

the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®



Saturs

2	Sage® prioritāte ir drošība
6	Sastāvdaļas
9	Salikšana
12	Funkcijas
13	Padomi
15	Apkope un tīrīšana
17	Problēmu novēršana
71	Garantija

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

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

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmatas lejupielādējamā versija ir pieejama vietnē: sageappliances.com.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojieties no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Pirms pirmās izmantošanas pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompāniju.
- Darbības laikā nenovietojiet virtuves kombainu tuvu virsmas vai galda malai vai uz izlietnes notecēšanas virsmas. Pārlicinieties, ka virsma ir līdzena, tīra, uz tās nav ūdens, milti utt. Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīci pārvietoties.
- Rīkojieties ar virtuves kombainu un piederumiem uzmanīgi - atcerieties, ka asmeņi un diski ir asi kā skalpelis, un ka tos jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Jāievēro piesardzības pasākumi, rīkojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, iztukšojot trauku un veicot tīrīšanu.
- Pirms darbināšanas vienmēr pārlicinieties, ka virtuves kombains ir pilnībā salikts un apstrādes vāks ir droši novietots tam paredzētajā vietā. Ierīce nedarbosies, ja tā nebūs pareizi salikta.

- Pirms pievienojat jebkādus piederumus vai uzliekat apstrādes vāku, pārļiecinieties, ka ir piespiests OFF taustiņš un virtuves kombains ir izslēgts un atvienots no strāvas avota.
- Lai atvienotu no strāvas avota, satveriet kontaktdakšu un izvelciet to no kontaktligzdas. Nekad nevelciet aiz strāvas vada.
- Pirms asmeņu vai disku uzlikšanas, vienmēr nostipriniet apstrādes trauku uz motora pamatnes.
- Nekad nestumiet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai virtuves piederumiem. Vienmēr izmantojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- Turiet rokas, nažus un citus piederumus tālāk no kustīgajiem asmeņiem vai diskkiem.
- Nelieciet rokas vai pirkstus virtuves kombaina traukā, ja motors, asmeņi vai diski nav pilnībā apstājušies.
- Lai samazinātu ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena vai savainojumu risku, neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas ir iekļauti virtuves kombaina komplektācijā.
- Nemēģiniet darbināt virtuves kombainu savādāk, nekā tas ir aprakstīts šajā lietošanas pamācībā.
- Nenovietojiet ierīci uz gāzes plīts, elektriskā degļa vai to tuvumā, vai vietā, kur tā var pieskarties citam siltuma avotam.
- Pirms izjaukšanas pārļiecinieties, ka motors, asmeņi vai diski ir pilnībā apstājušies.
- Pārļiecinieties, ka ir piespiests OFF taustiņš un virtuves kombains ir izslēgts un atvienots no strāvas avota, kad netiek lietots, tiek atstāts bez uzraudzības un pirms izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Izņemot pārtiku no apstrādes trauka, jāievēro piesardzība, pārļiecinoties, ka motors, asmeņi vai diski ir pilnībā apstājušies pirms izjaukšanas. Pēc tam apstrādes trauks ir jāatbrīvo no motora pamatnes un uzmanīgi jānoņem asmeņi, mīklas asmens vai disks, pirms izņemt apstrādāto pārtiku.
- Lūdzu, nesmalciniet LEDU apstrādes traukā. Tas radīs asmeņu bojājumus. Ledus smalcināšanai iesakām izmantot blenderi.
- Daži cieti maisījumi, piemēram, mīkla, var izraisīt lēnāku asmens griešanos nekā parasti. Ja tas notiek, nedarbiniet ierīci ilgāk par 1 minūti.
- Neapstrādājiet karstus vai verdošus šķidrumus – ļaujiet tiem atdzist, pirms pievienojat apstrādes traukā. Pēkšņas tvaicēšanas rezultātā var tikt izspiests karstais šķidrums, kas var radīt savainojumus.
- Nepārvietojiet virtuves kombainu, kamēr tas darbojas.

- Neatstājiet virtuves kombainu bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Nelieciet nevienu virtuves kombaina daļu mikroviļņu krāsnī.
- Nepiepildiet apstrādes trauku virs katra sastāvdaļu veida norādītās maksimālās uzpildīšanas atzīmes. Pirms šķidrumu pievienošanas apstrādes traukā, vispirms vienmēr pievienojiet sausākas vai biezākas sastāvdaļas. Šīs instrukcijas neievērošana var izraisīt ierīces darbības traucējumus, bojājumus vai miesas bojājumus vāka vai trauka bojājumu dēļ.
- Uzturiet ierīci tīru. Tīrot ierīci, neizmantojiet spēcīgus abrazīvus, kodīgus tīrīšanas līdzekļus. Izpildiet šajā lietošanas pamācībā sniegtos tīrīšanas norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša vai pati ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Sage servisa centrā pārbaudei un/vai remontam.
- Drošības apsvērumu dēļ, ierīci ieteicams pieslēgt atsevišķai elektrības kontaktligzdai, izmantojot speciālu ķēdi atsevišķu no citām ierīcēm. Ja elektriskā ķēde ir pārslogota ar citām ierīcēm, ierīce var nedarboties pareizi.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām vai
- garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Nekad neuzglabājiet asmeni vai disku uz motora vārpstas. Lai samazinātu savainojumu risku, nekad nenovietojiet griešanas asmeni vai diskus uz vārpstas, pirms nav pareizi ievietots trauks. Glabājiet asmeņus un diskus, tāpat kā asos nažus, bērniem nepieejamā vietā, tiem paredzētajā uzglabāšanas kastē.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietot kustīgos transportlīdzekļos vai laivās. Nelietot ārpus telpām. Nepareiza lietošana var izraisīt savainojumus.
- Apstrādes asmeņi un diski ir ārkārtīgi asi, vienmēr rīkojieties uzmanīgi. Darbības laikā izvairieties no saskares ar kustīgām daļām. Turiet rokas, matus, apģērbu, lāpstiņas un citus piederumus prom no virtuves kombaina padeves caurules, lai novērstu miesas bojājumus vai ierīces bojājumus. Vienmēr izmantojiet pārtikas stūmēju, lai stumtu pārtiku pa padeves cauruli.
- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netišas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimerī) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.

- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.



BRĪDINĀJUMS

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



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



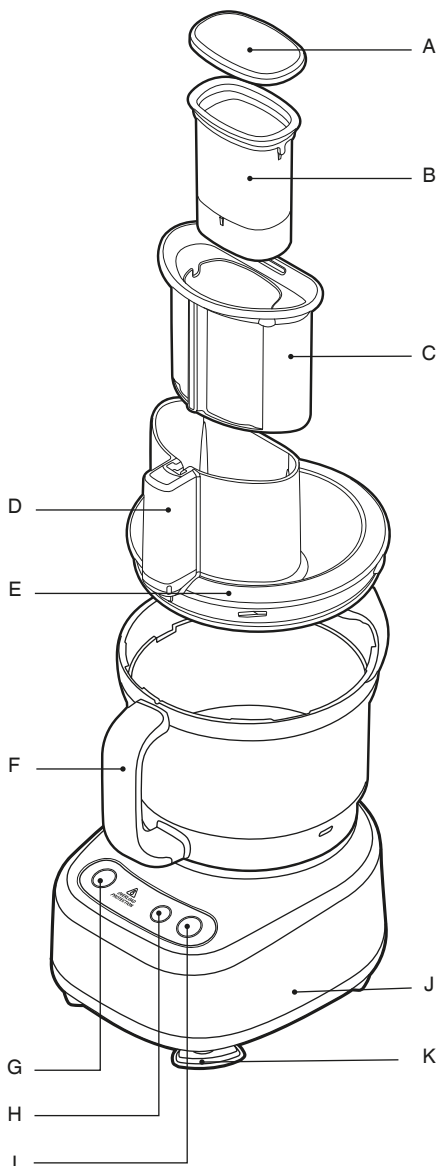
Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



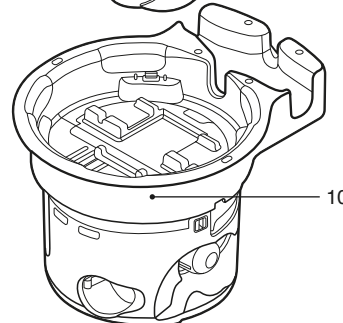
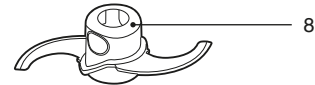
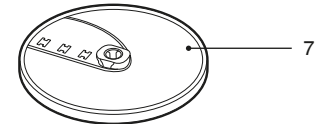
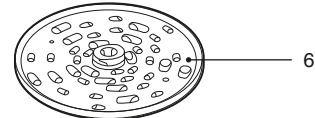
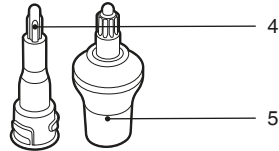
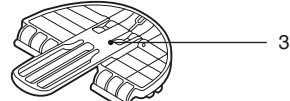
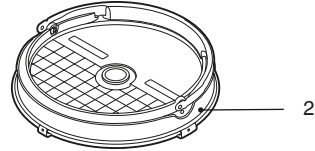
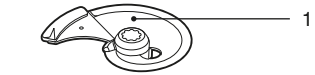
Sastāvdaļas

- A. Mazā stūmēja vāciņš**
Mazā stūmēja vāciņš darbojas kā mazākās padeves caurules vāks.
- B. Mazais produktu stūmējs**
Uzlabotai mazāku sastāvdaļu apstrādes kontrolei. Tas darbojas arī kā mērtrauks. Virtuves kombains darbosies nepārtraukti, neatkarīgi no tā vai mazais stūmējs ir iekšā vai ārā.
- C. Lielais produktu stūmējs**
Pārtikas stumšanai pa padeves cauruli. Virtuves kombains nesāks darboties, ja lielais stūmējs nebūs pareizi ievietots.
- D. Padeves caurules drošības sistēma**
Neļauj motoram darboties, kamēr trauks un vāks nav pareizi nofiksēti un ir ievietots lielais stūmējs.
- E. Apstrādes vāks ar silikona gumiju**
Fiksējas uz apstrādes trauka.
- F. Galvenais trauks ar rokturi**
Fiksējas uz motora pamatnes.
- G. POWER taustiņš**
- H. PULSE taustiņš**
Īsi piespiediet un turiet piespiestu, lai palaistu īsus strāvas impulsus. Motors automātiski apstāsies pēc PULSE taustiņa atlaišanas.
- I. PLAY | STOP taustiņš**
Piespiediet, lai palaistu un apturētu motora darbību.
- J. Jaudīga indukcijas motora pamatne**
Indukcijas motors ar drošības apturēšanas sistēmu.
- K. Pretslīdes gumijas kājiņas**
Drošībai un stabilitātei.



CE Nominālie parametri
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. **Asmenis griešanai kubiciņos**
Izmantošanai ar režģi griešanai kubiciņos
2. **Režģis griešanai kubiciņos**
Izmantošanai ar asmeni griešanai kubiciņos
3. **Režģa tīrītājs**
Lai iztīrītu režģi griešanai kubiciņos.
4. **Galvenā vārpsta**
Izmantošanai ar asmeņiem vai diskiem.
5. **Reduktors griešanai kubiciņos**
Izmantošanai ar griešanas kubiciņos komplektu.
6. **Divpusējs smalcinātājs**
Izmantojiet vienu diska pusi smalkai smalcināšanai, bet otru pusi rupjai smalcināšanai.
7. **Pielāgojams šķēlētājs**
Izmantojiet šo disku, lai šķēlētu sastāvdaļas. Ir iespējams šķēlēt ar biezumu no 0.3 mm līdz 5.0 mm.
8. **S-Blade™**
Dažādu sastāvdaļu ātrai smalcināšanai, samaisīšanai un sablenderēšanai.
9. **Mīklas asmenis**
Mīksta materiāla asmenis mīklas mīcīšanai.
10. **Organaizers**
Lai uzglabātu visus aksesuārus.

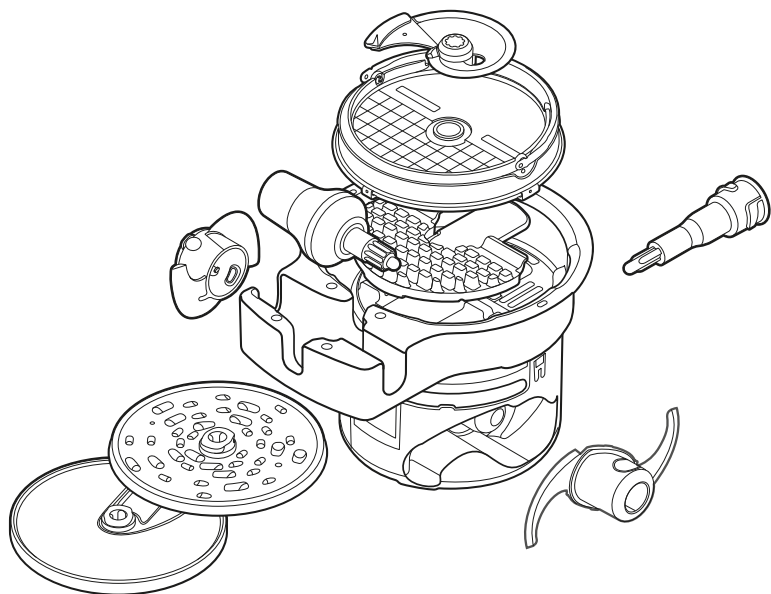


PADOMS

Kā izņemt organaizeru no trauka? Kad vāks atrodas uz organaizera, satveriet ārējo organaizera malu zem tā, kur atrodas vāks, un izceliet korpusu no trauka. Pēc tam noņemiet vāku no organaizera, lai piekļūtu pie piederumiem.

AKSESUĀRU NOŅEMŠANA UN UZSTĀDĪŠANA

- Katram aksesuāram ir sava vieta organaizerā, kas ir apzīmēta ar krāsām.
- Katram aksesuāram var brīvi piekļūt.





Salikšana

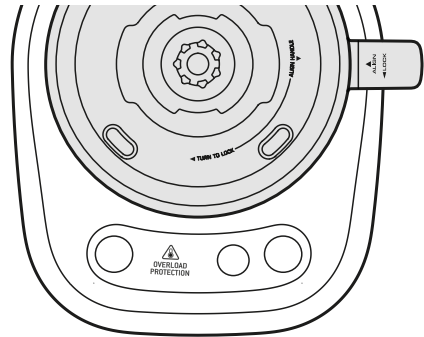
PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

- Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas reizes, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas etiķetes. Pārlicinieties, ka POWER taustiņš ir IZSLĒGTS un virtuves kombains ir atvienots no strāvas avota.
- Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņiem un diskiem, jo tie ir ļoti asi.
- Nomazgājiet apstrādes trauku, apstrādes vāku un visus aksesuārus siltā ziepjūdenī ar mīkstu drānu. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Visus aksesuārus, izņemot reduktoru griešanai kubiciņos, pārtikas stūmēju un pārtikas stūmēja vāciņu, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pirmo reizi izmantojot virtuves kombainu, jūs varat pamanīt, ka no motora nāk smaka. Tas ir normāli un smaka izzudīs lietošanas laikā.
- Vienmēr izmantojiet virtuves kombainu uz sausas un līdzenas darba virsmas.

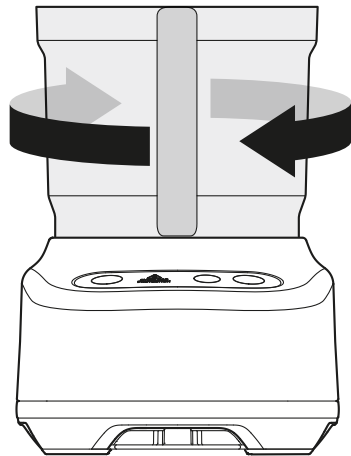
SALIKŠANA

Motora pamatne un trauks

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



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



Vārpsta un diski

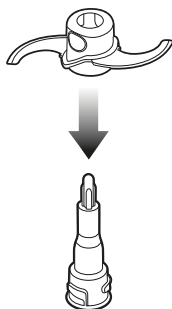


BRĪDINĀJUMS

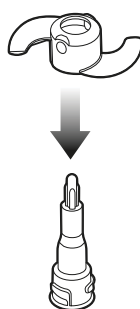
Nepieskarieties kubiciņu griešanas režģim un kubiciņu griešanas asmenim. Tie ir ļoti asi.



