muid tarvikuid sooja veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Vt “Puhastus- ja hooldustööd ning hoiulepanek”.

1. Pange mootoriosa kuivale ja ühetasasele pinnale. Pange töötlemisanum mootoriosale, nii et selle käepide on kohakuti mootoriosal asuva graafilise tähisega ALIGN HANDLE.



2. Keerake töötlemisanumat päripäeva, kuni selle käepide on kohakuti graafilise tähisega TURN TO LOCK. Töötlemisanum peab tugevalt oma kohale lukustuma.



3. Ketta kasutamisel pange ketta võll esmalt anuma veovõlliile. Paigaldage ketas nii, et soovitud külg on ülespoole. Hoidke ketast


keskmisest plastosast ja pange ketta keskel asuv ava tarviku võlli peale. Lükake tugevalt allapoole, kuni ketas on oma kohal. (NB! Need kettad sobivad ainult suuremale töötlemisanumale).



4. Lõiketerade kasutamiseks võtke ettevaatlikult kinni kas neljajarulise lõiketera, tainalaba või mini töötlemistera keskel asuvast plastist toest ja pange tarvik üle anuma veovõlli, lükates seda allapoole, kuni tarvik on korralikult oma kohale kinnitunud. Minitera kasutamisel veenduge, et mini töötlemisanum on töötlemisanumale paigaldatud.



KOKKUPANEK

5. Pange kaas töötlemisanumale peale, nii et täitetoru on anuma käepidemest veidi paremal ja et graafilised nooled on kohakuti . Hoidke täitetoru ja vajutage seda tugevalt allapoole, keerates samal ajal kaant päripäeva (nagu on näidatud joonisel), nii et kaanel asuv lukustusnakk läheb käepidemel asuvasse lukustusmehhanismi. Kaas peab tugevalt oma kohale lukustuma.



MÄRKUS

Seade ei hakka tööle, kui töötlemisanum ja kaas ei ole korralikult oma kohale lukustatud.

ETTEVAATUST!

Seadme lõiketerad (sh minitera) ja kettad on väga teravad. Olge nendega äärmiselt ettevaatlik.

6. Sisestage pistik 220-240 V seinapistikupessa ja lülitage vool sisse.
7. Pärast toiduainete töötlemise lõpetamist oodake alati, et lõiketerad ja kettad oleksid seisma jäänud, enne kui seadme kaane lahti lukustate ja pealt ära võtate. Kaane eemaldamiseks veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitejuhtme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Hoidke täitetoru ja suruge seda tugevalt allapoole, keerates kaant vastupäeva, nii et graafilised nooled ei ole enam kohakuti.
8. Töötlemisanuma eemaldamiseks (enne lõiketerade või ketaste äravõtmist) keerake seda vastupäeva, kuni käepide on kohakuti märgiga ALIGN HANDLE. Tõstke anum mootorivõlliit ära. Ketaste eemaldamisel hoidke neid ettevaatlikult keskel asuvast plastosast ning tõstke ketas üles ja võlliit ära.

ÜLEKOORMUSKAITSE SÜSTEEM

Mootori ülekoormuse korral läheb seade seisurežiimi ja LCD-ekraanil hakkab vilkuma OVERLOAD ikoon. Seadme saab nupust POWER/OFF välja lülitada. Uuesti kasutamiseks laske seadmel vähemalt 30 minutit jahtuda.

Tihked segud (nagu tainas) võivad põhjustada lõiketera keerlemise tavalisest aeglasemalt. Sel juhul ärge kasutage seadet kauem kui üks minut.

JUHISED TOIDUAINETE TÖÖTLEMISEKS

MÄRKUS

Seadme võimsus on väga suur ja seetõttu soovitame võimalusel kasutada funktsiooni PULSE, et toiduaineid mitte liigselt hakkida ega vahustada.

TOIDUAINE	LÕIKETERA TÜÜP (TAINALABA / NELJA- HARULINE LÕIKETERA / MINILÕIKETERA)	VIILUTUSTERA REGULEEERTAV PAKSUS	SOOVITAV KETTA TÜÜP (HAKKUR / RIBASTUSKE- TAS / AASIAPÄRASE RIBAS- TAMISE KETAS / VISPEL)
Avokaado	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: guacamole	2-5	
Spargel (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: spargli dipikaste		
Peet		2-5	Ribastusketas Kasutamine: salat
Brokoli (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: brokolisupp		
Kapsas		Peen 1-2 ja keskmine 2-3 Kasutamine: lisand	Ribastusketas Kasutamine: salat
Porgand	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: köögiviljasupp	0 – 5	Ribastusketas Kasutamine: salat
Lillkapsas (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: lillkapsasupp		
Seller	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: köögiviljasupp	Peen 1-2 ja keskmine 2-3 Kasutamine: salat	
Tšilli	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: maitseaine		
Suvikõrvits	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: lisand, supid	2-5 Kasutamine: grillitud suvikõrvits	Ribastusketas või aasiapäraselt ribastamise ketas Kasutamine: lisand
Küüslauk	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: maitseaine		
Ingver	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: maitseaine		
Ürdid	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: pesto maitsestamine		
Porrulaugud	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: keedetud kujul suppidesse	2-5 Kasutamine: köögiviljasupp	
Lehtsalat		2-4 Kasutamine: salat	

