

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



EN QUICK GUIDE

DK QUICK GUIDE

SE QUICK GUIDE

NO QUICK GUIDE

FI PIKAOPAS

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
7	Components
10	Assembly
13	Functions
17	Food Processing Guide
19	Care & Cleaning
21	Troubleshooting
23	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind.

In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com

- Before using for the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance.
- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely discard the protective cover fitted to the power plug.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the edge and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance shall not be used by children.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Children should not play with the appliance.

- Cleaning of the appliance and user maintenance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - The appliance can be used by persons with reduced physical or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged and maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
 - Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
 - The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
 - Always ensure the appliance is properly assembled as per instructed before use.
- Use the appliance without properly assembled may cause product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.
- Do not use the food processor on slippery, unstable or uneven surfaces such as a sink drain board.
 - Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from moving or rotating parts during operation.
 - Do not use the appliance for anything other than food and/or beverage preparation.
 - In order to avoid the possible hazard of the appliance starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protection, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the appliance to a circuit that can regularly switch the appliance on and off.
 - Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
 - This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
 - Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorised by Sage® to be

used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose safety risk.

- For optional accessories authorised by Sage® to be used on this product, please read all instructions supplied with the accessory in conjunction with the instructions contained in this booklet.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor, Quad™ blade, dough blade or disc, have completely stopped before disassembling. Ensure the OFF button has been pressed to switch the motor off; the appliance is switched off at the power outlet and unplugged, before removing the lid from the bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the Quad™ blade, dough blade or discs carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Do not process hot or boiling liquids - allow liquids to cool before placing into the processing bowl. Hot liquid can be ejected to cause injury due to sudden steaming.
- Ensure the OFF button has been pressed, and the food processor is switched off at the power outlet and unplugged before attaching the Quad™ blade, dough blade, disc or processing lid.
- To avoid possible malfunction of the processing bowl's auto switch, do not place the processing lid in the locked position when the appliance is not in use.
- Do not place hands or fingers in the bowl of the food processor unless the motor, Quad™ blade, dough blade or discs have come to a complete stop.
- The processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times. Avoid contact with moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of food processor feed chute to prevent personal injury or damage to the mixer. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.
- Handle the food processor and attachments with care – remember the blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach of children.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not fill bowl above marked liquid levels or 15 cups dry level (shredding). Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.

- Never remove the lid while the processor is operating. Always use the POWER/OFF button to stop the machine before removing the lid.
- Do not place the food processor near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Do not place any part of the food processor in the microwave oven.
- Do not leave the food processor unattended when in use.
- Do not move the food processor whilst in operation.
- Do not use attachments other than those provided with the food processor.
- Do not attempt to operate the food processor by any method other than those described in this booklet.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Always operate the food processor with the processing lid securely in position.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the Quad™ blade, dough blade or discs.
- Please do not crush ice in the large or small processing bowls. This will cause damage to the blades (Quad™ or mini blade). We recommend that you use a blender for ice crushing.
- When mixing yeast dough, the operating time of the food processor should not longer than 30 seconds. Allow the appliance to cool down before next use.
- Some stiff mixtures, such as dough, may cause the processing blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 30 seconds.
- Do not use your fingers or a knife to clean the dicing grid. Please use the cleaning tool or brush provided to clean the dicing grid.
- Do not use your fingers or a knife to clean the dicing blade. Please use the cleaning tool or brush provided to clean the dicing blade.
- Do not attempt to use the Dicing Kit in any other manner than described in this user manual.
- Do not attempt to use the Dicing Kit with any other food processor than the models specified on the Dicing Kit packaging.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

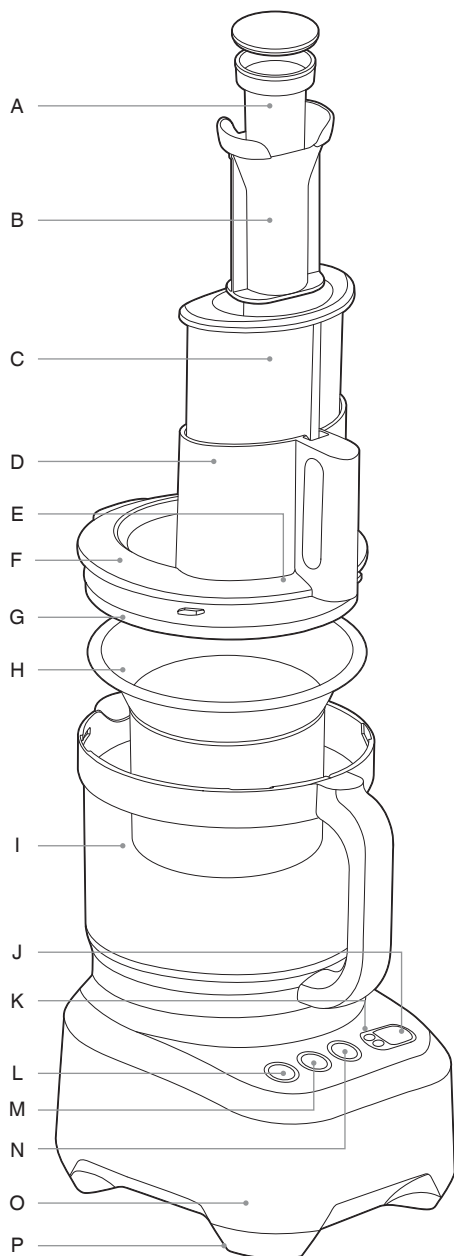


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

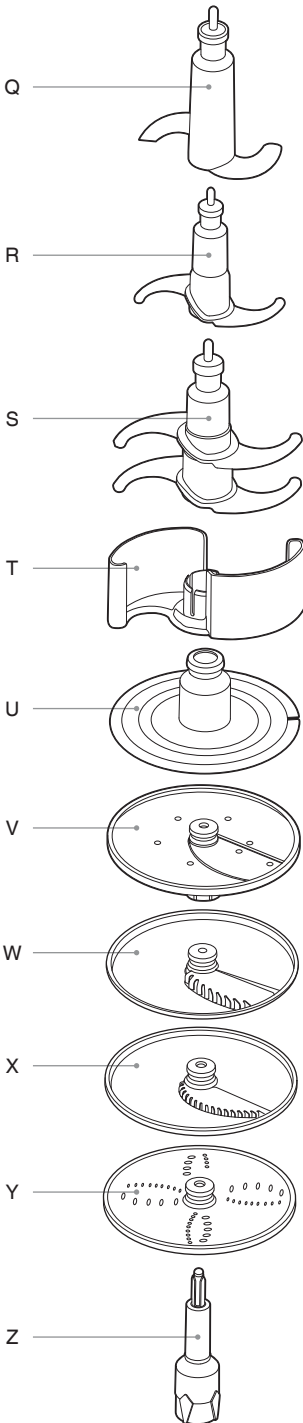
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

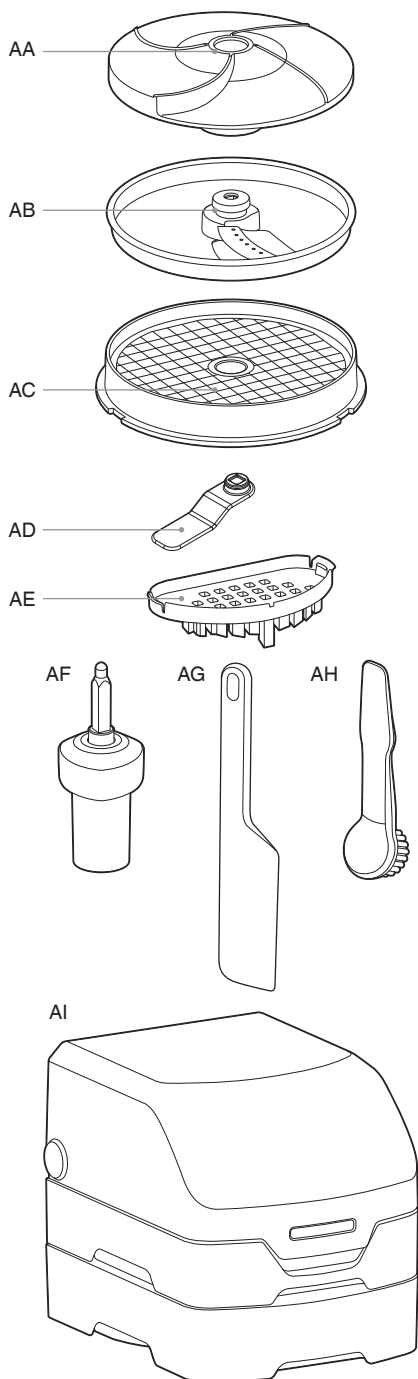


- A. **Small food pusher**
- B. **Medium pusher**
- C. **Large food pusher**
The food processor will not start unless the large pusher is correctly in place.
- D. **Extra wide 14cm chute**
- E. **Feed chute safety system**
Prevents the motor from operating unless the bowl and lid are correctly locked in position, and large feed pusher is inserted.
- F. **Processing lid**
- G. **Silicone seal**
- H. **Mini bowl**
For better control when processing small quantities.
- I. **Processing bowl with handle**
15 cup bowl for dry ingredients and 10 cups for diced and liquid (thick, wet ingredients e.g. soups).
- J. **LCD display**
- K. **Count up & count down timer**
- L. **POWER / OFF button**
- M. **START / PAUSE button**
- N. **PULSE button**
- O. **Direct drive motor base**
- P. **Non-skid rubber feet**



- Q. **Dough blade**
- R. **Mini processing blade**
- S. **Quad® processing blade**
- T. **Quad® blade safety cover**
- U. **Whisk/emulsifying disc**
- V. **Adjustable slicer**
- W. **French fries cutter**
- X. **Julienne disc**
- Y. **Reversible shredder**
- Z. **Disc spindle**
Use with the reversible shredder, julienne, chip cutting, whisk, potato peeler and adjustable slicing discs in position.

CE Rating Information
220-240V ~50Hz 2000W





Assembly

BEFORE FIRST USE

- Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the POWER button is OFF and the food processor is unplugged.
- Be careful when handling the blades and discs as they are extremely sharp.
- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All attachments except the geared spindle and large food pusher may be washed in the dishwasher.
- When first using your food processor, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.

ASSEMBLY

Motor Base and Bowl

1. Position the processing bowl onto the motor base with the handle in line with the ALIGN HANDLE graphic on the motor base.



2. Turn the bowl clockwise until the handle locks to the front. The processing bowl should now be securely locked into position. The food processor will not operate unless the bowl is locked into position correctly.



Spindles and Discs

1. Before placing the lid onto the processing bowl, choose your spindle and position it over the coupling in the centre of the processing bowl. Then position your chosen attachment over the spindle. Please note that the Quad® Blade and Dough Blade do not require a spindle for processing.
2. The disc spindle is required when using the following discs: adjustable slicer, reversible shredder, julienne, french fries cutter and the peeler. Do not use the geared spindle for those attachments. Failing to use the disc spindle will damage the parts, and incorrect use this way may cause the parts to fuse together.



Julienne disc



French fries cutter



Slicing disc



Shredding disc



Peeler



Disc spindle

3. The geared spindle is required when using the dicing kit. To dice vegetables or fruit insert the geared spindle into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, then insert the dicing disc.

Make sure you follow the right order. If you intend to dice larger quantities (more than 5 cups) please insert the dicing distributor after placing your geared spindle into the bowl. The dicing distributor will help to distribute diced food evenly across the bowl.

Do not use your dicing kit with the disc spindle. Always use the geared spindle.



Dicing blade



Dicing grid



Dicing distributor



Geared spindle



WARNING

Do not touch the blades of the Dicing Grid. They are extremely sharp.



Mini Processing Bowl



The mini processing bowl fits inside the main bowl.



Do not use any spindle, or the processing discs. Use only the mini processing blade in the mini bowl. Please note that the mini blade cannot be used in the main processing bowl.

Lid

Place lid onto the processing bowl so that the ALIGN / LOCK graphics on the lid and handle align. To LOCK the lid, hold the chute and turn clockwise so that the handle parts align.

Locking the lid correctly will engage the interlocking safety catch on the handle, and allow the motor to run.





Functions

OPERATION

Getting started

The food processor will only operate when the processing bowl, lid and large pusher are correctly assembled. This engages the safety interlock, and allows the motor to run.

The chute has a CHUTE FILL MAX graphic to indicate the maximum volume of food that can be placed in the chute for the pusher to activate the safety locking catch.

Control buttons

The momentary PULSE button is ideal for processing foods that need sudden bursts of power. It also encourages ingredients to move around the bowl. PULSE is also best when processing foods that only require processing for a short period of time.

After Processing

After processing, wait until the blades/discs have stopped moving before unlocking the lid. To ensure safe handling, turn off at the POWER button and unplug at the power outlet before handling the blades.

When removing blades/discs, lift the part by carefully gripping the plastic hub in the centre.

DICING WITH THE DICING KIT

The dicing kit dices raw and cooked food into cubes of the size of 12 x 12mm.

Always remember to place the geared spindle, dicing grid and dicing disc into the food processor before adding the food.

Do not dice more than 10 cups (2.4l) in your food processor at a time. Exceeding this capacity could lead to the product jamming in the disc. It will also make the cleaning process of the dicing grid challenging.

Clean dicing grid each time after dicing 10 cups.

Vegetables and fruits

The dicing kit can process raw and cooked vegetables and also fruits. To improve dicing results for harder vegetables like carrots and pumpkin, par-cooking is recommended. Only par-cook vegetables that need to be cooked afterwards.

For best results when dicing with raw, hard vegetables feed carrots length-ways through the small feed chute, and feed pumpkin through the medium feed chute. Feeding this produce through the large feed chute may lead to jamming of the disc.

DO NOT DICE SWEET POTATO

(Yam/Kumara).

Due to its dry, fibrous texture dicing sweet potato is not recommended with the Dicing Kit. Sweet Potato places high load on the Dicing Kit which causes high friction and potential damage to the Bowl Lid.

Use the START / PAUSE button for control when dicing food.

PEELING WITH THE PEELER

Potato peeling made easy

Take the hard work out of peeling potatoes.

The Sage peeler will peel potatoes in batches of 6–7, depending on the size. Peeling is very fast, and may finish quicker than expected. Keep your eye on progress, and it should be done in 25–30 seconds.

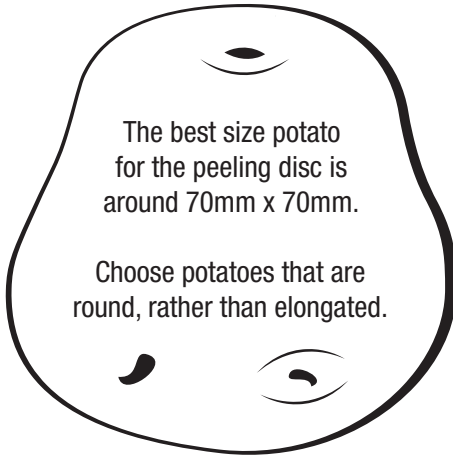
Size matters

The best size potatoes to use are around 70mm x 70mm, which is about the size of this illustration. Choose potatoes that are round, rather than elongated.

Use whole potatoes, as cutting potatoes into half or quarters creates square edges that won't peel efficiently. Using rounder potatoes will reduce the amount of waste.

Loading the potatoes

Position 6–7 potatoes evenly on top of the peeler. Potatoes should have enough room to freely roll and rumble. If potatoes are too tightly packed, the peeling won't be as effective. Keep in mind that the peeling works best with a complete batch, and peeling just a couple of potatoes won't be as efficient. Lock lid in place before starting, and never insert potatoes through the chute.



The best size potato for the peeling disc is around 70mm x 70mm.

Choose potatoes that are round, rather than elongated.

Peeling other produce

The peeler disc can peel potatoes very well but it can also be used to peel other firm, round produce such as beetroot.

It can also peel carrots and sweet potatoes.

Depending on the size, we recommend cutting carrots and sweet potatoes in 2–3 pieces before placing them into the bowl.

CHOPPING WITH THE QUAD® BLADE

The micro-serrated Quad blade chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced. The blades process very efficiently, and may take less time than expected to process many large tasks.

Raw vegetables, fruit and cooked meats

Trim and cut food into 2.5cm cubes.

Process no more than 7 cups at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

Raw meat, chicken and fish

Trim excess fat and sinew, and cut food into 2.5cm cubes. Ensure all bones are removed. Chill well in freezer until firm as this will help to cut through the food more easily. Process no more than 4 cups (600g) of raw meat at a time. At this capacity the motor should run for no more than 30 seconds at a time. Use a combination of the START and the PULSE button until chopped or minced to the desired consistency.

Leafy herbs

Wash and dry herbs thoroughly. Remove any coarse stems. Process no more than 3 bunches of herbs (approx. 5½ cups) at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

Use leafy herbs immediately for the most aromatic results in your recipe.

Nuts

Process no more than 5 cups of shelled nuts at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

Nut butters

Process no more than 5 cups of shelled roasted nuts at a time using the START button until chopped to the desired consistency.

Soft breadcrumbs

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades). Process no more than 6–8 slices at a time with the processing bowl, using the PULSE button at 1–2 second intervals until crumbed to desired consistency.

Dried breadcrumbs

Tear bread into chunks and toast in oven until golden and crisp. Do not over brown. Process no more than 6–8 slices at a time with the processing bowl, using the PULSE button at 1–2 second intervals.

Biscuit crumbs

Break biscuits into quarters, and weigh a maximum of 500g (2 standard packets). Process using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency. Sweet or savoury biscuit crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savoury pies.

Do not process very hard biscuits (for example ginger nut biscuits) as this may damage the blades.

Dried fruit

For dates and other larger dried fruits, remove pits and cut into quarters before processing. Process no more than 1 cup at a time.

Dried fruit can be sticky, and may stick to the blades during processing.

We recommend putting dried fruit in the freezer for about 10 minutes before processing. Process no more than 2 cups (1 cup for large fruits) at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

PURÉEING WITH THE QUAD® BLADE

The micro-serrated Quad blade purées raw and cooked food to the consistency required, including baby food. The blades process very efficiently, and cut the time needed to puree many tasks.

MIXING WITH THE QUAD® BLADE

The Quad blade mixes ingredients for cakes, batters, and cookie doughs.

The Quad blade can also emulsify egg-based sauces such as mayonnaise.

Pastry dough

Place flour and chilled, cubed butter into the processing bowl.

Do not process more than 3L cups (500g) of flour using the START / PAUSE button in intervals until the butter is absorbed into the flour.

Steadily add liquid through the small feed chute with the motor still running.

Process until the mixture forms a ball.

KNEADING WITH THE DOUGH BLADE

Always remember to place the dough blade into the processing bowl before adding the food. The edges of the plastic dough blade create a softer action for combining dough ingredients.

The dough blade encourages the gluten strands to be stretched rather than cut, and should be used for all yeast doughs, and any other doughs that require kneading.

Do not process more than 3 cups (500g) of flour or using the START / PAUSE button in intervals.

Steadily add liquid (including oil, if applicable) through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture until it forms a soft, elastic dough ball.

If processing more than two batches of dough (500g each), allow the motor base to cool for an extended period (approx. 30 min) before subsequent kneading to prevent the motor from overloading.

SLICING, GRATING AND SHREDDING



IMPORTANT

The spindle must be used with both the adjustable slicer and the reversible shredder/grater.

Adjustable slicer

The adjustable slicer will slice food to an even and consistent thickness. It can be adjusted to 24 settings, from very fine (0.3mm) to thick (8.0mm). To adjust the slicing thickness, hold the adjustable slicing disc by the outer edge with one hand, keeping hand away from blade, and turn the adjustment dial on the underside with the other hand. An arrow graphic indicates the thickness of the slice you have chosen.



Reversible grater and shredder

This disc has an array of small blades on both sides of the disc. Align the disc so larger holes face up for courser textured results, or with the smaller holes facing up for finer results. The discs are labelled showing which side faces up.

CONTROLLING THE INGREDIENTS

For optimal results, position food in the chute and use the pusher to apply light downward force prior to starting the food processor.

Always use the small or medium size feed chute for processing hard produces like pumpkin and sweet potato. Feeding hard produces through the large feed chute could cause damage to the discs.

Smaller ingredients

For long thin foods such as carrots, cucumbers, zucchini, etc., use the small or medium feed chute. This will avoid the ingredient from tipping over during slicing.

Larger ingredients

Take care not to overfill the chute, as the pusher will not activate the interlock safety catch if the chute is too full. Do not fill over the MAX CHUTE FILL graphic.

Pressure

When processing, never force the food down the chute as this can damage the discs.

Cheese

Caution should be taken when processing cheese in a food processor. For soft cheese such as mozzarella, partially freeze it until firm. This will help prevent jamming the disc.

Round cheeses such as mozzarella should be trimmed at one end to encourage them to sit flat in the feed chute with the disc starts.

Hard cheeses such as parmesan must be checked first to ensure they are not too hard (to avoid damaging blade edges). The cheese should slice easily with a sharp knife and remove the rind before processing.

Wedged shaped cheeses such as parmesan can be packed side by side to form a rectangular shape in the chute.

Chocolate

Break a block of chocolate into small pieces, and chill until firm. Pack into the small or medium feed chute, and then shred.



WARNING

Oils in citrus rind can damage the bowl and lid. When processing citrus rind clean out bowl and lid immediately after processing. Do not soak parts in hot water.



Food Processing Guide

For more information about preparation of food and how to process, refer to basic processing techniques.

FOOD TYPE	RECOMMENDED TOOL	DISH TYPE SUGGESTIONS
Avocado	Dicing kit	Chunky guacamole
	Quad blade or mini processing blade	Guacamole
	Slicing disc 2-5 mm	Salad
Apple/Pear	Dicing kit	Fruit salad
	Quad blade or mini processing blade	Apple sauce
	Slicing disc 2–5mm	Slaw
	Grating disc	
Apple/Pear (cooked)	Quad blade or mini processing blade	Baby food
Batters	Quad blade	Cakes, pancake, waffle batter
Beetroot	Dicing kit	Relish
	Slicing disc 2-5 mm	Salad
	Shredding disc	Salad
	Quad blade	Puree
	Peeler	
Breadcrumbs	Quad blade	Coatings, breadcrumb stuffing
Butternut Pumpkin (Peeled)	Quad blade	Butternut pumpkin soup
	Dicing kit (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked)	
	Slicing Disc (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked)	
Cabbage/Lettuce	Slicing disc 1–3mm	Salad
	Shredding disc	Salad
Carrot	Dicing kit (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked)	Minestrone
	Quad blade or mini processing blade	Meat pie
	Slicing disc	Vegetable soup
	Shredding disc	Salad
	Peeler	Carrot cake
Cauliflower	Quad blade or mini processing blade	Cauliflower soup
Celery	Quad blade or mini processing blade	Vegetable soup
	Slicing disc 1–3mm	Salad
	Dicing kit	Soup
Cheese	Shredding disc	Garnish, sandwich filling
		Grated cheese for pizza

FOOD TYPE	RECOMMENDED TOOL	DISH TYPE SUGGESTIONS
Chocolate	Quad blade Shredding disc	Chocolate ganache Dessert decoration
Cream	Whisk	Whole egg foams
Doughs	Dough blade	Bread, pizza
Herbs	Quad blade or mini processing blade	Seasoning, pesto
Leeks	Quad blade or mini processing blade Slicing disc 2–5mm	Soup Soup
Meat (raw)	Quad blade (use pulse function)	Meatloaf, burgers, meatballs
Meat (cooked)	Quad blade (use pulse function)	Sandwich fillings, pâté, baby food
Meat (deli)	Slicing disc 1–6mm	Sandwiches, antipasto, pizza toppings
Onion	Dicing kit Quad blade or mini processing blade Slicing disc 0–5mm Shredding disc	Salsa, soups Soups, sauces Salad
Pastry	Quad blade	Pies
Potatoes	Dicing kit Peeler Shredding disc French fries cutter Slicing disc	Potato salad Pomme purée, potato salad, french fries Hash browns French fries
Potatoes (cooked)	Quad blade or mini processing blade	Mash potato
Sweet Potato	Slicing disc Shredding disc Peeler	Sweet potato fries
Tomatoes	Dicing kit Quad blade or mini processing blade Slicing disc 2–5mm	Chunky salsa Salsa Caprese salad, sandwich filling
Zucchini	Dicing Julienne Cutter Slicing disc	Minestrone, quesadillas Zucchini fries Grilled zucchini



Care & Cleaning

Remove the power cord from the power outlet after use for safety reasons.

Processing bowl and lid

Due to the interlock components, we do not recommend immersing the bowl in water for long periods.

To keep your bowl and lid clean, and to avoid food drying on, follow these steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the bowl and lid.
- Hand wash in clean warm, soapy water using a mild liquid detergent and non-abrasive sponge.
- The processing bowl and lid may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only), however washing in the dishwasher is not recommended on a regular basis, as prolonged exposure to harsh detergents, hot water and pressure will damage and shorten the life of the plastic and the interlock components.

Geared spindle and Food Pushers

- The large food pusher and geared spindle should only be hand-washed. Do not place them into the dishwasher. Washing the geared spindle in the dishwasher will damage the spindle.