S-veida asmenis uz vārpstas



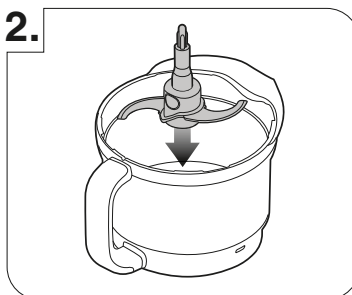
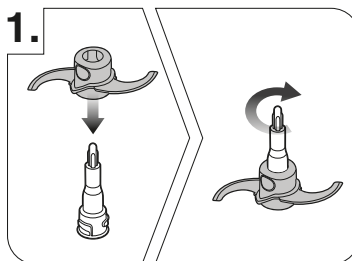
Mīklas asmenis uz vārpstas



1. Vispirms uzstādiēt izvēlēto aksesuāru (S-veida asmeni vai mīklas asmeni) uz vārpstas un novietojiet tos virs savienojuma vietas apstrādes trauka centrā; pēc tam uzlieciet vāku uz apstrādes trauka.
2. Lietojot komplektu griešanai kubiciņos, ir nepieciešams reduktors. Lai sagrieztu dārzeņus vai augļus kubiciņos, vispirms traukā ievietojiet reduktoru, pēc tam griešanas režģi, savienojot 4 trauciņā esošos izvirzījumus, novietojiet asmeni uz griešanas režģa virs griešanas reduktora. Nodrošiniet, lai asmeņa plakanā daļa (asmens gals) atbilstu režģa "asmens ievietošanas" zonai.

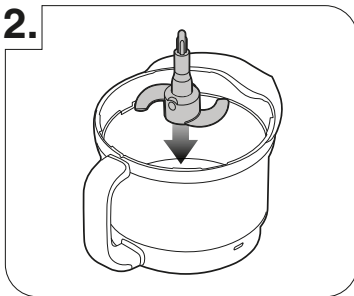
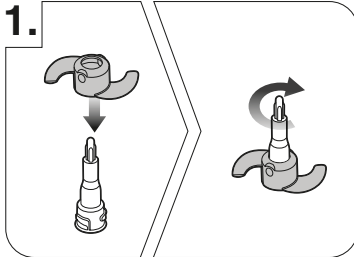
Vārpsta un S-veida asmenis

1. Uzmanīgi novietojiet S-veida asmeni uz vārpstas un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts vietā.
2. Uzmanīgi novietojiet salikto vārpstu un S-veida asmeni virs savienojuma daļas trauka centrā. Izvairieties no pieskaršanās pie asmeņiem.



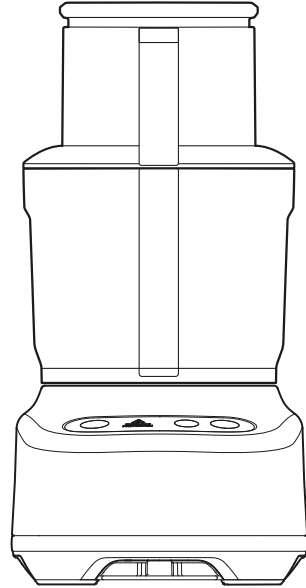
Vārpsta un mīklas asmenis

1. Uzmaņīgi novietojiet mīklas asmeni uz vārpstas un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts vietā.
2. Uzmaņīgi novietojiet salikto vārpstu un mīklas asmeni virs savienojuma daļas trauka centrā. Izvairieties no pieskaršanās pie asmeņiem.

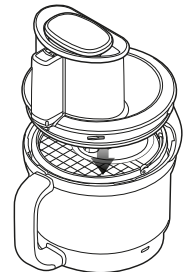
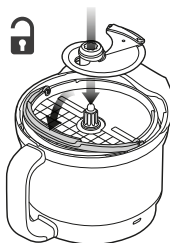
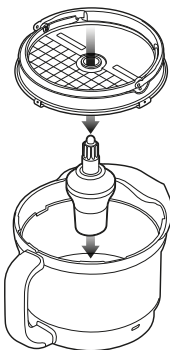


Vāks

Uzlieciet vāku uz apstrādes trauka. Lai NOFIKSĒTU vāku, turiet aiz caurules un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai roktura daļas sakristu. Pareizi nofiksējot vāku, tiks korekti aktivizēta bloķēšanas drošība.



Aksesuāra griešanai kubiciņos salikšana





Funkcijas

IZMANTOŠANA

Darba sākšana

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

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

Vadības panelis

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

Piespiežot taustiņu POWER, ierīce izslēgsies.

Piespiežot taustiņu PLAY | STOP, tiks palaists motors.

Piespiediet taustiņu PLAY | STOP kamēr notiek apstrāde, lai motors apstātos.

Piespiediet taustiņu PLAY | STOP, lai turpinātu apstrādi vai piespiediet taustiņu POWER, lai atgrieztos gaidīšanas režīmā.

Apstrādes laikā, izņemot lielo stūmēju, motors tiks apturēts. Sastāvdaļas var pievienot vāka caurulē, un, atkārtoti ievietojot lielo stūmēju, ierīce turpinās apstrādi.

Piespiežot taustiņu PULSE, motors darbosies tikai tad, kad taustiņš būs piespiests.

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

Pēc apstrādes

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

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

Pārslodzes drošības sistēma

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

Atvienojiet virtuves kombainu un ļaujiet tam atdzist 30 minūtes.

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



Padomi

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

AKSESUĀRS	DARBĪBA	SASTĀVDAĻU VEIDI / ĒDIENI	PADOMI
S-Blade™	Sakapāšana	<ul style="list-style-type: none"> • Neapstrādāti augļi un dārzeņi • Jēla vai pagatavota gaļa un zivs • Svaigi garšaugi • Rīvmaize • Rieksti • Žāvēti augļi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ja nepieciešams, pirms apstrādes sagrieziet pārtiku 2.5 cm kubiciņos. <p>⚠ BRĪDINĀJUMS Motors vienā reizē drīkst darboties ne ilgāk kā 1 minūti.</p>
	Maļšana	<ul style="list-style-type: none"> • Jēlas un pagatavotas olbaltumvielas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ja nepieciešams, pirms apstrādes sagrieziet pārtiku 2.5 cm kubiciņos. • Lai iegūtu labākus rezultātus, sasaldējiet gaļu 30 minūtes. • Nogrieziet liekos taukus un cīpslas.
	Blendēšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pagatavoti augļi un dārzeņi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ļaujiet ēdienam atdzist pirms blendēšanas.
	Maisīšana	<ul style="list-style-type: none"> • Mērce • Mīklas • Pesto • Garšaugu sviests 	<ul style="list-style-type: none"> • Mīklai izmantojiet PULSE taustiņu, līdz tā ir vienmērīgi sajaukta. Nepārmaisiet.
Mīklas asmenis	Mīcīšana	<ul style="list-style-type: none"> • Maizes un picas mīklas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pievienojiet šķidrumu caur mazo padeves cauruli, kamēr motors darbojas, lai iemaisītu. • Ieteicamā recepte: <ul style="list-style-type: none"> – 375g miltu – 7g sāls – 8g olu dzeltenumi – 235g ūdens – 10g cukura • Maksimālais mīklas daudzums = 575g
Pielāgojamais šķēlēšanas disks	Šķēlēšana	<ul style="list-style-type: none"> • Neapstrādāts ēdiens un dārzeņi • Salami un gaļas delikateses 	<ul style="list-style-type: none"> • Novietojiet sastāvdaļas vertikāli atbilstoša izmēra padeves caurulei, lai samazinātu saskrāpēšanos. • Delikatesu gaļai, piemēram, salami vai pepperoni, nogrieziet vienu galu un apstrādājiet pa vienai.
Divpusējais smalcināšanas disks	Rupja un smalka smalcināšana	<ul style="list-style-type: none"> • Sieri • Augļi un dārzeņi, piem., āboli, kartupeļi un kāposti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lai iegūtu labākus rezultātus, mikstākus sierus pirms rīvēšanas sasaldējiet 45 minūtes. <p>👁 PIEBILDE Nav ieteicams rīvēt mīkstus baltos sierus, piemēram, svaigu mocarellu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirms rīvēšanas cietajiem sieriem noņemiet apvalku.

AKSESUĀRS DARBĪBA SASTĀVDAĻU VEIDI / PADOMI

ĒDIENI

Komplekts griešanai kubiciņos

Griešana kubiciņos

- Neapstrādāti un pagatavoti dārzeņi un augļi

- Izmantojiet mazo padeves cauruli cietākām sastāvdaļām, piemēram, burkāniem vai ķirbjiem. Lai vēl vairāk uzlabotu rezultātus, varat produktus iepriekš pagatavot.
- Griežot kubiciņos tomātus, avokado un stingrākus augļus, sasniegsiet labākus rezultātus.

Cietāka un šķiedraina rakstura dēļ, **NEDRĪKST GRIEZT KUBICIŅOS:**

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

Nepiepildiet trauku ar sastāvdaļām virs **MAX** līmeņa atzīmes uz trauka sāniem.



SVARĪGAS PIEBILDES



SVARĪGAS PIEBILDES

Lai iegūtu optimālus rezultātus, pirms virtuves kombaina iedarbināšanas, izmantojiet apstrādājamajam ēdienam atbilstošā izmēra cauruli, novietojiet pārtiku caurulē un izmantojiet stūmēju, lai ar vieglu lejpvērstu spēku virzītu pārtiku.

Spiedienu

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



PIEBILDE

Ja pārtikas produkti iestrēgst caurules iekšpusē, izņemiet stūmēju, noņemiet vāku no trauka un kamēr caurule atrodas prom no trauka un prom no asmeņiem; uzmanīgi ar roku izņemiet caurulē iestrēgušo pārtiku.

Mazākām sastāvdaļām

Gariem plāniem produktiem, piemēram, burkāniem, gurķiem, cukini utt., izmantojiet mazo padeves cauruli. Tas neļaus sastāvdaļām apgāzties griešanas laikā.

Lielākām sastāvdaļām

Platā padeves caurule ir 12 cm plata, un tajā var ievietot sastāvdaļas līdz šim izmēram. Ēdienam ir cieši jāpieguļ, lai tas būtu atbalstīts vertikālā stāvoklī caurulē, bet ne tik cieši, lai tas varētu ļaut ēdienam pārvietoties pa cauruli. Nepārpildiet cauruli, jo stūmējs neaktivizēs bloķēšanas drošības fiksatoru, ja caurule būs pārāk pilna. Nepārpildiet MAX atzīmi.



Apkope un tīršana

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

Apstrādes trauks un vāks

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

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

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



BRĪDINĀJUMS

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



BRĪDINĀJUMS

Neaiztieciet režģa griešanai kubiciņos asmeņus. Tie ir ārkārtīgi asi.

Reduktors griešanai kubiciņos un aksesuāra orgaizers

Reduktoru griešanai kubiciņos un aksesuāra orgaizeru (ja nepieciešams) drīkst mazgāt tikai ar rokām.

Asmeņi un diski

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

Asmeņa griešanai kubiciņos izņemšana

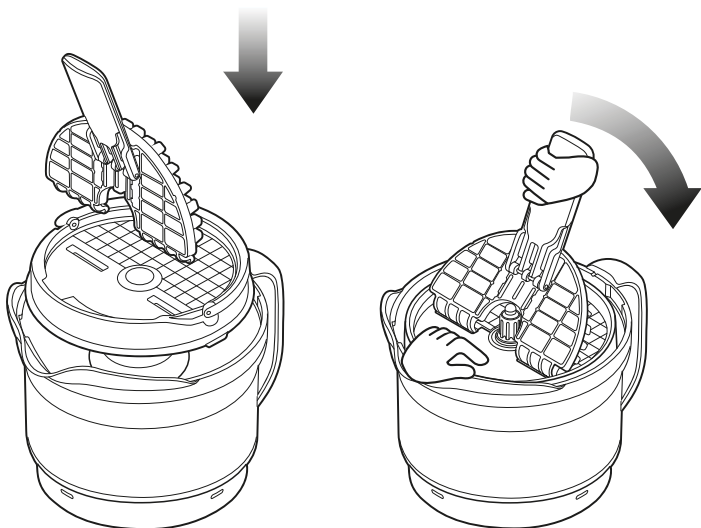
1. Kad traukam ir noņemts vāks, izmantojiet īkšķi un rādītājpirkstu, lai uzmanīgi satvertu asmeņa vidusdaļu.
2. Paceliet un vienlaikus noņemiet reduktoru un nolieciet malā.



PIEBILDE

Ja nevarat noņemt asmeni, uzlieciet atpakaļ vāku uz trauka, ievietojiet lielo stūmēju vāka padeves caurulē un piespiediet impulsa taustiņu, līdz redzat, ka asmeņa gals apstājas “asmens ievietošanas” zonā.

Pēc tam atkārtojiet iepriekš norādītās darbības.



Režģa griešanai kubiciņos tīrīšana



PIEBILDES

- Pārlicinieties, ka vispirms ir noņemts asmens griešanai kubiciņos.
 - Pirms kubiciņu tīrītāja izmantošanas, režģim jāpaliek pareizi piestiprinātam pie trauka.
 - Reduktors griešanai kubiciņos var palikt vietā traukā un režģī.
1. Izņemiet tīrītāju no organaizera un paceliet rokturi.
 2. Izlīdziniet un pēc tam ievietojiet tīrītāja mēlītes režģa spraugās, pārlicinoties, ka tīrītājs atrodas vertikālā stāvoklī.
 3. Ar vienu roku satveriet tīrītāja rokturi. Ar otru roku piespiediet/turiet uz leju režģa tukšo pusi.
 4. Spiediet tīrītāja rokturi uz leju trauka malas virzienā, ar otru roku pielietojot spiedienu uz režģi – ēdienam jāsāk spiesties caur režģi un iekļūt traukā.
 5. Turpiniet spiest uz leju ar rokturi, līdz jūtat, ka ēdiena pretestība beidzas un vairs nevarat spiest tālāk.
 6. Paceliet rokturi atpakaļ uz augšu un izņemiet tīrītāju no režģa spraugām. Atkārtojiet procesu, ja joprojām ir palikuši lieli gabali.



PIEBILDE

Visus mazos pārtikas gabalus, kas palikuši, var noņemt, mazgājot ar suku vai izskalojot izlietnē.

Motora pamatne

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

Tīrīšanas līdzekļi

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

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



Problēmu novēršana

PROBLĒMA	VIEGLS RISINĀJUMS
Ēdiens ir pārstrādāts nevienmērīgi	<ul style="list-style-type: none"> Pirms apstrādes sastāvdaļas vienmērīgi jāsgriež 2.5 cm gabalos. Sastāvdaļas jāapstrādā pa daļām, lai izvairītos no pārslodzes.
Šķēles ir slīpas vai nelīdzenas	<ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet vienmērīgi sagrieztu pārtiku padeves caurulē. Pielietojiet vienmērīgu spiedienu uz stūmēju.
Ēdiens iekrīt padeves caurulē	<ul style="list-style-type: none"> Atbilstoša izmēra produktam ir divi caurules izmēri. Lai iegūtu labākus rezultātus, pārļiecinieties, ka ēdiens ir cieši ievietots.
Pēc apstrādes diska augšpusē paliek dažī pārtikas produkti	<ul style="list-style-type: none"> Tas ir normāli, ja pēc apstrādes paliek mazi gabaliņi.
Mīcot mīklu, motors darbojas lēnāk	<ul style="list-style-type: none"> Mīklas daudzums nedrīkst pārsniegt receptē norādīto maksimālo ieteicamo daudzumu. Noņemiet pusi un apstrādājiet divās partijās. Mīkla var būt pārāk sausa. Ja motors pārtrina darbību, turpiniet apstrādi. Ja nē, pievienojiet vairāk ūdens, pa 1 ēdamkarotei vienā reizē, līdz motors sāk strādāt ātrāk. Apstrādājiet līdz mīkla notīra apstrādes trauka malu.
Mīkla notīra apstrādes trauka iekšpusi	<ul style="list-style-type: none"> Mīklas daudzums var pārsniegt virtuves kombaina maksimālo jaudu. Noņemiet pusi un apstrādājiet divās partijās. Mīkla var būt pārāk sausa.
Mīklas lāpstiņas augšpusē veidojas mīklas gabaliņš, un mīkla nav vienmērīgi samīcīta	<ul style="list-style-type: none"> Apturiet ierīci, uzmanīgi izņemiet mīklu, sadaliet to 3 daļās un vienmērīgi salieciat apstrādes traukā.
Pēc mīcīšanas mīkla liekas cieta	<ul style="list-style-type: none"> Sadaliet mīklu 2 vai 3 daļās un vienmērīgi salieciat apstrādes traukā. Apstrādājiet 10 sekundes vai līdz tā ir vienmērīgi mīksta un elastīga. Ļaujiet mīklai atpūsties, līpekļa pavedieni atslābināsies un kļūs elastīgāki.
Mīkla ir pārāk sausa	<ul style="list-style-type: none"> Kamēr ierīce darbojas, pievienojiet ūdeni caur mazo padeves cauruli, pa 1 ēdamkarotei, līdz mīkla notīris apstrādes trauka iekšpusi.
Mīkla ir pārāk mitra	<ul style="list-style-type: none"> Kamēr ierīce darbojas, pievienojiet miltus caur mazo padeves cauruli, pa 1 ēdamkarotei, līdz mīkla notīris apstrādes trauka iekšpusi.
Motors neieslēdzas	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcei ir drošības bloķēšanas slēdzis, kas novērš motora ieslēgšanu, ja ierīce nav pareizi salikta. Pārļiecinieties, ka apstrādes trauka vāks un lielais stūmējs ir droši nofiksēti vietā. Produktiem padeves caurulē jābūt zem maksimālās iepildīšanas atzīmes. Ja motors joprojām neieslēdzas, pārbaudiet strāvas vadu un strāvas kontaktligzdu.
Virtuves kombains darbības laikā izslēdzas	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka vāks ir atbrīvojies; pārbaudiet vai tas ir droši nofiksēts. Ja motors ir pārslogots, displejā sāks mirgot 'OVERLOAD PROTECTION'. Izslēdziet ierīci, piespiežot taustiņu POWER un atvienojiet strāvas vadu. Ļaujiet virtuves kombainam atdzist 30 minūtes pirms atsākt darbību.