JUHISED TOIDUAINETE TÖÖTLEMISEKS

TOIDUAINE	LÕIKETERA TÜÜP (TAINALABA / NELJAHARULINE LÕIKETERA / MINILÕIKETERA)	VIILUTUSTERA REGULEEIRTAV PAKSUS	SOOVITATAV KETTA TÜÜP (HAKKUR / RIBASTUSKETAS / AASIAPÄRASE RIBASTAMISE KETAS / VISPEL)
Seened (toored)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: köögiviljasupp	4-6 Kasutamine: salat, köögiviljasupp, seenekaste, seenesupp	
Seened (keedetud)	Neljaharuline lõiketera Kasutamine: seenesupp	4-6 Kasutamine: salat, köögiviljasupp, seenekaste, seenesupp	
Sibul	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: supid, kastmed	0-5 Kasutamine: salat	
Naeris	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: köögiviljasupp	2-5 Kasutamine: köögiviljasanje	
Naeris (keedetud)	Neljaharuline lõiketera Kasutamine: lisand		
Herned (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: lisand, imikutoit		
Kartulid		0,5-6 Kasutamine: kartulikook	Hakkur / aasiapärase ribastamise ketas / riiv Kasutamine: kartulikrõpsud
Kartulid (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: kartulipüree		
Spinat	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: lisand		
Spinat (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: rõõsa koorega spinat		
Kaalikas	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: köögiviljasupp, rõõsa koorega kaalikad		
Tomatid	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: salsakaste	2-5 Kasutamine: võileivatäidis, tomatisalat, tomatipasta	
Kabatšokk		3-6 Kasutamine: lisand, kabatšokiviilud, gratään	Riiv – jäme või peen Kasutamine: salat, köögiviljaomlett
Õun	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: õunakaste	2-5 Kasutamine: õunagalett	
Õun (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: imikutoit	4-6 Kasutamine: puuviljasalat	

JUHISED TOIDUAINETE TÖÖTLEMISEKS

TOIDUAINE	LÕIKETERA TÜÜP (TAINALABA / NELJAHARULINE LÕIKETERA / MINILÕIKETERA)	VIILUTUSTERA REGULEEIRTAV PAKSUS	SOOVITATAV KETTA TÜÜP (HAKKUR / RIBASTUSKETAS / AASIAPÄRASE RIBASTAMISE KETAS / VISPEL)
Banaan	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: magustoidu kastmed		
Marjad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat		
Tsitrusviljad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljapüree		
Tsitrussekoor	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljapüree		
Kuivatatud puuviljad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat, magustoidu kaste		
Kiivi	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat, magustoidu kaste	4-6 Kasutamine: magustoidu kaunistus	
Mango	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat, magustoidu kaste		
Melon	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat		
Pirn	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat	4-6 Kasutamine: pirnikook	
Pirn (keedetud)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: imikutoit		
Ananass	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat		
Luuviljad (aorikoos, nektariin, virsik, ploom)	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat, magustoidu kaste		
Maasikad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: puuviljasalat, magustoidu kaste		
Tainad	Tainas Kasutamine: koogid, krepid		Vispel Kasutamine: koogid, muffinid, krepid
Riivleib	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: katted, riivleivaga täidis		

JUHISED TOIDUAINETE TÖÖTLEMISEKS

TOIDUAINE	LÕIKETERA TÜÜP (TAINALABA / NELJAHARULINE LÕIKETERA / MINILÕIKETERA)	VIILUTUSTERA REGULEEERTAV PAKSUS	SOOVITATAV KETTA TÜÜP (HAKKUR / RIBASTUSKETAS / AASIAPÄRASE RIBASTAMISE KETAS / VISPEL)
Juust			Riiv – jäme või peen Kasutamine: riivjuust
Šokolaad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: šokolaadi ganache-kreem		Riiv – jäme või peen Kasutamine: magustoidu kaunistus
Toorjuust	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: dipikastmed, juustukook		
Tainad	Tainas Kasutamine: kondiitritooted, küpsised, leib		
Munavalged Kasutamine: pulseeriv funktsioon			Vispel Kasutamine: munavaht (ei soovitata besee ega pavlova valmistamiseks)
Kõvakskeedetud munad	Neljaharuline lõiketera või minilõiketera Kasutamine: võileivatäidis	2-5 Kasutamine: võileivatäidis	
Munad (terved või munakollased) Kasutamine: pulseeriv funktsioon			Vispel Kasutamine: majonees
Koor Kasutamine: pulseeriv funktsioon			Vispel Kasutamine: liigse vahustamise vältimiseks on soovitatav kasutada pulseerivat funktsiooni
Piimakokteilid ja smuutid	Neljaharuline lõiketera Kasutamine: soovitatav on kasutada pulseerivat funktsiooni		
Liha (toores) Kasutamine: pulseeriv funktsioon	Neljaharuline lõiketera Kasutamine: pikkpoiss, pihvid		
Liha (küpsetatud) Kasutamine: pulseeriv funktsioon	Neljaharuline lõiketera Kasutamine: võileivatäidised, pasteet, imikutoit		
Delikatesslihad		1-6 Kasutamine: võileivad, antipasto, pitsakatted	

HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Pärast toiduainete töötlemise lõpetamist lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.