WARNING

Do not touch the blades of the Dicing Grid. They are extremely sharp.



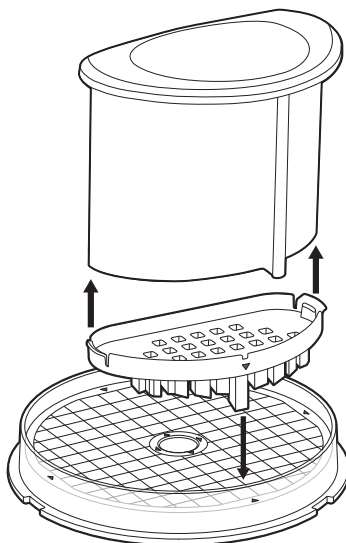
Blades and discs

- Blades and discs are razor sharp, do not touch. Always use a spatula or brush to remove food or when cleaning blades.
- Disc spindle, blades and discs can be washed in the dishwasher.

Dicer

Use the dicer cleaning cap to clear out excess food built up in the dicing grid after EACH USE or each 10 cups.

- Straight after dicing, remove the dicing disc from the bowl while leaving the dicing grid inside the bowl.
- Attach the cleaning cap to the bottom of the large pusher.
- Align the markings on the cleaning cap with the markings on the dicing grid, push down to clear out the food in the grid.
- Repeat four times going around the grid until the entire grid is cleared.



Motor base

To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleansers on either the motor base or the jug, as they may scratch the surface. Use only warm soap water with a soft cloth.

Stubborn food stains and odours

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odour or stain the bowl or lid.

To remove, pour warm soapy water and fill to the MAX LIQUID mark. Set aside to soak for 5 minutes, without immersing the whole bowl. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store the bowl with the lid off.

Storage

Place the large food pusher (with medium and small pushers inserted) into the feed chute for storage.

Store your food processor upright, with the bowl and lid resting in position, but not locked. Locking the bowl and lid can put unnecessary strain on the safety interlock.

All accessories should be kept in the storage container and out of the reach of children to avoid accidental cuts. It is not recommended to store the discs in a drawer with other utensils.

Do not place anything else on top of your food processor during storage.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients should be cut evenly into 2.5cm pieces before processing. • Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	<ul style="list-style-type: none"> • Place evenly cut food into the feed chute. • Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	<ul style="list-style-type: none"> • The large feed chute must be packed full for best results. If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use a smaller feed chute, depending on the food size.
French fries cutter	<ul style="list-style-type: none"> • Always clear any blocked potato before processing more potatoes.
Some food remains on top of the disc after processing	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	<ul style="list-style-type: none"> • Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches. • Dough may be too dry. If motor speeds up, continue processing. If not, add more water, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.
Dough doesn't clean inside of the processing bowl	<ul style="list-style-type: none"> • Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches. • Dough may be too dry.
Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded	<ul style="list-style-type: none"> • Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.
Dough feels tough after kneading	<ul style="list-style-type: none"> • Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable. Allowing dough to rest allows the gluten strands to relax and become more pliable.
Dough is too dry	<ul style="list-style-type: none"> • While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	<ul style="list-style-type: none"> • While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.

PROBLEM

EASY SOLUTION

The motor does not start

- There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl and lid are securely locked into position.
- If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed chute are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor.
- Make sure the large food pusher is inserted in the feed chute low enough to engage safety interlock switch.
- If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.

The food processor shuts off during operation

- The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- If the motor overloads, the 'OVERLOAD' icon in the LCD will start to flash. Switch off by pressing the POWER / OFF button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 20–30 minutes before resuming.

The motor slowed down during operation

- This is normal as some heavier loads (e.g. slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and continue processing.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

The food processor vibrates/moves during processing

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder.

INSERT PUSHER flashing

- Make sure that food does not exceed the max line in the food chute.
- If pusher is fully inserted and this warning flashes on the screen, check that the bowl and lid are assembled correctly. Bowl handle should be facing the front of the unit.

The food processor stalls when dicing

- Stop the machine, very carefully remove the dicing disc. Using the cleaning cap, clear out the food built up in the dicing grid and dicing disc.
 - Some foods are too hard for the dicer to process, and cause the motor to stop. Some foods need to be par-cooked, check the food processing guide.
-



Guarantee

3 YEAR LIMITED GUARANTEE AND 30 YEAR LIMITED MOTOR GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 3 years for all parts of the product and 30 years for the product's motor from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.



Indhold

- 24 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
- 29 Komponenter
- 32 Samling
- 35 Funktioner
- 39 Vejledning til forarbejdning af fødevarer
- 41 Vedligeholdelse og rengøring
- 43 Fejlfinding
- 45 Garanti

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter, er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger elapparater og overholder de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

LÆS HELE BRUGSAN- VISNINGEN, FØR APPARATET TAGES I BRUG, OG GEM BRUGSANVISNINGEN

- Du kan også downloade denne brugsanvisning på sageappliances.com
- Før apparatet tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet.
- Fjern al emballage og indpakning, før du bruger apparatet første gang.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- Elledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Placer apparatet på en stabil, varmekast, lige og tør flade med god afstand til kanten, og brug ikke apparatet nær en varmekilde som f.eks. en varmeplade eller et gasblus.

- Vibration under processen kan få apparatet til at flytte sig.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, er i kontakt med varme overflader eller er viklet sammen.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Afbryd altid strøm til apparatet, hvis det efterlades uden opsyn, og inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, manglende erfaring og viden – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Brug ikke apparatet, hvis elledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis apparatet eller tilbehøret bliver beskadiget og der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du kontakte Sage Kundeservice eller gå ind på sageappliances.com.
- Al anden vedligeholdelse end almindelig rengøring skal foretages af et autoriseret Sage®-servicecenter.
- Det anbefales at installere en automatisk sikkerhedsafbryder ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge sikkerhedskontakter med en maksimal arbejdsstrøm på ikke over 30mA. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.
- Kontrollér altid, at produktet er rigtigt samlet i henhold til instruktionerne, inden det bruges. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i, at produktet beskadiges, og det kan medføre en sikkerhedsrisiko inklusive personskade.
- Brug ikke foodprocessoren på glatte, ustabile eller ujævne overflader som en afløbsbakke.
- Hold hænder, fingre, hår, tøj samt køkkenredskaber og andet væk fra dele, der roterer og bevæger sig.
- Brug ikke apparatet til andet end at blende fødevarer eller væsker.
- For at undgå en potentiel risiko for, at apparatet starter af sig selv pga. en utilsigtet nulstilling af sikringsfunktionen, må du ikke tilslutte en ekstern afbryderenhed (som f.eks. en timer) eller tilslutte enheden til en strømkilde, der vil kunne slå apparatet til og fra.

- Hold apparatet rent. Følg rengøringsvejledningen i denne manual.
 - Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte brug. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
 - Brug aldrig tilbehør, der ikke blev leveret med dette produkt, eller er godkendt af Sage®, sammen med dette produkt. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i beskadigelse af produktet og medføre en sikkerhedsrisiko inklusive personskade.
 - Du kan læse om, hvilket tilbehør der er godkendt af Sage® til brug sammen med dette produkt, i de instruktioner, der følger med tilbehøret, samt i denne brugervejledning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner mad fra tilberedningsskålen, og sørg for, at motoren, Quad™-klingen, dejklingen eller skiven er stoppet helt, før apparatet skilles ad. Sørg for, at der er slukket for motoren med OFF-knappen, der er slukket for stikkontakten, og stikket er taget ud af stikkontakten, inden låget fjernes fra skålen.
- Tilberedningsskålen skal derefter låses op fra motorsoklen, og Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne fjernes forsigtigt, inden du prøver at fjerne den forarbejdede mad.
- Brug ikke meget varme eller kogende væsker – lad dem køle af, inden de hældes i tilberedningsskålen. Hvis meget varme væsker sprøjter ud af apparatet, risikerer du forbrændinger på grund af pludselig fordampning.
 - Sørg for, at der er slukket for foodprocessoren med OFF-knappen, der er slukket for stikkontakten, og stikket er taget ud af stikkontakten, inden du monterer Quad™-klingen eller dejklingen eller sætter låget på.
 - For at undgå eventuelle funktionsfejl i tilberedningsskålens automatiske kontakt skal du ikke låse låget, når apparatet ikke er i brug.
 - Anbring ikke hænder eller fingre i foodprocessorens skål, medmindre motoren, Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne er stoppet helt med at rotere.
 - Klingerne og skiverne er ekstremt skarpe og skal altid håndteres med største forsigtighed. Undgå kontakt med bevægelige dele, når apparatet er i brug. Hold hænder, hår, tøj, paletknive og andre redskaber væk fra foodprocessorens sliske for at forhindre personskader eller beskadigelse af apparatet.

- Brug altid det medfølgende stempel til at skubbe maden ned ad slisken.
- Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af foodprocessoren og dens tilbehør – husk, at klingerne og skiverne er knivskarpe og skal opbevares utilgængeligt for børn.
 - Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreblade under tømning af skålen og rengøring.
 - Fyld ikke skålen over mærket for maksimalt væskniveau eller 3,5 liter tørre ingredienser ved rivning. Placer altid tørre eller tykkere ingredienser i tilberedningsskålen først, inden du tilsætter væsker.
 - Fjern aldrig låget, mens foodprocessoren kører. Stop altid apparatet med tænd/sluk-knappen, før du fjerner låget.
 - Placer ikke foodprocessoren tæt på bordkanten, når den skal bruges. Sørg for, at overfladen er plan, ren og fri for vand, mel osv.
 - Kom ikke nogen dele af foodprocessoren i en mikrobølgeovn.
 - Lad ikke foodprocessoren være uden opsyn, når den er i brug.
 - Flyt ikke foodprocessoren, mens den er i brug.
 - Brug ikke andet udstyr end det, der følger med foodprocessoren.
 - Forsøg ikke at betjene foodprocessoren på anden måde end som beskrevet i denne vejledning.
 - Skub ikke fødevarer ind i madslisken med fingrene eller køkkenredskaber. Brug altid det medfølgende stempel.
 - Foodprocessoren må kun bruges, når låget er låst sikkert på plads.
 - Tilberedningsskålen skal altid monteres på motorsoklen, inden du monterer Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne.
 - Knus ikke is i de store eller små tilberedningsskåle. Dette vil beskadige klingerne (Quad™ eller den lille klinge). Vi anbefaler at knuse is i en blender.
 - Ved blanding af gærdej bør du ikke lade foodprocessoren køre længere end 30 sekunder ad gangen. Lad apparatet køle af, før du bruger det igen.
 - Nogle seje blandinger, såsom dej, kan få klingen til at rotere langsommere end normalt. Hvis dette sker, skal du ikke lade apparatet køre længere end 30 sekunder ad gangen.
 - Rens ikke terngitteret med fingrene eller med en kniv. Brug det medfølgende rengøringsværktøj eller -børste til at rense terngitteret.

- Rens ikke ternklingen med fingrene eller med en kniv. Brug det medfølgende rengøringsværktøj eller -børste til at rense ternklingen.
- Forsøg ikke at bruge ternsættet til andre formål end beskrevet i denne brugervejledning.
- Forsøg ikke at bruge ternsættet i andre foodprocessorer end de modeller, der er angivet på emballagen til ternsættet.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som normalt husholdningsaffald.

Det skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller hos en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.

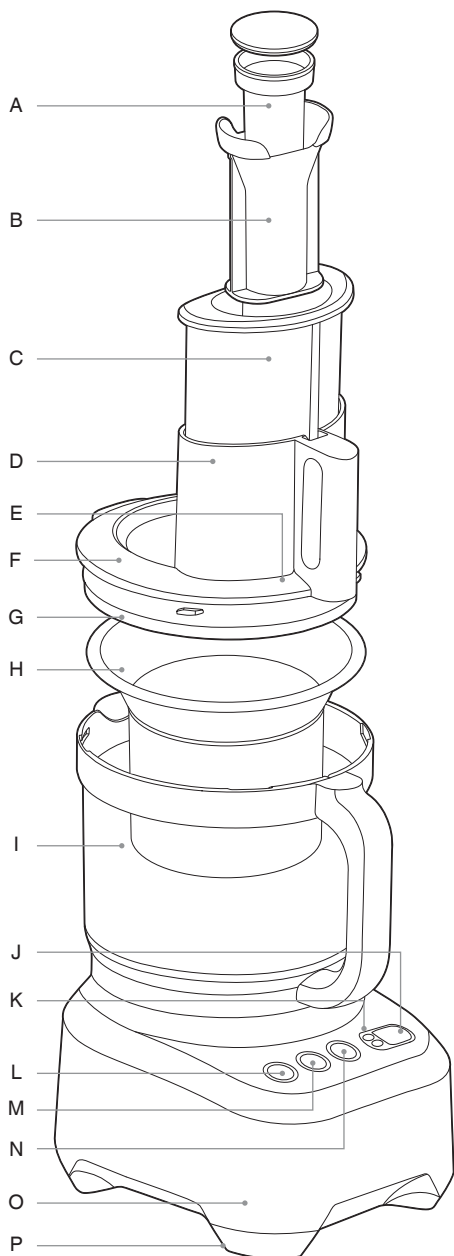


For at undgå elektrisk stød må hverken stik, ledning eller apparatet nedsænkes i vand eller andre væsker.

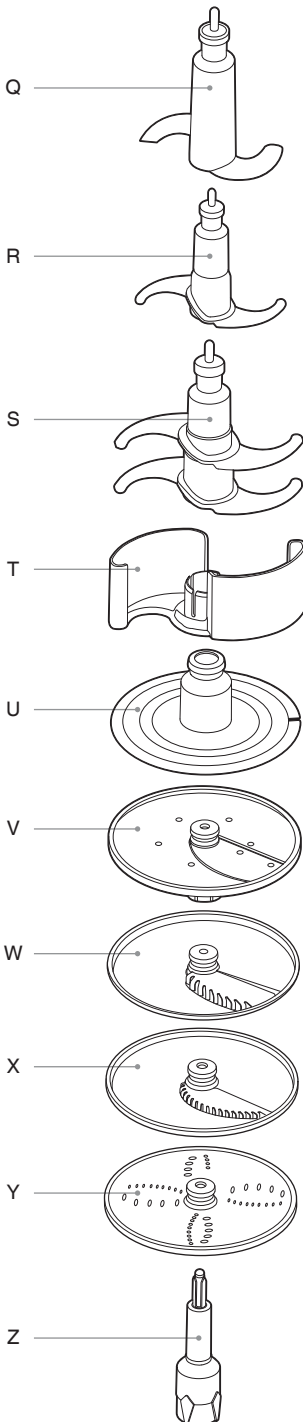
GEM DISSE INSTRUKTIONER



Komponenter

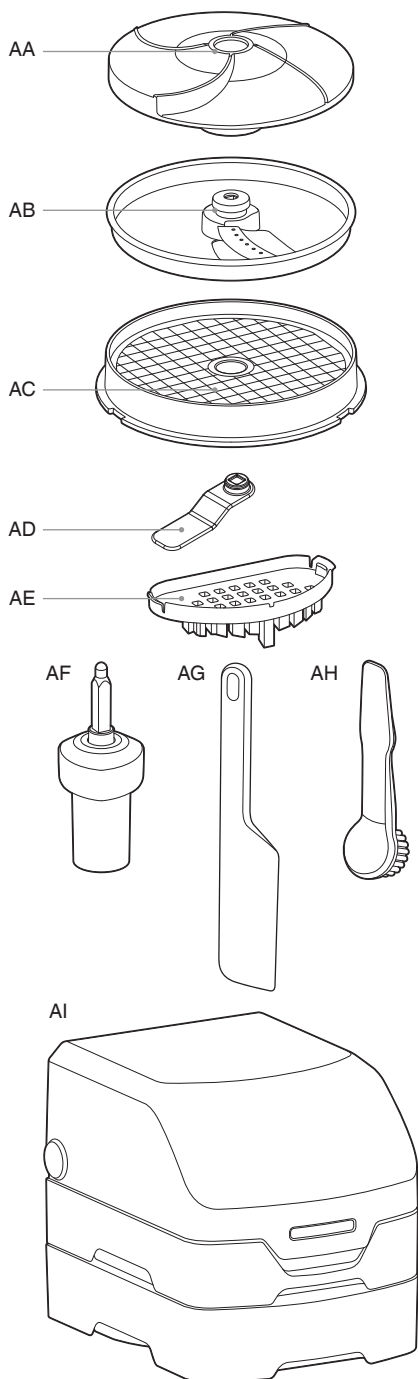


- A. **Lille stempel**
- B. **Medium stempel**
- C. **Stort stempel**
Foodprocessoren starter ikke, medmindre det store stempel er isat korrekt.
- D. **Ekstra bred 14 cm-sliske**
- E. **Sikkerhedssystem til sliske**
Forhindrer motoren i at starte, medmindre skålen og låget er korrekt monteret, og det store stempel er isat.
- F. **Låg**
- G. **Silikonepakning**
- H. **Lille skål**
Til mere præcis og kontrolleret forarbejdning af mindre mængder fødevarer.
- I. **Tilberedningsskål med håndtag**
Skål til 3,5 liter tørre ingredienser eller 2,4 liter tern og væske (tykke, våde ingredienser til f.eks. supper).
- J. **LCD-display**
- K. **Timer til op- og nedtælling**
- L. **Tænd/sluk-knap**
- M. **Start/pause-knap**
- N. **Pulsknap**
- O. **Motorsokkel**
- P. **Skridsikre gummifødder**



- Q. **Dejklinge**
- R. **Lille klinge**
- S. **Quad®-klinge**
- T. **Sikkerhedsdæksel til Quad®-klinge**
- U. **Piskeskive**
- V. **Justerbar snitteskive**
- W. **Pomfritskærer**
- X. **Strimleskive**
- Y. **Vendbar rivejern**
- Z. **Skiveaksel**
 Bruges sammen med det vendbare rivejern, strimleskiven, piskeskiven, kartoffelskrælleren og den justerbare snitteskive.

CE Oplysninger om elektricitet
 220-240 V ~50 Hz 2.000 W



AA. **Skrælleskive**

AB. **Ternknivskive**

AC. **Terngitter**

AD. **Ternfordeler**

AE. **Rensehætte**

AF. **Gearaksel**

Anvendes sammen med ternsættet.

AG. **Plastikpaletkniv**

AH. **Rensebørste**

AI. **Opbevaringskasse**



Samling

FØR FØRSTE BRUG

- Før foodprocessoren bruges for første gang, skal du fjerne al emballage og alle reklameetiketter fra den. Kontrollér, at der er slukket tænd/slukknappen, og foodprocessoren ikke er sluttet til stikkontakten.
- Vær forsigtig med klingerne og skiverne, da de er ekstremt skarpe.
- Vask tilberedningsskålen, låget og alt tilbehør i varmt sæbevand med en blød klud. Skyl, og tør grundigt. Alt tilbehør undtagen gearakslen og det store stempel kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Når foodprocessoren bruges for første gang, kan der komme en karakteristisk lugt fra motoren. Dette er helt normalt og vil forsvinde, efterhånden som du bruger apparatet.
- Brug altid foodprocessoren på en tør og plan overflade.

SAMLING

Motorsokkel og skål

1. Placer tilberedningsskålen oven på motorsoklen med håndtaget ud for ALIGN HANDLE-mærket på soklen.



2. Drej skålen med uret, indtil håndtaget er låst på forsiden. Tilberedningsskålen er nu sikkert låst på plads. Foodprocessoren fungerer kun, når skålen er monteret korrekt og låst på plads.



Aksler og skiver

1. Inden du lægger låget på tilberedningsskålen, skal du montere den ønskede aksel i tilkoblingspunktet i midten af tilberedningsskålen. Placer derefter det ønskede tilbehør på akslen. Bemærk, at Quad®-klingen og dejklingen ikke skal bruges sammen med en aksel.
2. Skiveakslen skal bruges sammen med følgende skiver: den justerbare snitteskive, det vendbare rivejern, strimleskiven, pomfritskæreren og kartoffelskrælleren. Brug ikke gearakslen sammen med disse redskaber. Hvis skiver, der er designet til brug sammen med en skiveaksel, forsøges at blive brugt alene, bliver de beskadiget, og forkert brug kan medføre, at delene smelter sammen.



Strimleskive



Pomfritskærer



Snitteskive



Rivejern



Skræller



Skiveaksel

3. Gearakslen skal bruges sammen med ternsættet. For at skære grøntsager eller frugter i tern skal du først montere gearakslen i skålen og derefter montere terngitteret. Sørg for, at terngitteret flugter med de 4 tapper i skålen, og monter til sidst ternknivskiven.

Sørg for at gøre det i den rigtige rækkefølge. Hvis du skal skære større mængder fødevarer i tern (mere end 1 liter), skal du også montere ternfordeleren, efter du har monteret gearakslen i skålen. Ternfordeleren hjælper med at fordele ternene i skålen.

Ternsættet må ikke bruges sammen med skiveakslen. Der må kun bruges gearakslen.



Ternklinge



Terngitter



Ternfordeler



Gearaksel



ADVARSEL

Rør ikke ved klingerne på terngitteret. De er ekstremt skarpe.



Lille skål



Den lille skål passer ind i hovedtilberednings-skålen.



Brug ikke nogen aksler eller skiver. Den lille skål kan kun bruges sammen med den lille klinge. Bemærk, at den lille klinge ikke kan bruges i hovedtilberedningsskålen.

Låg

Anbring låget på tilberedningsskålen, så ALIGN/LOCK-mærkerne på låget og håndtaget flugter. Låget låses ved at holde på slisken og dreje låget med uret, så håndtagsdelene flugter.

Når låget låses korrekt, aktiveres sikkerhedslåsemekanismen på håndtaget, og motoren kan starte.





Funktioner

BLENDNING

Kom godt i gang

Foodprocessoren fungerer kun, når tilberedningsskålen, låget og det store stempel er samlet korrekt. Dette vil slå sikkerhedslåsen fra, så motoren kan køre.

På slisken er der et CHUTE FILL MAX-symbol, der indikerer maksimumniveauet for fødevarer, der kan placeres i slisken, så stemplet kan slå sikkerhedslåsen fra.

Kontrolknapper

PULSE-knappen er ideel til håndtering af fødevarer, der skal forarbejdes i korte, kraftfulde intervaller. Denne funktion får også ingredienserne til at flytte sig rundt i skålen. PULSE-funktionen er mest velegnet til håndtering af fødevarer, der kun skal forarbejdes ganske kort.

Efter forarbejdningen

Når fødevarerne er blevet færdigforarbejdet, skal du vente, til klingerne/skiverne er stoppet med at rotere, før du låser låget op. For at være på den helt sikre side skal du slukke for tænd/sluk-knappen og tage stikket ud af stikkontakten, inden du håndterer klingerne.

Klingerne/skiverne fjernes ved forsigtigt at tage fat midt i plastnavet og løfte delen op og ud af skålen.

SKÆRING AF TERN VED HJÆLP AF TERNSÆTTET

Ternsættet kan bruges til at skære rå og kogte ingredienser i tern på 12 x 12 mm.

Husk altid at montere gearakslen, terngitteret og ternknivskiven i foodprocessoren, inden du tilsætter fødevarerne.

Skær ikke mere end 2,4 liter fødevarer i tern ad gangen. Brug af en større mængde end det kan resultere i, at fødevarerne blokerer skiven. Det vil også gøre det mere vanskeligt at gøre terngitteret rent.

Rengør terngitteret, hver gang du har skåret 2,4 liter fødevarer i tern.

Frugter og grøntsager

Ternsættet kan bruges til at skære rå og kogte grøntsager og frugter i tern. De bedste resultater med at skære hårde grøntsager som gulerødder og græskar i tern opnås ved at forkoge dem. Forkog kun grøntsager, der alligevel skal tilberedes ved varme bagefter.

De bedste resultater med at skære rå, hårde grøntsager i tern opnås ved at skubbe gulerødder via den lille sliske på langs og bruge medium slisken til græskarstykker. Hvis du bruger den store sliske til den type grøntsager, risikerer du at blokere skiven.

SKÆR IKKE SØDE KARTOFFLER I TERN (yamsrod/batata).

Søde kartofler er på grund af deres tørre, fibrose konsistens ikke velegnede at blive skåret i tern ved hjælp af ternsættet. Forarbejdning af søde kartofler vil belaste ternsættet og forårsage en for høj friktion og i værste fald beskadigelse af låget.

Kontrollér processen ved at bruge tænd/sluk-knappen.

BRUG AF KARTOFFELSKRÆLLEREN

Nu er det nemt at skrælle kartofler

Det behøver ikke at være besværligt at skrælle kartofler. Sage-kartoffelskrælleren skræller kartofler i portioner på 6-7, afhængigt af størrelsen. Processen foregår hurtigt – nogle gange hurtigere end forventet. Så hold øje med processen, som typisk tager 25-30 sekunder.

Størrelsen betyder noget

Det er bedst at bruge kartofler, der er omkring 70 mm x 70 mm, hvilket nogenlunde svarer til størrelsen på tegningen. Kartofflerne skal helst være runde snarere end aflange.