PROBLĒMA

VIEGLS RISINĀJUMS

Darbības laikā motors palēninājās

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

Virtuves kombains apstrādes laikā vibrē/kustas

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

Asmenis griešanai kubiciņos ir iesprūdis uz vārpstas.

- Uzlieciet vāku atpakaļ uz trauka un ievietojiet lielo stūmēju.
 - Vienreiz piespiediet impulsa taustiņu un pārbaudiet, ka asmens ir izlīdzināts ar zonu "ievietojiet asmeni". Ja nē, atkārtojiet, līdz tā ir — vai, iespējams, būs jānoņem vāks.
 - Kad vāks ir noņemts un asmens atrodas pareizajā pozīcijā, uzmanīgi satveriet asmens vidus daļu ar īkšķi un rādītājpirkstu. Pēc tam paceliet asmeni uz augšu un noņemiet no vārpstas.
-



Turinys

- 19 „Sage®“ rekomenduoja: visų pirma – saugumas
- 23 Prietaiso dalys
- 26 Surinkimas
- 29 Funkcijos
- 30 Patarimai
- 32 Priežiūra ir valymas
- 34 Trikčių nustatymas ir šalinimas
- 71 Garantijos sąlygos

„SAGE®“ REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGUMAS

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

SVARBI INFORMACIJA DĖL SAUGOS

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

- Šį dokumentą visada galite atsisiųsti interneto svetainėje sageappliances.com.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes.
- Kad išvengtumėte pavojaus mažiems vaikams užspringti, nuimkite ir saugiai išmeskite ant šio prietaiso maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, ar elektros tiekimo specifikacijos yra tokios pačios, kokios nurodytos prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje. Kilus klausimams, susisiekite su vietos elektros paslaugų tiekimo bendrove.
- Veikiančio prietaiso nestatykite arti stalviršio baro ar stalo krašto, ar ant šalia plautuvės esančio indų nusausinimui skirto paviršiaus. Pasirūpinkite, kad paviršius būtų lygus, švarus ir sausas, nesuteptas miltais ir pan. Dėl vibracijos veikiantis prietaisas gali pajudėti iš vietos.
- Atsargiai elkitės su virtuviniu kombainu ir priedais – atmintinkite, kad peiliai ir diskai yra aštrūs ir turėtų būti laikomi vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Būkite atsargūs dirbdami su aštriai pjaunančiais peiliais, tuštinami indą ir valydami prietaisą.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, visada įsitikinkite, ar kombainas yra pilnai surinktas, o jo dangtis yra tvirtai užfiksuotas. Prietaisas veiks tik tuo atveju, jei bus tinkamai surinktas.
- Prieš pritvirtinant bet kokius priedus ar kombaino dangtį, įsitikinkite, ar buvo paspaustas OFF (išjungimo) mygtukas, o maisto procesorius buvo išjungtas iš maitinimo tinklo ir buvo ištrauktas jo maitinimo laidas.
- Norėdami tai padaryti, tvirtai paimkite už kištuko ir traukite jį iš elektros lizdo. Netraukite laikydamiesi už maitinimo laido.
- Prieš pritvirtindami peilius ar diskus, visada įstatykite kombaino indą į variklio pagrindą.
- Niekada pirštais ar kitais virtuvės įrankiais nespauskite produktų žemyn į padavimo lataką. Produktams paspausti visada naudokite maisto padavimo stūmiklį.
- Laikykite rankas, peilius ir kitus reikmenis atokiai nuo judančių peilių ar diskų.
- Nekiškite rankų ar pirštų į virtuvinio kombaino indą, jei nėra pilnai sustabdytas variklis, peiliai ar diskai.
- Siekiant sumažinti gaisro, elektros smūgio ar traumos riziką, nenaudokite jokių kitų priedų, išskyrus tuos, kurie pristatomi su virtuviniu kombainu.
- Nebandykite virtuvinio kombaino naudoti kitaip, nei aprašyta šioje instrukcijoje.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusių elektrinių kaitviečių, dujinių degiklių ar kitų įkaitusių paviršių.
- Prieš išardydami prietaisą, įsitikinkite, ar variklis, peiliai ar diskai visiškai sustojo.
- Užtikrinkite, kad būtų nuspaustas OFF (išjungimo) mygtukas ir prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo lizdo ir atjungtas jo maitinimo laidas, kai prietaisas nenaudojamas, paliekamas be priežiūros ir prieš jį išardant, valant ar sandėliuojant.
- Prieš išimant maistą iš kombaino indo, reikia įsitikinti, ar prieš išardymą variklis, peiliai arba diskai visiškai sustojo. Tada reikia išimti kombaino indą iš variklio korpuso, o prieš bandant išimti kombaino apdorotą maistą, reikia atsargiai išimti peilį / tešlos pjaustymo peilį ar diską.
- Virtuvinio kombaino viduje nesmulkininkite LEDO. Galite pažeisti peilius. Ledo smulkinimui rekomenduojame naudoti trintuvą.
- Dėl tam tikrų standžių mišinių, pvz., tešlos, apdorojimo kombaino peiliai gali suktis lėčiau nei įprastai. Jei taip nutinka, nenaudokite kombaino ilgiau nei 1 minutę.
- Nenaudokite prietaise karštų arba verdančių skysčių; prieš naudodami juos kombaino inde,

leiskite jiems atvėsti. Karštas skystis gali ištikšti ir sukelti sužalojimą dėl staigaus garų išsiveržimo.

- Nejudinkite virtuvinio kombaino jam veikiant.
- Nepalikite įjungto virtuvinio kombaino be priežiūros.
- Nedėkite jokios kombaino dalies į mikrobangų krosnelę.
- Jokio tipo produktų nedėkite į kombaino indą virš pažymėtos maksimalios užpildymo linijos. Prieš pildami skysčių, į kombaino indą visada įpilkite sausesnių arba storesnių produktų. Šioje instrukcijoje pateiktų nurodytų nepaisymas gali sąlygoti netinkamą prietaiso veikimą, gali jį pažeisti arba gali sukelti kūno sužalojimas dėl dangčio ar indo pažeidimo.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas būtų švarus. Valydami šį prietaisą nenaudokite šurkščių šveitimo ar šarminių priemonių. Laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų dėl prietaiso valymo.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs nuo stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių bei nebūtų susimazgęs.

- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jei juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jeigu jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Būtina prižiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Valymo ir naudotojui skirtus priežiūros darbus vaikai gali atlikti tik tada, kai yra prižiūrimi.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Grąžinkite visą prietaisą į artimiausią įgaliojantį „Sage“ techninės priežiūros centrą apžiūrai ir (arba) remontui.
- Dėl su sauga susijusių prietaisų rekomenduojama įjungti prietaisą tiesiai į jam skirtą elektros lizdą specialioje grandinėje atskirai nuo kitų prietaisų. Perkrovus elektros grandinę kitais prietaisais, šis prietaisas gali neveikti.
- Niekada nelaikykite jokių peilių ar diskų ant variklio veleno. Norėdami sumažinti traumos riziką, niekada nedėkite pjovimo peilio ar diskų ant veleno, kol dar nėra tinkamai įstatytas indas. Kaip ir visus aštrius virtuvinius peilius, kombaino pjaustymo peilius ir

diskus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje – pateiktoje saugojimui skirtoje dėžėje.

- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Naudokite šį prietaisą tik pagal jo paskirtį. Nenaudokite prietaiso judančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Kombaino peiliai ir diskai yra labai aštrūs – juos naudodami visada būkite atsargūs. Venkite bet kokio kontakto su judančiomis dalimis prietaiso naudojimo metu. Laikykite rankas, plaukus, drabužius, menteles ir kitus reikmenis atokiai nuo virtuvinio kombaino maisto padavimo latako, kad išvengtumėte sunkių kūno sužalojimų ir nepažeistumėte pačio prietaiso. Visada naudokite maisto stūmiklį, kad nustumtumėte maistą žemyn maisto padavimo lataku.
- Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio terminio išjungimo nustatymo iš naujo, šis prietaisas neturi būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia įrenginys.

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



ĮSPĖJIMAS

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



Kad išvengtumėte elektros smūgio, nepamirškite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar bet kokią kitą skystį.



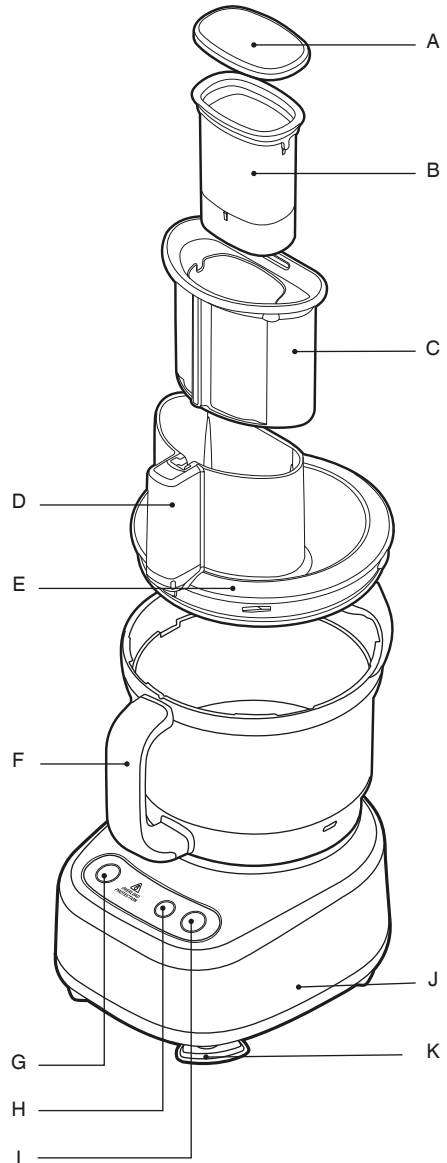
Šis simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti su įprastomis buitinėmis atliekomis. Tokį prietaisą būtina pristatyti į tam skirtus specializuotus vietas atliekų surinkimo centrus arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Dėl išsamesnės informacijos prašome kreiptis į atsakingas vietas institucijas.

PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI TIK BUIITYJE IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ



Prietaiso dalys

- A. Mažo stūmiklio dangtelis**
Mažo stūmiklio dangtelis skirtas mažesnio padavimo latakų uždengimui.
- B. Mažas maisto stūmiklis**
Skirtas geresniam mažesnių produktų apdorojimo valdymui. Jis taip pat naudojamas kaip matavimui skirtas indelis. Kombainas veiks nuolat, nesvarbu, ar jį įstatytas mažas stūmiklis, ar ne.
- C. Didelis maisto stūmiklis**
Skirtas sumti maistą žemyn padavimo latakų. Kombainas nepradės veikti, jei didelis maisto stūmiklis nebus tinkamai įstatytas.
- D. Tiekimo latakų saugos sistema**
Neleidžia varikliui veikti, nebent indas ir dangtis yra tinkamai užfiksuoti savo vietoje ir yra įstatytas didelis maisto stūmiklis.
- E. Kombaino dangtis su silikonine tarpine**
Užsifiksuoja ant kombaino indo.
- F. Pagrindinis indas su rankena**
Indas užsifiksuoja ant variklio pagrindo.
- G. POWER (įjungimo / išjungimo) mygtukas**
- H. PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtukas**
Paspauskite ir trumpai palaikykite, kad įjungtumėte trumpus galios pliūpsnius. Variklis automatiškai išsijungs, kai atleisite PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką.
- I. PLAY | STOP (paleisti / sustabdyti) mygtukas**
Paspauskite, kad paleistumėte ir sustabdytumėte variklio darbą.
- J. Galingo indukcinio variklio pagrindas**
Indukcinis variklis su saugaus sustabdymo sistema.
- K. Neslystanti guminė kojėlė**
Užtikrina papildomą saugumą ir stabilumą.



CE Specifikacijos
220 – 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Raikymo peilis

Skirtas naudoti su raikymo grotelėmis, kad būtų galima supjaustyti kubeliais.

2. Raikymo grotelės

Skirtos naudoti su raikymo peiliu, kad būtų galima supjaustyti kubeliais.

3. Raikymo valymo įtaisas

Skirtas išvalyti raikymo grotelės.

4. Pagrindinis velenas

Pritvirtinamas prie peilio ar diskų.

5. Raikymo pavarų dėžė

Naudokite su raikymo rinkiniu.

6. Reversinis smulkintuvas

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

7. Reguliuojamas raikymo diskas

Šį diską naudokite produktų raikymui. Galima raikyti nuo 0,3 mm iki 5,0 mm storio.

8. „S-Blade™“ peilis

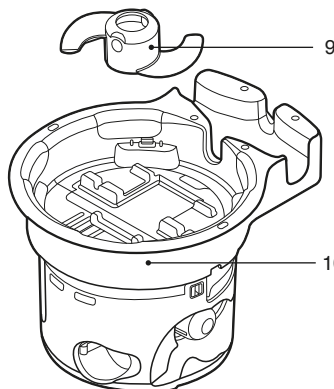
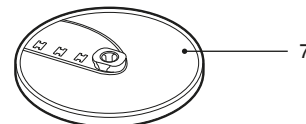
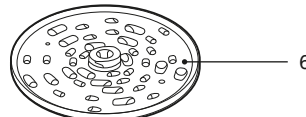
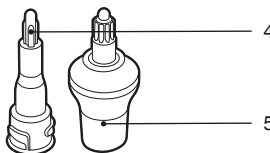
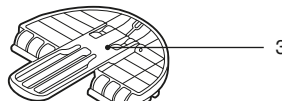
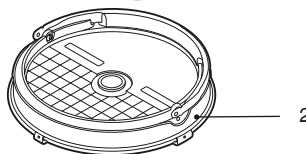
Skirtas greitai pjaustyti, maišyti ir trinti įvairius produktus.

9. Tešlos pjaustymo peilis

Minkštos medžiagos peilis, skirtas tešlos minkymui.

10. Krepšelis

Skirtas laikyti visus priedus.



PATARIMAS

Kaip išimti krepšelį iš indo? Kol dangtelis uždėtas ant krepšelio, laikykite už išorinio apvado apačioje, kur yra dangtis ir iškelkite krepšelį iš indo. Tada pakelkite dangtelį nuo krepšelio, kad galėtumėte pasiekti priedus



Surinkimas

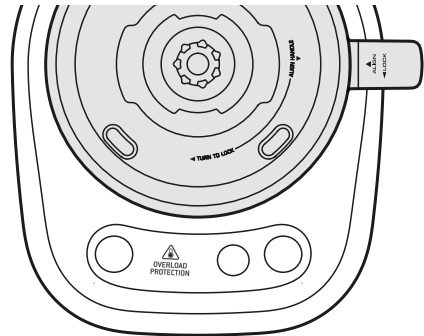
PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

- Prieš naudodami kombainą pirmą kartą, nuimkite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes. Įsitinkinkite, ar POWER (įjungimo / išjungimo) mygtukas IŠJUNGTAS, o virtuvinio kombaino maitinimo laidas ištrauktas iš elektros lizdo.
- Būkite atsargūs dirbdami su peiliais ir diskais, nes jie labai aštrūs.
- Kombaino indą, dangtį ir visus priedus nuplaukite šiltu vandeniu su muilu ir naudokite minkštą šluostę. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Visus priedus, išskyrus raikymo pavarų dėžę, maisto stūmiklį ir maisto stūmiklio dangtį galima plauti indaplovėje.
- Naudodami kombainą pirmą kartą, galite pajusti iš variklio sklindantį kvapą. Tai yra normalus reiškinys ir šis kvapas išsisklaidys naudojimo metu.
- Paviršius, ant kurio naudosite kombainą, turi būti sausas ir lygus.