Mootoriosa

Pühkige mootoriosa pärast igat kasutuskorda puhta niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt pehme puhta lapiga.

Töötlemisanum, kaas ja vajutaja

Peske käsitsi sooja veega, millele on lisatud veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit. Ärge kasutage küürimisnuustikut ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad plastpinda kriimustada. Plastosi võib aeg-ajalt pesta nõudepesumasinas (ainult ülemisel restil). Me ei soovita seda teha regulaarselt, sest pikem kokkupuude kuuma vee ja tugevatoimeliste pesuvahenditega kahjustab plasti ja lühendab selle eluiga.

MÄRKUS

Ärge peske vajutajat nõudepesumasinas, sest kuumuse mõjul võib see moonduda.

Neljaharuline lõiketera, tainalaba ja kettad

Peske anumad ja selle kaant käsitsi. Hõõruge raskestieemaldavad jäägid lõiketeradelt ja ketastelt ära puhastusharjaga. Harja käepideme ots on mõeldud kaapimiseks. Kogemata lõikamise vältimiseks ärge jätke neljaharulist lõiketera ega kettaid vette lignema. Neljaharulist lõiketera, tainalaba, kettaid ja võlli tohib pesta ka nõudepesumasinas (ainult ülemisel restil).

MÄRKUS

Neljaharulisele lõiketerale saab nõudepesumasinas pesemise ajaks katte peale panna. Nii on see ohutum.



HOIATUS!

Neljaharuline lõiketera, minitöötlemistera, reguleeritav lõiketera ja kettad on väga teravad. Olge nendega äärmiselt ettevaatlik.

Ärge kunagi pange mootoriosa, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.

Ärge kunagi lukustage anumad ega kaant seadme hoiulepaneku ajaks selle külge. Nii toimides on töötlemisanuma käepidemel asuv automaatne tööüliliti ja mootoriosal asuv automaatne ohutusüliliti tarbetu pinges all.

Ühtegi seadme osa ei tohi panna mikrolaineahju.

VEAOTSING

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Segu on ebaühtlane	<ul style="list-style-type: none"> Toiduained tuleks enne töötlemist lõigata ühesuurusteks 2,5 cm tükkideks Ülekoormuse vältimiseks tuleks toiduaineid töödelda portsjonite kaupa.
Viilud on viltused või ebaühtlased.	<ul style="list-style-type: none"> Pange toiduained anumasse läbi täitetoru. Pange vajutaja toiduainetele peale ja suruge. Seejärel käivitage seade.
Toiduained tulevad täitetorust välja	<ul style="list-style-type: none"> Suur täitetoru tuleb paremate tulemuste saamiseks täis panna. Väiksemate koguste töötlemisel kasutage väiksemat täitetoru.
Hakkimisketas	<ul style="list-style-type: none"> Enne kartulite töötlemise jätkamist puhastage hakkimisketas sinna kogunenud kartulitest.
Ketta külge on pärast töötlemist toiduaineid jäänud	<ul style="list-style-type: none"> Väikeste tükkide toiduainete jäämine ketta külge on tavapärane.
Mootor töötab taina segamisel aeglasemalt	<ul style="list-style-type: none"> Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas. Tainas võib olla liiga vedel (vt järgmine lehekülg). 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 külgede küljest lahti.
Mootor hakkab neljajarulise lõiketera kasutamisel aeglaselt tööle	<ul style="list-style-type: none"> Liha võib olla liiga palju. Vt maksimumkoguseid kasutusjuhendist. Võtke osa liha välja ja töödelge seda mitmes osas. Parimate tulemuste saamiseks eemaldage lihalt enne töötlemist rasv.
Mootor ei hakka tööle	<ul style="list-style-type: none"> Ohutusseadis takistab mootoril tööle hakkamast, kui see ei ole õigesti kokku pandud. Veenduge, et töötlemisanum, kaas ja vajutaja on kindlalt oma kohale lukustatud. Kui eespool toodud lahendus viilutamisel või riivimisel ei tööta, veenduge, et täitetorus olevad toiduained on lõigatud allapoole maksimaalse täitetaseme joont, nii et aktiveerimisvarras saab mootoriga haakuda. Kui mootor ikka tööle ei hakka, kontrollige toitejuhet ja pistikupesa.