Brug hele kartofler, da kartofler, der er skåret i halve eller kvarte, har skarpe kanter, som apparatet har svært ved at håndtere. Brug af runde kartofler reducerer også spild.

Placering af kartoflerne

Læg 6-7 kartofler i et jævnt lag oven på skrælleskiven. Kartofflerne skal ikke være tæt pakket, så de skal kunne rulle rundt uden forhindring. Hvis kartofler er for tæt pakket, vil skrælleprocessen ikke være lige så effektiv. Skrælningen fungerer bedst med en fuld portion, og skrælling af et par kartofler vil ikke være lige så effektiv. Lås låget på plads, inden du starter processen, og skub aldrig kartofler gennem slisken.



Skrælning af andre fødevarer

Skrælleskiven er egentlig designet til at skrælle kartofler, men den kan også bruges til at skrælle andre faste, runde spiselige genstande som for eksempel rødbeder.

Den kan også skrælle gulerødder og søde kartofler. Afhængigt af størrelsen anbefaler vi, at gulerødder og søde kartofler skæres i 2-3 stykker, inden de lægges i skålen.

SNITNING OG HAKNING MED QUAD®-KLINGEN

De mikrotakkede Quad-klinger kan snitte og hakke rå og kogte ingredienser, til de har den ønskede konsistens, fra groft hakket til finthakket. Klingerne er meget effektive, så håndtering af selv store mængder ingredienser tager kortere tid end man skulle tro.

Rå grøntsager, frugt og kogt kød

Skær ingredienserne i tern på ca. 2,5 cm.

Hak højst 1,6 liter ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil indholdet er hakket i tilpas små stykker.

Råt kød, kylling og fisk

Puds kødet af for at fjerne evt. fedt og sener, og skær det ud i tern på ca. 2,5 cm. Sørg også for, at der ikke er nogen knogler tilbage i kødet. Læg kødet i fryseren, indtil det er fast, da dette gør det nemmere at skære det. Hak ikke mere end 600 g råt kød ad gangen. Ved brug af denne mængde bør du højst lade motoren køre i 30 sekunder ad gangen. Brug en kombination af START- og PULSE-knappen, indtil kødet er hakket til den ønskede konsistens.

Grønne krydderurter

Vask krydderurterne, og tør dem grundigt. Fjern eventuelle grove stængler og stilke. Hak højst 3 bundter krydderurter (ca. 1,3 liter) ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er hakket i tilpas små stykker. Friske krydderurter skal bruges i maden med det samme, så de bevarer aromaen.

Nødder

Hak højst 1,2 liter nødder uden skal ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er hakket i tilpas små stykker.

Nøddesmør

Kværn højst 1,2 liter ristede nødder uden skal ad gangen ved at bruge START-knappen, indtil de har den ønskede konsistens.

Rasp

Bræk brød, der er blevet tilpas tørt, i mindre stykker (friskbagt brød vil hænge fast i klingerne). Placer højst 6-8 skiver brød ad gangen i tilberedningsskålen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil brødet er blevet til rasp med den ønskede konsistens.

Ristet rasp

Bræk brødet i mindre stykker, og rist det i ovnen, indtil brødet er gyldent og sprødt. Pas på, at det ikke får for meget. Placer højst 6-8 skiver brød ad gangen i tilberedningsskålen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller.

Sød rasp

Bræk højst 500 g småkager i kvarte. Kværn dem ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er blevet til rasp med den ønskede konsistens. Sød eller krydret rasp kan bruges ved bagning af wienerbrød og søde eller krydrede tærter.

Brug ikke meget hårde kiks eller småkager (for eksempel engelske ingefærsmåkager), da dette kan beskadige klingerne.

Tørrede frugter

Hvis der er sten i de tørrede frugter (f.eks. dadler), skal de fjernes, og større frugter skal skæres i kvarte. Brug ikke større mængder, end hvad der ca. svarer til en kvart liter, ad gangen.

Tørrede frugter kan være klæbrige og vil muligvis hænge fast i klingerne under forarbejdning.

Vi anbefaler at lægge tørrede frugter i ca. 10 minutter i fryseren, inden de skal forarbejdes. Brug ikke større mængder, end hvad der svarer til 0,5 liter (0,25 liter ved større frugter), ad gangen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil indholdet har fået den ønskede konsistens.

PURERING MED QUAD®-KLINGEN

De mikrotakkede Quad-klinger kan purere rå og kogte ingredienser, til de har den ønskede konsistens, og kan f.eks. bruges til at fremstille babymos. Klingerne er meget effektive og kan blende indhold til mos på meget kort tid.

MIKSNING MED QUAD®-klingen

Quad-klingen kan bruges til at mikse ingredienser til kagedej og smør.

Quad-klingen kan også bruges til at røre æggebaseerede saucer og lignende, f.eks. mayonnaise.

Wienerbrøddej

Anbring mel og afkølet smør i tern i tilberednings-skålen.

Brug ikke mere end 500 g mel ad gangen. Brug START/PAUSE-knappen i passende intervaller, indtil smøret absorberes i melet.

Tilsæt derefter gradvist væske via den lille sliske uden at stoppe motoren.

Forarbejd blandingen, indtil den danner en kugle.

ÆLTNING MED DEJKLINGEN

Husk altid at montere dejklingen i tilberednings-skålen, inden du tilsætter fødevarerne. Dejklingen har plastikkanter og er mere skånsom mod dejen.

Dejklingen strækker glutentrådene ud i stedet for at skære dem over og er derfor velegnet til æltning af alle former for gærdej og andre typer dej, der kræver æltning.

Brug ikke mere end 500 g mel ad gangen. Brug START/PAUSE-knappen i passende intervaller.

Tilsæt derefter gradvist væske (f.eks. olie, hvis opskriften nævner det) via den lille sliske uden at stoppe motoren. Ælt dejen, indtil den danner en blød, elastisk kugle.

Hvis der skal æltes mere end to portioner dej (med 500 g i hver), skal du lade motoren køle af i et godt stykke tid (ca. 30 min), inden du ælter den næste portion, for ikke at overbelaste motoren.

SNITNING, RIVNING OG HØVLING



VIKTIGT

Både den justerbare snitteskive og det vendbare rivejern skal bruges sammen med skiveakslen.

Justerbar snitteskive

Den justerbare snitteskive kan snitte ingredienser i tynde skiver med den ønskede tykkelse. Den har 24 indstillinger og kan justeres fra fin (0,3 mm) til grov (8 mm) snitning. Skivetykkelsen justeres ved at holde den justerbare snitteskive ved kanten med den ene hånd og dreje justeringshjulet på undersiden af skiven med den anden hånd. Pas på, at du ikke rører ved klingens under denne proces. Den valgte skivetykkelse vises med en pil.



Vendbart rivejern til rivning og høvling

Begge sider af denne skive er udstyret med en række små klinger. Vend skiven efter behov, sådan at de store huller vender opad, hvis du skal høvle ingredienserne i grove flager, eller de små huller vender opad, hvis du skal rive ingredienserne i fine stykker. Skiven har mærker, der viser, hvilken side der vender opad.

PLACERING AF INGREDIENSER

De bedste resultater opnås ved at placere ingredienserne i slisen og bruge stemplet til blidt at skubbe dem ned i foodprocessoren.

Brug altid den lille eller medium sliske til forarbejdning af hårde ingredienser som græskar og søde kartofler. Hvis du bruger den store sliske til hårde ingredienser, risikerer du at blokere skiven.

Små ingredienser

Til lange og tynde ingredienser som gulerødder, agurker, squash osv. skal du bruge den lille eller medium sliske. Derved holdes ingrediensen på plads, så den ikke vælter under forarbejdningen.

Større ingredienser

Pas på ikke at fylde slisken så meget, at stemplet ikke kan aktivere sikkerhedsmekanismen. Fyld ikke over MAX-mærket på slisken.

Tryk

Brug ikke kræfter, når du skubber ingredienserne ned i slisken, da dette kan beskadige skiverne.

Ost

Der skal udvises forsigtighed ved forarbejdning af ost i en foodprocessor. Bløde oste som mozzarella skal helst fryses ned først, til de får en fast konsistens. Dette vil forhindre, at skiven blokeres.

Runde oste som mozzarella skal trimmes i den ene ende, så de får en flad side, der kan ligge i slisken, så osten ikke triller.

Hårde oste som parmesan skal først kontrolleres for at sikre, at de ikke er så hårde, at de risikerer at beskadige klingens. Osten skal let kunne skæres med en skarp kniv. Sørg også for at fjerne skorpen, inden osten kommer i foodprocessoren.

Kileformede oste som parmesan kan lægges side om side, så de danner en rektangulær form i slisken.

Chokolade

Bræk en plade chokolade i mindre stykker, og afkøl dem, indtil chokoladen er fast. Brug den lille eller medium sliske, når du river chokoladen i foodprocessoren.



ADVARSEL

Olien i citruskaller kan beskadige skålen og låget. Ved bearbejdning af citruskaller skal du rengøre skålen og låget umiddelbart efter brug. Læg ikke delene i blød i meget varmt vand.



Vejledning til forarbejdning af fødevarer

Du kan læse mere om tilberedning og håndtering af mad i diverse kogebøger.

FØDEVARE	ANBEFALET VÆRKTØJ	FORSLAG TIL RETTER
Avocado	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Grov guacamole Guacamole Salat
Æble/pære	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm Høvleside af rivejern	Frugtsalat Æblemos Råsalat
Æbler/pærer (kogte)	Quad-klinge eller lille klinge	Babymos
Pandekagedej	Quad-klinge	Kager, pandekager, vafler
Rødbeder	Ternsæt Snitteskive 2-5 mm Rivejern Quad-klinge Skræller	Grov dressing Salat Salat Puré
Rasp	Quad-klinge	Panering, fars
Butternut squash (skrællet)	Quad-klinge Ternsæt (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt) Snitteskive (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt)	Butternut squashsuppe
Kål/salathoved	Snitteskive 1-3 mm Rivejern	Salat Salat
Gulerødder	Ternsæt (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt) Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive Rivejern Skræller	Minestrone Kødtærte Grøntsagssuppe Salat Gulerodskage
Blomkål	Quad-klinge eller lille klinge	Blomkålssuppe
Selleri	Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 1-3 mm Ternsæt	Grøntsagssuppe Salat Suppe
Ost	Rivejern	Pynt, sandwichfyld Revet ost til pizza

FØDEVARE	ANBEFALET VÆRKTØJ	FORSLAG TIL RETTER
Chokolade	Quad-klinge Rivejern	Chokoladeglasur Pynt til desserter
Fløde	Piskeskive	Flødeskum
Dej	Dejklinge	Brød, pizza
Urter	Quad-klinge eller lille klinge	Krydderblandinger, pesto
Porrer	Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Suppe Suppe
Kød (råt)	Quad-klinge (brug pulsfunktion)	Forloren hare, burgere, frikadeller
Kød (kogt)	Quad-klinge (brug pulsfunktion)	Sandwichfyld, paté, baby mad
Kød (pålæg)	Snitteskive 1-6 mm	Sandwich, forretter, pizzafyld
Løg	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 0-5 mm Rivejern	Salsa, supper Supper, saucer Salat
Wienerbrød	Quad-klinge	Tærter
Kartofler	Ternsæt Skræller Rivejern Pomfritskærer Snitteskive	Kartoffelsalat Kartoffelmos, kartoffelsalat, pomfritter Kartoffelpandekage Pomfritter
Kartofler (kogt)	Quad-klinge eller lille klinge	Kartoffelmos
Søde kartofler	Snitteskive Rivejern Skræller	Pomfritter af søde kartofler
Tomater	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Grov salsa Salsa Capresesalat, sandwichfyld
Zucchini	Ternsæt Strimleskive Snitteskive	Minestrone, quesadillas Zucchini fritter Grillet zucchini



Vedligeholdelse og rengøring

Af sikkerhedsmæssige årsager bør du altid tage stikket ud efter brug.

Tilberedningsskål og låg

For ikke at beskadige sammenkoblingsmekanismen bør du undgå at lægge skålen i blød i vand i længere perioder.

For at holde skålen og låget rene og for at undgå, at madresterne tørrer ind, skal du følge disse trin hurtigst muligt efter brug:

- Skyl det meste af madresterne af skålen og låget.
- Vask op i hånden i rent, varmt vand tilsat mildt, flydende opvaskemiddel, og brug en blød svamp.
- Tilberedningsskålen og låget kan af og til sættes på øverste hylde i en opvaskemaskine, men hyppig brug af en opvaskemaskine frarådes, da plastdelene og sammenkoblingsmekanismen kan blive beskadiget, hvis de ofte udsættes for stærke kemiske midler, høje temperaturer og højt tryk.

Gearaksel og stempeler

- Det store stempel og gearakslen må kun vaskes i hånden. De må ikke komme i opvaskemaskinen. Vask af gearakslen i en opvaskemaskine vil beskadige akslen.



ADVARSEL

Rør ikke ved klingerne på terngitteret. De er ekstremt skarpe.



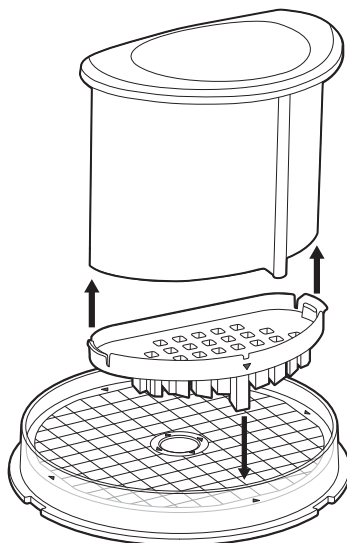
Klinger og skiver

- Klinger og skiver er knivskarpe, så rør aldrig ved dem. Eventuelle madrester på klinger må kun fjernes med redskaber som en paletkniv eller en børste.
- Skiveakslen, klingerne og skiverne kan vaskes i en opvaskemaskine.

Ternsæt

Brug renehætten til at fjerne madrester fra terngitteret **EFTER HVER BRUG** eller efter 2,4 liter forarbejdede ingredienser.

- Fjern ternknivskiven fra skålen straks efter brug, men lad terngitteret være i skålen.
- Fastgør renehætten til bunden af det store stempel.
- Sørg for, at markeringerne på renehætten flugter med markeringerne på terngitteret, tryk ned for at skubbe madresterne ud af gitteret.
- Gentag fire gange hele vejen rundt om gitteret, indtil hele gitteret er fri for madrester.



Motorsokkel

Motorbasen rengøres med en blød, fugtig klud og tørres grundigt. Tør eventuelle madrester af strømledningen.

Rengøringsprodukter

Brug ikke grove svampe og rengøringsmidler, som kan ridse, hverken på motorsoklen eller skålen. Brug kun varmt sæbevand og en blød klud.

Fastsiddende pletter og lugte

Fødevarer med kraftig lugt som hvidløg, fisk og visse grøntsager som gulerødder kan efterlade en lugt eller efterlade pletter på klinger, skål eller låg.

Fjern pletter og lugte ved at fylde varmt sæbevand i op til MAX-mærket. Lad det være i blød i 5 minutter, uden at hele skålen er dækket med vand. Vask derefter med mildt opvaskemiddel og varmt vand, skyl grundigt og tør omhyggeligt. Opbevar skålen med låget af.

Opbevaring

Anbring det store stempel (med de to andre mindre stempler inde i det store stempel) i slisken, når apparatet skal opbevares.

Stil foodprocessoren lodret, med skålen og låget på plads, men ikke låst. Låsning af skålen og låget i lang tid kan belaste sikkerhedslåsen unødigt.

Alt tilbehør skal opbevares i opbevaringskassen og være utilgængeligt for børn for at undgå ulykker. Det anbefales ikke at opbevare skiverne i en skuffe sammen med andre køkkenredskaber.

Placer ikke andre ting oven på foodprocessoren under opbevaringen.



Fejlfinding

PROBLEM	HURTIG LØSNING
Ingredienserne forarbejdes ujævnt	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienserne skal skæres ud i stykker på 2,5 inden forarbejdning. • Ingredienserne skal håndteres i portioner for at undgå overbelastning.
De skårne skiver er skæve eller meget forskellige	<ul style="list-style-type: none"> • De tilskårne ingredienser skal anbringes i slisken i et jævnt lag. • Pres stemplet ned ved at bruge samme kraft hele vejen.
Ingredienserne vælter rundt i slisken	<ul style="list-style-type: none"> • Den store sliske skal fyldes helt for at opnå de bedste resultater. Hvis du skal forarbejde mindre mængder, skal du placere ingredienserne længst til venstre i slisken eller bruge en mindre sliske, afhængigt af ingrediensernes størrelse.
Pomfritskærer	<ul style="list-style-type: none"> • Ryd altid kartofler, der sidder fast, inden du skærer flere kartofler.
Efter forarbejdningen er der nogle madrester tilbage på skiven	<ul style="list-style-type: none"> • Det er normalt, at der er nogle rester efter behandlingen.
Motoren kører langsomt, når der æltes dej	<ul style="list-style-type: none"> • Det er muligt, at der er for meget dej i skålen. Tag halvdelen ud, og forarbejd en portion ad gangen. • Dejen er muligvis for tør. Fortsæt bearbejdningen, hvis motoren begynder at kører hurtigere. Hvis ikke, tilsæt mere vand med 1 spsk. ad gangen, indtil motoren begynder at køre hurtigere. Lad processen køre, indtil dejen ikke længere dækker siderne på skålen.
Dejen bliver ved med at fylde hele skålen	<ul style="list-style-type: none"> • Det er muligt, at der er for meget dej i foodprocessoren. Tag halvdelen ud, og forarbejd en portion ad gangen. • Dejen er muligvis for tør.
Dejen danner klumper på dejklingen, og dejen æltes ujævnt	<ul style="list-style-type: none"> • Stop apparatet, fjern dejen forsigtigt, del den op i 3 portioner, og fordel dem jævnt i tilberedningsskålen.
Dejen føles hård efter æltning	<ul style="list-style-type: none"> • Del dejen op i 2-3 portioner, og fordel dem jævnt i tilberedningsskålen. Lad foodprocessoren køre i 10 sekunder, eller indtil dejen er blød og smidig. Hvis du lader dejen hvile lidt, bliver glutenrådene mere føjelige, hvilket letter æltningen.
Dejen er for tør	<ul style="list-style-type: none"> • Tilføj lidt vand via den lille sliske uden at stoppe apparatet. Tilføj 1 spsk. ad gangen, indtil dejen ikke hænger fast i skålens sider.
Dejen er for våd	<ul style="list-style-type: none"> • Tilføj lidt mel via den lille sliske uden at stoppe apparatet. Tilføj 1 spsk. ad gangen, indtil dejen ikke hænger fast i skålens sider.

PROBLEM

HURTIG LØSNING

Motoren vil ikke starte

- Der er en sikkerhedsafbryder, der forhindrer motoren i at starte, hvis apparatet ikke er korrekt samlet. Kontrollér, at tilberedningsskålen og låget er sikkert låst på plads.
- Hvis du er i gang med at snitte, rive eller høvle, og ovenstående ikke løser problemet, skal du sørge for, at ingredienserne i slisken ikke overstiger max-mærket, da ellers vil motoren ikke starte.
- Sørg for, at det store stempel er indsat tilpas dybt i slisken, at det når sikkerhedskontakten.
- Hvis motoren stadig ikke starter, skal du kontrollere strømledningen og stikkontakten.

Foodprocessoren slukker under brug

- Låget er muligvis blevet åbnet. Kontrollér låget for at sikre, at det er sikkert på plads.
- Hvis motoren overbelastes, begynder ikonet "OVERLOAD" at blinke på LCD-displayet. Sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad foodprocessoren køle af i 20-30 minutter, før du bruger den igen.

Motoren sænker pludselig hastighed

- Dette er normalt, da visse krævende opgaver (f.eks. snitning/rivning af ost) får motoren til at arbejde hårdere. Omplacer ingredienserne i slisken, og fortsæt forarbejdningen.
- Den maksimale kapacitet er muligvis overskredet. Fjern nogle af ingredienserne, og fortsæt forarbejdningen.

Foodprocessoren vibrerer eller bevæger sig, når den er i brug

- Sørg for, at gummifødderne i bunden af apparatet er rene og tørre. Sørg også for, at den maksimale kapacitet ikke overskrides.
- Dette er normalt, da visse krævende opgaver får motoren til at arbejde hårdere.

Meddelelsen INSERT PUSHER (isæt stempel) blinker

- Sørg for, at ingredienserne ikke overstiger den max-mærket i slisken.
- Hvis stemplet er sat helt i, og advarslen stadig blinker på skærmen, skal du kontrollere, at skålen og låget er samlet korrekt. Skålens håndtag skal vende ind mod forsiden af apparatet.

Foodprocessoren går i stå under skæring af tern

- Stop apparatet, og fjern meget forsigtigt ternskiven. Brug rensenhætten til at fjerne de ingredienser, der har sat sig fast i terngitteret og ternskiven.
 - Nogle fødevarer er for hårde til ternsættet og får motoren til at stoppe. Nogle fødevarer skal forkoges – se vejledningen til forarbejdning af fødevarer.
-



Garanti

3 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI OG 30 ÅRS BEGRÆNSET MOTORGARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt ved brug i hjemmet i de angivne områder i 3 år for alle dele af produktet og 30 år for produktets motor fra købsdatoen og gældende fejl, der skyldes dårlig produktion og materialer.

Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på www.sageappliances.com for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.



Innehåll

46	Sage® sätter alltid säkerheten först
51	Komponenter
54	Montering
57	Funktioner
61	Matberedningsguide
63	Skötsel och rengöring
65	Felsökning
67	Garanti

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med våra kunders säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska apparater och hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH SPARA DEM

- Det finns även en onlineversion av dokumentet att ladda ner från sageappliances.com
- Innan du använder apparaten för första gången ska du se till att elförsörjningen är densamma som visas på etiketten på apparatens undersida.
- Ta bort och kassera förpackningsmaterial på ett säkert sätt innan du använder apparaten för första gången.
- Släng transportskyddet som sitter på stickkontakten för att undvika kvävningrisk för små barn.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas för något annat ändamål än den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar som rör sig. Använd inte apparaten utomhus. Felanvändning kan orsaka skada.
- Veckla alltid ut strömkabeln helt innan du använder den.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, jämn, torr yta en bit från bordets eller bänkens kant och använd den inte på eller nära en värmekälla, exempelvis spisplatta, ugn eller gasspis.

- Vibrationer under användning kan få apparaten att röra på sig.
- Låt inte strömsladden hänga över en bords- eller bänkkant, vidröra heta ytor eller trassla sig.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen om den lämnas oövakad och före montering, demontering eller rengöring.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring av apparaten ska inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och under en vuxens uppsikt.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Använd inte apparaten om strömsladden, nätkontakten eller apparaten skadas på något sätt. Om den skadas och annat underhåll än rengöring krävs, kontakta Sage kundservice eller besök sageappliances.com
- Allt annat underhåll än rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage®-servicecenter.
- Installationen av en säkerhetsbrytare för restström rekommenderas för att tillhandahålla ytterligare säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Jordfelsbrytare på högst 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.
- Se alltid till att apparaten är ordentligt monterad före användning. Att använda apparaten utan korrekt montering kan orsaka funktionsfel, produktskada eller säkerhetsrisk inklusive personskador.
- Använd inte matberedaren på hala, instabila eller ojämna ytor som till exempel diskbänken.
- Håll händer, fingrar, hår, kläder samt spatlar och andra redskap borta från rörliga eller roterande delar under användning.
- Apparaten får inte användas för något annat än tillredning av mat och dryck.
- För att undvika risken med att apparaten startar av sig själv på grund av oavsiktlig nollställning av överbelastningsskyddet får mixern aldrig anslutas till en extern strömbrytare (såsom en timer) eller en strömkrets som kan slå på och stänga av apparaten med jämna mellanrum.

- Håll apparaten ren.
Följ rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar som rör sig. Använd inte apparaten utomhus. Felanvändning kan orsaka skada.
- Använd aldrig delar eller tillbehör som inte levereras med denna produkt eller som inte har godkänts av Sage® till denna produkt. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka produktfel, produktskada eller till och med utgöra en säkerhetsrisk.
- För tillbehör som är godkända av Sage® för användning till den här produkten, läs alla instruktioner som medföljer tillbehöret tillsammans med instruktionerna i denna broschyr.
- Försiktighet bör iaktas när du tar ut maten från beredningsskålen. Se till att motorn, Quad™-bladet, degbladet och skivan har stannat helt före demontering. Se till att du har tryckt på OFF-knappen så att motorn stängs av. Apparaten stängs av vid eluttaget och kopplas ur innan du tar bort locket från skålen. Beredningsskålen ska sedan låsas upp från motorn och Quad™-bladet, degblad eller skivor avlägsnas försiktigt innan du försöker ta bort den beredda maten.
- Bered inte heta eller kokande vätskor – låt vätskor svalna innan de läggs i beredningsskålen. Varm vätska kan skvätta ut och orsaka skador på grund av plötslig ångbildning.
- Se till att OFF-knappen har tryckts in och att matberedaren är avstängd vid eluttaget och har kopplats ur innan du ansluter Quad™-blad, degblad, skiva eller beredningslock.
- För att undvika eventuellt funktionsfel i beredningsskålens automatiska omkopplare ska du inte placera beredningslocket i låst läge när apparaten inte används.
- Stoppa inte händer eller fingrar i matberedarens skål såvida inte motorn, Quad™-blad, degblad eller skivor har stannat helt.
- Beredningsbladen och -skivorna är extremt vassa och ska alltid hanteras försiktigt. Undvik kontakt med rörliga delar under användning. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta från matberedarens matarrör för att förhindra personskador eller skador på mixern. Använd alltid presstången för att trycka ner maten i matarröret.