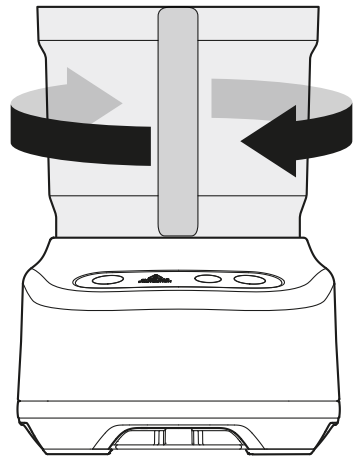
SURINKIMAS

Variklio pagrindas ir indas

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



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



Velenai ir diskai

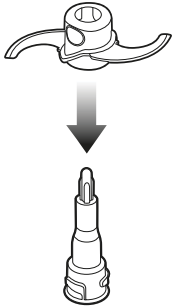


ĮSPĖJIMAS

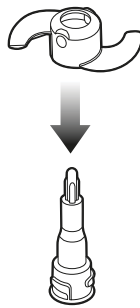
Nelieskite raikymo grotelių ašmenų ir raikymo peilio. Jie labai aštrūs.



„S“ formos peilis
prie veleno



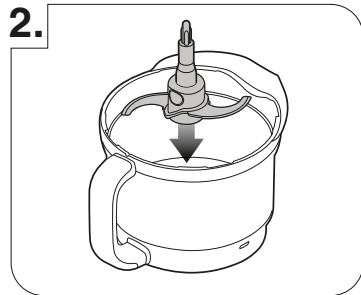
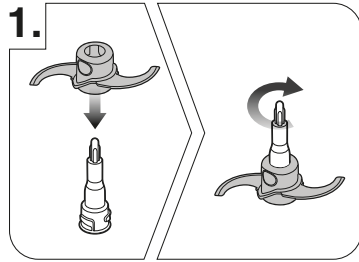
Tešlos pjaustymo
peilis prie veleno



1. Pirma, surinkite pasirinktą priedą („S“ formos peilį arba tešlos pjaustymo peilį) virš veleno ir sudėkite juos ant movos virtuvinio kombaino indo centre; tada ant indo uždėkite dangtį.
2. Naudojant raikymo rinkinį reikalinga raikymo pavarų dėžė. Norėdami suraikyti daržoves ar vaisius, pirmiausia įstatykite į indą raikymo pavarų dėžę, po to raikymo groteles, užtikrindami, kad būtų išlyginta su 4 auselėmis inde, uždėkite raikymo peilį ant raikymo grotelių virš raikymo pavarų dėžės. Pasirūpinkite, kad plokščia peilio (peilio galo) dalis būtų nukreipta į grotelių sritį peilio įstatymui.

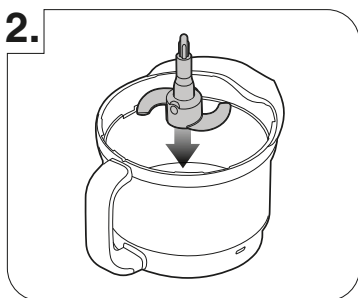
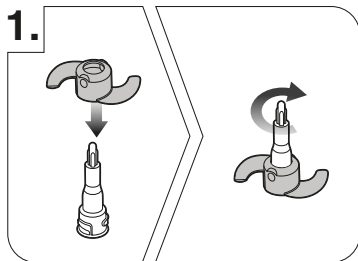
Velenas ir „S“ formos peilis

1. Atsargiai įstatykite „S“ formos peilį į veleną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai užsifiksuos.
2. Atsargiai uždėkite surinktą veleną ir „S“ formos peilį ant movos indo centre. Venkite liesti peilius.



Velenas ir tešlos pjaustymo peilis

1. Atsargiai įstatykite tešlos pjaustymo peilį į veleną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai užsifiksuos.
2. Atsargiai uždėkite surinktą veleną ir tešlos pjaustymo peilį ant movos indo centre.

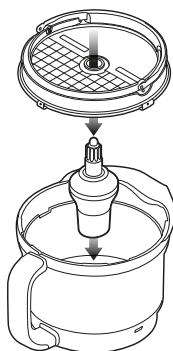


Dangtis

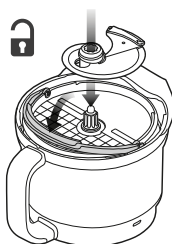
Uždėkite dangtį ant kombaino indo. Norėdami UŽFIKSUOTI dangtį, laikykite latakėlį ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad rankenos dalys būtų vienoje linijoje. Tinkamai užfiksavus dangtį, įsijungs blokavimo saugos įtaisas.



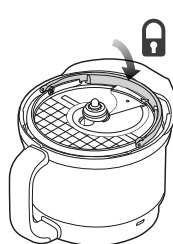
Raikymo priedo surinkimas



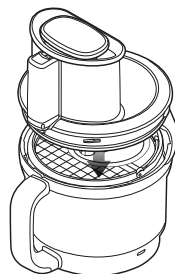
1.



2.



3.



4.



Funkcijos

NAUDOJIMAS

Pasiruošimas naudojimui

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

Latakas turi LATAKO UŽPILDYMO MAKS. LYGIO ikonėlę, nurodantią maksimalų maisto kiekį, kuris gali būti dedamas į lataką, kad maisto stūmiklis aktyvuotų saugos blokavimo įtaisą.

Valdymo skydelis

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

Dar kartą paspaudus POWER (įjungimo / išjungimo) mygtuką, prietaisas išsijungs.

Paspaudus mygtuką PLAY | STOP (paleisti / sustabdyti), variklis pradės veikti nuolat.

Paspauskite PLAY | STOP (paleisti / sustabdyti) mygtuką dar kartą prietaiso veikimo metu ir variklis sustos.

Paspauskite PLAY | STOP mygtuką, kad tęstumėte maisto apdorojimą, arba paspauskite POWER mygtuką, kad grįžtumėte į parengties režimą.

Didelio maisto stūmiklio pašalinimas maisto apdoravimo metu sustabdys variklį. Produktai gali būti dedami į dangčio lataką, o vėl įstacius didelį maisto stūmiklį, įrenginys ir toliau apdoroja maistą.

Paspaudus PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką, variklis veikia tik tada, kai mygtukas laikomas paspaustas.

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

Pasibaigus maisto apdoravimo procesui

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

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

Apsaugos nuo perkrovos sistema

Kombainas turi apsaugos nuo perkrovos sistemą, leidžiančią išvengti variklio pažeidimo – ji įjungia kombainą į parengties režimą.

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

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



Patarimai

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

PRIEDAS	VEIKSMAS	PRODUKTŲ / PATIEKALŲ TIPAI	PATARIMAI
S-Blade™	Kapojimas	<ul style="list-style-type: none">• Žali vaisiai ir daržovės• Žalia arba virta mėsa ir žuvis• Šviežios prieskoninės žolelės• Malti džiovėšiai• Riešutai• Džiovinti vaisiai	<ul style="list-style-type: none">• Prieš apdorodami maistą, jei reikia, apipjaukite ir supjaustykite produktus 2,5 cm dydžio kubeliais. <p>⚠ ĮSPĖJIMAS! Variklis vienu metu turi veikti ne ilgiau kaip 1 minutę.</p>
	Faršas / malta mėsa	<ul style="list-style-type: none">• Neapdoroti ir virti baltymai	<ul style="list-style-type: none">• Prieš apdorodami maistą, apipjaukite ir supjaustykite produktus 2,5 cm dydžio kubeliais.• Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, užšaldykite mėsa 30 minučių.• Nupjaukite riebalų perteklių ir sausgysles.
	Tyrė / mišinys	<ul style="list-style-type: none">• Virti vaisiai ir daržovės	<ul style="list-style-type: none">• Leiskite maistui atvėsti prieš tyrės ar mišinio ruošimą.
	Mišinys	<ul style="list-style-type: none">• Padažai• Plakta tešla• Pesto padažas• Sviesto mišiniai	<ul style="list-style-type: none">• Tešlos plakimui naudokite PULSE (pulsavimo funkcijos) mygtuką, kol tešla tolygiai susimaišys. Per daug neapdorokite.
Tešlos pjaustymo peilis	Minkyamas	<ul style="list-style-type: none">• Duonos ir picos tešla	<ul style="list-style-type: none">• Įpilkite skysčio per mažą padavimo lataką, kol variklis veikia, kad šis įsimaitytų į tešlą.• Rekomenduojamas receptas:<ul style="list-style-type: none">– 375 g miltų– 7 g druskos– 8 g mielių– 235 g vandens– 10 g cukraus• Maksimalus miltų kiekis = 575 g
Reguliuojamas raikymo diskas	Raikymas	<ul style="list-style-type: none">• Neapdorotas maistas ir daržovės• Saliamis ir mėsos užkandžiai	<ul style="list-style-type: none">• Padėkite produktus vertikaliai atitinkamo dydžio padavimo latakų kairėje pusėje, kad sumažintumėte produktų pakreipimą.• Apdorojant mėsos užkandžius, pavyzdžiui, saliamį ar „pepperoni“ dešras, apipjaukite vieną galą ir apdorokite per vieną kartą.
Reversinis smulkinimo diskas	Stambus ir smulkus smulkinimas	<ul style="list-style-type: none">• Sūriai• Vaisiai ir daržovės, pavyzdžiui, obuoliai, bulvės ir kopūstai	<ul style="list-style-type: none">• Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, užšaldykite minkštesnius sūrius 45 minutėms prieš jų tarkavimą. <p>👁 PASTABA Minkštų baltų sūrių, tokių kaip šviežia mocarela, tarkuoti nerekomenduojama.</p> <ul style="list-style-type: none">• Prieš tarkuodami pašalinkite kietų sūrių žievelę.

PRIEDAS**VEIKSMAS PRODUKTŲ /
PATIEKALŲ TIPAI****PATARIMAI****Raikymo rinkinys**

Raikymas

- Žalios ir virtos daržovės bei vaisiai

- Naudokite mažą tiekimo lataką kietiesiems produktams, pavyzdžiui, morkoms ar moliūgams. Norėdami pasiekti dar geresnių rezultatų, produktus taip pat galite iš anksto apvirti.
- Raikant pomidorus, avokadus, tvirtesnius vaisius, bus pasiekti geresni rezultatai.

RAIKYMUJ NENAUDOKITE šių kietesnio ir labiau pluoštinio pobūdžio produktų:

- sūrio;
- žalių saldžių bulvių / batatų;
- mėsos, įskaitant kietus mėsos užkandžius;
- vaisių ir daržovių su kieta odele, pavyzdžiui, ananasų ir arbūzų. Pirmiausia juos reikėtų nulupti.

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

**SVARBIOS PASTABOS****SVARBIOS PASTABOS**

Optimaliems rezultatams pasiekti, prieš paleisdami kombainą, naudokite atitinkamo dydžio lataką ketinamiems apdoroti maisto produktams, sudėkite produktus į lataką ir švelniai paspauskite stūmiklį žemyn.

Spaudimas

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

**PASTABA**

Jei maisto produktai įstrigo latakų viduje, nuimkite stūmiklį, nuimkite dangtį nuo indo, o kol latakas yra atokiau nuo indo ir nuo peilių, atsargiai ranka išimkite maistą, įstrigusį latakų viduje.

Mažesni produktai

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

Didesni produktai

Platus padavimo latakas yra 12 cm pločio ir jame gali tilpti tokio dydžio produktai. Produktai turėtų pakankamai lengvai įtilpti, kad išliktų vertikaloje padėtyje latakė, bet ne taip tvirtai, kad jis galėtų užkirsti kelią produktams judėti žemyn latakė. Pasirūpinkite, kad latakas nebūtų perpildytas, nes stūmiklis neaktyvuos blokavimo saugiklio, jei latakas bus per pilnas. Nepripildykite aukščiau „MAX“ lygio indikatorius žymos.



Priežiūra ir valymas

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

Kombaino indas ir dangtis

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

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

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



ĮSPĖJIMAS

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



ĮSPĖJIMAS

Jokiu būdu nelieskite raikymo grotelių ašmenų. Jos labai aštrios.

Raikymo pavarų dėžės ir priedų krepšelis

Raikymo pavarų dėžės ir priedų krepšelis (jei reikia) turėtų būti plaunami tik rankomis.

Peiliai ir diskai

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

Raikymo peilio pašalinimas

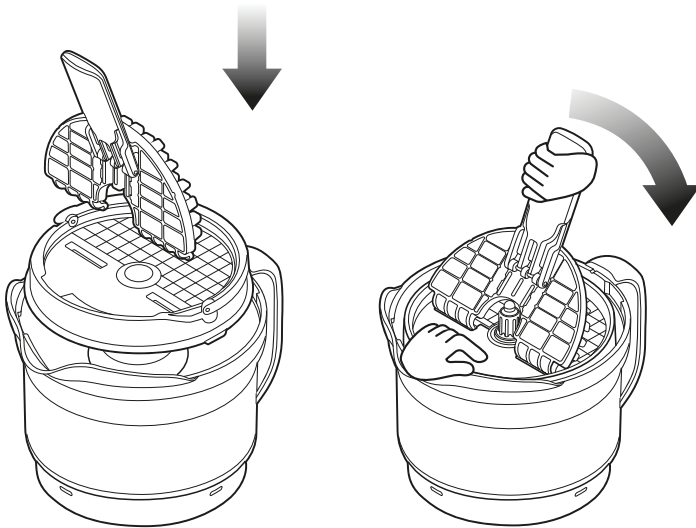
1. Nuėmus dangtį nuo indo, nykščiu ir smiliumi atsargiai suimkite raikymo peilio stebulę.
2. Pakelkite ir tuo pat metu pasukite pavarų dėžę ir padėkite į šalį.



PASTABA

Jei negalite nuimti peilio, vėl uždėkite dangtį ant indo, įstatykite didelį maisto stūmiklį į dangtyje esantį padavimo lataką ir spauskite pulsavimo funkcijos mygtuką, kol pamatysite, jog peilio galas sustoja „peilio įstatymo“ vietoje.

Tada pakartokite aukščiau nurodytus veiksmus.



Raikymo grotelių valymas



PASTABA

- Pirmiausia įsitikinkite, ar buvo pašalintas raikymo peilis.
 - Prieš naudojant pjaustymo peilio valymo įtaisą, pjaustymo grotelės turi likti teisingai surinktas inde.
 - Raikymo pavarų dėžė gali likti indo ir grotelių viduje.
1. Išimkite valymo įtaisą iš krepšelio ir apverskite rankeną.
 2. Sulygiuokite ir įstatykite valymo įtaiso auseles į grotelių lizdus, kad valymo įtaisas būtų vertikalioje padėtyje.
 3. Viena ranka suimkite valymo įtaiso rankeną. Kita ranka paspauskite / laikykite paspaudę žemyn tuščią grotelių pusę.
 4. Paspauskite valymo įtaiso rankeną žemyn link indo apvado, kita ranka išlaikydami spaudimą ant grotelių - turėtų prasidėti maisto spaudimas per grotelės ir į indą.
 5. Toliau stumkite rankeną, kol pajusite maisto pasipriešinimą ir nebegalėsite stumti.
 6. Pakelkite rankeną atgal ir išimkite valymo įtaisą nuo grotelių angų. Pakartokite procesą, jei vis dar liko tam tikri dideli gabalai.



PASTABA

Bet kokie likę nedideli maisto gabalėliai gali būti pašalinti valant šepetėliu arba praskalaujant plautuvėje.

Variklio pagrindas

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

Valymo priemonės

Variklio pagrindo ar indų nevalykite šveitimo kempinėėmis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršius. Naudokite tik muiluoatą vandenį ir minkštą šluostę.

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir kai kurios daržovės, pavyzdžiui, morkos, gali palikti sunkiai išvalomas dėmes ir sunkiai pašalinamus kvapus ant indo ir dangčio. Norėdami juos pašalinti, užpilkite šilto vandens su muilu (neperpildykite). Padėkite į šalį 5 minutėms, kad pamirktų, nemerkdami viso indo. Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite. Nenaudojamą indą laikykite be dangčio.