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Seade lülitub töötamise ajal välja	<ul style="list-style-type: none"> Võimalik, et kaas läks lukust lahti. Kontrollige, kas see on kindlalt oma kohal. Mootori ülekoormuse korral hakkab LCD-ekraanil vilkuma ikoon 'OVERLOAD'. Lülitage seade välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Laske seadmel enne uuesti kasutamist 20-30 minutiit jahtuda.
Mootor muutub seadme kasutamise ajal aeglasemaks	<ul style="list-style-type: none"> TSee on tavapärane, sest suure koormuse korral peab mootor rohkem tööd tegema. Paigutage täitetorus olevad toiduained ümber ja jätkake nende töötlemist. Maksimaalne lubatud koormus või maht on ületatud. Vt maksimumkoguseid kasutusjuhendist. Võtke osa toiduaineid välja ja jätkake töötlemist.
Seade vibreerib / liigub töötlemise ajal kohalt	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollige, et seadme põhjas asuvad kummijalad oleksid puhtad. Veenduge, et maksimumkoormust ega -mahtu ei ole ületatud.
Taina koostisained ei segune	<ul style="list-style-type: none"> Taina sõtkumisel lülitage seade alati tööle enne vedeliku lisamist. Lisage vedelikku aeglase pideva joana, nii et see saaks kuivainetesse imenduda. Liiga palju vedeliku lisamisel oodake, kuni töötlemisanumas olevad koostisained on segunenud, ning lisage seejärel aeglaselt ülejäänud vedelik (ärge lülitage seadet välja). Valage vedelik tainale, nii et see läheks täitetoru ava alt. Ärge valage vedelikku otse töötlemisanuma põhja.
Tainas tundub pärast sõtkumist jäik	<ul style="list-style-type: none"> Jagage tainas kaheks või kolmeks tükiks ning jaotage see töötlemisanumas ühtlaselt. Töödelge 10 sekundit või kuni tainas on ühtlaselt pehme.
Tainas on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu vett, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.
Tainas on liiga niiske	<ul style="list-style-type: none"> Lisage töötavasse seadmesse väikse täitetoru kaudu jahu, üks supilusikatäis korraga, kuni tainas hakkab töötlemisanuma külgedelt lahti tulema.

СОДЕРЖАНИЕ

- 47 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 51 Компоненты
- 53 Сборка
- 55 Руководство по переработке продуктов в комбайне
- 59 Уход, чистка и хранение
- 60 Поиск и устранение неисправностей

РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ 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 ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

- Полное руководство по эксплуатации доступно на веб-сайте: sageappliances.com.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора.
- Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.

- Поставьте прибор подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.
- Вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что прибор выключен, отсоединен от розетки и полностью остыл.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.
- Не используйте прибор, если шнур питания, штекер или прибор повреждены каким-либо образом. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage или зайдите на веб-сайт: sageappliances.com.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Перед использованием убедитесь, что прибор собран правильно. Если прибор собран неправильно, он не будет работать.
- Не ставьте работающий прибор на сточную панель мойки.
- Держите руки, пальцы, волосы, одежду, а также лопатки и другие столовые приборы вдали от движущихся или вращающихся частей прибора во время работы.

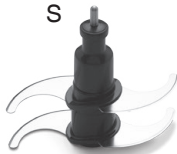
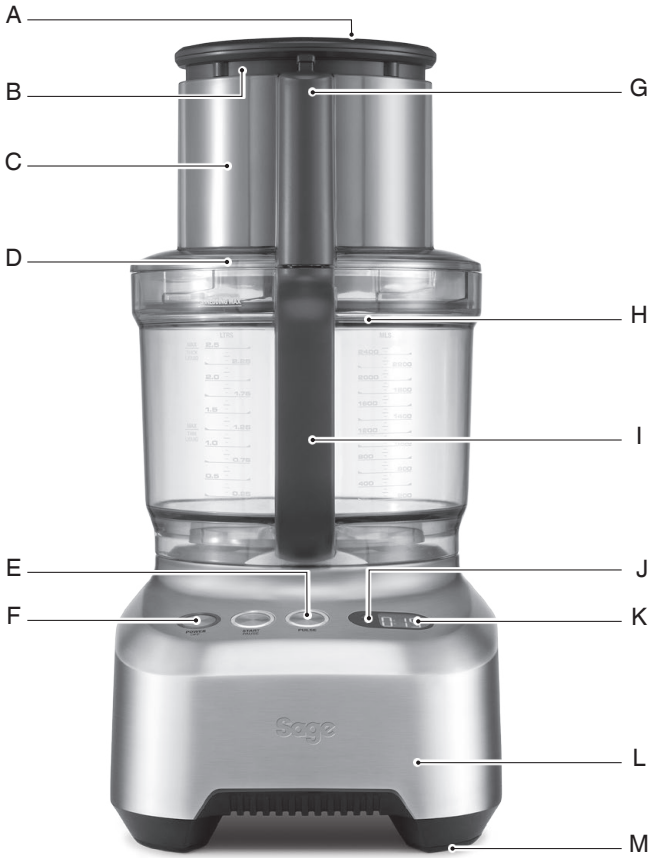
РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