- Hantera matberedaren och redskapen försiktigt – kom ihåg att bladen och skivorna är rakbladsvassa och ska förvaras utom räckhåll för barn.
- Försiktighet bör iakttas när du hanterar de vassa skärbladen, tömmer skålen och under rengöring.
- Fyll inte skålen över markerade vätskenivåer eller 15 koppar (strimling). Tillsätt alltid torrare eller tjockare ingredienser i beredningsskålen innan du tillsätter vätskor.
- Ta aldrig bort locket medan beredaren är igång. Använd alltid POWER/OFF-knappen för att stoppa maskinen innan du tar bort locket.
- Placera inte matberedaren nära en bänk- eller bordskant när du använder den. Se till att ytan är plan, ren och fri från vatten, mjöl osv.
- Lägg inte någon del av matberedaren i en mikrovågsugn.
- Lämna inte matberedaren utan uppsikt när den är igång.
- Flytta inte matberedaren medan den är igång.
- Använd inte andra tillbehör än de som medföljer matberedaren.
- Försök inte använda matberedaren på annat sätt än vad som beskrivs i denna broschyr.
- Använd inte fingrar eller andra redskap för att trycka ner mat i matarröret. Använd alltid den medföljande presstången.
- Använd alltid matberedaren med beredningslocket ordentligt på plats.
- Sätt alltid beredningsskålen på motorbasen innan du monterar Quad™-blad, degblad eller skivor.
- Krossa inte is i de stora eller små beredningsskålarna. Detta kommer att skada knivarna (Quad™ eller miniblåd). Vi rekommenderar att du använder en blender för att krossa is.
- När du blandar jästdeg bör matberedaren inte köras i mer än 30 sekunder. Låt apparaten svalna före nästa användning.
- Vissa stela blandningar, såsom deg, kan få beredningsbladet att rotera långsammare än normalt. Om detta händer ska du inte använda matberedaren i mer än 30 sekunder.
- Använd inte fingrarna eller en kniv för att rengöra tärningsgallret. Använd rengöringsverktyget eller borsten som medföljer för att rengöra tärningsgallret.
- Använd inte fingrarna eller en kniv för att rengöra tärningsbladet. Använd rengöringsverktyget eller borsten som medföljer för att rengöra tärningsbladet.

- Försök inte använda tärningssetet på något annat sätt än vad som beskrivs i denna användarhandbok.
- Försök inte använda tärningssetet i någon annan matberedare än de modeller som anges på förpackningen till tärningssetet.



Denna symbol visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna.

Den ska tas till en återvinningscentral eller till en återförsäljare som ger sådan service. Kontakta din kommun för ytterligare information.

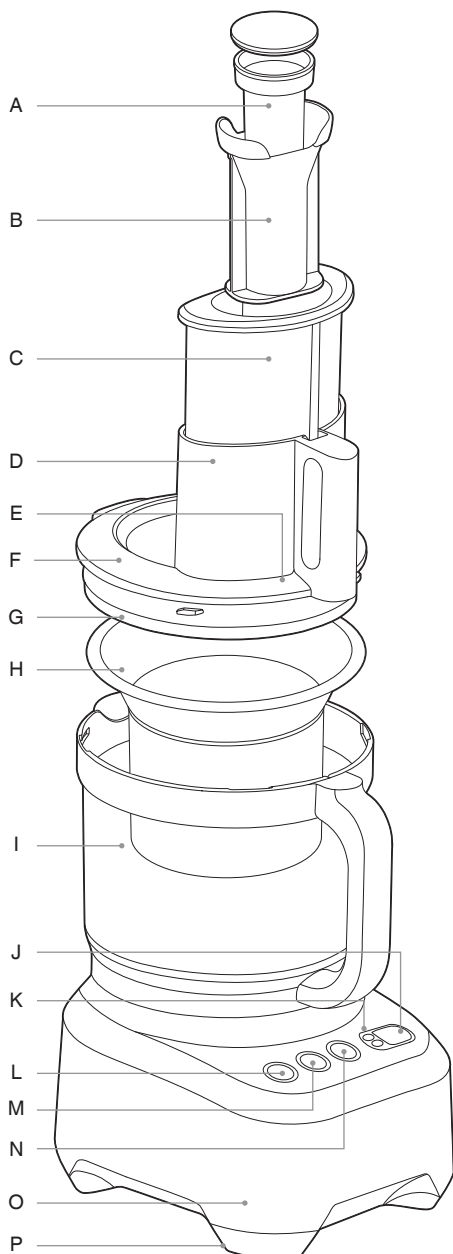


För att skydda mot elektriska stötar ska strömladdan, nätkontakten eller apparaten inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska.

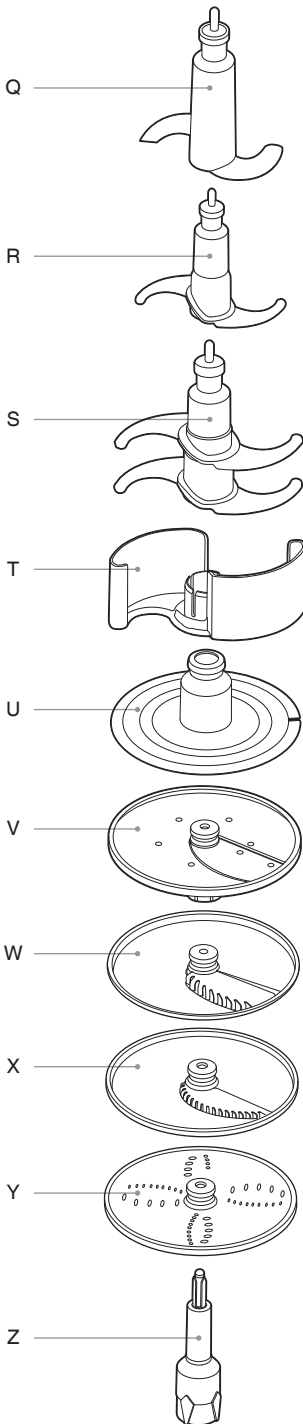
SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Komponenter

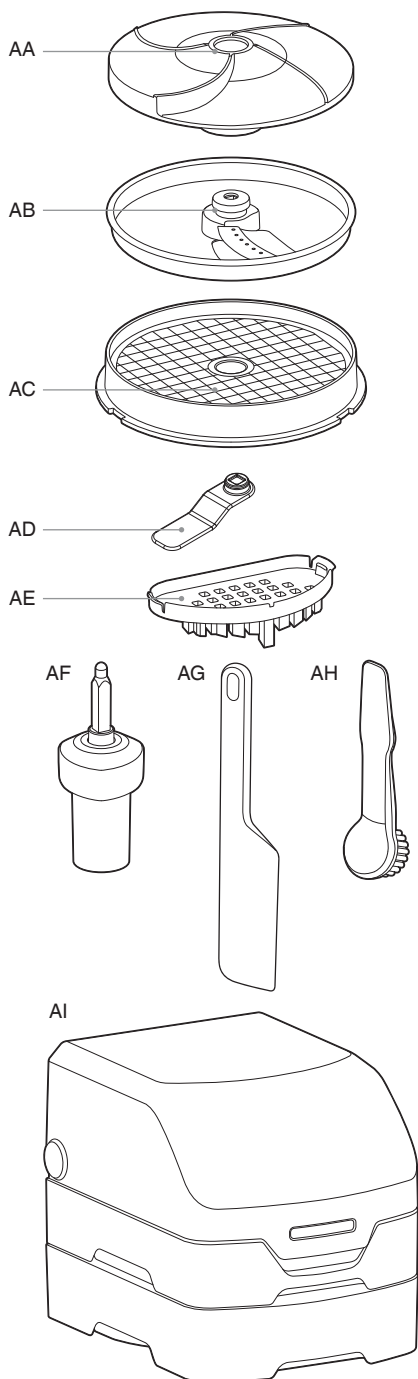


- A. **Liten presstång**
- B. **Medelstor presstång**
- C. **Stor presstång**
Matberedaren startar inte om inte den stora presstången är korrekt isatt.
- D. **Extra brett rör på 14 cm**
- E. **Säkerhetsystem för matarrör**
Förhindrar att motorn startar såvida inte skålen och locket är i låst position och en stor presstång är isatt.
- F. **Beredningslock**
- G. **Silikontätning**
- H. **Miniskål**
För bättre kontroll vid beredning av små mängder.
- I. **Beredningsskål med handtag**
Skål för 15 koppar för torra ingredienser och 10 koppar för tärnade och flytande ingredienser (tjocka, våta ingredienser t.ex. soppor).
- J. **LCD-skärm**
- K. **Upp- och nedräkningstimer**
- L. **POWER/OFF-knapp**
- M. **START/PAUSE-knapp**
- N. **PULSE-knapp**
- O. **Direkt driven motorbas**
- P. **Halkfria gummifötter**



- Q. **Degblad**
- R. **Miniberedningsblad**
- S. **Quad®-beredningsblad**
- T. **Quad®-bladsäkerhetsskydd**
- U. **Visp/emulgerande skiva**
- V. **Justerbar skivare**
- W. **Pommes frites-skivare**
- X. **Julienne-skiva**
- Y. **Vändbar strimlare**
- Z. **Skivspindel**
Används med den vändbara strimlaren,
julienne-skivan, pommes-frites-skivan,
vispskivan, potatisskalaren och de justerbara
skärskivorna.

CE Märkdata
220–240 V ~ 50 Hz 2 000 W



- AA. Skalskiva
- AB. Tärningsskiva
- AC. Tärningsgaller
- AD. Tärningsfördelare
- AE. Rengöringslock
- AF. Växlade spindel
Används till tärningssetet.
- AG. Plastspatel
- AH. Rengöringsborste
- AI. Förvaringslåda



Montering

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter innan du använder matberedaren för första gången. Se till att POWER-knappen står på OFF och att matberedaren är urkopplad.
- Var försiktig när du handskas med bladen och skivorna. De är extremt vassa.
- Diska beredningsskålen, beredningslocket och alla tillbehör i varmt diskvatten med en mjuk trasa. Skölj och torka noggrant. Alla tillbehör förutom den växlande spindeln och den stora presstången kan diskas i diskmaskinen.
- Du kanske känner en viss doft från motorn första gången du använder matberedaren. Detta är normalt och försvinner vid fortsatt användning.
- Använd alltid matberedaren på en torr, jämn arbetsyta.

MONTERING

Motorbas och skål

1. Placera beredningsskålen på motorbasen med handtaget i linje med grafiken ALIGN HANDLE på motorbasen.



2. Vrid skålen medsols tills handtaget låses framtill. Beredningsskålen ska nu sitta i låst position. Matberedaren kommer inte att fungera om inte skålen är korrekt låst.



Spindlar och skivor

1. Innan du placerar locket på beredningsskålen väljer du en spindel och placerar den över kopplingen i mitten av beredningsskålen. Placera sedan valt tillbehör över spindeln. Observera att Quad®-bladet och degbladet inte behöver en spindel för beredning.
2. Skivspindeln behövs när du använder följande skivor: justerbar skivare, vändbar strimlare, julienne, pommes frites-skivare och skalaren. Använd inte den växlande spindeln till dessa redskap. Underlåtenhet att använda skivspindeln kommer att skada delarna, och felaktig användning på detta sätt kan leda till att delarna smälter samman.



Julienne-skiva



Pommes frites-skivare



Skärskiva



Strimlande skiva



Skalare



Skivspindel

3. Den växlande spindeln behövs när du använder tärningssetet. Om du vill tärna grönsaker eller frukt sätter du först in den växlande spindeln i skålen, följt av tärningsgallret, och ser till att det ligger i linje med de fyra flikarna i skålen och sätter sedan i tärningsskivan.

Se till att du gör allt i rätt ordning. Om du tänker tärna större mängder (mer än 5 koppar) sätter du i tärningsfördelaren efter att ha placerat den växlande spindeln i skålen. Tärningsfördelaren hjälper till att fördela tärnad mat jämnt i skålen.

Använd inte tärningssetet med skivspindeln. Använd alltid den växlande spindeln.



Tärningsblad



Tärningsgaller



Tärningsfördelare



Växlande spindel



VARNING

**Rör inte bladen
i tärningsgallret.
De är extremt vassa.**



Miniberedningsskål



Miniberedningsskålen passar inuti huvudskålen.



Använd inte någon spindel eller beredningsskivorna. Använd endast miniberedningsbladet i miniskålen. Observera att mini-bladet inte kan användas i huvudberedningsskålen.

Lock

Placera locket på beredningsskålen så att ALIGN/LOCK-grafiken på locket och handtaget ligger i linje. För att LÅSA locket håller du i röret och vrider medsols så att handtagsdelarna ligger i linje.

Om du låser locket ordentligt låser det fast spårren på handtaget och motorn kan starta.





Funktioner

ANVÄNDA MATBEREDAREN

Komma igång

Matberedaren fungerar endast när beredningsskålen, locket och den stora presstången är korrekt monterade. Det tar bort säkerhetsspärren, så att motorn kan starta.

Röret har en CHUTE FILL MAX-grafik för att ange den maximala volymen mat som kan placeras i röret för att presstången ska aktiviera säkerhetsspärren.

Kontrollknappar

Den momentana PULSE-knappen är idealisk för beredning av livsmedel som behöver snabb kraftberedning. Den gör också så att ingredienser rör sig runt i skålen. PULSE är också bäst vid beredning av livsmedel som bara behöver beredas under en kort tidsperiod.

Efter beredning

Vänta tills bladen/skivorna har slutat röra sig efter beredningen innan du låser upp locket. För att säkerställa säker hantering ska du stänga av POWER-knappen och dra ut strömsladden från eluttaget innan du hanterar bladen.

När du tar bort blad/skivor ska du lyfta upp delen genom att försiktigt ta tag i plastnavet i mitten.

TÄRNING MED TÄRNINGSETET

Tärningssetet tärnar rå och kokt mat till kuber i storleken 12 x 12 mm.

Kom ihåg att placera den växlande spindeln, tärningsgallret och tärningsskivan i matberedaren innan du tillsätter maten.

Tärna inte mer än 10 koppar (2,4 l) i matberedaren åt gången. Att överskrida denna kapacitet kan leda till att produkten fastnar i skivan. Det kommer också att göra det svårt att rengöra tärningsgallret.

Rengör tärningsgallret varje gång efter tärning av 10 koppar.

Grönsaker och frukt

Tärningssetet kan bereda råa och kokta grönsaker och även frukt. För att förbättra tärning av hårdare grönsaker som morötter och pumpa rekommenderas det att de kokas lätt innan. Gör endast detta med grönsaker som behöver tillredas efteråt.

För bästa resultat när du tärnar råa, hårda grönsaker bör morötter matas in lodrätt genom det lilla matarröret och pumpa bör matas in genom det medelstora matarröret. Att mata dessa livsmedel genom det stora matarröret kan leda till att skivan fastnar.

TÄRNA INTE SÖTPOTATIS

(yam/kumara).

På grund av den torra, fiberrika konsistensen rekommenderas inte sötpotatis för tärningssetet. Sötpotatis belastar tärningssetet ordentligt, vilket orsakar hög friktion och potentiell skada på skållocket.

Använd START/PAUSE-knappen som kontroll när du tärnar mat.

SKALA MED SKALAREN

Enkel potatisskalning

Slipp det hårda jobbet med att skala potatis. Sage-skalaren skalar potatis i satsor om sex eller sju stycken, beroende på storlek. Skalningen går väldigt fort och kan vara klar snabbare än förväntat. Håll ett öga på förloppet. Det är klart på 25–30 sekunder.

Storleken spelar roll

De bästa potatisarna att använda är cirka 70 mm x 70 mm, vilket ungefär är storleken i denna illustration. Välj runda potatisar hellre än avlånga potatisar.

Använd hela potatisar, eftersom potatis som har skurits i halvor eller kvartar skapar fyrkantiga kanter som inte kommer att skalas effektivt. Att använda rundare potatis minskar mängden spill.

Lägga i potatisarna

Lägg i 6–7 potatisar jämnt över skalaren. Potatisen bör ha tillräckligt med utrymme för att fritt kunna rulla runt. Om potatisen är för tätt packad blir inte skalningen lika effektiv. Tänk på att skalningen fungerar bäst med en komplett sats och att det inte är lika effektivt att skala bara ett par potatisar. Sätt locket i låst position innan du startar och för aldrig in potatis genom röret.



Den bästa potatisstorleken
för skalningsskivan är cirka
70 x 70 mm.

Välj runda potatisar hellre
än avlånga potatisar.

Skala andra produkter

Skalarskivan kan skala potatis väldigt bra, men den kan också användas för att skala andra fasta, runda produkter som rödbetor.

Den kan också skala morötter och sötpotatis. Beroende på storlek rekommenderar vi att du skär morötter och sötpotatis i 2–3 bitar innan du lägger dem i skålen.

HACKA MED QUAD®-BLADET

Det mikrotandade Quad-bladet hackar rå och kokt mat till den konsistens som behövs, från grovhackat till malet. Bladen bereder mycket effektivt och det kan ta kortare tid än förväntat att bereda flera stora satser.

Råa grönsaker, frukt och kokt kött

Forma och skär maten i 2,5 centimeter stora kuber.

Bered max 7 koppar åt gången med PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills ingredienserna har hackats till önskad storlek eller konsistens.

Rått kött, kyckling och fisk

Ta bort fett och senor och skär maten i 2,5 centimeter stora kuber. Se till att alla ben tas bort. Kyl ner köttet ordentligt i frysen tills det är fast eftersom det gör det lättare att skära livsmedlet. Bered max 4 koppar (600 g) rått kött åt gången. Vid denna kapacitet ska inte motorn köras länge än 30 sekunder åt gången. Använd en kombination av START- och PULSE-knappen tills det är hackat eller malet till önskad konsistens.

Örter med blad

Tvätta och torka örter noggrant. Ta bort alla grova stjälkar. Bered max 3 buntar örter (ca 5½ koppar) åt gången med hjälp av PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills de hackats till önskad konsistens.

Använd örter med blad omedelbart för att få bäst arom i receptet.

Nötter

Bered max 5 koppar skalade nötter åt gången med PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills de hackats till önskad konsistens.

Nötsmör

Bered max 5 koppar skalade, rostade nötter åt gången med START-knappen tills de är hackade till önskad konsistens.

Mjuka brödsmlur

Bryt gammalt bröd i bitar (färskt bröd fastnar i bladen). Bered max 6–8 skivor åt gången med beredningsskålen med PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills de finfördelats till önskad konsistens.

Torkade brödsmlur

Riv bröd i bitar och rosta i ugnen tills de är gyllene och knapriga. Grädda inte för länge. Bered max 6–8 skivor åt gången med beredningsskålen med PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder.

Kaksmulor

Dela upp kakorna i fjärdedelar och väg upp maximalt 500 g (2 standardpaket). Bered med PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills de hackats till önskad konsistens. Söta eller salta kaksmulor kan användas som ett alternativ till pajdegen i söta eller salta pajer.

Bered inte väldigt hårda kakor (till exempel ingefärskakor) eftersom det kan skada bladen.

Torkad frukt

Ta bort kärnor ur dadlar och andra större torkade frukter och skär frukterna i fjärdedelar innan de bereds. Bered max 1 kopp åt gången.

Torkad frukt kan vara klabbig och kan klibba fast vid bladen under beredningen.

Vi rekommenderar att du lägger torkad frukt i frysen i cirka 10 minuter före beredning. Bered max 2 koppar (1 kopp för stora frukter) åt gången med hjälp av PULSE-knappen med intervaller på 1–2 sekunder tills de hackats till önskad konsistens.

PURÉ MED QUAD®-BLADET

Det mikrotandade Quad-bladet gör puré av rå och kokt mat till den konsistens som behövs, inklusive barnmat. Bladen bereder väldigt effektivt och minskar den tid som behövs för att göra puré.

MIXA MED QUAD®-BLADET

Quad-bladet blandar ingredienser till kakor, smet och kakdeg.

Quad-bladet kan också emulgera äggbaserade såser som majonnäs.

Pajdeg

Lägg mjöl och kylt smör skuret i kuber i beredningsskålen.

Bered inte mer än 3 koppar (500 g) mjöl med START/PAUSE-knappen i intervaller tills smöret absorberas i mjölet.

Tillsätt vätska i en jämn stråle genom det lilla matarröret med motorn igång.

Bered tills blandningen bildar en boll.

KNÅDNING MED DEGBLAD

Kom ihåg att placera degbladet i beredningsskålen innan du lägger i ingredienserna. Kanterna på degbladet av plast skapar en mjukare verkan för att blanda degingredienser.

Degbladet gör att glutensträngarna sträcks snarare än skärs och bör användas för alla jästdegar och alla andra degar som kräver knådning.

Bered inte mer än 3 koppar (500 g) mjöl eller använd START/PAUSE-knappen i intervaller.

Tillsätt vätska i en jämn stråle (inklusive olja, om tillämpligt) genom det lilla matarröret med motorn igång. Bered tills blandningen bildar en mjuk, elastisk degboll.

Låt motorbasen svalna under en längre tid (ca 30 min) före efterföljande knådning för att förhindra att motorn överbelastas om du bearbetar mer än två satser deg (500 g vardera).

SKIVNING, RIVNING OCH STRIMLING



VIKTIGT

Spindeln måste användas till både den justerbara skivaren och den vändbara strimlaren/rivaren.

Justerbar skivare

Den justerbara skivaren skivar mat till en jämn och konsistent tjocklek. Den kan justeras i 24 inställningar, från mycket fin (0,3 mm) till tjock (8,0 mm). Justera skivtjockleken genom att hålla den justerbara skivan i ytterkanten med ena handen (håll handen borta från bladet) och vrid justeringsratten på undersidan med den andra handen. En pilgrafik visar tjockleken på den skiva du har valt.



Vändbar rivare och strimlare

Denna skiva har en rad små blad på båda sidor av skivan. Rikta in skivan så att de större hålen vänds uppåt för att få ett strukturerat resultat, eller med de mindre hålen uppåt för ett tunnare resultat. Skivorna är märkta och visar vilken sida som är vänd uppåt.

KONTROLLERA INGREDIENSERNA

Placera maten i röret och använd presstången för att applicera lätt nedåtgående tryck innan du startar matberedaren för bästa resultat.

Använd alltid det lilla eller medelstora matarröret för beredning av hårda produkter som pumpa och sötpotatis. Att mata hårda livsmedel genom det stora matarröret kan skada skivorna.

Mindre ingredienser

För långa tunna livsmedel som morötter, gurka, zucchini osv. ska du använda det lilla eller medelstora matarröret. Detta förhindrar att ingrediensen välter över vid skivningen.

Större ingredienser

Var noga med att inte fylla röret för mycket, eftersom presstången inte aktiverar spärrhaken om röret är för fullt. Fyll inte över grafiken MAX CHUTE FILL.

Tryck

Tvinga aldrig ner maten i röret vid beredning eftersom det kan skada skivorna.

Ost

Försiktighet bör iakttagas vid beredning av ost i en matberedare. Mjuk ost som mozzarella ska frysas delvis tills den är fast. Detta förhindrar att skivan fastnar.

Runda ostar som mozzarella bör skäras till i ena änden så att de ligger platt i matarröret när skivan startar.

Hårda ostar som parmesan måste kontrolleras först så att du säkerställer att de inte är för hårda (så att bladkanterna inte skadas). Osten ska kunna skivas enkelt med en vass kniv och kanten ska tas bort innan den bereds.

Kilformade ostar som parmesan kan packas sida vid sida så att de bildar en rektangulär form i röret.

Choklad

Bryt ett chokladblock i små bitar och kyl tills bitarna är fasta. Packa i det lilla eller medelstora matarröret och strimla sedan.



VARNING

Oljor i citrusskal kan skada skålen och locket. Rengör skålen och locket direkt efter beredning av citrusskal. Blötlägg inte delar i varmt vatten.



Matberedningsguide

Se grundläggande beredningstekniker för mer information om förberedelse av mat och hur man använder matberedaren.