Trikčių nustatymas ir šalinimas

PROBLEMA	PAPRASTAS SPRENDIMAS
Maisto produktai apdorojami netolygiai	<ul style="list-style-type: none">• Prieš apdorojimą produktus tolygiai supjaustykite 2,5 cm gabalėliais.• Produktai turi būti apdorojami partijomis, kad būtų išvengta perkrovos.
Griežinėliai yra iškraipyti arba netolygūs	<ul style="list-style-type: none">• Sudėkite vienodai supjaustytą maistą į maisto padavimo kanalą.• Vienodu stiprumu spauskite maisto stūmikį.
Produktai įkrenta į maisto padavimo lataką	<ul style="list-style-type: none">• Yra dviejų dydžių latakai, skirti tinkamam produkcijos dydžiui. Pasirūpinkite, kad latakas būtų pilnai užpildytas maistu, jei norite pasiekti geriausių rezultatų.
Kai kurie maisto produktai po apdoravimo išlieka ant disko	<ul style="list-style-type: none">• Normalu, kad maži gabalėliai po apdoravimo išlieka.
Variklis sulėtėja tešlos minkymo metu	<ul style="list-style-type: none">• Tešlos kiekis neturi viršyti maksimalaus rekomenduojamo kiekio recepte. Išimkite pusę tešlos ir apdorokite dviem partijomis.• Tešla gali būti per sausa. Jei variklis pagreitėja, tęskite apdorojimą. Jei ne, įpilkite daugiau vandens – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol variklio darbas pagreitės. Apdorokite, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Tešla nesisklaido kombaino indo viduje	<ul style="list-style-type: none">• Tešlos kiekis gali viršyti maksimalų kombaino pajėgumą. Išimkite pusę tešlos ir apdorokite dviem partijomis.• Tešla gali būti per sausa.
Ant tešlos peilio viršaus susiformuoja tešlos gabalėlis ir tešla minkoma nevienodai	<ul style="list-style-type: none">• Sustabdykite prietaisą, atsargiai išimkite tešlą, padalinkite ją į 3 dalis ir tolygiai paskirstykite kombaino inde.
Tešla po minkymo atrodo kieta	<ul style="list-style-type: none">• Tešlą padalinkite į 2 arba 3 dalis ir tolygiai paskirstykite kombaino inde. Apdorokite 10 sekundžių arba tol, kol taps tolygiai minkšta ir lanksti. Jei tešla paliekama pastovėti, glitimo vijos atsipalaiduoja ir tampa lankstesnės.
Tešla per sausa	<ul style="list-style-type: none">• Kol prietaisas veikia, įpilkite vandens per mažą tiekimo lataką – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Tešla per drėgna	<ul style="list-style-type: none">• Kol prietaisas veikia, į nedidelį padavimo lataką įpilkite miltų – 1 valg. šaukštą vienu metu, kol tešla išsisklaidys kombaino indo viduje.
Variklis neįsijungia	<ul style="list-style-type: none">• Veikia apsauginis blokavimo įtaisas, neleidžiantis paleisti variklio, jei jis nėra tinkamai surinktas. Įsitikinkite, ar kombaino indo dangtis ir didelis maisto stūmiklis yra saugiai užfiksuoti savo vietoje.• Maisto kiekis padavimo latakė turi nesiekti maksimalaus užpildymo linijos.• Jei variklis vis tiek nepradės veikti, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros lizdą.
Kombainas veikimo metu išsijungia	<ul style="list-style-type: none">• Dangtis galėjo atsiblokuoti; patikrinkite, ar jis yra saugiai užfiksuotas savo padėtyje.• Jei variklis perkraunamas, ekrane pradės mirksėti ikonėlė „OVERLOAD PROTECTION“ (apsauga nuo perkrovos). Išjunkite, paspausdami POWER (įjungimo / išjungimo) mygtuką ir ištraukite maitinimo laidą ir elektros lizdo. Prieš atnaujindami darbą, leiskite kombainui atvėsti 30 minučių.

PROBLEMA**PAPRASTAS SPRENDIMAS****Variklis veiksimo metu sulėtėjo**

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

Kombainas vibruoja / juda apdoravimo metu

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

Raikymo diskas įstrigo ant veleno

- Uždėkite dangtį atgal ant indo ir įstatykite didelį maisto stūmiklį.
- Vieną kartą paspauskite pulsavimo funkcijos mygtuką ir patikrinkite, ar peilis yra sulygiuotas su „peilio įstatymo“ sritimi. Jei ne, kartokite, kol taip bus – jums gali tekti nuimti dangtį, kad patvirtintumėte.
- Kai dangtis nuimtas ir peiliai tinkamoje padėtyje, atsargiai nykščiu ir smiliumi suimkite disko stebulę. Tada pakelkite peilį aukštyn ir nuimkite nuo veleno.



Sisukord

36	Sage® peab kõige olulisemaks ohutust
40	Seadme osad
43	Tõovalmis seadmine
46	Funktsioonid
47	Nõuanded
49	Hooldustööd ja puhastamine
51	Veaotsing
71	Garantii

SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pööratakse 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 HOI-

KE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLESI

- Selle dokumendi saate alla laadida ka internetist aadressilt sage-appliances.com.
- Enne seadme kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid.
- Eemaldage seadme voolupistikku kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele. Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Ärge asetage töötavat seadet tööpinna või laua serva lähedale või kraanikausi nõrutuspinnale. Kontrollige, et pind, kuhu seadme asetate, oleks ühetasane, puhas ja kuiv. Seadme töö ajal tekkiv vibratsioon võib seadet paigalt liigutada.
- Olge seadme ja selle tarvikute kasutamisel ettevaatlik - lõiketerad ja kettad on väga teravad ja need tuleb hoida laste käeulatuses eemal.
- Vigastuste vältimiseks olge teravate lõiketerade käsitlemisel, anuma tühendamisel ja seadme puhastamisel väga ettevaatlik.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et seade on nõuetekohaselt töövalmis seatud ja kaas on kindlalt oma asendis. Valesti kokku pandud seade ei hakka

tööle.

- Enne mis tahes tarvikute või töötlemiskaane paigaldamist veenduge, et seade on välja lülitatud ja et seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Vooluvõrgust lahti ühendamiseks võtke kinni toitejuhtme pistikust ja tõmmake see pesast välja. Ärge tõmmake toitejuhtmest hoides.
- Enne lõiketerade või ketaste paigaldamist kinnitage töötlemisanum alati kindlalt mootoriosale.
- Ärge lükake toiduaineid täietorusse sõrmede ega söögiriistadega. Kasutage selleks alati vajutajat.
- Hoidke sõrmed, käed, noad ja muud söögiriistad liikuvast lõiketerast ja ketastest eemal.
- Ärge pange käsi ega sõrmi köögikombaini töötlemisanumasse. Seda tohib teha ainult juhul, kui seadme mootor, lõiketerad või ketas on täielikult seiskunud.
- Tulekahju, elektrilöögi või vigastusohu vähendamiseks kasutage ainult seadmega kaasas olevaid tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet viisil, mida selles kasutusjuhendis kirjeldatud ei ole.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku mis tahes kuumaalikaga.
- Enne seadme osadeks lahti võtmist veenduge, et mootor, lõiketerad või kettad on täielikult seisma jäänud.
- Kontrollige alati, et seade oleks välja lülitatud ja et selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud järgmistel juhtudel: enne seadme kohalt liigutamist, kui seadet ei kasutata, kui seade jääb järelevalveta, enne seadme koost lahti võtmist, puhastamist või hoiulepanekut.
- Olge toiduainete eemaldamisel töötlemisanumast ettevaatlik ja veenduge, et mootor, lõiketerad või kettad on enne seadme osadeks lahti võtmist täielikult seisma jäänud. Seejärel lukustage töötlemisanum mootoriosas küljest lahti ning eemaldage ettevaatlikult lõiketerad, tainalaba või ketas. Alles siis võtke töödeldud toiduained anumast välja.
- Töötlemisanumas ei tohi purustada JÄÄD. See võib seadet kahjustada. Soovitame jää purustamiseks kasutada blenderit.
- Tihked segud nagu tainas võivad põhjustada lõiketera keerlemise tavalisest aeglasemalt. Sel juhul ärge kasutage seadet kauem kui üks minut.
- Ärge töödelge töötlemisanumas kuuma ega keevat vedelikku - laske vedelikul enne anumasse panekut jahtuda. Kuum vedelik võib põhjustada vigastuse.
- Ärge liigutage töötavat seadet.

- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ühtegi seadme osa ei tohi panna mikrolaineahju.
- Ärge täitke töötlemisanumat üle maksimaalse täitmistaseme. Pange kuivemad või paksemad koostisained töötlemisanumasse alati enne vedelikku. Vastasel juhul võivad tekkida tõrked seadme töös, seade võib saada kahjustada või võite saada vigastada.
- Hoidke seade puhas. Ärge puhastage seadet tugevatoimeliste abrasiivsete või söövitavate kemikaalidega. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Sage'i teeninduskeskusesse.
- Ohutuseesmärgidel on soovitatav lülitada seade vahetult teistest seadmetest eraldi olevasse vooluvõrku. Kui vooluvõrk on teiste seadmetega üle koormatud, ei pruugi seade töötada.
- Ärge hoiustage lõiketeri ega ketast mootorivõllil. Vigastusohu vähendamiseks ärge asetage lõiketera ega kettaid võllile enne, kui olete anuma korralikult oma kohale asetanud. Hoidke lõiketeri ja kettaid lastele kättesaamatus kohas komplekti kuuluvad hoiukarbis.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud

eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.

- Seadme löiketerad ja kettad on väga teravad. Olge nendega äärmiselt ettevaatlik. Ärge puudutage seadme kasutamise ajal ühtegi seadme liikuvat osa. Isikuvigastuste ja seadme kahjustamise vältimiseks hoidke käed, juuksed, riided, labidakesed ja muud söögiriistad seadmest eemal. Kasutage toiduainete allapoole lükkamiseks täitetorus alati tõukurit.
- Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi toodet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslülit). mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.



HOIATUS!

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



Elektrilöögi või tulekahju ohu vältimiseks ärge pange toitejuhett, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.



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

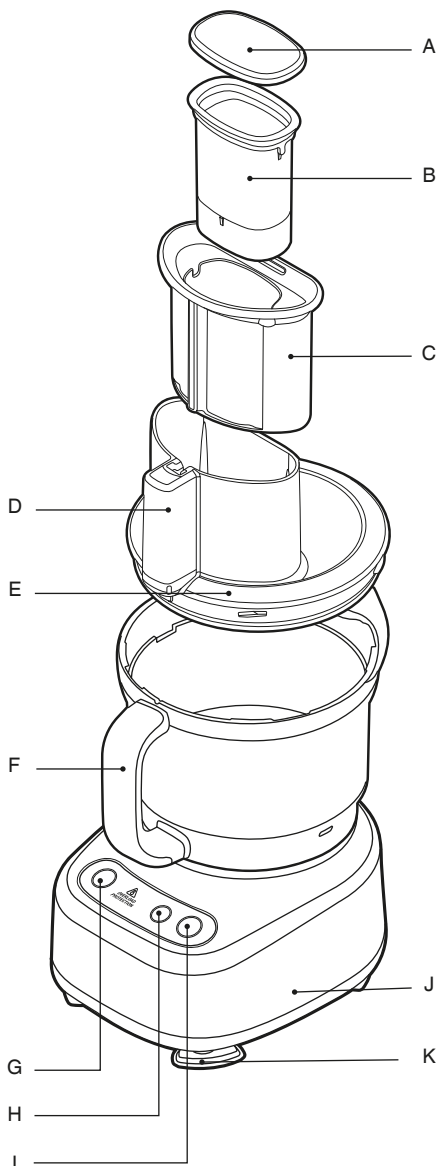
kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

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



Seadme osad

- A. Väikese vajutaja kork**
Toimib väiksema täitetoru kattena.
- B. Väike toiduvajutaja**
Väiksemate koostisainete paremaks töötlemiseks. Saab kasutada ka mõõteanumana. Seade töötab olenemata sellest, kas väike tõukur on oma kohal või mitte.
- C. Suur toiduvajutaja**
Toiduainete alla lükkamiseks täitetorust. Seade ei hakka enne tööle, kui suur vajutaja on õigesti oma kohal.
- D. Täitetoru ohutussüsteem**
Takistab mootoril tööle hakkamast, kui anum ja kaas ei ole korralikult oma asendisse lukustatud ja suur vajutaja ei ole oma kohal.
- E. Silikoonühendiga töötlemiskaas**
Lukustatakse töötlemisanuma peale.
- F. Käepidemega töötlemisanum**
Lukustatakse mootoriga osale.
- G. Sisse-välja lülitamise nupp**
- H. Nupp PULSE**
Koostisainete töötlemiseks lühiajaliste impulssidega vajutage ja hoidke seda nuppu all. Nupu PULSE lahti laskmisel jääb seadme mootor automaatselt seisma.
- I. Nupp PLAY | STOP**
Vajutage mootori käivitamiseks ja seiskamiseks.
- J. Võimas induktioonmootoriga osa**
Induktsioonmootor koos ohutussüsteemiga.
- K. Libisemiskindlad kummijalad**
Tagavad suurema ohutuse ja stabiilsuse.



1. Kuubikuteks lõikamise tera

Kasutatakse koos kuubikuteks lõikamise restiga.

2. Kuubikuteks lõikamise rest

Kasutatakse koos kuubikuteks lõikamise teraga.

3. Puhasti

Kasutatakse kuubikuteks lõikamise resti puhastamiseks.

4. Peavõll

Kinnitatakse lõiketerale või -ketastele.

5. Käigumehhanismiga võll

Kasutamiseks koos kuubikuteks lõikamise komplektiga.

6. Pööratav riiv

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

7. Reguleeritav viilutaja

Koostisainete viilutamiseks. Võimalik teha 0,3-5 mm viile.

8. S-Blade™

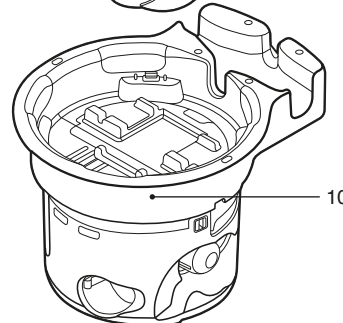
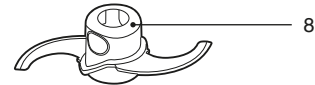
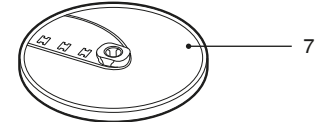
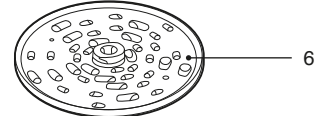
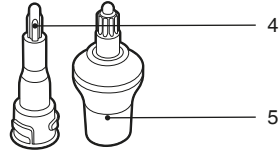
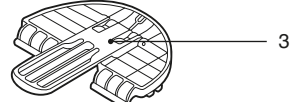
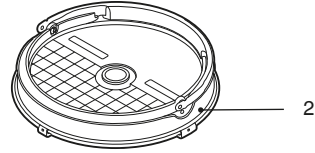
Erinevate koostisainete hakkimiseks, segamiseks ja purustamiseks.

9. Tainalaba

Pehmest materjalist tainalaba taina sõtkumiseks.

10. Karp

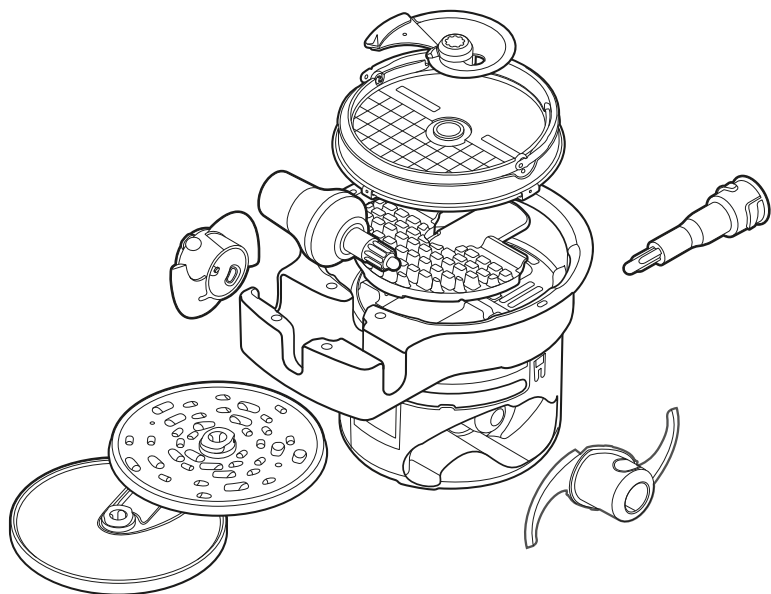
Tarvikute hoidmiseks

**NÕUANNE**

Kuidas eemaldada karp anumast? Karbil peab olema kaas peal. Võtke kinni karbi välimisest servast, kaane alt ja tõstke karp anumast välja. Seejärel võtke karbil kaas pealt, et tarvikutele ligi pääseda.

TARVIKUTE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

- Tarvikud on karbis, millel on värvikood.
- Kõigile tarvikutele pääseb eraldi ligi.