- Используйте прибор только для приготовления напитков и еды.
- Чтобы избежать возможной угрозы самопроизвольного запуска прибора из-за случайного сброса защиты от перегрузки, не подключайте никаких внешних включающих устройств (например, таймер) и не подсоединяйте прибор к схеме, которая способна регулярно включать и выключать прибор.
- Внимательно прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Прибор не должен использоваться детьми.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не проталкивайте продукты в канал для продуктов пальцами или столовыми приборами. Всегда используйте входящий в комплект толкатель. Не опускайте руки и пальцы в канал для продуктов, когда он установлен на приборе.
- Не помещайте никакие части прибора в микроволновую печь.
- Не передвигайте прибор, когда он работает.
- Обращайтесь с прибором и принадлежностями осторожно – помните, что ножи и диски чрезвычайно острые и должны быть недоступны для детей.
- Всегда устанавливайте чашу на корпус мотора до установки блока с 4 ножами, ножа для теста или диска.
- Никогда не включайте прибор, если крышка не установлена на место надлежащим образом.

- Перед снятием крышки убедитесь, что кнопка OFF (ВЫКЛ.) была нажата, питание прибора отключено и шнур питания отсоединен. Затем следует снять чашу с корпуса мотора, осторожно извлечь блок с 4 ножами, нож для теста или диск, после чего можно удалить переработанные продукты.
 - Не измельчайте ЛЕД ни в большой, ни в маленькой чаше. Это может повредить ножи. Для измельчения льда рекомендуем использовать блендер.
 - Не перерабатывайте горячие или кипящие жидкости. Перед помещением в чашу жидкости должны остыть.
 - Не наполняйте чашу выше отметок для жидкостей или нарезанных продуктов. Всегда добавляйте более сухие или плотные ингредиенты в чашу до жидкостей.
 - Чтобы избежать возможной неполадки автоматического выключателя чаши, не устанавливайте крышку в зафиксированное положение, когда прибор не используется.
 - Не пытайтесь использовать прибор каким-либо методом, не описанным в этом буклете.
 - Некоторые плотные смеси, такие как тесто, могут заставить ножи вращаться медленнее, чем обычно. Если это произойдет, не обрабатывайте продукты дольше 1 минуты.
-  Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.
-  Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

КОМПОНЕНТЫ



КОМПОНЕНТЫ

- A. Небольшой толкатель для продуктов
- B. Большой толкатель для продуктов
- C. Широкий канал для подачи продуктов
- D. Крышка
- E. Кнопка PULSE (ИМПУЛЬС)
- F. Кнопка POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.)
- G. Защитная система канала подачи продуктов
- H. Силиконовое уплотнение
- I. Чаша с ручкой
- J. Таймер и секундомер
- K. ЖК-дисплей
- L. Мотор с прямым приводом
- M. Нескользящие резиновые ножки
- N. Диск для нарезки соломкой
- O. Нож для нарезки брусочками
- P. Двусторонний нож для шинковки
- Q. Регулируемый дисковый нож
- R. Диск для взбивания/эмульсии
- S. Блок с 4 ножами
- T. Нож для теста
- U. Мини-нож
- V. Контейнер для хранения с крышкой

НЕ ПОКАЗАНЫ

- Щетка для чистки
- Пластиковая лопатка
- Мини-чаша
- Отделение для шнура питания
- Штекер Sage® Assist

СБОРКА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием комбайна Sage® ознакомьтесь со всеми его деталями. Удалите все упаковочные и рекламные ярлыки. Будьте осторожны при обращении с ножами и дисками, поскольку они очень острые. Вымойте чашу, крышку и все принадлежности в теплой мыльной воде. Сполосните и тщательно высушите. (См. раздел об уходе, очистке и хранении.)

1. Установите прибор на сухую горизонтальную рабочую поверхность. Установите чашу на корпус мотора, совместив ручку со значком **ALIGN HANDLE (СОВМЕСТИТЬ РУЧКУ)** на корпусе мотора.



2. Поверните чашу по часовой стрелке так, чтобы ручка совместилась со значком **TURN TO LOCK (ПОВЕРНУТЬ, ЧТОБЫ ЗАФИКСИРОВАТЬ)**. Чаша должна быть надежно установлена на место.



3. В случае использования диска сначала установите ось на муфту привода. Ориентируйте диск так, чтобы сторона, которую вы хотите использовать, была направлена вверх. Держите диск за центральную пластиковую часть и расположите центральное отверстие над осью. Опустите диск, чтобы он правильно сел на ось. (Обратите внимание, что эти диски подходят только для большой чаши.)



4. В случае использования ножей возьмите блок с 4 ножами, нож для теста или мини-нож за центральную пластиковую часть, расположите над муфтой привода и опустите, чтобы нож правильно сел на муфту. При использовании мини-ножа сначала убедитесь, что мини-чаша установлена в основную чашу.



5. Установите крышку на чашу так, чтобы канал для продуктов находился несколько вправо от ручки чаши, а значки в виде стрелок были совмещены **ALIGN** **LOCK**. Возьмитесь за канал и, прижимая крышку к чаше, поверните крышку по часовой стрелке (как показано на значке), чтобы фиксирующий выступ на крышке вошел в предусмотренное место на ручке. Крышка должна быть надежно зафиксирована на месте.