TYP AV LIVSMEDEL	REKOMMENDERAT REDSKAP	FÖRSLAG PÅ RÄTT
Avokado	Tärningsset Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 2–5 mm	Tjock guacamole Guacamole Sallad
Äpple/päron	Tärningsset Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 2–5 mm Rivskiva	Fruksallad Äppelmos Kålsallad
Äpple/päron (kokt)	Quad-blad eller miniberedningsblad	Barnmat
Smet	Quad-blad	Mjuka kakor, pannkaka, våffelsmet
Rödbeta	Tärningsset Skärskiva 2–5 mm Strimlande skiva Quad-blad Skalare	Grönsaksröra Sallad Sallad Puré
Brödsmlor	Quad-blad	Täcklager, fyllning med brödsmlor
Butternutpumpa (skalad)	Quad-blad Tärningsset (genom medelstort matarrör eller stort matarrör om den har kokats lätt) Skärskiva (genom medelstort matarrör eller stort matarrör om den har kokats lätt)	Butternutpumpasoppa
Kål/salladshuvud	Skärskiva 1–3 mm Strimlande skiva	Sallad Sallad
Morot	Tärningsset (genom medelstort matarrör eller stort matarrör om den har kokats lätt) Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva Strimlande skiva Skalare	Minestrone Köttpaj Grönsakssoppa Sallad Morotskaka
Blomkål	Quad-blad eller miniberedningsblad	Blomkålssoppa

TYP AV LIVSMEDEL	REKOMMENDERAT REDSKAP	FÖRSLAG PÅ RÄTT
Selleri	Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 1–3 mm Tärningsset	Grönsakssoppa Sallad Soppa
Ost	Strimlande skiva	Garnering, smörgåsfyllning Riven ost till pizza
Choklad	Quad-blad Strimlande skiva	Chokladganache Dessertdekoration
Grädde	Visp	Skum av hela ägg
Degar	Degblad	Bröd, pizza
Örter	Quad-blad eller miniberedningsblad	Kryddor, pesto
Purjolök	Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 2–5 mm	Soppa Soppa
Kött (rått)	Quad-blad (använd pulse-funktionen)	Köttfärslimpa, hamburgare, köttbullar
Kött (kokt)	Quad-blad (använd pulse-funktionen)	Smörgåsfyllningar, paté, barnmat
Kött (deli)	Skärskiva 1–6 mm	Smörgåsar, antipasto, pizzatoppings
Lök	Tärningsset Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 0–5 mm Strimlande skiva	Salsa, soppor Soppor, såser Sallad
Pajdeg	Quad-blad	Pajer
Potatis	Tärningsset Skalare Strimlande skiva Pommes frites-skivare Skärskiva	Potatissallad Potatispuré, potatissallad, pommes frites Raggmunk Pommes frites
Potatis (kokt)	Quad-blad eller miniberedningsblad	Potatismos
Sötpotatis	Skärskiva Strimlande skiva Skalare	Sötpotatisfries
Tomater	Tärningsset Quad-blad eller miniberedningsblad Skärskiva 2–5 mm	Tjock salsa Salsa Caprese-sallad, smörgåsfyllning
Zucchini	Tärning Julienne-skiva Skärskiva	Minestrone, quesadillas Zucchini-fries Grillad zucchini



Skötsel och rengöring

Av säkerhetsskäl ska du dra ut strömsladden ur vägguttaget efter användning.

Beredningsskål och lock

På grund av spärrkomponenterna rekommenderar vi inte att du sänker ner skålen i vatten under långa perioder.

För att hålla skålen och locket rent och för att undvika att maten torkar in bör du följa dessa steg så snart som möjligt efter användning:

- Skölj de flesta ingredienserna utanför skålen och locket.
- Diska för hand i varmt vatten med mildt diskmedel och en icke-slipande disksvamp.
- Beredningsskålen och locket kan ibland diskas i diskmaskinen (endast övre hyllan), men disk i diskmaskinen rekommenderas inte regelbundet, eftersom långvarig exponering för hårt diskmedel, varmt vatten och tryck kommer att skada och förkorta livslängden på plast- och spärrkomponenterna.

Växlande spindel och presstänger

- Den stora presstången och den växlande spindeln bör endast diskas för hand. Lägg dem inte i diskmaskinen. Om du diskar den växlande spindeln i diskmaskinen kommer den att skadas.



VARNING

Rör inte bladen i tärningsgallret. De är extremt vassa.



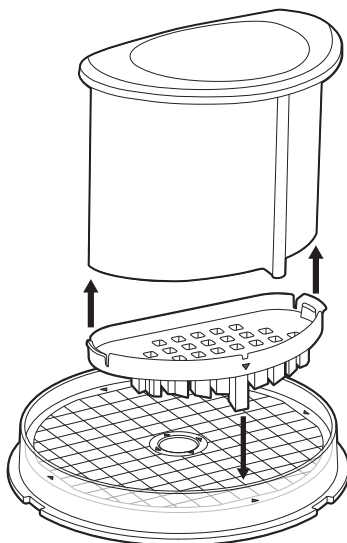
Blad och skivor

- Blad och skivor är rakbladsvassa. Rör inte vid dem. Använd alltid en spatel eller borste för att ta bort mat eller vid rengöring av blad.
- Skivspindel, blad och skivor kan diskas i diskmaskinen.

Tärningsskärare

Använd skärarens rengöringslock för att rensa bort överflödigt mat som har samlats i tärningsgallret efter VARJE ANVÄNDNING eller var 10:e kopp.

- Ta bort tärningsskivan från skålen direkt efter tärning och lämna tärningsgallret inuti skålen.
- Fäst rengöringslocket på presstångens undersida.
- Rikta in markeringarna på rengöringslocket mot markeringarna på tärningsgallret och tryck nedåt för att rensa bort maten i gallret.
- Upprepa fyra gånger runt gallret tills hela gallret är rensat.



Motorbas

Rengör motorbasen med en mjuk, fuktig trasa och låt den sedan torka ordentligt. Torka bort eventuella matrester från strömsladden.

Rengöringsmedel

Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel på vare sig motorbasen eller kannan. Det kan rispa ytan. Använd bara varmt vatten med diskmedel och en mjuk trasa.

Bestående matfläckar och dofter

Ingredienser med starka dofter, som vitlök, fisk och vissa grönsaker som morötter, kan lämna efter sig en doft eller fläckar på skålen eller locket.

För att få bort detta håller du i varmt vatten med lite diskmedel till MAX LIQUID-markeringen. Låt stå i blöt i 5 minuter utan att sänka ner hela skålen i vatten. Diska därefter med mildt diskmedel och varmvatten. Skölj av och torka noggrant. Förvara skålen med locket av.

Förvaring

Placera den stora presstången (med medelstora och små presstånger inuti) i matarröret för förvaring.

Förvara matberedaren upprätt, med skålen och locket på plats, men inte låsta. Att låsa skålen och locket kan orsaka onödig belastning på säkerhetsspärren.

Alla tillbehör bör förvaras i förvaringsbehållaren och utom räckhåll för barn för att undvika att de skär sig. Vi rekommenderar inte att du förvarar skivorna i en låda med andra redskap.

Placera inte något annat ovanpå matberedaren vid förvaring.



Felsökning

PROBLEM	ENKEL LÖSNING
Maten bereds ojämnt	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienser ska skäras jämnt i 2,5 centimeter stora bitar innan de bereds. • Ingredienser bör beredas i omgångar för att undvika överbelastning.
Skivorna är sneda eller ojämnta	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg jämnt skuren mat i matarröret. • Applicera jämnt tryck på presstången.
Mat tippas ur matarröret	<ul style="list-style-type: none"> • Det stora matarröret måste packas fullt för bästa resultat. Om du bereder mindre mängder ska livsmedlen placeras längst till vänster i matarröret, eller använd ett mindre matarrör, beroende på livsmedlens storlek.
Pommes frites-skivare	<ul style="list-style-type: none"> • Rensa alltid bort potatis som fastnat innan du bereder mer potatis.
En del mat sitter kvar ovanpå skivan efter beredning	<ul style="list-style-type: none"> • Det är normalt att små bitar sitter kvar efter beredning.
Motorn saktar ner vid knådning av deg	<ul style="list-style-type: none"> • Mängden deg kanske överstiger maximal kapacitet. Ta bort hälften och bered i två satser. • Degen kan vara för torr. Fortsätt beredningen om motorn går snabbare. Om inte, tillsätt mer vatten, 1 matsked åt gången tills motorn går snabbare. Bered tills degen släpper insidan av beredningsskålen.
Deg släpper inte insidan av beredningsskålen	<ul style="list-style-type: none"> • Mängden deg kanske överstiger matberedarens maximala kapacitet. Ta bort hälften och bered i två satser. • Degen kan vara för torr.
Degen fastnar på degbladet och degen knådas ojämnt	<ul style="list-style-type: none"> • Stoppa maskinen, ta försiktigt bort degen, dela upp den i 3 bitar och fördela dem jämnt i beredningsskålen.
Deg känns hård efter knådning	<ul style="list-style-type: none"> • Dela degen i 2 eller 3 bitar och fördela jämnt i beredningsskålen. Bered 10 sekunder eller tills den är enhetligt mjuk och smidig. Att låta degen vila gör att glutensträngarna kan slappna av och bli smidigare.
Degen är för torr	<ul style="list-style-type: none"> • Tillsätt vatten genom det lilla matarröret medan maskinen är igång, 1 matsked åt gången tills degen släpper insidan av beredningsskålen.
Degen är för blöt	<ul style="list-style-type: none"> • Tillsätt mjöl genom det lilla matarröret medan maskinen är igång, 1 matsked åt gången tills degen släpper insidan av beredningsskålen.

PROBLEM

ENKEL LÖSNING

Motorn startar inte

- Det finns en säkerhetsspärr för att förhindra att motorn startar om den inte är korrekt monterad. Se till att beredningsskålen och locket är i låst position.
- Om du skär eller strimlar och lösningen ovan inte fungerar ska du se till att maten i matarröret skärs ned under den maximala fyllningslinjen så att aktiveringsstången kan aktivera motorn.
- Se till att den stora presstången trycks tillräckligt långt ner i matarröret för att aktivera säkerhetsspärren.
- Kontrollera strömsladden och nätuttaget om motorn fortfarande inte startar.

Matberedaren stängs av under drift

- Locket kan ha låsts upp. Kontrollera om det sitter ordentligt på plats.
- Om motorn överbelastas börjar ikonen "OVERLOAD" på LCD-skärmen att blinka. Stäng av genom att trycka på POWER/OFF-knappen och dra ut strömsladden. Låt matberedaren svalna i 20–30 minuter innan du fortsätter.

Motorn saktade ner under drift

- Detta är normalt eftersom vissa tyngre belastningar (t.ex. skivning/rivning av ost) kan kräva att motorn arbetar hårdare. Flytta om maten i matarröret och fortsätt beredningen.
- Den maximala belastningskapaciteten kan ha överskridits. Ta bort några av ingredienserna och fortsätt beredningen.

Matberedaren vibrerar/rör sig under beredningen

- Se till att gummfötterna under enheten är rena och torra. Se också till att den maximala belastningskapaciteten inte överskrids.
- Detta är normalt eftersom vissa tyngre belastningar kan kräva att motorn arbetar hårdare.

INSERT PUSHER blinkar

- Se till att maten inte överskrider maxlinjen i matarröret.
- Om presstången är helt isatt och denna varning blinkar på skärmen ska du kontrollera att skålen och locket är korrekt monterade. Skålhandtaget ska vara vänt mot enhetens framsida.

Matberedaren stannar vid tärning

- Stoppa maskinen och ta försiktigt bort tärningsskivan. Rensa bort maten som har samlats i tärningsgallret och tärningsskivan med hjälp av rengöringslocket.
 - Vissa livsmedel är för hårda att bereda och gör att motorn stannar. Vissa livsmedel måste kokas lätt före beredning, se matberedningsguiden.
-



Garanti

3 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI OCH 30 ÅRS BEGRÄNSAD MOTORGARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 3 år för alla delar av produkten och 30 år för produktens motor från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material.

Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämrats av vår garanti. För fullständiga villkor i garantin samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se www.sageappliances.com.



Innhold

68	Sage® setter sikkerheten først
73	Komponenter
76	Montering
79	Funksjoner
83	Veiledning for behandling av mat
85	Pleie og rengjøring
87	Feilsøking
89	Garanti

SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi utvikler og produserer forbrukerprodukter med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og om å overholde følgende forholdsregler.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DEN FOR FREMTIDIG BRUK

- En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på sageappliances.com

- Du må sørge for at strømforsyningen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet, før du bruker apparatet for første gang.
- Fjern og avhend all emballasje på sikkert vis før førstegangsbruk.
- For å unngå kvelningsfare for små barn avhender du beskyttelsesdekslet på stikkontakten på en sikker måte.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn dets tiltenkte formål. Må ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Skal ikke brukes utendørs. Feil bruk kan føre til personskader.
- Du må trekke strømledningen helt ut før du bruker den.
- Plasser apparatet på en stabil, varmebestandig, jevn og tørr overflate unna eventuelle kanter, og ikke bruk det på eller nær varmekilder, for eksempel en kokeplate, ovn eller gasskokeplate.
- Vibrasjoner under bruk kan føre til at apparatet beveger seg.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring av apparatet og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskaper, kan kun bruke dette apparatet hvis de er under tilsyn eller har fått veiledning i trygg bruk av apparatet og forstår eventuelle involverte farer.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller apparatet er skadet på noen måte. Hvis apparatet er skadet og annet vedlikehold enn rengjøring er nødvendig, kontakter du Sage Kundeservice eller går til sageappliances.com
- Alt vedlikehold, bortsett fra rengjøring, bør utføres av et godkjent Sage® servicesenter.
- Vi anbefaler at du installerer en jordfeilbryter for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Jordfeilbrytere med en nominell driftsstrøm på maks 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.
- Sørg alltid for at apparatet er riktig montert som anvist før bruk. Bruk av apparatet uten riktig montering kan forårsake funksjonsfeil, produktskade eller utgjøre en sikkerhetsrisiko inkludert personskade.
- Ikke bruk foodprosessoren på glatte, ustabile eller ujevne overflater, som f.eks. oppvaskkum.
- Hold hender, fingre, hår, klær og kjøkkenredskaper unna apparatets bevegelige og roterende deler under bruk.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn tilberedning av mat og/eller drikke.
- For å unngå muligheten for at apparatet startes av seg selv som følge av at overbelastningsvernet tilbakestilles ved et uhell, skal ikke apparatet kobles til en ekstern bryter (som f.eks. en timer) eller til en krets som kan slå apparatet av og på regelmessig.
- Hold apparatet rent. Følg rengjøringsanvisningene i denne veiledningen.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn dets tiltenkte formål. Må ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Skal ikke brukes utendørs. Feil bruk kan føre til personskader.
- Bruk aldri tilbehør som ikke følger med dette produktet eller som er godkjent av Sage® for bruk på dette produktet.

- Manglende overholdelse av denne instruksjonen kan forårsake funksjonsfeil, produktskade eller til og med utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- For valgfritt tilbehør godkjent av Sage®, som skal brukes på dette produktet, må du lese alle instruksjonene som følger med tilbehøret, og instruksjonene i dette heftet.
 - Det må utvises forsiktighet når maten tas ut av behandlingsbollen ved å sikre at motoren, Quad™-bladet, deigbladet eller skiven har stoppet helt før demontering. Forsikre deg om at du har trykket på OFF-knappen for å slå av motoren og at apparatet er koblet fra stikkontakten, før du fjerner lokket fra bollen. Deretter løsner du behandlingsbollen fra motorenheten og fjerner Quad™-bladet, deigbladet eller skivene forsiktig før du prøver å fjerne innholdet.
 - Ikke behandle varme eller kokende væsker – la væskene avkjøles før du heller dem i behandlingsbollen. Varm væske kan sprute ut og forårsake skade på grunn av plutselig damp.
 - Forsikre deg om at du har trykket på OFF-knappen, og at foodprosessen er koblet fra stikkontakten, før du fester Quad™-bladet, deigbladet, skiven eller behandlingslokket.
 - For å unngå funksjonsfeil på behandlingsbollen auto-bryter må du ikke sette behandlingslokket i låst posisjon når apparatet ikke er i bruk.
 - Ikke stikk hender eller fingre i bollen på foodprosessen før motoren, Quad™-bladet, deigbladet eller skivene har stoppet helt.
 - Behandlingsbladene og skivene er ekstremt skarpe og må håndteres med forsiktighet hele tiden. Unngå kontakt med bevegelige deler under drift. Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre kjøkkenredskaper unna materøret på foodprosessen for å forhindre personskade eller skade på mikseren. Bruk alltid matstapperen til å skyve maten ned i materøret.
 - Håndter foodprosessen og utstyret med forsiktighet – husk at bladene og skivene er knivskarpe og bør oppbevares utilgjengelig for barn.
 - Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
 - Ikke fyll bollen over merkede væsknivåer eller 3,5 liter tørt innhold (riving). Tilsett alltid tørre eller tykke ingredienser i behandlingsbollen før du tilsetter væsker.
 - Fjern aldri lokket mens prosessen kjører. Bruk alltid POWER/OFF-knappen til å stoppe maskinen før du tar av lokket.

- Ikke sett foodprosessen nær kanten av en benk eller et bord under bruk. Forsikre deg om at overflaten er jevn, ren og fri for vann, mel osv.
- Ikke sett noen deler av foodprosessen i mikrobølgeovn.
- Ikke la foodprosessen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Ikke flytt foodprosessen mens den er i bruk.
- Ikke bruk annet utstyr enn det som følger med foodprosessen.
- Ikke prøv å betjene foodprosessen på noen annen måte enn det som er beskrevet i denne veiledningen.
- Ikke skyv frukt eller grønnsaker inn i materøret med fingrene eller andre redskaper. Bruk alltid den medfølgende matstapperen.
- Bruk alltid foodprosessen med behandlingslokket forsvarlig på plass.
- Fest alltid behandlingsbollen på motorenheten før du fester Quad™-bladet, deigbladet eller skivene.
- Ikke knus is i store eller små behandlingsboller. Dette vil skade bladene (Quad™- eller mini-bladet). Vi anbefaler at du bruker en blender til isknusing.
- Når du blander gjærdeig, bør ikke foodprosessen gå i mer enn 30 sekunder. La apparatet avkjøles før neste bruk.
- Enkelte tunge blandinger, f.eks. deig, kan føre til at behandlingsbladet roterer saktere enn normalt. Hvis dette skjer, må du ikke kjøre apparatet i mer enn 30 sekunder.
- Ikke bruk fingrene eller en kniv til å rengjøre terningsgitteret. Bruk rengjøringsverktøyet eller børsten som følger med, for å rengjøre terningsgitteret.
- Ikke bruk fingrene eller en kniv til å rengjøre bladet på terningskiven. Bruk rengjøringsverktøyet eller børsten som følger med, for å rengjøre bladet på terningskiven.
- Ikke prøv å bruke terningssettet på noen annen måte enn det som er beskrevet i denne brukerhåndboken.
- Ikke prøv å bruke terningssettet med andre foodprosessorer enn modellene som er spesifisert på emballasjen til settet.



Det viste symbolet angir at dette apparatet ikke skal avhendes i vanlig husholdningsavfall.

Det bør leveres på et kommunalt avfallsanlegg som er ment til dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr liknende tjenester. Ta kontakt med det lokale kommunekontoret for mer informasjon.

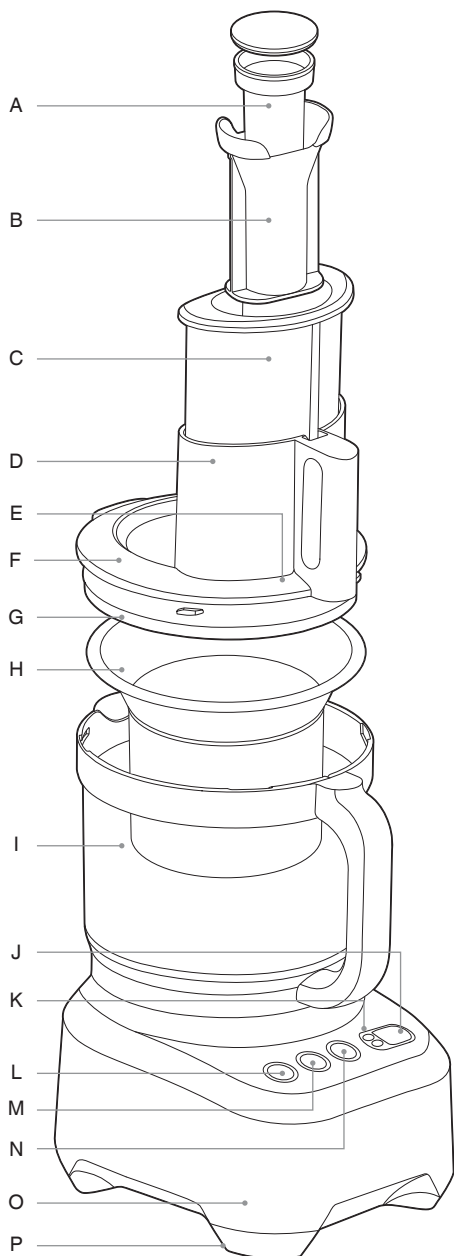


For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke legge støpselet, ledningen eller apparatet i vann eller væske.

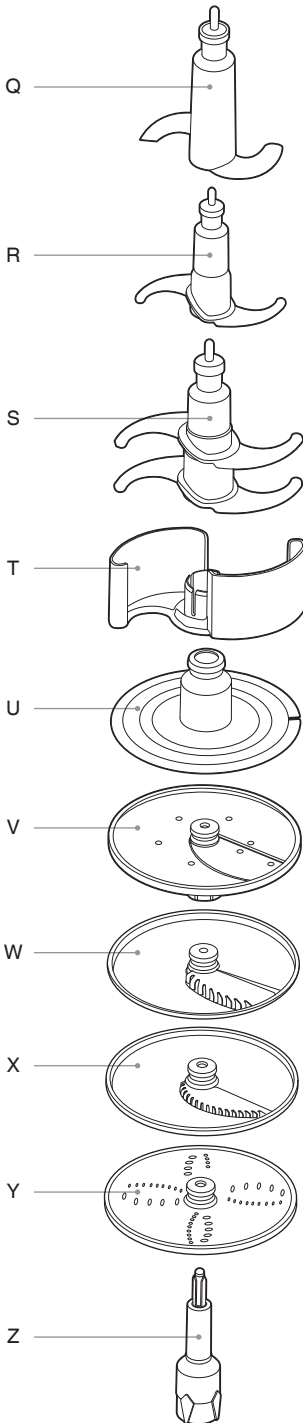
TA VARE PÅ DENNE VEILEDNINGEN



Komponenter

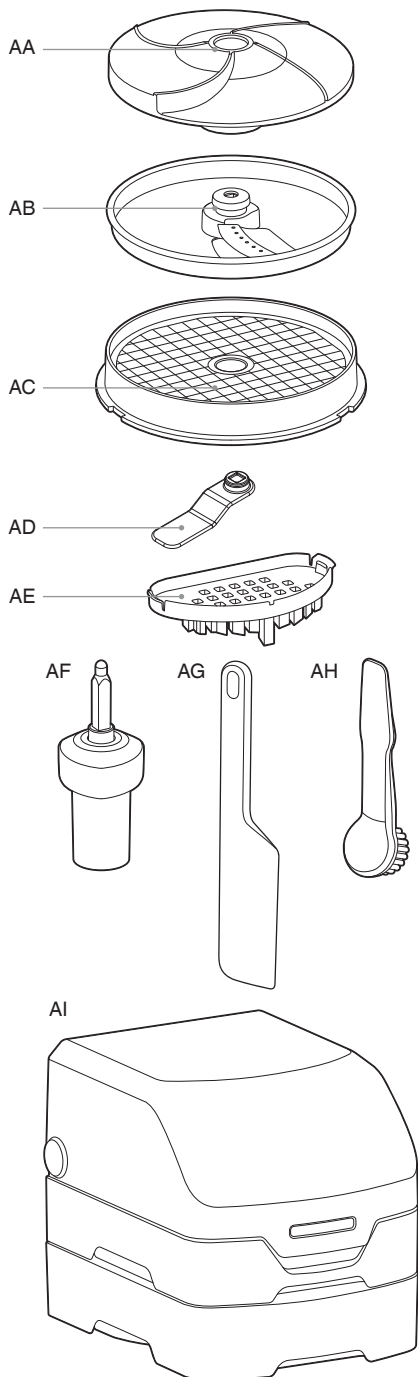


- A. **Liten matstapper**
- B. **Middels stapper**
- C. **Stor matstapper**
Foodprosessoren starter ikke med mindre den store stapperen er riktig på plass.
- D. **Ekstra bredt 14 cm rør**
- E. **Sikkerhetssystem for materør**
Forhindrer at motoren starter hvis ikke bolle og lokket er riktig låst på plass og den store matstapperen er satt inn i røret.
- F. **Behandlingslokk**
- G. **Silikontetning**
- H. **Minibolle**
For bedre kontroll ved behandling av små mengder.
- I. **Behandlingsbolle med håndtak**
Bolle for 3,5 l tørre ingredienser og 2,4 liter terninger og væske (tykke, våte ingredienser, f.eks. supper).
- J. **LCD-display**
- K. **Tidsfunksjon for opp- og nedtelling**
- L. **POWER/OFF-knapp**
- M. **START/PAUSE-knapp**
- N. **PULSE-knapp**
- O. **Motorenhet**
- P. **Sklisikre gummiføtter**



- Q. **Deigblad**
- R. **Minibehandlingsblad**
- S. **Quad®-behandlingsblad**
- T. **Sikkerhetsdeksel for Quad®-blad**
- U. **Vispe-/emulgeringsskive**
- V. **Justerbar skjæreskive**
- W. **Pommes frites-kutter**
- X. **Julienne-skive**
- Y. **Vendbar rasp**
- Z. **Skivespindel**
 Brukes med vendbar rasp, julienne-skive, pommesfrites-kutter, visp, potetskreller og justerbar skjæreskive på plass.