Töövalmis seadmine

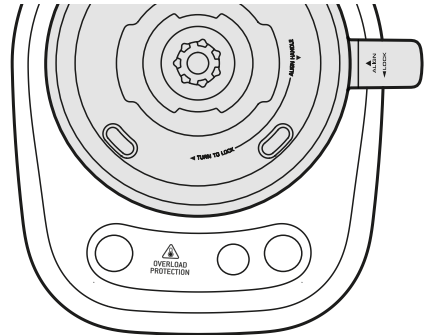
ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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

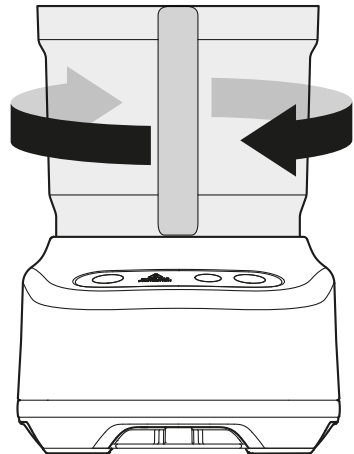
TÖÖVALMIS SEADMINE

Mootoriosa ja anum

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



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



Võllid ja kettad

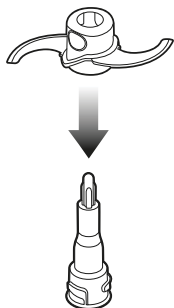


HOIATUS!

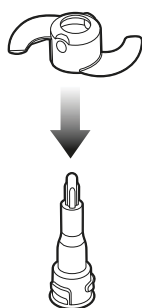
Ärge puudutage kuubikuteks lõikamise resti ja lõiketera teri. Need on väga teravad.



S-kujuline lõiketera võllile



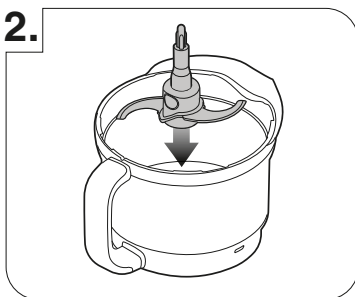
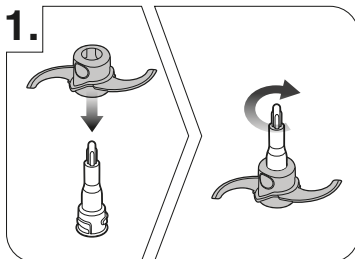
Tainalaba võllile



1. Asetage valitud tarvik (S-kujuline lõiketera või tainalaba) võllile, nii et see on üle töötlemisanuma keskel asuva ühenduskoha. Pange töötlemisanumale kaas peale.
2. Kuubikuteks lõikamise komplektiga koos tuleb kasutada käigumehhanismiga võlli Puu- või köögiviljade kuubikuteks lõikamiseks pange esmalt anumasse käigumehhanismiga võll ja seejärel kuubikuteks lõikamise rest ning veenduge, et need on kohakuti anumal asuvate nelja sakiga. Seejärel asetage kuubikuteks lõikamise tera kuubikuteks lõikamise restile, käigumehhanismiga võlli peale. Veenduge, et tera lapik osa (tera ots) on kohakuti resti alaga insert blade“.

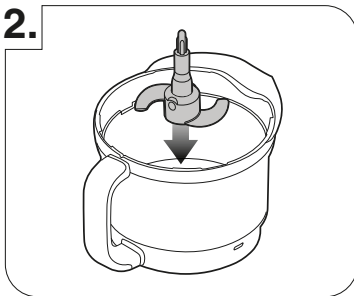
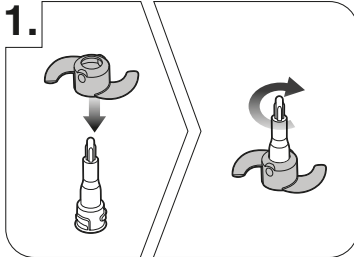
Võll ja S-kujuline lõiketera

1. Sisestage S-kujuline lõiketera ettevaatlikult võlli ja keerake päripäeva, kuni see on kindlalt oma kohale lukustunud.
2. Asetage kokkupandud võll ja S-kujuline lõiketera ettevaatlikult anuma keskel asuvale ühenduskohale. Ärge puudutage lõiketera.



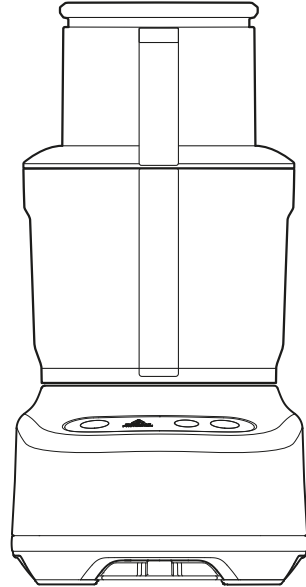
Võlli ja tainalaba

1. Sisestage tainalaba ettevaatlikult võlli ja keerake päripäeva, kuni see on kindlalt oma kohale lukustunud.
2. Asetage kokkupandud võll ja tainalaba ettevaatlikult anuma keskel asuvalle ühenduskohale.

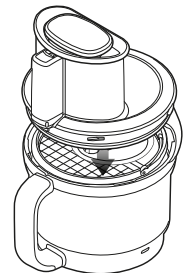
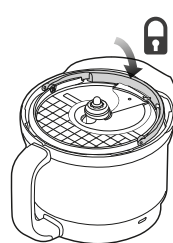
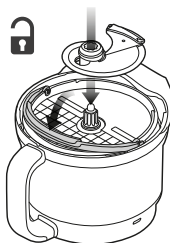
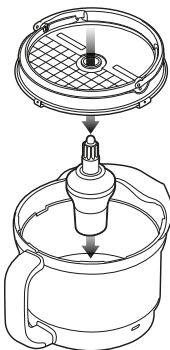


Kaas

Pange töötlemisanumale kaas peale. Kaane lukustamiseks hoidke täitetoru ja keerake seda päripäeva, nii et käepideme osad jäävad kohakuti. Kaane õigesti lukustamisel on tagatud ohutusmehhanismi toimimine.



Kuubikuteks lõikamise komplekt





Funktsioonid

KASUTAMINE

Alustamine

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

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

Juhtpaneel

Kui seade on ühendatud vooluvõrku ja on vajutatud sisse-välja lülitamise nuppu, lähevad nupud põlema ja seade on töövalmis.

Kui vajutate nüüd sisse-välja lülitamise nuppu, lülitub seade välja.

Nupu PLAY | STOP vajutamisel hakkab mootor pidevalt tööle.

Töötava seadme nupu PLAY | STOP vajutamisel jääb mootor seisma.

Töötlemise jätkamiseks vajutage PLAY | STOP või vajutage ooterežiimi naasmiseks sisse-välja lülitamise nuppu.

Suure vajutaja eemaldamisel seadme kasutamise ajal jääb mootor seisma. Toiduaineid saab lisada kaanes asuvasse täitetorusse ning suure vajutaga tagasipanekul hakkab mootor taas tööle.

Nupu PULSE vajutamisel töötab mootor vaid siis, kui nuppu hoitakse all.

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

Pärast toiduainete töötlemist

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

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

Ülekoormuskaitse süsteem

Seadmel on ülekoormuskaitse süsteem, mis aitab vältida mootori kahjustumist, lülitades seadme ooterežiimi.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 30 minutit jahtuda.

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



Nipid

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

TARVIK	TEGEVUS	KOOSTISAINETE / TOIDU TÜÜP	NIPID
S-Blade™	Hakkimine	<ul style="list-style-type: none"> Toored puu- ja köögiviljad Toores või küpsetatud liha ja kala Värsked maitsetaimed Riivleib Pähklid Kuivatatud puuviljad 	<ul style="list-style-type: none"> Vajadusel lõigake enne töötlemist 2,5 cm kuubikuteks. <p>⚠ HOIATUS! Ärge laske seadme mootoril töötada korraga kauem kui 1 minut.</p>
	Hakkliha	<ul style="list-style-type: none"> Toores ja küpsetatud liha 	<ul style="list-style-type: none"> Lõigake enne töötlemist 2,5 cm kuubikuteks. Parimate tulemuste saamiseks külmutage liha 30 minutit. Eemaldage liigne rasv ja kõõlused.
	Püree	<ul style="list-style-type: none"> Küpsetatud puu- ja köögiviljad 	<ul style="list-style-type: none"> Laske enne püreerimist jahtuda.
	Segu	<ul style="list-style-type: none"> Kastmed • Võided • Pesto Eri koostisosadega võided 	<ul style="list-style-type: none"> Võiete valmistamisel kasutage nuppu PULSE, kuni segu on ühtlane. Vältige liigset töötlemist.
Tainalaba	Sõtkumine	<ul style="list-style-type: none"> Leiva- ja pitsatainad 	<ul style="list-style-type: none"> Lisage töötavasse seadmesse väikese täietoru kaudu vedelad koostisosad. Soovitatud retsept: – 375 g jahu – 7 g soola – 8 g päрни – 235 g vett – 10 g suhkrut Maksimaalne jahukogus = 575 g
Reguleeritav viilutusketas	Viilutamine	<ul style="list-style-type: none"> Toored puu- ja köögiviljad Salami ja delikatessliha 	<ul style="list-style-type: none"> Asetage toiduained püstiasendis sobiva suurusega täietoru vasakule küljele. Salami, pepperoni jms viilutamisel töödelge korraga üht poolt ja üht viilu korraga.
Pööratav ribastusketas	Jäme ja peen ribastamine	<ul style="list-style-type: none"> Juustud Puu- ja köögiviljad (õunad, kartulid, kapsas). 	<ul style="list-style-type: none"> Parimate tulemuste saamiseks hoidke pehmet juustu enne töötlemist sügavkülmuks. <p>👁 MÄRKUS Ei ole soovitatav riivida Mozzarellat jms pehmet valget juustu. <ul style="list-style-type: none"> Enne riivimist eemaldage kõvadelt juustudelt koorik. </p>

TARVIK

TEGEVUS

KOOSTISAINETE / TOIDU TÜÜP

NIPID

Kuubikuteks lõikamise komplekt

Kuubikuteks
lõikamine

- Toored ja küpsetatud puu- ja köögiviljad.

- Kövemate viljade (porgand, kõrvits) töötlemiseks kasutage väiksemaid täitetorusid. Paremate tulemuste saamiseks võib selliseid vilju ka eelnevalt küpsetada.
- Tomatite ja avokaado kuubikuteks lõikamisel saate parema tulemuse kõvade viljadega.



OLULISED MÄRKUSED

ÄRGE lõigake kuubikuteks järgmisi kõvasid ja kiulisemaid toiduaineid:

- juust,
- toores kartul,
- liha, sh delikatessliha,
- ananass, arbuus jms kõva koorega puu- ja köögiviljad. Need tuleb eelnevalt koorida.

Ärge täitke anumad üle selle küljel asuva tähise **MAX**.



OLULISED MÄRKUSED

Optimaalsete tulemuste saamiseks kasutage toiduainete suurusele vastavat täietoru, pange koostisained täietorusse ja suruge neid vajutajaga kergelt allapoole, et seade sisse lülitada.

Surve

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



MÄRKUS

Kui töödeldavad toiduained jäävad täietorusse kinni, eemaldage vajutaja, võtke anumalt kaas pealt ning veenduge, et täietoru on eemal anumast ja lõiketeradest. Eemaldage torusse jäänud toiduained ettevaatlikult käega.

Väiksemad koostisained

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

Suuremad koostisained

Lai täietoru on 12 cm laiune ning sinna mahuvad kuni selles suuruses toiduained. Toiduained peavad olema täietorus nii tihedalt, et püsiksid püsti, kuid mitte nii tihedalt, et see takistaks neil täietorus vajutajaga lükates hõlpsalt liikumast. Ärge pange täietoru ülellia täis, sest vastasel juhul ei aktiveeri vajutaja ohutusmehhanismi. Järgige tähist **MAX**.



Hooldustööd ja puhastamine

Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.

Töötlemisanum ja selle kaas

Me ei soovita töötlemisanumat ja kaant pikemaks ajaks vette panna.

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

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



HOIATUS!

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



HOIATUS!

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

Käigumehhanismiga võlli ja tarvikute karp

Käigumehhanismiga võlli ja tarvikute karp tuleb (vajadusel) pesta vaid käsitsi.

Lõiketerad ja kettad

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

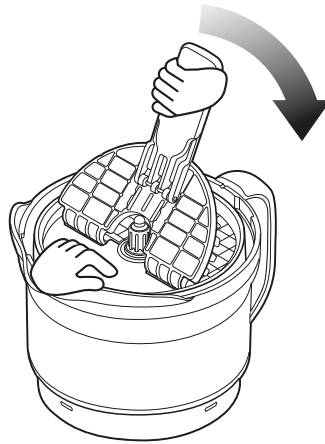
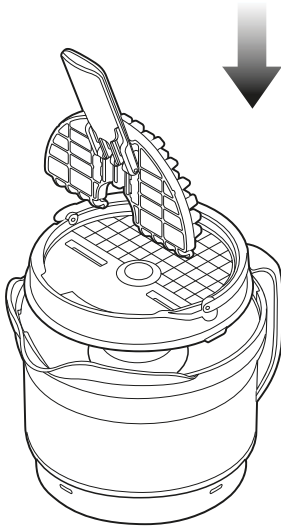
Kuubikuteks lõikamise tera eemaldamine

1. Võtke anumal kaas pealt ning võtke pöidla ja nimetissõrmega ettevaatlikult kinni kuubikuteks lõikamise tera keskelt.
2. Tõstke tera üles ning keerake samal ajal käigumehhanismiga võlli pealt ära ja pange kõrvale.



MÄRKUS

Kui tera ei saa eemaldada, pange anumale kaas peale tagasi, asetage suur vajutaja kaanes asuvasse täitetorusse ja vajutage nuppu PULSE, kuni lõiketera ots on peatunud alas „insert blade“. Seejärel korrake ülaltoodud samme.



Kuubikuteks lõikamise resti puhastamine



MÄRKUSED

- Esmalt tuleb eemaldada kuubikuteks lõikamise tera.
 - Kuubikuteks lõikamise rest peab puhasti kasutamise ajal olema anumasse.
 - Käigumehhanismiga võll võib jääda anumasse ja resti külge.
1. Võtke puhasti karbist välja ja tõstke käepide üles.
 2. Pange puhasti kohakuti ja sisestage selle sakid resti avadesse, nii et puhasti on püstiasendis.
 3. Võtke ühe käega kinni puhasti käepidemest. Suruge teise käega resti tühja külge ja hoidke seda all.
 4. Lükake puhasti käepidet anuma serva poole, surudes teise käega resti alla. Toiduained peaksid tulema läbi resti ja anumasse.
 5. Suruge käepidet alla, kuni tunnete vastupanu ega saa enam rohkem suruda.
 6. Tõstke käepide tagasi üles ja eemaldage puhasti resti avadest. Korrake, kuni kõik suured tüki on eemaldatud.



MÄRKUS

Väikseid tükke saab eemaldada nõudepesuharjaga või kraanikaasis loputades.

Mootoriga osa

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

Puhastusvahendid

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

Tugeva lõhnaga toiduained nagu küüslauk, kala ja mõned köögiviljad nagu porgandid võivad anumale või selle kaanele jätta ebameeldiva lõhna või plekke. Nende eemaldamiseks valage anumasse sooja, seebivahust vett (ärge täitke anumad üle). Laske liguneda viis minutit. Seejärel peske õrnatoimelise pesuvahendi ja sooja veega, loputage põhjalikult ja kuivatage hoolikalt. Hoidke kannu ilma kaant peale panemata.



Veaotsing

PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

Segu on ebaühtlane

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

Viiud on viltused või ebaühtlased.

- Pange täitetorusse ühtlaselt lõigatud toiduained.
- Avaldage vajutajale ühtlast survet.

Toiduained tulevad täitetorust välja

- Seadmes on kaks eri suurusega täitetoru. Parimate tulemuste tagamiseks peavad toiduained olema tihedalt torus.

Ketta peale on pärast töötlemist toiduaineid jäänud

- Väikeste tükkide toiduainete jäämine ketta külge on tavapärane.

Mootor töötab taina segamisel aeglasemalt.

- Taina kogus ei tohi ületada retseptis toodud maksimumkogust. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
- Tainas võib olla liiga kuiv. Kui mootor hakkab kiiremini tööle, jätkake töötlemist. Vastasel juhul lisage veel ühe supilusikatäie kaupa jahu, kuni mootor hakkab kiiremini tööle. Töödelge, kuni tainas tuleb töötlemisanuma külgedele küljest lahti.

Tainas ei tule töötlemisanuma küljest lahti.

- Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.
- Tainas võib olla liiga kuiv.

Tainalaba peale moodustub tainatükk ja tainas ei jää ühtlaselt sõtkutud.

- Pange seade seisma ja eemaldage tainas ettevaatlikult. Jagage see kolmeks tükiks ja jagage töötlemisanumas ühtlaselt.

Tainas tundub pärast sõtkumist jäik.

- Jagage tainas kaheks või kolmeks tükiks ning jaotage see töötlemisanumas ühtlaselt. Töödelge 10 sekundit või kuni tainas on ühtlaselt pehme. Taina seismajätmisel muutub see painduvamaks.

Tainas on liiga kuiv.

- Jagage tainas kaheks või kolmeks tükiks ning jaotage see töötlemisanumas ühtlaselt. Töödelge 10 sekundit või kuni tainas on ühtlaselt pehme. Taina seismajätmisel muutub see painduvamaks.