ПРИМЕЧАНИЕ

Комбайн не будет работать, если чаша и крышка не будут правильно зафиксированы на месте.

! ОСТОРОЖНО!

Ножи (включая нож для мини-чаши) и диски крайне острые – всегда соблюдайте осторожность!

6. Вставьте шнур питания в розетку 220–240 В и включите питание.
7. В конце переработки обязательно дождитесь полной остановки ножей или диска, прежде чем открывать крышку. Чтобы снять крышку, нажмите кнопку POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.) и отсоедините штекер питания от розетки. Возьмитесь за канал и, прижимая крышку к чаше, поверните ее против часовой стрелки так, чтобы значки больше не совмещались.
8. Снимите чашу (перед извлечением ножей или диска), повернув ее против часовой стрелки так, чтобы ручка совместилась со значком ALIGN HANDLE (СОВМЕСТИТЬ РУЧКУ). Поднимите чашу с вала мотора. Чтобы извлечь диск, осторожно возьмитесь за пластиковый элемент в центре диска и поднимите диск с оси.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

В случае перегрузки мотора комбайн перейдет в режим ожидания, и на дисплее начнет мигать значок OVERLOAD (ПЕРЕГРУЗКА). Тем не менее комбайн можно отключить, нажав кнопку POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.). Чтобы снова запустить комбайн, дайте ему остыть примерно 30 минут.

Некоторые плотные смеси, такие как тесто, могут заставить нож для теста вращаться медленнее, чем обычно. Если это произойдет, не обрабатывайте продукты дольше 1 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

ПРИМЕЧАНИЕ

Комбайн имеет высокую мощность, поэтому рекомендуется по возможности использовать функцию PULSE (ИМПУЛЬС), чтобы избежать слишком сильного измельчения или взбивания ингредиентов.

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖА (ТЕСТО/БЛОК С 4 НОЖАМИ/МИНИ)	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ЛЕЗВИЯ	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИПА ДИСКА (БРУСОЧКИ/ТЕРНА/СО- ЛОМКА/ВЗБИВАНИЕ)
Авокадо	Блок с 4 ножами или мини Использование: гуакамоле	2-5	
Спаржа (готовая)	Блок с 4 ножами или мини Использование: дип из спаржи		
Свекла		2-5	Терка Использование: салат
Брокколи (готовая)	Блок с 4 ножами Использование: суп из брокколи		
Капуста		Тонкая 1-2 и средняя 2-3 Использование: гарнир	Терка Использование: салат
Морковь	Блок с 4 ножами или мини Использование: овощной суп	0-5	Терка Использование: салат
Цветная капуста (готовая)	Блок с 4 ножами или мини Использование: суп из цвет- ной капусты		
Сельдерей	Блок с 4 ножами или мини Использование: овощной суп	Тонкая 1-2, средняя 2-3 Использование: салат	
Чили	Блок с 4 ножами или мини Использование: приправа		
Баклажан	Блок с 4 ножами или мини Использование: гарнир, суп	2-5 Использование: Запеченный баклажан	Терка или диск для соломки Использование: гарнир к блюдам
Чеснок	Блок с 4 ножами или мини Использование: приправа		
Имбирь	Блок с 4 ножами или мини Использование: приправа		
Травы	Блок с 4 ножами или мини Использование: заправка или песто		
Лук-порей	Блок с 4 ножами или мини Использование: пригото- вленный для супа	2-5 Использование: овощной суп	
Салат-латук		2-4 Использование: салат	

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖА (ТЕСТО/БЛОК С 4 НОЖАМИ/МИНИ)	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ЛЕЗВИЯ	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИПА ДИСКА (БРУСОЧКИ/ТЕРКА/СО-ЛОМКА/ВЗБИВАНИЕ)
Грибы (сырые)	Блок с 4 ножами или мини Использование: овощной суп	4-6 Использование: салат, овощной суп, грибной соус, грибной суп	
Грибы (готовые)	Блок с 4 ножами Использование: грибной суп	4-6 Использование: салат, овощной суп, грибной соус, грибной суп	
Репчатый лук	Блок с 4 ножами или мини Использование: супы, соусы	0-5 Использование: салат	
Пастернак	Блок с 4 ножами или мини Использование: овощной суп	2-5 Использование: овощная лазанья	
Пастернак (готовый)	Блок с 4 ножами Использование: гарнир		
Зеленый горошек (готовый)	Блок с 4 ножами или мини Использование: гарнир, детское питание		
Картофель		0,5-6 Использование: картофельная запеканка	Диск для брусочков/диск для соломки/терка Использование: картофель фри
Картофель (готовый)	Блок с 4 ножами или мини Использование: картофельное пюре, скордалия		
Шпинат	Блок с 4 ножами или мини Использование: гарнир		
Шпинат (готовый)	Блок с 4 ножами или мини Использование: пюре из шпината		
Брюква	Блок с 4 ножами или мини Использование: овощной суп, пюре из брюквы		
Помидоры	Блок с 4 ножами или мини Использование: сальса	2-5 Использование: начинка для сэндвичей, салат из помидоров и бокончини, томатная приправа	
Кабачок		3-6 Использование: гарнир, кабачок ломтиками, гратен	Терка – крупная или мелкая Использование: салат, фриттата
Яблоко	Блок с 4 ножами или мини Использование: яблочный соус	2-5 Использование: яблочный пирог	
Яблоко (готовое)	Блок с 4 ножами или мини Использование: детское питание	4-6 Использование: фруктовый салат	