CE Merkedata
 220–240 V ~50 Hz 2000 W



- AA. Skrelleskive
- AB. Terningskive
- AC. Terningsgitter
- AD. Terningsfordeler
- AE. Motorspindel
- AF. Girspindel
Bruk med terningssettet.
- AG. Plastslikkepott
- AH. Rengjøringsbørste
- AI. Oppbevaringsboks



Montering

FØR FØRSTE BRUK

- Fjern all emballasje og alle etiketter før du tar i bruk foodprosessoren for første gang. Forsikre deg om at POWER-knappen er AV og at foodprosessoren er koblet fra.
- Vær forsiktig når du håndterer knivbladene og skivene – de er veldig skarpe.
- Vask behandlingsbollen, behandlingslokket og alt tilbehør i varmt såpevann med en myk klut. Skyll og tørk grundig. Alt utstyr unntatt motorspindelen og den store matstapperen kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Den første gangen du bruker foodprosessoren, kan det hende du merker en spesiell lukt fra motoren. Dette er normalt. Lukten vil forsvinne etter hvert.
- Bruk alltid foodprosessoren på en tørr, jevn arbeidsflate.

MONTERING

Motorenhet og skål

1. Plasser behandlingsbollen på motorenheten med håndtaket innrettet etter teksten ALIGN HANDLE på motorenheten.



2. Drei bollen med klokken til håndtaket låses foran. Behandlingsbollen skal nå være forsvarlig låst på plass. Foodprosessoren vil ikke fungere med mindre bollen er låst riktig.



Spindler og skiver

1. Før du setter lokket på behandlingsbollen må du velge spindel og plassere den over koblingen i midten av behandlingsbollen. Deretter plasserer du det valgte tilbehøret over spindelen. Merk: Quad®-bladet og deigbladet trenger ikke en spindel.
2. Skivespindelen kreves når du bruker følgende skiver: justerbar skjæreskive, vendbar rasp, julienne-skive, pommes frites-kutter og skrelleskive. Ikke bruk motorspindelen med dette tilbehøret. Hvis du ikke bruker skivespindelen, skades delene. Det kan til og med føre til at delene smelter sammen.



Julienne-skive



Pommes frites-kutter



Skjæreskive



Raspeskive



Skrelleskive



Skivespindel

3. Motorspindelen kreves når du bruker terningssettet. For å kutte grønnsaker eller frukt setter du først motorspindelen i bollen og deretter terningsgitteret. Du må innrette den etter de fire 4 tappene i bollen. Deretter setter du i terningskiven.

Sørg for at du følger riktig rekkefølge. Hvis du har tenkt å kutte større mengder med terninger (mer enn 1 liter), setter du på terningsfordeleren etter at du har plassert motorspindelen i bollen. Terningsfordeleren fordeler terningene jevnt i skålen.

Ikke bruk terningssettet med skivespindelen. Bruk alltid motorspindelen.



Terningskive



Terningsgitter



Terningsfordeler



Motorspindel



ADVARSEL

Ikke berør bladene på terningsgitteret. De er ekstremt skarpe.



Minibehandlingsbolle



Minibehandlingsbolle passer inni hovedbollen.



Ikke bruk spindel eller behandlingsskiver.
Bruk bare minibehandlingsbollen i minibollen.
Merk: Minibladet kan ikke brukes i hovedblandingbollen.

Lokk

Plasser lokket på behandlingsbollen slik at ALIGN/LOCK-teksten på lokket og håndtaket er innrettet etter hverandre. For å LÅSE lokket må du holde røret og dreie lokket med klokken til håndtakets deler er riktig innrettet.

Når lokket er riktig låst, aktiveres sikkerhetslåsen på håndtaket slik at motoren kan starte.





Funksjoner

BRUK

Komme i gang

Foodprosessoren vil bare fungere når behandlingsbollen, lokket og den store stapperen er riktig montert. Da kobles sikkerhetsmekanismen inn, og motoren aktiveres.

Materøret har merkingen CHUTE FILL MAX, som viser maksimalt volum av mat som kan plasseres i røret for at stapperen skal aktivere sikkerhetslåsen.

Kontrollknapper

PULSE-knappen er ideell for behandling av ingredienser som må behandles i flere korte intervaller. Den får også ingrediensene til å bevege seg rundt i bollen. PULSE er også praktisk for ingredienser som bare trenger kort behandling.

Etter behandling

Etter behandling må du vente til bladene/skivene har sluttet å bevege seg før du låser opp lokket. For å sikre sikker håndtering må du slå av POWER-knappen og trekke ut stikkkontakten før du håndterer delene.

Når du skal fjerne blader/skiver, løfter du delen ved å ta forsiktig tak i plastnavet i midten.

KUTTING MED TERNINGSSETTET

Terningssettet kutter rå og kokt/stekt mat i terninger på 12 x 12 mm.

Husk alltid å plassere motorspindelen, terningsgitteret og terningskiven i foodprosessoren før du tilsetter maten.

Ikke kutt mer enn 2,4 liter om gangen i foodprosessoren. Overskridelse av denne kapasiteten kan føre til at produktet setter seg fast i skiven. Det vil også gjøre det vanskeligere å rengjøre terningsgitteret.

Rengjør terningsgitteret hver gang du har kuttet 2,4 liter.

Grønnsaker og frukt

Terningssettet kan behandle rå og kokte grønnsaker og også frukt. Vi anbefaler at du forveller hardere grønnsaker som gulrøtter og gresskar for å få bedre kutteresultater. Bare forvell grønnsaker som må tilberedes etterpå.

For å få best resultat når du kutter rå, harde grønnsaker, fører du gulrøtter inn i det lille materøret i lengderetningen, og mater gresskar gjennom det middels store materøret. Hvis du mater slike ingredienser gjennom det store materøret kan det føre til fastkjøring av skiven.

IKKE KUTT SØTPOTET I TERNINGER

(Yam/Kumara).

Søtpoteter har en tørr, fiberholdig tekstur og bør derfor ikke brukes med terningssettet. Bruk av søtpoteter fører til høy belastning på terningssettet noe som forårsaker høy friksjon og potensiell skade på bollelokket.

Bruk START/PAUSE-knappen for å kontrollere kutting av ingredienser.

SKRELLING MED SKRELLEREN

Potetskrelling gjort enkelt

Det trenger ikke å være tungt å skrelle poteter. Sage-skrelleren kan skrelle poteter i partier på 6–7, avhengig av størrelse. Skrellingen er veldig rask, og kan fullføres raskere enn forventet. Hold øye med fremdriften, det skal være gjort på 25–30 sekunder.

Størrelse er viktig

For poteter er den best størrelsen rundt 70 mm x 70 mm, det vil si omtrent på størrelse med denne illustrasjonen. Velg helst runde poteter, ikke lange.

Bruk hele poteter. Hvis du skjærer opp poteter i to eller fire deler, får de rette kanter som ikke skrelles like effektivt.

Legge i poteter

Plasser 6–7 poteter jevnt på toppen av skrelleren. Poteter skal ha nok plass til å rulle og rumle fritt. Hvis potetene er for tettpakkede, vil skrellingen ikke være like effektiv. Husk at skrelling fungerer best med et helt parti. Det er ikke like effektivt å bare skrelle et par poteter. Lås lokket på plass før du starter, og mat aldri poteter gjennom røret.



Skrelling av andre råvarer

Skrelleskiven kan skrelle poteter veldig bra, men den kan også brukes til å skrelle andre faste, runde råvarer, slik som rødbeter.

Den kan også skrelle gulrøtter og søtpoteter. Avhengig av størrelse anbefaler vi å kutte gulrøtter og søtpoteter i 2–3 biter før du legger dem i bollen.

HAKKING MED QUAD®-BLAD

Det mikrotakkete Quad-bladet kutter rå og kokt/stekt mat til ønsket konsistens, fra grovhakket til hakket. Bladene er veldig effektive, og kan bruke kortere tid enn forventet ved store mengder ingredienser.

Rå grønnsaker, frukt og kokt kjøtt

Skjær og kutt mat i terninger på 2,5 cm.

Ikke behandle mer enn 1,6 liter om gangen ved hjelp av PULSE-knappen, med intervaller på 1–2 sekund, til de hakkes til ønsket størrelse eller konsistens.

Rått kjøtt, kylling og fisk

Fjern overflødig fett og sener, og skjær maten i terninger på 2,5 cm. Forsikre deg om at alle bein er fjernet. Kjøll maten godt i fryseren til den er fast så det blir enklere å kutte den. Ikke behandle mer enn 600 g rått kjøtt om gangen. Ved denne kapasiteten skal motoren gå i maks. 30 sekunder av gangen. Bruk en kombinasjon av START- og PULSE-knappen til du har grovhakket eller hakket til ønsket konsistens.

Grønne urter

Vask og tørk urter grundig. Fjern eventuelle grove stilker. Ikke behandle mer enn 3 bunter med urter (ca. 1,3 liter) om gangen ved hjelp av PULSE-knappen, med intervaller på 1–2 sekund, til de er hakket til ønsket konsistens.

Bruk løvrike urter umiddelbart for å få mer aromatiske resultater i oppskriften.

Nøtter

Ikke behandle mer enn 1,2 liter med avskallede nøtter om gangen ved hjelp av PULSE-knappen, med intervaller på 1–2 sekund, til de er hakket til ønsket konsistens.

Nøttesmør

Ikke behandle mer enn 1,2 liter med avskallede ristede nøtter om gangen ved hjelp av START-knappen til de er hakket til ønsket konsistens.

Myke brødsmuler

Bryt gammelt brød i biter (ferskt brød vil klebe seg til bladene). Du må ikke behandle mer enn 6–8 skiver om gangen med behandlingsbollen. Bruk PULSE-knappen i intervaller på 1–2 sekund til smulene har ønsket konsistens.

Tørkede brødsmuler

Riv brødet i biter, og rist dem i ovnen til de er gygne og sprø. Ikke brun for mye. Du må ikke behandle mer enn 6–8 skiver om gangen med behandlingsbollen. Bruk PULSE-knappen i intervaller på 1–2 sekund.

Kjekssmuler

Del kjeks i fire deler, med en vekt på maksimalt 500 g (2 standardpakker). Behandle kjeksen til den har ønsket konsistens ved å bruke PULSE-knappen i intervaller på 1–2 sekund. Søte eller salte kjekssmuler kan brukes som et alternativ til bakverk for søte eller salte paier.

Ikke behandle veldig harde kjeks (for eksempel kjeks av ingefærnøtter), da dette kan skade bladene.

Tørket frukt

For dadler og andre større tørkede frukter må du fjerne stener og skjær dem i fire deler før behandling. Ikke behandle mer enn 1 kopp om gangen.

Tørket frukt kan være klebrig og kan feste seg til bladene under behandling.

Vi anbefaler å legge tørket frukt i fryseren i ca. 10 minutter før behandling. Ikke behandle mer enn 0,5 liter (0,25 liter for store frukter) om gangen. Bruk PULSE-knappen, i intervaller på 1–2 sekund til frukten er hakket til ønsket konsistens.

LAGE PURE MED QUAD®-BLADET

Det mikrotakkete Quad-bladet moser rå og kokt/steckt mat til ønsket konsistent, inkludert babyemat. Bladene er veldig effektive så du trenger mindre tid for å mose mange ulike ingredienser.

BLANDING MED QUAD®-BLAD

Quad-bladet blander ingredienser til kaker, rører og kjeksdeig.

Quad-bladet kan også emulgere eggbaserte sauser som majones.

Konditordeig

Legg mel og avkjølte smørterninger i behandlingsbollen.

Ikke behandle mer enn 500 g mel. Trykk på START/PAUSE-knappen i intervaller til smøret er absorbert i melet.

Tilsett væske jevnlig gjennom det lille materøret mens motoren fortsatt er i gang.

Behandle til blandingen danner en ball.

ELTING MED DEIGBLADET

Husk å sette deigbladet i behandlingsbollen før du tilsetter ingrediensene. Kantene på plastdeigbladet gir en mykere handling for å kombinere deingredienser.

Deigbladet får glutenstrengene til å strekkes i stedet for å skjæres og bør brukes til alle gjærdeiger og andre deiger som krever elting.

Ikke behandle mer enn 500 g mel og trykk på START/PAUSE-knappen i intervaller.

Tilsett jevnlig væske (inkludert olje, hvis aktuelt) gjennom det lille materøret mens motoren fortsatt er i gang. Bearbeid til blandingen danner en myk, elastisk deigball.

Hvis du behandler mer enn to partier deig (500 g hver), skal du la motorenheten avkjøles i lengre tid (ca. 30 min) før påfølgende elting for å forhindre at motoren overbelastes.

SKJÆRING, RIVING OG RASPING



VIKTIG

Spindelen må brukes med både den justerbare skjæreskiven og den vendbare raspen (rivjernet).

Justerbar skjæreskive

Den justerbare skjæreskiven skjærer ingrediensene i en jevn tykkelse. Den kan justeres til 24 innstillinger, fra veldig fin (0,3 mm) til tykk (8,0 mm). Du justerer skjæretykkelsen ved å holde den ytre kanten av den justerbare skjæreskiven med en hånd, mens du holder hånden unna bladet, og dreie justeringsbryteren på undersiden med den andre hånden. En pilgrafikk angir den valgte skivetykkelsen.



Vendbar rasp (rivjern)

Denne skiven har en rekke små blader på begge sider av skiven. Innrett skiven slik at større hull vender opp, for å få teksturerte resultater, eller med de mindre hullene vendt opp for mer finraspede resultater. Skivene er merket slik at de viser hvilken side som vender opp.

KONTROLLERE INGREDIENSENE

For å oppnå optimale resultater bør du plassere mat i røret og skyve den lett ned med stapperen før du starter foodprosessoren.

Bruk alltid det lille eller middels store materøret når du behandler harde produkter som gresskar og søtpotet. Å mate harde råvarer gjennom det store materøret kan forårsake skade på skivene.

Mindre ingredienser

For lange tynne matvarer som gulrøtter, agurker, courgette osv. bruker du det lille eller middels store materøret. Dermed unngår du at ingrediensene faller til siden under skjæring.

Større ingredienser

Pass på at du ikke overfyller røret. Stapperen aktiverer ikke sikringslåsen hvis materøret er for fullt. Ikke fyll over MAX CHUTE FILL-merkingen.

Trykk

Under behandling må du aldri tvinge maten ned i røret, da dette kan skade skivene.

Ost

Vær forsiktig når du behandler ost i en foodprosessor. For myk ost som mozzarella må du fryse den delvis til den er fast. På denne måten kan du unngå fastkjøring av skiven.

Du bør skjære av den ene enden av oster som mozzarella for å få dem til å sitte flatt i materøret når skiven starter.

Harde oster som parmesan må sjekkes først for å sikre at de ikke er for harde (for å unngå å skade på bladkantene). Osten skal være enkel å skjære med en skarp kniv, og skallet skal fjernes før behandling.

Kileformede oster som parmesan kan legges i ved siden av hverandre for å danne en rektangulær form i røret.

Sjokolade

Bryt en blokk sjokolade i små biter, og kjøøl til den er fast. Legg bitene i det lille eller middels store materøret, og riv dem.



ADVARSEL

Oljer i sitrus skall kan skade bollen og lokket. Når du behandler sitrus skall, skal du rengjøre bollen og lokket umiddelbart etter behandlingen. Ikke dypp deler i varmt vann.



Veiledning for behandling av mat

Hvis du vil vite mer om tilberedning og behandling av matvarer, ser du grunnleggende behandlingsteknikker.

MATTYPER	ANBEFALT VERKTØY	FORSLAG TIL RETT
Avokado	Terningsett Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 2–5 mm	Tykk guacamole Guacamole Bladsalat
Eple/pære	Terningsett Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 2–5 mm Raspeskive	Fruktsalat Eplesaus Slaw
Eple/pære (kokt)	Quad-blad eller minibehandlingsblad	Babyrmat
Rører	Quad-blad	Kaker, pannekake, vaffelrøre
Rødbete	Terningsett Skjæreskive 2–5 mm Raspeskive Quad-blad Skrelleskive	Relish Bladsalat Bladsalat Pure
Brødsmuler	Quad-blad	Belegg, brødsmulefyll
Flaskegresskar (skrelt)	Quad-blad Terningsett (gjennom middels stort materør, eller stort materør hvis forvellet) Skjæreskive (gjennom middels stort materør, eller stort materør hvis forvellet)	Flaskegresskarsuppe
Kål/bladsalat	Skjæreskive 1–3 mm Raspeskive	Bladsalat Bladsalat
Gulrøtter	Terningsett (gjennom middels stort materør, eller stort materør hvis forvellet) Quad-blad eller minibehandlingsblad Skrelleskive Raspeskive Skrelleskive	Minestrone Kjøttpai Grønnsakssuppe Bladsalat Gulrotkake
Blomkål	Quad-blad eller minibehandlingsblad	Blomkålsuppe
Selleri	Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 1–3 mm Terningsett	Grønnsakssuppe Bladsalat Suppe

MATTYPPE	ANBEFALT VERKTØY	FORSLAG TIL RETT
Ost	Raspekive	Pynt, sandwichfyll Revet ost til pizza
Sjokolade	Quad-blad Raspekive	Sjokoladeganache Dessertpynt
Fløte	Visp	Hele eggeskum
Deig	Deigblad	Brød, pizza
Urter	Quad-blad eller minibehandlingsblad	Krydder, pesto
Purre	Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 2–5 mm	Suppe Suppe
Kjøtt (rått)	Quad-blad (bruk pulsfunksjon)	Kjøttpudding, burgere, kjøttboller
Kjøtt (stekt)	Quad-blad (bruk pulsfunksjon)	Sandwichfyll, paté, babyamat
Kjøtt (delikatesse)	Skjæreskive 1–6 mm	Smørbrød, antipasti, pizzafyll
Løk	Terningsett Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 0–5 mm Raspekive	Salsa, supper Supper, sauser Bladssalat
Bakverk	Quad-blad	Paier
Poteter	Terningsett Skrelleskive Raspekive Pommes frites-kutter Skrelleskive	Potetsalat Pommes puré, potetsalat, pommes frites Røstipoteter Pommes frites
Poteter (kokt)	Quad-blad eller minibehandlingsblad	Potetmos
Søtpotet	Skrelleskive Raspekive Skrelleskive	Søtpotet frites
Tomater	Terningsett Quad-blad eller minibehandlingsblad Skjæreskive 2–5 mm	Tykk salsa Salsa Capresesalat, sandwichfyll
Squash	Kutting Julienne-kutter Skrelleskive	Minestrone, quesadillas Squash frites Grillet squash



Pleie og rengjøring

Av sikkerhetsmessige årsaker bør du koble støpselet fra stikkkontakten etter bruk.

Behandlingsbolle og lokk

På grunn av låsekomponentene anbefaler vi ikke å senke bollen i vann i lange perioder.

Følg disse trinnene så snart som mulig etter bruk for å holde bollen og lokket rent og unngå inntørkede matrester:

- Skyll av de fleste ingrediensene fra bollen og lokket.
- Vask for hånd i rent, varmt såpevann med et mildt vaskemiddel og en ikke-slipende oppvaskbørste.
- Behandlingsbollen og lokket kan av og til vaskes i oppvaskmaskinen (kun øverste hylle), men jevnlig vask i oppvaskmaskinen anbefales ikke med jevne mellomrom, da langvarig eksponering for sterke vaskemidler, varmt vann og trykk vil skade og forkorte levetiden til plast- og låsekomponentene.

Motorspindel og matstappere

- Den store matstapperen og motorspindelen skal bare vaskes for hånd. Ikke legg dem i oppvaskmaskinen. Vasking av motorspindelen i oppvaskmaskinen vil skade spindelen.



ADVARSEL

Ikke berør bladene på terningsgitteret. De er ekstremt skarpe.



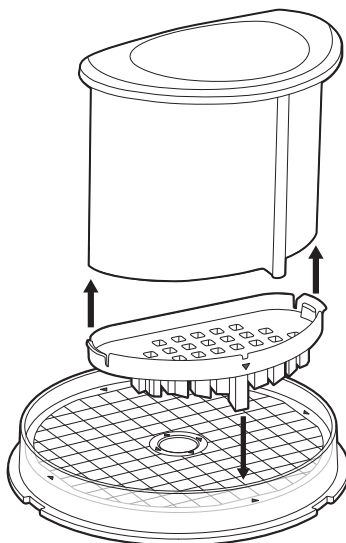
Kniver og skiver

- Kniver og skiver er knivskarpe, ikke berør dem. Bruk alltid en slikkepott eller børste for å fjerne mat eller når du rengjør blader.
- Skivespindel, blader og skiver kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Terningskive

Bruk rengjøringsverktøyet til terningskiven for å fjerne overflødig mat fra terningsgitteret etter HVER BRUK eller hver tiende kopp.

- Fjern terningskiven straks du er ferdig med kuttingen, men la terningsgitteret stå i bollen.
- Fest rengjøringsverktøyet til bunnen av den store stapperen.
- Innrett merkene på Fest rengjøringsverktøyet etter merkene på bunnen av den store stapperen, og skyv det ned for å fjerne maten i gitteret.
- Gjenta fire ganger hele veien rundt gitteret, inntil det er helt rent for matrester.



Motorenhet

Rengjør motorenheten med en myk, fuktet klut, og tørk den deretter grundig. Tørk av matrester fra strømledningen.

Rengjøringsmidler

Ikke bruk metallskrubber eller slipende rensedmidler på verken motorenheten eller kannen, da det kan føre til riper. Bruk bare varmt såpevann og en myk klut.

Vanskelige matflekker og lukt

Ingredienser med kraftig lukt, slik som hvitløk og visse grønnsaker som gulrøtter, kan sette lukt eller flekker på bollen eller lokket.

For å fjerne dette kan du helle på varmt såpevann til MAX LIQUID-merket. La dette stå i 5 minutter uten å senke hele bollen i vann. Deretter vasker du med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Skyll og tørk godt etterpå. Oppbevar bollen med lokket av.

Oppbevaring

Plasser den store matstapperen (med mellomstore og små stappere satt inn) i materøret for lagring.

Oppbevar foodprosessoren stående, med bollen og lokket på plass, men ikke låst. Å låse bollen og lokket kan føre til unødvendig belastning på sikkerhetslåsen.

Alt tilbehør skal oppbevares i oppbevaringsbeholderen og være utilgjengelig for barn for å unngå utilsiktede kutt. Det anbefales ikke å oppbevare skivene i en skuff sammen med andre redskaper.

Ikke plasser noe annet på foodprosessoren under lagring.



Feilsøking

PROBLEM	ENKEL LØSNING
Maten behandles ujevnt	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediensene skal skjæres jevnt i 2,5 cm biter før behandling. • Ingredienser bør behandles i partier for å unngå overbelastning.
Skivene er skrå eller ujevne	<ul style="list-style-type: none"> • Plasser mat som er jevnt skåret, i materøret. • Påfør jevnt trykk på stapperen.
Maten velter i materøret	<ul style="list-style-type: none"> • Det store materøret må være fullpakket for best resultat. Hvis du behandler mindre mengder, plasser du ingrediensene helt til venstre i materøret, eller bruker et mindre materør, avhengig av matstørrelse.
Pommes frites-kutter	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern alltid blokkerte poteter før du behandler flere poteter.
Noe mat ligger igjen på toppen av skiven etter behandling	<ul style="list-style-type: none"> • Det er normalt at små biter blir igjen etter behandlingen.
Motoren går tregere når du elter deigen	<ul style="list-style-type: none"> • Mengden deig kan overstige maksimal kapasitet. Fjern halvparten og behandle i to omganger. • Deigen kan være for tørr. Fortsett behandlingen hvis motoren går raskere. Hvis ikke, tilsett mer vann, 1 spiseskje om gangen til motoren får fart. Behandle til deigen slipper siden av behandlingsbollen..
Deigen slipper ikke innsiden av behandlingsbollen	<ul style="list-style-type: none"> • Mengden deig kan overstige maksimal kapasitet for foodprosessoren. Fjern halvparten og behandle i to omganger. • Deigen kan være for tørr.
Det dannes deig på toppen av deigbladet, og deigen blir ikke jevnt eltet	<ul style="list-style-type: none"> • Stopp maskinen, fjern deigen forsiktig, del den i tre stykker og fordel dem jevnt i behandlingsbollen.
Deigen føles hard etter elting	<ul style="list-style-type: none"> • Del deigen i to eller tre stykker, og fordel jevnt i behandlingsbollen. Behandle den i ti sekunder eller til den er jevnt mykt og smidig. Heving av deigen fører til at glutenstrengene blir mykere og mer smidige.
Deigen er for tørr	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsett vann gjennom det lille materøret mens maskinen er i gang, 1 ss av gangen, til deigen slipper innsiden av behandlingsbollen.
Deigen er for våt	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsett mel gjennom det lille materøret mens maskinen er i gang, 1 ss av gangen, til deigen slipper innsiden av behandlingsbollen.