Tainas on liiga vedel.

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

Mootor ei hakka tööle.

- Ohutusseadis takistab mootoril tööle hakkamast, kui see ei ole õigesti kokku pandud. Veenduge, et töötlemisanum, kaas ja suur vajutaja on kindlalt oma kohale lukustatud.
- Toiduaineid ei tohi täietorus olla üle maksimaalse tähise.
- Kui mootor ikka tööle ei hakka, kontrollige toitejuhet ja pistikupesa.

Seade lülitub töötamise ajal välja.

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

PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

Mootor muutub seadme kasutamise ajal aeglasemaks.

- See on tavapärane, sest suure koormuse korral (nt juustu viilutamisel ja riivimisel) peab mootor rohkem tööd tegema. Paigutage täitetorus olevad toiduained ümber ja lõigake toiduained väikemateks tükkideks ning töödelge neid väiksema vajutajaga ja pidevalt töödeldes.
 - Maksimaalne lubatud koormus või maht on ületatud. Võtke osa toiduaineid välja ja jätkake töötlemist.
-

Seade vibreerib / liigub töötlemise ajal kohalt.

- Kontrollige, et seadme põhjas asuvad kummijalad oleksid puhtad Veenduge, et maksimumkoormust ega -mahtu ei ole ületatud.
 - See on tavapärane, sest suure koormuse korral peab mootor rohkem tööd tegema.
 - Lülitage seade välja ja puhastage ketas toiduainetest.
 - Kui see juhtub taina segamisel – lülitage seade välja ja jaotage tainasegu anumast ühtlasemalt.
 - Töödelge porgandeid jms kõvu ja kiulisi vilju väikese täitetorus.
-

Kuubikuteks lõikmise tera kiilus võllil kinni.

- Pange anumale kaas peale tagasi ning sisestage suur vajutaja.
 - Vajutage üks kord nuppu PULSE ja kontrollige, kas lõiketera on alas „insert blade“. Kui ei, korrake toimingut – võimalik, et peate kinnitamiseks kaane eemaldama.
 - Kui kaas on eemaldatud ja lõiketera on õiges asendis, võtke ettevaatlikult pöidla ja nimetissõrmega kinni lõiketera keskelt. Siis tõstke lõiketera üles ja võllilt ära.
-



Содержание

- 53 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 58 Компоненты
- 61 Сборка
- 64 Функции
- 65 Советы
- 67 Уход и очистка
- 69 Поиск и устранение неисправностей
- 71 Гарантия

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 УСТРОЙСТВОМ И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Версию этого документа для скачивания можно найти на сайте sageappliances.com
- 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.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора. Если у вас есть какие-либо сомнения, обратитесь к специалисту за советом.
- Не размещайте кухонный комбайн близко к краю стола или на сточной поверхности раковины во время работы. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и не содержит

воду, муку и т. д. Вибрация во время работы может вызвать перемещение прибора.

- Обращайтесь с кухонным комбайном и его насадками осторожно – помните, что лезвия и диски острые, как бритва, и должны находиться вне досягаемости детей.
- Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, при опустошении чаши и во время чистки.
- Всегда убеждайтесь, что кухонный комбайн полностью собран, а крышка для обработки плотно закреплена на месте перед включением. Устройство не будет работать, если оно собрано неправильно.
- Убедитесь, что кнопка OFF нажата, кухонный комбайн выключен и отсоединен от источника питания перед присоединением любых аксессуаров или крышки для обработки.
- Для отсоединения от сети возьмитесь за вилку и вытяните из розетки. Никогда не тяните за шнур питания.
- Всегда закрепляйте чашу для обработки на моторной базе перед установкой лезвий или дисков.
- Не толкайте продукты в загрузочное отверстие пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель

для продуктов, поставляемый в комплектации.

- Держите руки, ножи и другие предметы подальше от вращающихся лезвий или дисков.
- Не помещайте руки или пальцы в чашу кухонного комбайна, если лезвия или диски не остановились полностью.
- Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током или травм, не используйте другие насадки, кроме тех, что поставляются с кухонным комбайном.
- Не пытайтесь использовать кухонный комбайн любыми другими способами, кроме описанных в этом руководстве.
- Не размещайте устройство на горячей газовой или электрической плите или рядом с ней, а также в местах, где оно может соприкоснуться с другими источниками тепла.
- Убедитесь, что мотор, лезвия или диски полностью остановились перед разборкой.
- Убедитесь, что кнопка OFF нажата и устройство отсоединено от источника питания, когда оно не используется, оставлено без присмотра, а также перед разборкой, чисткой или уборкой на хранение.
- Будьте осторожны при извлечении продуктов из чаши для обработки, убедившись,

что мотор, лезвия или диски полностью остановились перед разборкой. Чаша для обработки должна быть освобождена от корпуса мотора, и лезвие, лезвие для теста или диск должны быть аккуратно сняты перед извлечением обработанных продуктов.

- Пожалуйста, не дробите ЛЕД в чаше для обработки. Это может повредить лезвия. Мы рекомендуем использовать блендер для дробления льда.
- Некоторые жесткие смеси, такие как тесто, могут заставить лезвие вращаться медленнее обычного. Если это происходит, не обрабатывайте дольше 1 минуты.
- Не обрабатывайте горячие или кипящие жидкости – дайте жидкостям остыть перед тем, как помещать их в чашу для обработки. Горячая жидкость может высвободиться, вызвав травму из-за внезапного выброса пара.
- Не перемещайте кухонный комбайн во время работы.
- Не оставляйте кухонный комбайн без присмотра во время использования.
- Не помещайте части кухонного комбайна в микроволновую печь.
- Не заполняйте чашу для обработки выше отмеченной максимальной линии

заполнения для каждого типа ингредиентов. Всегда добавляйте более сухие или густые ингредиенты в чашу для обработки перед добавлением жидкостей. Несоблюдение этой инструкции может привести к неисправности, повреждению продукта или травме из-за повреждения крышки или чаши.

- Держите устройство в чистоте. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства при чистке устройства. Следуйте инструкциям по чистке, приведенным в этом руководстве.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола, касаться горячих поверхностей или скручиваться.
- Это устройство не должно использоваться детьми. Держите устройство и шнур питания в недоступном для детей месте. Устройство может использоваться лицами с ограниченными

физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если им было дано руководство или инструкции по безопасному использованию устройства и, если они понимают связанные с этим риски.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Рекомендуется регулярно осматривать устройство. Не используйте устройство, если шнур питания, штекер или устройство повреждены каким-либо образом. Верните все устройство в ближайший авторизованный сервисный центр Sage для осмотра и/или ремонта.
- Для безопасности рекомендуется подключать устройство к отдельной розетке в отдельной цепи, не совместно с другими устройствами. Если электрическая цепь перегружена другими устройствами, ваше устройство может работать недолжным образом.
- Никогда не храните лезвие или диск на валу мотора. Чтобы снизить

риск травм, никогда не размещайте режущее лезвие или диски на валу без предварительного правильного размещения чаши. Храните лезвия и диски так же, как и острые ножи, вне досягаемости детей в коробке для хранения, которая поставляется в комплектации.

- Это устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте это устройство для чего-либо, кроме его предполагаемого использования. Не используйте в движущихся транспортных средствах или лодках. Не используйте вне помещений. Неправильное использование может привести к травмам.
- Режущие лезвия и диски чрезвычайно острые, всегда обращайтесь с ними осторожно. Избегайте контакта с движущимися частями во время работы. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие предметы подальше от загрузочного отверстия кухонного комбайна, чтобы не допустить травмы или повреждение устройства. Всегда используйте толкатель для продуктов, чтобы протолкнуть еду вниз по загрузочному отверстию.

- Чтобы избежать опасности из-за случайного сброса выключателя, это устройство не должно использоваться через внешнее переключающее устройство, такое как таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



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



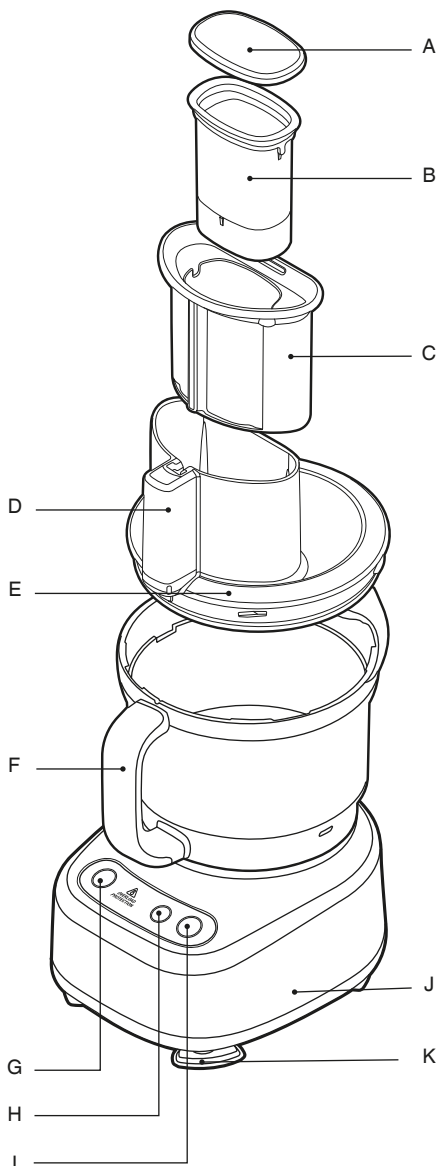
Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

**ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**



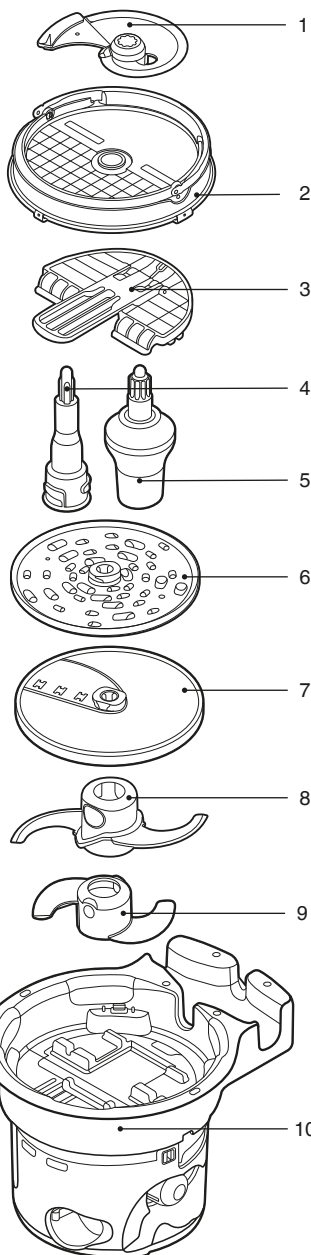
Компоненты

- A. Маленькая крышка толкателя**
Маленькая крышка толкателя используется в качестве крышки для меньшего загрузочного отверстия.
- B. Маленький толкатель для продуктов**
Для улучшения контроля обработки маленьких ингредиентов. Также используется как мерный стакан. Кухонный комбайн будет работать непрерывно, независимо от того, находится ли маленький толкатель внутри или снаружи.
- C. Большой толкатель для продуктов**
Для проталкивания продуктов вниз по загрузочному отверстию. Кухонный комбайн не запустится, если большой толкатель будет установлен неправильно.
- D. Система безопасности загрузочного отверстия**
Предотвращает работу мотора, если чаша и крышка не зафиксированы в правильном положении и большой толкатель не вставлен.
- E. Крышка для обработки с силиконовым уплотнением**
Закрепляется на чаше для обработки.
- F. Основная чаша с ручкой**
Чаша закрепляется на моторной базе.
- G. Кнопка POWER (включение)**
- H. Кнопка PULSE (импульс)**
Нажмите и удерживайте для коротких импульсов. Мотор автоматически остановится после того, как кнопка PULSE будет отпущена.
- I. Кнопка PLAY | STOP**
Нажмите, чтобы запустить и остановить мотор.
- J. Мощная индукционная моторная база**
Индукционный мотор с системой безопасности.
- K. Противоскользкие резиновые ножки**
Для дополнительной безопасности и устойчивости.



CE Технические параметры
220 – 230В~ 50Гц 650Вт

1. **Нож для нарезки кубиками**
Используется с решеткой для нарезки кубиками для нарезания продуктов кубиками.
2. **Решетка для нарезки кубиками**
Используется с ножом для нарезки кубиками для нарезания продуктов кубиками.
3. **Очиститель для нарезки кубиками**
Используется для очистки решетки для нарезки кубиками.
4. **Основной вал**
Присоединяется к ножам или дискам.
5. **Редуктор для нарезки кубиками**
Используется с набором для нарезки кубиками.
6. **Двусторонняя терка**
Используйте одну сторону диска для мелкого измельчения и другую сторону для крупного измельчения.
7. **Регулируемый дисковый нож**
Используется для нарезки ингредиентов. Может нарезать толщиной от 0.3 мм до 5.0 мм.
8. **Нож S-Blade™**
Для быстрого измельчения и смешивания различных ингредиентов.
9. **Нож для теста**
Мягкий нож для замешивания теста.
10. **Органайзер**
Для хранения всех аксессуаров.

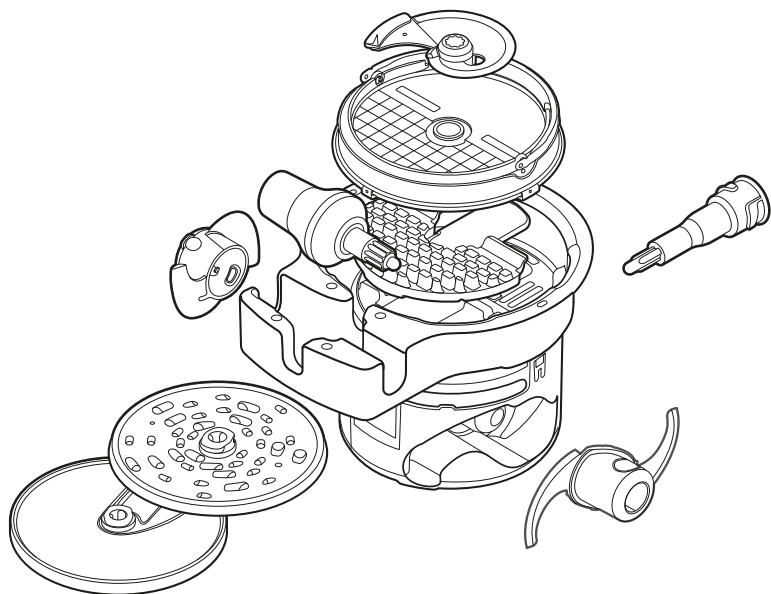


СОВЕТ

Как извлечь органайзер из чаши?
При установленной на органайзере крышке, возьмитесь за внешний край органайзера ниже места, где находится крышка, и вытащите органайзер из чаши. Затем поднимите крышку с органайзера, чтобы получить доступ к аксессуарам.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

- Все аксессуары имеют свои места в органайзере, которые помечены цветом.
- Все аксессуары в органайзере доступны независимо друг от друга.





Сборка

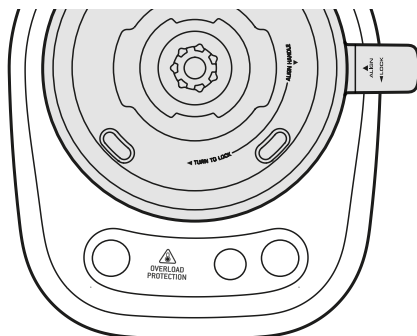
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием кухонного комбайна в первый раз удалите все упаковочные материалы и рекламные этикетки. Убедитесь, что кнопка ПИТАНИЕ выключена и кухонный комбайн отключен от сети.
- Будьте осторожны при обращении с лезвиями и дисками, так как они очень острые.
- Помойте чашу для обработки, крышку и все насадки в теплой мыльной воде с использованием мягкой ткани. Тщательно ополосните и высушите. Все насадки, кроме редуктора для нарезки кубиками, толкателя для продуктов и крышки толкателя, можно мыть в посудомоечной машине.
- При первом использовании кухонного комбайна вы можете почувствовать запах, исходящий из мотора. Это нормально и запах исчезнет по мере использования.
- Всегда используйте кухонный комбайн на сухой и ровной рабочей поверхности.

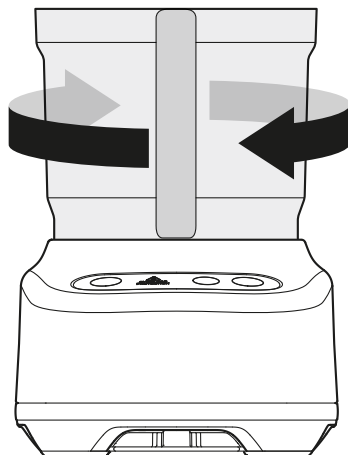
СБОРКА

Моторная база и чаша

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



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



Вал и диски

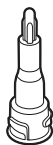


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не прикасайтесь к лезвиям решетки для нарезки кубиками и ножа для нарезки кубиками. Они чрезвычайно острые.