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖА (ТЕСТО/БЛОК С 4 НОЖАМИ/МИНИ)	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ЛЕЗВИЯ	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИПА ДИСКА (БРУСОЧКИ/ТЕРКА/СО- ЛОМКА/ВЗБИВАНИЕ)
Банан	Блок с 4 ножами или мини Использование: десертные соусы		
Ягоды	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат		
Цитрусовые	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовое пюре		
Цитрусовая цедра	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовое пюре		
Сухофрукты	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат, десертный соус		
Киви	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат, десертный соус	4–6 Использование: украшение десертов	
Манго	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат, десертный соус		
Дыня (мускат- ная / канталупа)	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат		
Груша	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат	4–6 Использование: грушевый пирог	
Груша (готовая)	Блок с 4 ножами или мини Использование: детское питание		
Ананас	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат		
Фрукты с косточкой (абрикос, нек- тарин, персик, слива)	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат, десертный соус		
Клубника	Блок с 4 ножами или мини Использование: фруктовый салат, десертный соус		
Жидкое тесто	Тесто Использование: кексы, блинчики		Венчик Использование: кексы, маффины, блинчики
Панировочные сухари	Блок с 4 ножами или мини Использование: панировка, начинка		

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	ТИП НОЖА (ТЕСТО/БЛОК С 4 НОЖАМИ/МИНИ)	ТОЛЩИНА РЕГУЛИРУЕМОГО ЛЕЗВИЯ	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИПА ДИСКА (БРУСОЧКИ/ТЕРКА/СО- ЛОМКА/ВЗБИВАНИЕ)
Сыр			Терка – крупная или мелкая Использование: тертый сыр
Шоколад	Блок с 4 ножами или мини Использование: шоколадный ганаш		Терка – крупная или мелкая Использование: украшение десертов
Сливочный сыр	Блок с 4 ножами или мини Использование: дипы, чизкейк		
Тесто	Тесто Использование: пирожки, сконы, хлеб		
Белки: Использование: импульсный режим (PULSE)			Венчик Использование: яичная пена (не рекомендуется для безе и меренг)
Яйца (вкрутую)	Блок с 4 ножами или мини Использование: начинка для сэндвичей	2-5 Использование: начинка для сэндвичей	
Яйца (целые или желтки) Использование: импульсный режим (PULSE)			Венчик Использование: майонез
Сливки Использование: импульсный режим (PULSE)			Венчик Использование: рекомендуется использовать функцию PULSE (ИМПУЛЬС), чтобы не перевзбить
Молочные коктейли и смузи	Блок с 4 ножами Использование: рекомендуется использовать функцию PULSE (ИМПУЛЬС)		
Мясо (сырое) Использование: импульсный режим (PULSE)	Блок с 4 ножами Использование: мясной хлеб, бургеры		
Мясо (готовое) Использование: импульсный режим (PULSE)	Блок с 4 ножами Использование: начинки для сэндвичей, паштет, детское питание		
Мясо (нарезка)		1–6 Использование: начинки для сэндвичей, антипасты, пиццы	

УХОД, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

УХОД И ОЧИСТКА

По окончании переработки выключите комбайн и отсоедините его от розетки.

Корпус мотора

Протирайте корпус мотора влажной мягкой тканью после каждого использования. Высушите чистой мягкой тканью.

Чаша, крышка и толкатель для продуктов

Мойте руками горячей водой с мягким моющим средством. Не используйте жесткие мочалки и абразивные средства, поскольку они поцарапают поверхность. Иногда пластиковые части можно мыть посудомоечной машине (только на верхней полке). Не рекомендуется делать это регулярно, так как продолжительное воздействие горячей воды и сильных моющих средств сокращает срок службы пластика.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не мойте толкатель в посудомоечной машине, поскольку он может деформироваться от высокой температуры.

Блок с 4 ножами, нож для теста и диски

Мойте чашу и крышку вручную. Используйте прилагаемую щетку, чтобы смывать приставшие продукты с ножей и диском. Конец ручки может использоваться как скребок. Чтобы избежать случайных порезов, не замачивайте блок с 4 ножами и диски в мутной воде. Блок с 4 ножами, нож для теста, диски и ось также можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке).

ПРИМЕЧАНИЕ

Для дополнительной защиты можно надеть крышку на блок с 4 ножами по время мыться в посудомоечной машине.



ВНИМАНИЕ!