PROBLEM

ENKEL LØSNING

Motoren starter ikke

- En sikkerhetslåsebryter forhindrer at motoren starter hvis apparatet ikke er riktig montert. Forsikre deg om at behandlingsbollen og lokket er ordentlig låst på plass.
 - Hvis du skjærer eller rasper, og løsningen ovenfor ikke fungerer, må du sørge for at innholdet i materøret kuttes under maksimal påfyllingslinje slik at aktiveringsstangen kan aktivere motoren.
 - Forsikre deg om at den store matstapperen er satt inn i materøret langt nok ned til at du kan aktivere sikkerhetslåsen.
 - Hvis motoren fremdeles ikke starter, sjekker du strømledningen og stikkkontakten.
-

Foodprosessoren slås av under bruk

- Lokket kan være opplåst. Sjekk for å sikre at det sitter ordentlig.
 - Hvis motoren overbelastes, begynner OVERLOAD-ikonet på LCD-skjermen å blinke. Slå av ved å trykke på POWER/OFF-knappen, og trekk ut strømledningen. La foodprosessoren avkjøle seg i 20–30 minutter før du fortsetter.
-

Motoren gikk saktere under bruk

- Dette er normalt siden tyngre belastninger (f.eks. skjæring/rasping av ost) får motoren til å jobbe hardere. Plasser maten i materøret, og fortsett behandlingen.
 - Maksimal lastekapasitet kan ha blitt overskredet. Fjern noen av ingrediensene, og fortsett behandlingen.
-

Foodprosessoren vibrerer / beveger seg under behandling

- Forsikre deg om at gummiføttene nederst på enheten er rene og tørre. Forsikre deg også om at den maksimale lastekapasiteten ikke overskrides.
 - Dette er normalt siden tyngre belastninger får motoren til å jobbe hardere.
-

INSERT PUSHER blinker

- Forsikre deg om at maten ikke overskrider Max-linjen i materøret.
 - Hvis stapperen er satt helt inn og denne advarselen blinker på skjermen, må du kontrollere at bollen og lokket er riktig montert. Bollehåndtaket skal vende mot fremsiden av enheten.
-

Foodprosessoren stopper under kutting

- Stopp maskinen, ta forsiktig ut terningskiven. Bruk renselokket til å fjerne maten som er bygd opp i terningsgitteret og terningskiven.
 - Noen matvarer er for harde for terningskiven og fører til at motoren stopper. Noen matvarer må tilberedes, sjekk Veiledning for behandling av mat.
-



Garanti

3-ÅRS BEGRENSET GARANTI OG 30-ÅRS BEGRENSET MOTORGARANTI

Sage Appliances garanterer for dette produktet ved husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 3 år fra kjøpsdatoen for alle deler av produktet og for 30 år for produktmotoren.

Garantien gis for defekter som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden må Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres og svekkes ikke av vår garanti. Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, går du til www.sageappliances.com.



Sisältö

- 90 Sage® suosittelee: turvallisuus ensin
- 95 Osat
- 98 Kokoaminen
- 101 Toiminnot
- 105 Ainesten käsittelyopas
- 107 Huolto ja puhdistaminen
- 109 Vianmääritys
- 111 Takuu

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Sage® suhtautuu turvallisuuteen erittäin vakavasti. Laitteemme on suunniteltu ja valmistettu ensisijaisesti asiakkaiden turvallisuutta ajatellen. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

TÄRKEÄT VAROTOIMEN- PITEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteesta sageappliances.com.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja.
- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit turvallisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Kelaa virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Aseta laite vakaalle, lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja kuivalle tasolle tarpeeksi kauas sen reunasta. Älä käytä laitetta liedon tai uunin kaltaisten lämmönlähteiden päällä tai lähistöllä.

- Käytön aikana laite voi liikkua tärinän seurauksena.
- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli, koskea kuumiin tasoihin tai mennä solmuun.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Irrota laite pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista ja silloin, kun se on valvomatta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta ainoastaan valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai laite vaurioituu jollain tavalla. Jos laite vaurioituu ja vaatii huoltoa, ota yhteys Sagen asiakaspalveluun tai mene osoitteeseen sageappliances.com.
- Puhdistusta lukuun ottamatta laitteen huolto tulisi aina suorittaa valtuutetussa Sage®-huoltoliikkeessä.
- Vikavirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. Suosittelemme käyttämään suojakytkimiä, joiden nimellisvirta on enintään 30 mA. Ota yhteyttä sähköasentajaan, jos tarvitset neuvoa ammattilaiselta.
- Varmista ennen käyttöä, että laite on koottu oikein ohjeiden mukaan. Laitteen käyttö virheellisesti koottuna saattaa aiheuttaa tuotteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai henkilövahingon.
- Älä käytä yleiskonetta liukkaalla, epävakaalla tai epätasaisella pinnalla, kuten tiskipöydän kuivaustasolla.
- Pidä kädet, sormet, hiukset, keittiövälineet jne. kaukana liikkuvista osista käytön aikana.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin ruuan/juoman valmistukseen.
- Jotta laite ei käynnistyisi itseksensä ylikuormasuojan nollautumisen seurauksena, älä kiinnitä laitetta ulkoiseen kytkimeen (esim. ajastimeen) tai piiriin, jossa laite voi käynnistyä tai sammua itseksensä.
- Pidä laite puhtaana. Noudata tässä ohjekirjassa annettuja puhdistusohjeita.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Älä koskaan käytä osia tai tarvikkeita, joita ei ole toimitettu tämän laitteen mukana tai joita Sage® ei ole hyväksynyt käytettäväksi tämän laitteen kanssa. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tuotteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai henkilövahingon.
- Kun käytät tuotteen kanssa Sagen® hyväksymiä lisätarvikkeita, lue tämän ohjekirjan lisäksi kaikki lisätarvikkeen mukana toimitetut ohjeet.
- Ole varovainen poistaessasi ruoka-aineksia koneen kulhosta: varmista, että moottori, Quad™-terä, taikinaterä tai levyt ovat kokonaan pysähtyneet ennen purkamista. Varmista ennen kannen irrottamista kulhosta, että moottori on sammutettu virtapainikkeesta ja laite on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta. Kulho pitää irrottaa moottorirungosta, ja Quad™-terä, taikinaterä ja levyt pitää irrottaa varoen ennen kuin poistat ainekset.
- Älä sekoita kuumia tai kiehuvia nesteitä, vaan anna nesteiden jäähtyä ennen kuin kaadat ne koneen kulhoon. Kone voi äkillisen höyrystymisen vuoksi syöstä kuumaa nestettä, joka voi aiheuttaa vammoja.
- Varmista ennen Quad™-terän, taikinaterän, levyn tai kannen kiinnittämistä paikalleen, että virta on kytketty pois päältä virtapainikkeesta ja laite on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta.
- Älä lukitse kantta, kun laite ei ole käytössä. Näin vältät koneen kulhon automaattikytkimen mahdollisen toimintahäiriön.
- Älä työnnä käsiä tai sormia yleiskoneen kulhoon ennen kuin moottori, Quad™-terä, taikinaterä tai levyt ovat kokonaan pysähtyneet.
- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä aina varoen. Vältä liikkuviin osiin koskemista laitteen käytön aikana. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, keittiövälineet ja muut tarvikkeet kaukana yleiskoneen syöttöputkesta, jotta välttyt henkilövahingoilta tai koneen vioittumiselta. Työnnä ainekset syöttöputkeen vain mukana toimitetulla työntimellä.
- Käsittele yleiskonetta ja lisäosia huolella. Muista, että terät ja levyt ovat erittäin teräviä ja ne pitää säilyttää lasten ulottumattomissa.

- Ole varovainen käsitellessäsi leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa tai puhdistaussasi konetta.
- Älä täytä kulhoa yli merkityn nestetason tai kuiva-ainetason (3,5 litraa silppua). Lisää aina kuivemmat tai sakeammat ainekset koneen kulhoon ennen nesteiden lisäämistä.
- Älä koskaan irrota kantta koneen ollessa käynnissä. Pysäytä kone aina virtapainikkeesta ennen kannen irrottamista.
- Älä pane yleiskonetta työtason tai pöydän reunalle käytön aikana. Varmista, että taso on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Älä laita mitään yleiskoneen osaa mikroaaltouuniin.
- Vahdi yleiskonetta aina käytön aikana.
- Älä liikuta yleiskonetta käytön aikana.
- Käytä ainoastaan yleiskoneen mukana toimitettuja lisäosia.
- Älä yritä käyttää yleiskonetta tavoilla, jota ei ole kuvattu tässä ohjekirjassa.
- Älä työnnä aineksia syöttöputkeen sormilla tai muilla välineillä. Käytä aina mukana toimitettua työntintä.
- Kun käytät yleiskonetta, varmista aina, että koneen kansi on tiukasti kiinni.
- Kiinnitä koneen kulho kunnolla moottorirunkoon ennen Quad™-terän, taikinaterän tai levyjen kiinnittämistä.
- Älä murskaa jäätä isossa tai pienessä kulhossa. Se vioittaa teriä (Quad™- tai miniterää). Jää kannattaa murskata tehosekoittimella.
- Kun sekoitat hiivataikinaa, käytä yleiskonetta korkeintaan 30 sekuntia. Anna laitteen jäähtyä ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Tietyt jäykät seokset, kuten taikina, voivat hidastaa koneen terän pyörimistä. Jos näin käy, käytä konetta korkeintaan 30 sekuntia.
- Älä puhdistu kuutiointiristikkoa sormin tai veitsellä. Käytä ristikon puhdistamiseen tarkoitettua puhdistusvälinettä tai -harjaa.
- Älä puhdistu kuutiointiterää sormin tai veitsellä. Käytä kuutiointiterän puhdistamiseen tarkoitettua puhdistusvälinettä tai -harjaa.
- Älä käytä kuutiointisarjaa muulla kuin tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.
- Älä käytä kuutiointisarjaa muiden kuin sen pakkaukseen merkittyjen yleiskonemallien kanssa.



Tämä symboli tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Laite täytyy viedä asianmukaiselle elektroniikkajätteen keräyspaikalle tai sähkölaitteita vastaanottavaan liikkeeseen. Lisätietoja saat kunnasta tai jätehuoltomääräyksistä.

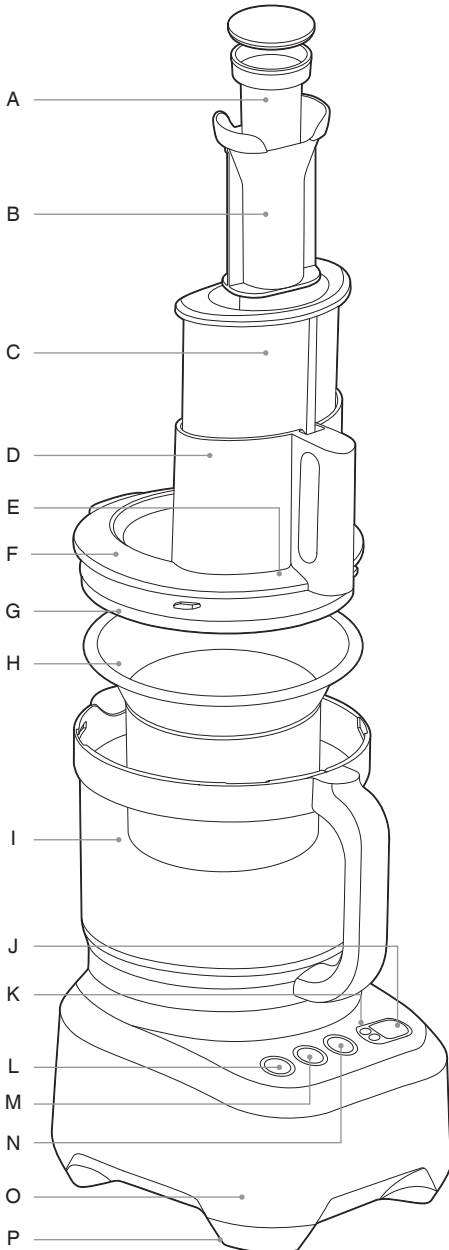


Älä kasta virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, jotta et saa sähköiskua.

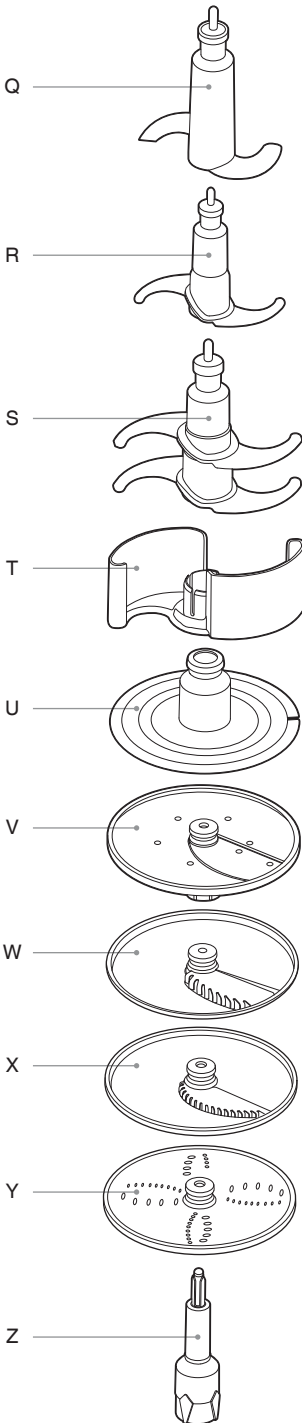
PIDÄ OHJEET TALLESSA



Osat



- A. **Pieni työnnin**
- B. **Keskisuuri työnnin**
- C. **Suuri työnnin**
Yleiskone ei käynnisty, ellei suuri työnnin ole oikein paikallaan.
- D. **Erittäin leveä 14 cm:n putki**
- E. **Syöttöputken varmistinjärjestelmä**
Estää moottorin toiminnan, ellei kulhoa ja kantta ole lukittu oikein ja suurta työnnintä asetettu paikalleen.
- F. **Kansi**
- G. **Silikonitiiviste**
- H. **Pieni kulho**
Pienten ainesmäärien helpompaan käsittelyyn.
- I. **Kulho ja kahva**
3,5 litran tilavuus kuiville aineille ja 2,4 litran tilavuus kuutioiduille aineksille ja nesteille (sakeat, nestemäiset ainekset, kuten keitot).
- J. **Nestekidenäyttö**
- K. **Ajastin**
- L. **Virtapainike**
- M. **START/PAUSE-painike (käynnistys/keskeytys)**
- N. **PULSE-painike**
- O. **Suorakäyttöinen moottoriyksikkö**
- P. **Luistamattomat kumijalat**



Q. Taikinaterä

R. Miniterä

S. Quad®-terä

T. Quad®-terän suojus

U. Vatkein-/emulgointilevy

V. Säädetty viipaleleikkuri

W. Ranskanperunaleikkuri

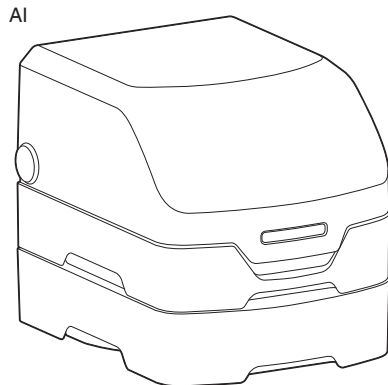
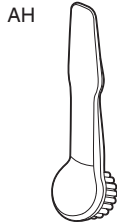
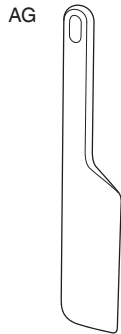
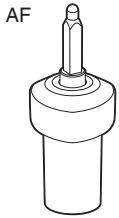
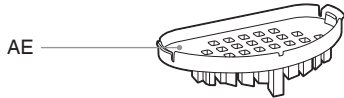
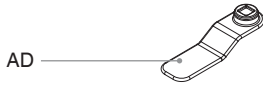
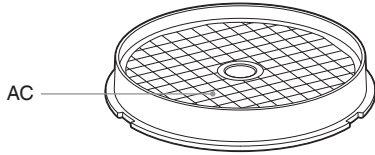
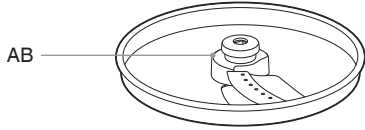
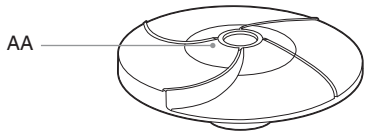
X. Tikkuvihanneslevy

Y. Käännettävä silppuri

Z. Levykara

Käytä käännettävän silppurin, tikkuvihanneslevyn, ranskanperunaleikkurin, vatkaimen, kuorimalevyn ja säädettyjen viipaleleikkurien ollessa paikoillaan.

CE Teho
220–240 V ~50 Hz 2 000 W



- AA. Kuorimalevy
 AB. Kuutiointilevy
 AC. Kuutiointiristikko
 AD. Kuutionjakaja
 AE. Puhdistin
 AF. Hammaspyöräkara
 Käytä kuutiointisarjan kanssa.
 AG. Muovilasta
 AH. Puhdistusharja
 AI. Säilytyslaatikko



Kokoaminen

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista yleiskoneesta pakkaus- ja mainontamateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Varmista, että virtapainike on OFF-asennossa ja yleiskonetta ei ole kytketty pistorasiaan.
- Ole varovainen, kun käsittelet teriä ja levyjä, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Pese koneen kulho, kansi ja muut lisäosat lämpimällä saippuvedellä ja pehmeällä liinalla. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Kaikki lisäosat hammaspyöräkaraa ja suurta työntintä lukuun ottamatta voi pestä astianpesukoneessa.
- Moottori saattaa käytyä hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Se on normaalia ja loppuu käytön myötä.
- Käytä yleiskonetta aina kuivalla, tasaisella työtasolla.

KOKOAMINEN

Moottoriyksikkö ja kulho

1. Aseta kulho moottoriyksikön päälle niin, että kahva asettuu yksikön ALIGN HANDLE (kohdistusta kahva) -tekstin kanssa kohdakkain.



2. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes kahva lukittuu etuosaan. Kulhon pitäisi olla nyt tukevasti paikallaan. Yleiskone ei toimi, ellei kulhoa ole lukittu oikein paikalleen.



Karat ja levyt

1. Ennen kuin asetat kannen kulhon päälle, valitse kara ja aseta se kulhon keskellä olevaan liittimeen. Aseta sitten valittu lisäosa karan päälle. Huom. Quad®-terä ja taikinaterä eivät vaadi karaa.
2. Levykara tarvitaan säädettävän viipaleikkurin, käännettävän silppurin, tikkuvihanneslevyn, ranskanperunaleikkurin ja kuorimalevyn kanssa. Älä käytä hammaspyöräkaraa edellä mainittujen lisäosien kanssa. Jos levykaraa ei käytetä, osat vioittuvat, minkä lisäksi vääränlainen käyttö voi aiheuttaa osien yhteensulautumisen.



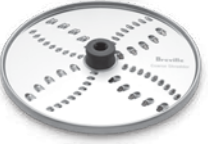
Tikkuvihanneslevy



Ranskanperunaleikkuri



Viipalointilevy



Silppurilevy



Kuorimalevy



Levykara



Kuutiointiterä



Kuutiointiristikko



Kuutionjakaja



Hammaspyöräkara

3. Hammaspyöräkara vaaditaan, kun käytössä on kuutiointisarja. Kun kuutioit vihanneksia tai hedelmiä, aseta ensin hammaspyöräkara kulhoon ja aseta sitten kuutiointiristikko paikalleen. Varmista, että osat ovat kulhon neljän kielekkeen kanssa kohdakkain. Aseta lopuksi kuutiointilevy paikalleen.
Noudata oikeaa järjestystä. Jos haluat kuutioida suuria ainesmääriä (yli 1,2 l), aseta kulhoon ensin hammaspyöräkara ja sen jälkeen kuutionjakaja. Kuutionjakajan avulla kuutioidut ainekset leviävät tasaisesti kulhoon. Älä käytä kuutiointisarjan kanssa levykaraa, vaan käytä aina hammaspyöräkaraa.



VAROITUS

Älä koske kuutiointiristikon teriin. Ne ovat erittäin teräviä.



Pieni kulho



Pieni kulho mahtuu pääkulhoon.



Älä käytä karoja tai levyjä. Käytä pienessä kulhossa vain miniterää. Huomaa, että miniterää ei voi käyttää pääkulhossa.

Kansi

Aseta kansi kulhon päälle niin, että kannen ja kahvan ALIGN/LOCK (kohdistus/lukitus) -tekstit ovat kohdakkain. Lukitse kansi pitämällä kiinni syöttöputkesta ja kääntämällä myötäpäivään, kunnes kahvaosat ovat kohdakkain.

Kun kansi on lukittu oikein, kahvan varmistin lukitsee osat, mikä mahdollistaa moottorin toiminnan.





Toiminnot

KÄYTTÖ

Aloittaminen

Yleiskone toimii vain silloin, kun kulho, kansi ja suuri työnnin on koottu oikein. Silloin osien välinen varmistus sallii moottorin käytön.

Putkessa on CHUTE FILL MAX -teksti, joka kertoo, kuinka paljon putkeen voi enintään asettaa aineksia, jotta työnnin pystyy aktivoimaan varmistimen.

Ohjauspainikkeet

PULSE-painike sopii sellaisille aineksille, jotka vaativat käsitlemistä sykäyksittäin. Sen avulla ainekset myös liikkuvat kulhossa puolelta toiselle. PULSE sopii myös aineksille, joita pitää käsitellä vain hetken.

Ainesten käsittelyn jälkeen

Odota ainesten käsittelyn jälkeen, että terät ja levyt ovat pysähtyneet, ennen kuin avaat kannen. Varmista turvallisuus sammuttamalla kone virtapainikkeesta ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta ennen kuin käsittelet teriä.

Kun irrotat teriä tai levyjä, tartu muoviseen keskiosaan ja nosta terä tai levy.

KUUTIOINTISARJALLA KUUTIOIMINEN

Kuutiointisarja kuutioi kypsentämättömät ja kypsennetyt ainekset 12 x 12 mm:n kokoisiksi kuutioiksi.

Muista aina asettaa hammaspyöräkara, kuutiointiristikko ja kuutiointilevy yleiskoneeseen ennen ainesten lisäämistä.

Kuutioi yleiskoneessa enintään 2,4 litraa aineksia kerrallaan. Suurempi kuutioitava määrä voi jumiuttaa levyn. Suuri määrä vaikeuttaa myös kuutiointiristikon puhdistamista.

Puhdista kuutiointiristikko aina, kun olet kuutioinut 2,4 litraa aineksia.

Vihannekset ja hedelmät

Kuutiointisarjalla voi käsitellä kypsentämättömiä ja kypsennettyjä vihanneksia hedelmien lisäksi. Koviin vihannesten, kuten porkkanan ja kurpitsan, kuutiointi onnistuu paremmin, kun esikypsennät vihannekset. Esikypsennä vain vihannekset, jotka vaativat kypsentämistä myöhemmin.

Kuutioidessasi kypsentämättömiä, kovia vihanneksia saat parhaan lopputuloksen näin: työnnä porkkanat pitkittäin pieneen syöttöputkeen ja kurpitsat keskisuureen syöttöputkeen. Jos työnnät tällaisia vihanneksia suureen syöttöputkeen, levy voi jumittua.

ÄLÄ KUUTIOI BATAATTIA

(jamssi/bataatti).

Bataattia ei kannata kuutioida kuutiointisarjalla, koska se on rakenteeltaan kuivaa ja kuituista. Bataatti kuormittaa kuutiointisarjaa, mikä synnyttää paljon kitkaa ja voi mahdollisesti vaurioittaa kulhon kantta.

Ohjaa ainesten kuutiointia START/PAUSE-painikkeella (käynnistys/keskeytys).

KUORIMALEVYLLÄ KUORIMINEN

Perunan kuorinta käy helposti

Enää et joudu raatamaan perunoita kuoriessa. Sagen kuorimalevy kuorii perunat 6–7 perunan erissä koosta riippuen. Kuoriminen käy erittäin nopeasti, jopa odotettua nopeammin. Tarkkaile kuorinnan edistymistä: sen pitäisi kestää vain noin puoli minuuttia.

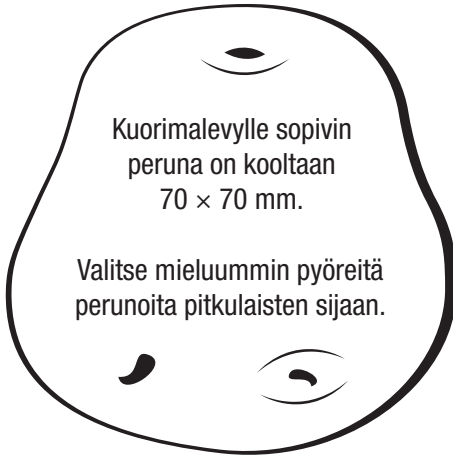
Koolla on väliä

Sopivan kokoinen peruna on noin 70 x 70 mm, joka vastaa suunnilleen oikeisen kuvan kokoa. Valitse mieluummin pyöreitä perunoita pitkulaisten sijaan.