Нож S-формы на валу



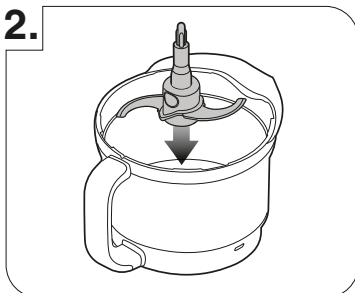
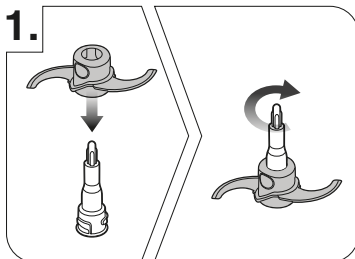
Нож для теста на валу



1. Сначала установите выбранную насадку (нож S-формы или нож для теста) на вал и поместите их на соединение в центре чаши для обработки; затем установите крышку на чашу для обработки.
2. Редуктор для нарезки кубиками необходим при использовании набора для нарезки кубиками. Чтобы нарезать овощи или фрукты кубиками, сначала вставьте редуктор для нарезки кубиками в чашу, затем установите решетку для нарезки кубиками, выровняв ее с 4 выступами в чаше, и установите нож для нарезки кубиками на решетку для нарезки кубиками поверх редуктора.

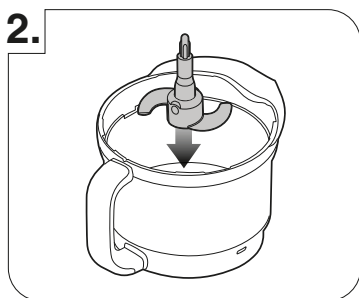
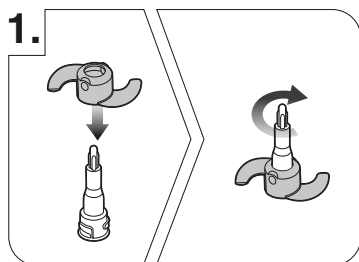
Вал и нож S-формы

1. Осторожно установите нож S-формы на вал и поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока он не будет надежно зафиксирован.
2. Осторожно поместите собранный вал с ножом S-формы на соединение в центре чаши. Избегайте касания лезвий.



Вал и нож для теста

1. Осторожно установите нож для теста на вал и поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока он не будет надежно зафиксирован.
2. Осторожно поместите собранный вал с ножом для теста на соединение в центре чаши. Избегайте касания лезвий.

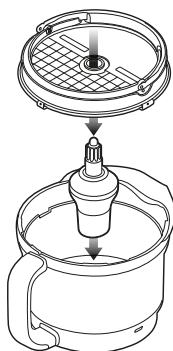


Крышка

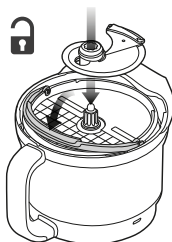
Установите крышку на чашу для обработки. Чтобы ЗАБЛОКИРОВАТЬ крышку, удерживайте загрузочное отверстие и поверните по часовой стрелке, чтобы ручки сошлись. Правильная блокировка крышки активизирует фиксирующий механизм безопасности.



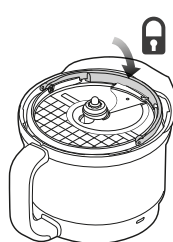
Сборка набора для нарезки кубиками



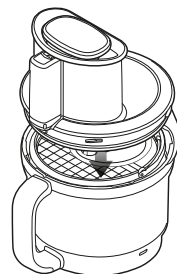
1.



2.



3.



4.



ФУНКЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Начало работы

Кухонный комбайн будет работать только тогда, когда чаша для обработки, крышка и большой толкатель будут правильно собраны. Это включает блокировку безопасности и позволит мотору работать.

На загрузочном отверстии есть маркировка CHUTE FILL MAX (Максимальная загрузка загрузочного отверстия), указывающая максимальный объем продуктов, который можно поместить в отверстие, чтобы толкатель активировал блокировку безопасности.

Панель управления

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

Нажатие кнопки POWER на этом этапе выключит устройство.

Нажатие кнопки PLAY | STOP запустит мотор.

Нажмите PLAY | STOP еще раз во время обработки, чтобы остановить мотор.

Нажмите PLAY | STOP для продолжения обработки или POWER для перехода в режим ожидания.

Извлечение большого толкателя во время обработки остановит мотор. Ингредиенты можно добавлять через загрузочное отверстие в крышке, и при повторной установке большого толкателя устройство продолжит работу.

Нажатие кнопки PULSE заставит мотор работать только до тех пор, пока кнопка будет удерживаться нажатой.

Используйте комбинацию кнопок PULSE и PLAY | STOP для более точного контроля обработки ингредиентов.

После обработки

Подождите, пока лезвия или диски полностью остановятся, прежде чем разблокировать крышку. Убедитесь, что устройство выключено с помощью кнопки POWER и отключено от розетки перед тем, как обращаться с лезвиями.

При снятии лезвий или дисков поднимайте деталь, осторожно удерживая за пластиковую центральную часть.

Система защиты от перегрузки

Кухонный комбайн оснащен системой защиты от перегрузки, чтобы предотвратить повреждение мотора — это переведет кухонный комбайн в режим ожидания.

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

Если лезвия или диски застревают во время обработки, немедленно остановите работу, затем отключите устройство от розетки перед удалением застрявших ингредиентов. Если это происходит более одного раза, чаша может быть перегружена. Попробуйте обрабатывать в меньших порциях.



Советы

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

АНЕКСУАР ДЕЙСТВИЕ ВИД ИНГРЕДИЕНТОВ / СОВЕТЫ БЛЮДА

S-Blade™	Измельчение	<ul style="list-style-type: none"> • Свежие фрукты и овощи • Сырые или приготовленные мясо и рыба • Свежие травы • Сухари • Орехи • Сухофрукты 	<ul style="list-style-type: none"> • При необходимости обрежьте и нарежьте продукты на кубики размером 2.5 см перед обработкой. <p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Мотор должен работать не дольше 1 минуты за раз.</p>
	Перемалывание	<ul style="list-style-type: none"> • Сырые и приготовленные белки 	<ul style="list-style-type: none"> • Обрежьте и нарежьте продукты на кубики размером 2.5 см перед обработкой. • Для наилучших результатов заморозьте мясо на 30 минут. • Удалите лишний жир и жилки.
	Создание пюре / Смешивание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовленные фрукты и овощи 	<ul style="list-style-type: none"> • Дайте пище остыть перед тем, как превращать в пюре или смешивать.
Лезвие для теста	Перемешивание	<ul style="list-style-type: none"> • Соусы • Тесто • Песто • Составные масла 	<ul style="list-style-type: none"> • Для теста используйте кнопку PULSE до равномерного смешивания. Не переусердствуйте с обработкой.
	Замешивание	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто для хлеба и пиццы 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте жидкость через маленькое отверстие, пока мотор работает, чтобы смешать ингредиенты. • Рекомендуемый рецепт: – 375 г муки – 7 г соли – 8 г дрожжей – 235 г воды – 10 г сахара. • Максимальное количество муки = 575 г.
Регулируемый дисковый нож	Нарезка	<ul style="list-style-type: none"> • Сырые продукты и овощи • Колбасы и мясные деликатесы 	<ul style="list-style-type: none"> • Разместите ингредиенты вертикально с левой стороны загрузочного отверстия подходящего размера, чтобы минимизировать наклон. • Для деликатесов, таких как салями или пепперони, обрежьте один конец и обрабатывайте по одной.
		<ul style="list-style-type: none"> • Сыры • Фрукты и овощи, такие как яблоки, картофель и капуста 	<ul style="list-style-type: none"> • Для наилучших результатов заморозьте мягкие сыры на 45 минут перед натиранием. <p>👁 ПРИМЕЧАНИЕ Натирание мягких белых сыров, таких как свежая моцарелла, не рекомендуется. <ul style="list-style-type: none"> • Удалите корку с твердых сыров перед натиранием. </p>

АНСЕССУАР ДЕЙСТВИЕ ВИД ИНГРЕДИЕНТОВ / СОВЕТЫ БЛЮДА

Набор для нарезки кубиками

Нарезка кубиками

- Сырые и приготовленные овощи и фрукты
- Используйте маленькие загрузочные отверстия для более твердых ингредиентов, таких как морковь или тыква.
- Для улучшения результатов также можно предварительно приготовить ингредиенты.
- При нарезке кубиками помидоров и авокадо твердые плоды дадут лучший результат.

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

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

Не заполняйте чашу ингредиентами выше **MAX** уровня, указанного на боковой стороне чаши.



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Для достижения наилучших результатов используйте загрузочное отверстие подходящего размера для обрабатываемой пищи, поместите пищу в отверстие и используйте толкатель, чтобы слегка нажимать на пищу вниз перед запуском кухонного комбайна.

Давление

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



ПРИМЕЧАНИЕ

Если продукты застряли в загрузочном отверстии, снимите толкатель, снимите крышку с чаши, и, пока крышка находится

вдали от чаши и лезвий, аккуратно извлеките застрявшую пищу вручную.

Для маленьких ингредиентов

Для длинных тонких продуктов, таких как морковь, огурцы, кабачки и т.д., используйте маленькое загрузочное отверстие. Это предотвратит переворачивание продуктов во время нарезки.

Для больших ингредиентов

Большое загрузочное отверстие имеет ширину 12 см и может вмещать ингредиенты до этого размера. Пища должна плотно входить в отверстие, чтобы поддерживаться в вертикальном положении, но не настолько плотно, чтобы мешать движению пищи вниз по отверстию. Убедитесь, что отверстие не переполнено, так как толкатель не активирует блокировку безопасности, если отверстие слишком сильно переполнено. Не заполняйте отверстие выше уровня MAX.



Уход и очистка

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

Чаша для обработки и крышка

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не касайтесь лезвий решетки для нарезки кубиками. Они очень острые.

Редуктор для нарезки кубиками и органайзер для аксессуаров

Редуктор для нарезки кубиками и органайзер для аксессуаров (если необходимо) можно мыть руками.

Лезвия и диски

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

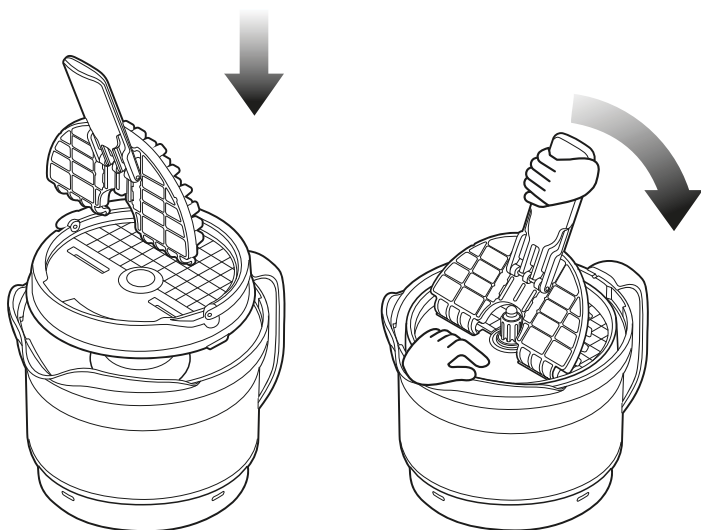
Снятие лезвия для нарезки кубиками

1. Снимите крышку с чаши и аккуратно возьмите за центральную часть лезвия для нарезки кубиками большим и указательным пальцами.
2. Поднимите и одновременно поверните редуктор, чтобы снять и отложить в сторону.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если вам не удастся снять лезвие, верните крышку на чашу, вставьте большой толкатель в загрузочное отверстие крышки и нажимайте кнопку импульса, пока кончик лезвия не окажется в зоне «вставить лезвие». Затем повторите вышеуказанные шаги.



Очистка решетки для нарезки кубиками



ПРИМЕЧАНИЯ

- Убедитесь, что лезвие для нарезки кубиками снято.
- Решетка для нарезки кубиками должна быть правильно прикреплена к чаше перед использованием очистителя для решетки.
- Редуктор может оставаться внутри чаши и решетки.
 1. Выньте очиститель из органайзера и поднимите ручку.
 2. Совместите и вставьте язычки очистителя в прорези решетки, убедившись, что очиститель установлен вертикально.
 3. Одной рукой держите ручку очистителя, а другой рукой нажимайте/держите пустую сторону решетки.
 4. Жмите ручку очистителя вниз к краю чаши, продолжая удерживать решетку другой рукой – пища должна начать проталкиваться через решетку в чашу.
 5. Продолжайте нажимать ручку вниз, пока не почувствуете, что сопротивление прекратилось и вы не можете давить дальше.
 6. Поднимите ручку обратно и извлеките очиститель из прорезей решетки. Повторите процесс, если остались крупные куски.



ПРИМЕЧАНИЯ

Любые мелкие кусочки пищи, которые остаются, можно удалить с помощью щетки для очистки.

Моторная база

Чтобы очистить моторную базу, протрите ее мягкой влажной тканью, затем тщательно высушите. Протрите остатки частиц пищи со шнура питания.

Чистящие средства

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

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



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА

ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

Еда обработана неравномерно

- Ингредиенты следует нарезать равномерными кусочками размером 2.5 см перед обработкой.
- Ингредиенты следует обрабатывать партиями, чтобы избежать перегрузки.

Ломтики нарезаны под углом или неравномерно

- Поместите равномерно нарезанные продукты в загрузочное отверстие.
- Приложите равномерное давление на толкатель.

Еда падает в загрузочном отверстии

- Для разных размеров продуктов предусмотрены два размера загрузочного отверстия. Убедитесь, что продукты плотно уложены для достижения наилучших результатов.

Некоторая еда остаётся на диске после обработки

- Это нормально, если после обработки остаются небольшие кусочки.

Мотор замедляется при замешивании теста

- Количество теста не должно превышать максимально рекомендованное количество в рецепте. Удалите половину и обрабатывайте в два этапа.
- Тесто может быть слишком сухим. Если мотор начинает работать быстрее, продолжайте обработку. Если нет, добавляйте воду по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не начнет работать быстрее. Обрабатывайте до тех пор, пока тесто не начнет очищать стенки чаши для обработки.

Тесто не очищает внутреннюю часть чаши для обработки

- Количество теста может превышать максимальную емкость кухонного комбайна. Удалите половину теста и обрабатывайте в два этапа.
- Тесто может быть слишком сухим.

Образование комка теста на лезвии для теста и неравномерное замешивание теста

- Остановите комбайн, осторожно извлеките тесто, разделите его на 3 части и равномерно распределите их в чаше для обработки.

Тесто нажётся жестким после замешивания

- Разделите тесто на 2 или 3 части и равномерно распределите их в чаше для обработки. Обрабатывайте 10 секунд или до тех пор, пока тесто не станет равномерно мягким и эластичным. Дайте тесту отдохнуть, чтобы клейковина расслабилась и тесто стало более податливым.

Тесто слишком сухое

- Пока комбайн работает, добавляйте воду через маленькое отверстие по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не начнет очищать внутреннюю часть чаши для обработки.

Тесто слишком влажное

- Пока комбайн работает, добавляйте муку через маленькое отверстие по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не начнет очищать внутреннюю часть чаши для обработки.

Мотор не запускается

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

ПРОБЛЕМА

ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

Кухонный комбайн выключается во время работы

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

Мотор замедляется во время работы

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

Кухонный комбайн вибрирует / двигается во время работы

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

Лезвие для нарезки застряло на валу

- Установите крышку обратно на чашу и вставьте большой толкатель.
 - Нажмите кнопку PULSE один раз и проверьте, выровнено ли лезвие в зоне "вставить лезвие". Если нет, повторите процесс до тех пор, пока лезвие не окажется на месте. Возможно, потребуется снять крышку для проверки.
 - Снимите крышку, убедитесь, что лезвие находится в правильном положении, затем осторожно возьмите за центр лезвия большим и указательным пальцами. Поднимите лезвие вверх и снимите его с вала.
-



Garantija

IEROBEŽOTA 2 GADU GARANTIJA

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

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

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



Garantija

2 METŪ RIBOTA GARANTIJA

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

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



Garantii

PIIRATUD GARANTII 2 AASTAT

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

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



Гарантия

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

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

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

LV

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

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

Reģistrēts Latvijā № 50003873791.

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

LT

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

Pirkējiem priekšroku, lūdzam, apsilankyt 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

Reģistreeritud Lātis № 50003873791.

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

Sage[®]

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2023.

BFP638 / SFP638 UG1 B23