Блок с 4 ножами, мини-нож, регулируемое лезвие и диски крайне острые – всегда соблюдайте осторожность!

Никогда не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или канюю-либо другую жидкость.

Никогда не храните комбайн с чашей и крышкой в зафиксированном положении. В противном случае автоматический выключатель на ручке чаши и автоматический защитный выключатель на корпусе мотора будут находиться под ненужным давлением.

Не помещайте никакие части прибора в микроволновую печь.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Продукты перерабатываются неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> • Перед переработкой ингредиенты следует нарезать на кусочки 2,5 см. • Ингредиенты следует перерабатывать порциями, чтобы избежать перегрузки.
Ломтики косые или неровные.	<ul style="list-style-type: none"> • Загрузите продукты в канал. Установите толкатель на продукты и надавите. Затем нажмите «Пуск».
Продукты вываливаются из канала	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы получить хорошие результаты, большой канал следует заполнять полностью. Если вы перерабатываете небольшие количества, используйте малый канал.
Диск для нарезки брусочками	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательно удаляйте все застрявшие куски из диска, прежде чем добавлять еще картофель.
Некоторые продукты остаются на диске после переработки	<ul style="list-style-type: none"> • Небольшие кусочки могут оставаться на диске после переработки. Это нормально.
Мотор замедляется при вымешивании теста	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и месите двумя порциями. • Тесто может быть слишком влажным (см. следующую страницу). Если мотор набирает скорость, продолжайте. Если нет, добавляйте по 1 чайной ложке муки, пока мотор не начнет ускоряться. Вымешивайте, пока тесто не очистит стенки чаши.
Мотор медленно запускается с блоком с 4 ножами	<ul style="list-style-type: none"> • Количество мяса может превышать максимальное. Максимальное количество см. в руководстве по эксплуатации. Извлеките мясо и перерабатывайте двумя порциями. • Обратите внимание, что результат будет лучше, если перед переработкой обрезать жир и пленки.
Мотор не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • Комбайн оснащен защитной блокировкой, не позволяющей мотору запуститься, если прибор неправильно собран. Убедитесь, что чаша, крышка и толкатель надежно зафиксированы на месте. • Если вы нарежете или натирете продукты и указанное выше решение не работает, убедитесь, что продукты в канале нарезаются ниже линии максимального заполнения, чтобы мотор мог запуститься. • Если мотор по-прежнему не запускается, проверьте кабель и розетку.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Комбайн выключается по время работы	<ul style="list-style-type: none"> Крышка могла сдвинуться с места. Убедитесь, что она зафиксирована на месте. В случае перегрузки мотора на дисплее начнет мигать значок OVERLOAD (ПЕРЕГРУЗКА). Выключите при помощи кнопки POWER/OFF (ПИТАНИЕ/ВЫКЛ.) и отсоедините от розетки. Дайте комбайну остыть 20–30 минут, прежде чем продолжить.
Мотор замедлился во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Это нормально при некоторых больших нагрузках, когда мотору приходится работать сильнее. Перераспределите продукты в канале и продолжайте. Была превышена максимальная нагрузка. Максимальное количество см. в руководстве по эксплуатации. Удалите часть ингредиентов и продолжайте.
Комбайн вибрирует/ смещается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что резиновые ножки на основании комбайна чистые и сухие. Также убедитесь, что максимальная нагрузка не превышена.
В тесто не полностью вмешиваются ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> При вымешивании теста всегда запускайте комбайн, прежде чем добавлять жидкость. Добавляйте жидкость медленно, равномерной струей, чтобы сухие ингредиенты могли ее впитать. Если добавлено слишком много жидкости, подождите, пока ингредиенты в чаше не перемешаются, а затем медленно добавляйте оставшуюся жидкость (не выключайте комбайн). Лейте воду на тесто, когда оно проходит под отверстием канала. Не наливайте воду непосредственно на дно чаши.
Тесто получается жестким после вымешивания	<ul style="list-style-type: none"> Разделите тесто на 2-3 части и равномерно распределите в чаше. Вымешивайте 10 секунд или до получения мягкого и податливого теста.
Тесто слишком сухое	<ul style="list-style-type: none"> При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке воды через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.
Тесто слишком влажное	<ul style="list-style-type: none"> При работающем моторе добавляйте по 1 чайной ложке муки через малый канал, пока тесто не соберется со стенок чаши.

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, apsilankykite svetainėje sage.lv

Užregistruota Latvijoje № 50003873791.

Kadangi gaminiai nuolat tobulinami, tai šiame dokumente pateiktos gaminių iliustracijos ar nuotraukos gali šiek tiek skirtis nuo tikrojo gaminių..

EE

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

Klienditeeninduse leiate aadressilt sage.lv

Registreeritud Lätis № 50003873791.

Pidevate täienduste tõttu võivad joonistel või fotodel olevad tooted tegelikest toodetest veidi erineda.

The logo for Sage, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font. The letter "S" is significantly larger than the other letters, and the "e" has a registered trademark symbol (®) to its upper right.

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2017.

SFP800 A18