Käytä kokonaisia perunoita. Perunan leikkaaminen kahtia tai neljäsosiin aiheuttaa teräviä reunoja, joita on vaikeampi kuoria. Pyöreiden perunoiden käyttö vähentää haaskaantuvia osia.

Perunoiden asetteleminen

Aseta 6–7 perunaa tasaisesti kuorimalevyn päälle. Perunoilla pitäisi olla tarpeeksi tilaa pyöriä levyn päällä. Jos ne on aseteltu liian tiiviisti, kuoriminen ei suju yhtä tehokkaasti. Muista, että kuoriminen onnistuu parhaiten täydellä 6–7 perunan erällä – vain parin perunan kuoriminen ei ole yhtä tehokasta. Lukitse kansi ennen käynnistystä. Älä koskaan työnnä perunoita putken läpi.



Kuurimalevylle sopivin
peruna on kooltaan
70 x 70 mm.

Valitse mieluummin pyöreitä
perunoita pitkulaisten sijaan.

Muiden ainesten kuoriminen

Kuurimalevy kuorii pariksi perunat myös muut kiinteät ja pyöreät ainekset, kuten punajuuret.

Sillä voi kuoria myös porkkanoita ja bataatteja. Porkkanat ja bataatit kannattaa koosta riippuen pilkkoa pariin kolmeen osaan, ennen kuin asetat ne kulhoon.

QUAD®-TERÄLLÄ PILKKOMINEN

Mikrosahalaitainen Quad-terä pilkkoo kypsentämättömät ja kypsennetyt ainekset tarvittavan kokoisiksi karkeasti paloittelusta hienonnettuun. Terät käsittelevät aineksia tehokkaasti, ja isompiöinenkin pilkkominen voi sujua odotettua nopeammin.

Kypsentämättömät vihannekset, hedelmät ja kypsennetty liha

Leikkaa ainekset 2,5 cm:n kuutioiksi.

Paloittele enintään 1,6 litraa aineksia kerrallaan ja käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes ainekset on paloitteltu sopivan kokoisiksi.

Kypsentämätön liha, kana ja kala

Poista ylimääräinen rasva ja jänteet ja leikkaa ainekset 2,5 cm:n kuutioiksi. Varmista, että kaikki luut on poistettu. Jäähdytä aineksia pakastimessa, kunnes ne ovat kiinteitä. Näin niiden paloittelu on helpompaa. Paloittele enintään 600 grammaa kypsentämätöntä lihaa kerrallaan. Tällä määrällä moottoria pitäisi käyttää korkeintaan 30 sekunnin ajan yhtäjaksoisesti. Käytä sekä virta- että PULSE-painikkeita, kunnes ainekset on paloitteltu tai hienonnettu sopivaksi.

Lehtiyrtit

Pese ja kuivaa yrtit huolellisesti. Poista karkeat varret. Pilko enintään kolme puntillista (n. 1,3 litraa) kerrallaan. Käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes yrtit on pilkottu sopiviksi.

Käytä yrtit heti, sillä näin ne maustavat ruoan parhaiten.

Pähkinät

Pilko enintään 1,2 litraa kuorittuja pähkinöitä kerrallaan. Käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes pähkinät on pilkottu sopiviksi.

Pähkinävoi

Pilko enintään 1,2 litraa kuorittuja ja paahdettuja pähkinöitä kerrallaan. Käytä pilkkomiseen virtapainiketta, kunnes pähkinät on pilkottu sopiviksi.

Pehmeät leivänmurut

Riko vanha leipä paloiksi (tuore leipä tarttuu teriin). Murusta enintään 6–8 leipäpalaa kerrallaan kulhossa. Käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes muru on sopivaa.

Kuivatut leivänmurut

Revi leipä paloiksi ja paahda uunissa kullanruskeaksi ja rapeaksi. Älä paahda liian ruskeaksi. Murusta enintään 6–8 leipäpalaa kerrallaan kulhossa. Käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein.

Keksimurut

Taita keksit neljään osaan ja punnitse enintään 500 grammaa (kaksi tavallista pakettia). Murusta käyttämällä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes muru on sopivaa. Makeilla tai suolaisilla keksimuruilla voi korvata makean tai suolaisen piirakkataikinan.

Älä murusta koneella erittäin kovia keksejä, esimerkiksi inkiväärikeksejä, koska se voi vaurioittaa teriä.

Kuivatut hedelmät

Poista taateleista ja muista isoista kuivatuista hedelmistä kivet ja pilko ne neljään osaan. Pilko koneella enintään 2,3 dl kerrallaan.

Kuivatut hedelmät voivat olla tahmeita ja tarttua teriin pilkkomisen aikana.

Kuivatut hedelmät kannattaa panna pakastimeen 10 minuutiksi ennen koneella pilkkomista. Pilko enintään 4,7 dl (2,3 dl isoja hedelmiä) kerrallaan. Käytä PULSE-painiketta 1–2 sekunnin välein, kunnes hedelmät on pilkottu sopiviksi.

QUAD®-TERÄLLÄ SOSEUTTAMINEN

Mikrosahalaitainen Quad-terä soseuttaa kypsentämättömät ja kypsennetyt ainekset, myös vauvanruoan, tarvittavan kokoiseksi. Terät jauhavat erittäin tehokkaasti ja vähentävät soseuttamiseen käytettävää aikaa.

QUAD®-TERÄLLÄ SEKOITTAMINEN

Quad-terä sekoittaa kakku-, lettu- ja keksitaikainoiden ainekset.

Quad-terällä voi myös emulgoida kananmunapohjaiset kastikkeet, kuten majoneesin.

Leivonnaistaikina

Lisää kulhoon jauhot ja kylmä, kuutioitu voi.

Sekoita enintään 500 grammaa jauhoja. Käytä START/PAUSE-painiketta tasaisin väliajoin, kunnes voi on sekoittunut tasaisesti jauhoihin.

Lisää neste tasaisesti pienen syöttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.

Sekoita taikinaa, kunnes siitä muodostuu pallo.

TAIKINATERÄLLÄ VAIVAAMINEN

Muista aina asettaa taikinaterä koneen kulhoon ennen aineiden lisäämistä. Muovisen taikinaterän reunat tuottavat pehmeämmän liikkeen taikina-aineksia sekoitettaessa.

Taikinaterä venyttää gluteiniinisiä katkaisemisen sijaan. Terää pitää käyttää kaikissa hiivataikinoissa ja vaivaamista vaativissa taikinoissa.

Sekoita enintään 500 grammaa jauhoja. Käytä START/PAUSE-painiketta tasaisin väliajoin.

Lisää neste (myös öljy) tasaisesti pienen syöttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä. Sekoita taikinaa, kunnes siitä muodostuu pehmeä, kimmoisa pallo.

Jos sekoitat useamman kuin kaksi taikinaerää (kumpikin 500 grammaa), anna moottorirungon jäähtyä noin puoli tuntia ennen seuraavaa vaivauskertaa. Näin moottori ei ylikuormitu.

VIIPALOIMINEN, RAASTAMINEN JA SILPPUAMINEN



TÄRKEÄÄ TIETOA

Karaa pitää käyttää säädettävän viipaleleikkurin ja käännettävän silppurin/raastimen kanssa.

Säädettävä viipaleleikkuri

Säädettävä viipaleleikkuri viipaloi ainekset tasaisen paksuiksi. Siinä on valittavana 24 eri asetusta erittäin hienosta (0,3 mm) paksuun (8 mm). Voit säätää viipaleen paksuutta näin: pidä toisella kädellä kiinni säädettävän viipaloitilevyn ulkoreunasta (pidä käsi poissa terän luota) ja käännä alapuolella olevaa säätönuppia toisella kädellä. Nuoli osoittaa viipaleen valitun paksuuden.



Käännettävä raastin ja silppuri

Tämän levyn molemmin puolin on pieniä teriä. Jos haluat karkeampaa raastetta, kohdista levy niin, että suuremmat aukot osoittavat ylös. Jos taas haluat hienompaa raastetta, kohdista levyn pienemmät aukot ylös. Levyihin on merkitty, kumpi puoli osoittaa ylös.

AINESTEN HALLINTA

Parhaan lopputuloksen saat, kun asetat ainekset putkeen ja työnnät työntintä kevyesti alaspäin ennen yleiskoneen käynnistämistä.

Käytä kovien aineiden, kuten kurpitsan ja bataatin, käsittelyyn aina pientä tai keskisuurta syöttöputkea. Jos työnnät kovia aineksia suureen syöttöputkeen, levyt voivat vaurioitua.

Pienet ainekset

Kun käsittelet pitkulaisia, ohuita aineksia, kuten porkkanoita, kurkkuja ja kesäkurpitsaita, käytä aina pientä tai keskisuurta syöttöputkea. Näin ainekset eivät kaadu kumoon viipaloinnin aikana.

Suuret ainekset

Älä pane putkeen liikaa aineksia, sillä työntin ei aktivoi varmistinta, jos putki on liian täynnä. Älä täytä MAX CHUTE FILL -tason yli.

Paine

Älä työnnä aineksia väkisin putkeen, sillä se voi vaurioittaa levyjä.

Juusto

Juustoa pitää käsitellä yleiskoneella varoen. Jos käytät pehmeitä juustoja, kuten mozzarellaa, jäädytä ne osittain, kunnes ne ovat kiinteitä. Näin levy ei jumiudu.

Mozzarellan kaltaisten pyöreiden juustojen toista päätä pitää leikata, jotta ne lepäävät tasaisesti syöttöputkessa levyn käynnistyessä.

Tarkista, ettei parmesaani ja muut kovat juustot ole liian kovia, mikä voisi vahingoittaa terän reunoja. Juustoa pitää pystyä viipaloimaan helposti terävällä veitsellä. Poista juuston kuori ennen koneella käsittelyä.

Kiilan muotoiset juustot, esimerkiksi parmesaani, voidaan asettaa putkeen vieri viereen suorakaiteen muotoon.

Suklaa

Riko suklaalevy pieniksi paloiksi ja jäädytä melko kovaksi. Pane suklaa pieneen tai keskisuureen syöttöputkeen ja silppua.



VAROITUS

Sitruhedelmien kuoren öljyt voivat vahingoittaa kulhoa ja kantta. Puhdista kulho ja kansi heti sitruhedelmien kuorten käsittelyn jälkeen. Älä liota osia kuumassa vedessä.



Ainesten käsittelyopas

Tutustu ainesten peruskäsittelytekniikoihin, jos haluat lisätietoa valmistelu- ja käsittelytavoista.

AINESTYYPPI	SUOSITELTU VÄLINE	RUOKALAJIEHDOTUKSET
Avokado	Kuutiointisarja Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 2–5 mm	Paksu guacamole Guacamole Salaatti
Omena/päärynä	Kuutiointisarja Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 2–5 mm Raastinlevy	Hedelmäsalaatti Omenakastike Kaalisalaatti
Omena/päärynä (kypsennetty)	Quad- tai miniterä	Vauvanruoka
Ohuet taikinat	Quad-terä	Kakku-, pannukakku-, vohvelitaikina
Punajuuri	Kuutiointisarja Viipalointilevy, 2–5 mm Silppurilevy Quad-terä Kuurimalevy	Relissi Salaatti Salaatti Sose
Leivänmurut	Quad-terä	Kuorrutus, leivänmurutäyte
Myskikurpitsa (kuorittu)	Quad-terä Kuutiointisarja (keskisuuren syöttöputken kautta, esikypsennetyt suuren putken kautta) Viipalointilevy (keskisuuren syöttöputken kautta, esikypsennetyt suuren putken kautta)	Myskikurpitsakeitto
Kaali/lehtisalaatti	Viipalointilevy, 1–3 mm Silppurilevy	Salaatti Salaatti
Porkkana	Kuutiointisarja (keskisuuren syöttöputken kautta, esikypsennetyt suuren putken kautta) Quad- tai miniterä Viipalointilevy Silppurilevy Kuurimalevy	Minestrone Lihapiirakka Kasviskeitto Salaatti Porkkanakakku
Kukkakaali	Quad- tai miniterä	Kukkakaalikeitto

AINESTYYPPI	SUOSITELTU VÄLINE	RUOKALAJIEHDOTUKSET
Selleri	Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 1–3 mm Kuutiointisarja	Kasviskeitto Salaatti Keitto
Juusto	Silppurilevy	Koriste, voileipätäyte Raastettu juusto pizzaan
Suklaa	Quad-terä Silppurilevy	Suklaakuorrute Jälkiruoan koriste
Kerma	Vatkain	Munavaahto kokonaisista kananmunista
Kiinteät taikinat	Taikinaterä	Leipä, pizza
Yrtit	Quad- tai miniterä	Mauste, pesto
Purjo	Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 2–5 mm	Keitto Keitto
Liha (kypsentämätön)	Quad-terä (käytä PULSE-toimintoa)	Lihamureke, hampurilaiset, lihapullat
Liha (kypsennetty)	Quad-terä (käytä PULSE-toimintoa)	Voileipätäytteet, pateet, vauvanruoka
Leikkeleet	Viipalointilevy, 1–6 mm	Voileivät, alkupalat, pizzatäytteet
Sipuli	Kuutiointisarja Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 0–5 mm Silppurilevy	Salsa, keitot Keitot, kastikkeet Salaatti
Leivonnaiset	Quad-terä	Piirakat
Perunat	Kuutiointisarja Kuorimalevy Silppurilevy Ranskanperunaleikkuri Viipalointilevy	Perunasalaatti Perunasose, perunasalaatti, ranskanperunat Röstiperunat Ranskanperunat
Perunat (kypsennetty)	Quad- tai miniterä	Perunamuusi
Bataatti	Viipalointilevy Silppurilevy Kuorimalevy	Bataattiranskalaiset
Tomaatit	Kuutiointisarja Quad- tai miniterä Viipalointilevy, 2–5 mm	Paksu salsa Salsa Caprilainen salaatti, voileipätäyte
Kesäkurpitsa	Kuutiointi Tikkuvihannesleikkuri Viipalointilevy	Minestrone, quesadillat Kesäkurpitsaranskalaiset Grillattu kesäkurpitsa



Huolto ja puhdistaminen

Poista virtajohto seinästä aina käytön jälkeen turvallisuussyistä.

Kulho ja kansi

Toisiinsa lukittuvien osien vuoksi kulhoa ei kannata upottaa veteen pitkiksi ajoiksi.

Puhdista kulho ja kansi ja vältä ruoan kiinni kuivuminen noudattamalla näitä ohjeita mahdollisimman pian käytön jälkeen:

- Huuhtelee enimmäkseen ainekset kulhosta ja kannesta.
- Pese kulho ja kansi käsin lämpimässä saippuavedessä. Käytä mietoa nestemäistä pesuainetta ja hankaamatonta sientä.
- Voit joskus pestä kulhon ja kannen astianpesukoneen ylähyllyllä. Niiden peseminen säännöllisesti astianpesukoneessa voi kuitenkin vioittaa muovisia ja lukittavia osia ja lyhentää niiden käyttöikää koville pesuaineille, kuumalle vedelle ja paineelle altistumisen vuoksi.

Hammaspyöräkara ja työntimet

- Suuri työnin ja hammaspyöräkara pitää pestä käsin. Älä laita niitä astianpesukoneeseen. Jos peset hammaspyöräkaran astianpesukoneessa, se vaurioituu.



VAROITUS

Älä koske kuutiointiristikon teriin. Ne ovat erittäin teräviä.



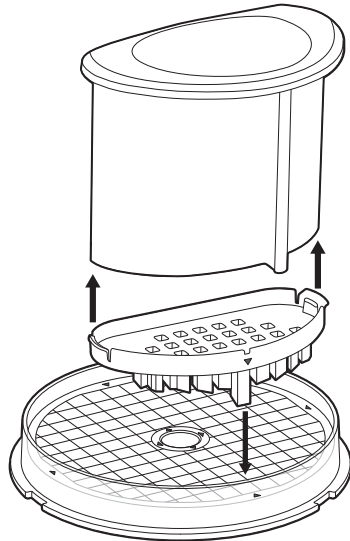
Terät ja levyt

- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Älä koske niihin. Käytä aina lastaa tai harjaa ainesten poistamiseen tai terien puhdistamiseen.
- Levykara, terät ja levyt ovat konepestäviä.

Kuutiointilevy

Puhdista kuutiointiristikoon kertyneet jäämät kuutiointilevyn puhdistimella jokaisen käytön jälkeen tai sitten, kun aineksia on kuutioitu 2,4 litraa.

- Poista kuutiointilevy kulhosta heti kuutiointin jälkeen ja jätä ristikko kulhoon.
- Kiinnitä puhdistin suuren työntimen pohjaan.
- Kohdista puhdistimen ja kuutiointiristikon merkinnät ja työnnä puhdistinta alas, niin jäämät irtoavat ristikosta.
- Toista neljästi. Kierrä puhdistin koko ristikon ympäri, kunnes ristikko on puhdas.



Moottoriyksikkö

Pyyhi moottoriyksikkö kostealla, pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten hyvin. Pyyhi ruokajäämät virtajohdosta.

Puhdistusaineet

Älä käytä karkeita karhunkieliä tai hankaavia puhdistusaineita moottoriyksikön tai kulhon puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja. Käytä ainoastaan lämmintä saippuavettä ja pehmeää liinaa.

Vaikeat ruokatahrat ja tuoksut

Voimakastuoksuiset ruoat, kuten valkosipuli, kala ja jotkin vihannekset, kuten porkkanat, voivat jättää hajuja ja tahroja kulhoon tai kanteen.

Poista ne täyttämällä kulho MAX LIQUID -merkkiin asti lämpimällä saippuavedellä. Anna liota 5 minuutin ajan. Älä upota koko kulhoa nesteeseen. Pese sitten miedolla astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä, huuhtele ja kuivaa. Säilytä kulho ilman kantta.

Säilytys

Aseta suuri työnнин (jonka sisällä on keskisuuri ja pieni työnnin) syöttöputkeen säilytystä varten.

Säilytä yleiskone pystyasennossa niin, että kulho ja kansi ovat paikoillaan, mutta niitä ei ole lukittu. Jos kulho ja kansi lukitaan paikoilleen, varmistimeen kohdistuu turhaa kuormitusta.

Kaikki lisäosat pitää säilyttää säilytyslaatikossa lasten ulottumattomissa haavojen välttämiseksi. Levyjen säilytystä vetolaatikossa muiden keittiötarvikkeiden kanssa ei suositella.

Älä aseta yleiskoneen päälle mitään ylimääräistä säilytyksen ajaksi.



Vianmääritys

ONGELMA

HELPPO RATKAISU

Ainekset käsitellään epätasaisesti

- Ainekset pitäisi leikata tasaisesti 2,5 cm:n paloiksi ennen koneessa käsittelyä.
- Ainekset pitäisi käsitellä erissä, jotta kone ei ylikuormitu.

Viipaleet ovat vinoja tai epätasaisia

- Aseta tasaisesti pilkotut ainekset syöttöputkeen.
- Paina työntäntä tasaisella paineella.

Ainekset kaatuvat syöttöputkessa

- Parhaan lopputuloksen saat, kun täytät suuren syöttöputkeen täyteen. Jos käsittelet pieniä määriä, pane ainekset syöttöputkeen vasempaan äärlaitaan, tai käytä pienempää putkea ainesten koon mukaan.

Ranskanperunaleikkuri

- Poista aina jumiin jääneet perunanpalat ennen kuin jatkat perunoiden leikkaamista.

Osa aineksista jää levyn päälle leikkaamisen jälkeen

- Pieniä paloja jää tavallisesti jäljelle leikkaamisen jälkeen.

Moottori hidastuu taikinan vaivaamisen aikana

- Taikinan määrä saattaa ylittää enimmäiskapasiteetin. Poista puolet taikinasta ja vaivaa kahdessa erässä.
- Taikina saattaa olla liian kuivaa. Jos moottori kiihtyy, jatka vaivaamista. Jos ei, lisää vettä ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes moottori kiihtyy. Jatka taikinan vaivaamista, kunnes koneen kulho on sivuilta puhdas.

Taikina ei puhdistu kulhon sisäpuolta

- Taikinan määrä saattaa ylittää yleiskoneen enimmäiskapasiteetin. Poista puolet taikinasta ja vaivaa kahdessa erässä.
- Taikina saattaa olla liian kuivaa.

Taikinaterän päälle muodostuu taikinakohouma, eikä taikina vaivaudu tasaisesti

- Pysäytä kone, poista taikina varovasti, jaa se kolmeen osaan ja aseta osat tasaisesti kulhoon.

Taikina tuntuu kovalta vaivaamisen jälkeen

- Jaa taikina kahteen tai kolmeen osaan ja aseta osat tasaisesti kulhoon. Vaivaa 10 sekuntia tai kunnes taikina on tasaisen pehmeää ja muotoiltavaa. Kun taikinan antaa levätä, gluteiinisisäikeet rentoutuvat ja taikinasta tulee muotoiltavaa.

Taikina on liian kuivaa

- Lisää vettä ruokalusikallinen kerrallaan pienen syöttöputken kautta koneen ollessa käynnissä. Jatka veden lisäämistä, kunnes kulhon sisäpuoli on puhdas.

Taikina on liian märkää

- Lisää jauhoa ruokalusikallinen kerrallaan pienen syöttöputken kautta koneen ollessa käynnissä. Jatka jauhon lisäämistä, kunnes kulhon sisäpuoli on puhdas.

ONGELMA

HELPPO RATKAISU

Moottori ei käynnisty

- Varmistin estää moottorin käynnistymisen, jos konetta ei ole koottu oikein. Tarkista, että kulho ja kansi ovat tukevasti paikoillaan.
 - Jos viipaloiti tai silppuat aineksia eikä edellä olevasta ratkaisusta ole apua, tarkista, että syöttöputkessa olevat ainekset alittavat enimmäistäyttörajan. Tällöin aktivointisauva voi kytkeä moottorin.
 - Varmista, että suuri työnnin on asetettu syöttöputkeen tarpeeksi alas, jotta varmistin aktivoituu.
 - Jos moottori ei edelleenkään käynnisty, tarkista virtajohto ja pistorasia.
-

Yleiskone sammuu käytön aikana

- Kannen lukitus on voinut aueta. Tarkista, että se on tukevasti paikallaan.
 - Jos moottori ylikuormittuu, nestekidenäytön OVERLOAD (ylikuormitus) -kuvake alkaa vilkkua. Katkaise virta painamalla virtapainikkeesta ja irrottamalla virtajohto seinästä. Anna yleiskoneen jäähtyä 20–30 minuuttia ennen kuin jatkat.
-

Moottori hidastuu käytön aikana

- Tämä on normaalia. Raskaammat kuormat (esim. juuston viipalointi tai raastaminen) voivat vaatia moottorilta enemmän töitä. Asettele ainekset syöttöputkeen eri tavalla ja jatka käsittelyä.
 - Enimmäiskuormituskapasiteetti on voinut ylittyä. Poista osa aineksista ja jatka käsittelyä.
-

Yleiskone tärisee tai liikkuu käytön aikana

- Varmista, että laitteen pohjassa olevat kumijalat ovat puhtaat ja kuivat. Varmista myös, ettei enimmäiskuormituskapasiteetti ylitä.
 - Tämä on normaalia. Raskaammat kuormat voivat vaatia moottorilta enemmän töitä.
-

INSERT PUSHER (asetä työnnin) vilkkuu

- Tarkista, että ainesten määrä ei ylitä syöttöputken enimmäisrajaa.
 - Jos työnnin on kokonaan paikallaan ja varoitus vilkkuu näytöllä, tarkista, että kulho ja kansi on koottu oikein. Kulhon kahvan pitää olla laitteen etupuolta kohti.
-

Yleiskone sammuu kuutioitaessa

- Pysäytä kone ja poista kuutiointilevy varovasti. Puhdista kuutiointiristikoon ja -levyn kertyneet ainekset puhdistimella.
 - Jotkin ainekset ovat liian kovia kuutiointilevylle ja aiheuttavat moottorin sammumisen. Osa aineksista pitää esikypsentää. Katso ainesten käsittelyopas.
-



Takuu

3 VUODEN RAJOITETTU TAKUU JA 30 VUODEN RAJOITETTU MOOTTORIN TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 3 vuoden takuun tuotteen kaikille osille ja 30 vuoden takuun tuotteen moottorille ostopäivästä lukien. Takuut kattavat viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä.

Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa www.sageappliances.com.

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

ITL

Italy
800 909 773

BEL

Belgium
0800 54 155

NLD

Netherlands
0800 020 1741

LUX

Luxembourg
0800 880 72

CHE

Switzerland
0800 009 933

ESP

Spain
0900 838 534

POR

Portugal
0800 180 243

NO

Norway
80 024 976

SE

Sweden
0200 123 797

DK

Denmark
080 820 827

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samankaltaisia kuin varsinaisen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

SFP820 UG7 – A21