

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

NL SNELSTARTGIDS

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
9	Assembly
12	Functions
16	Food Processing Guide
18	Care & Cleaning
20	Troubleshooting

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.

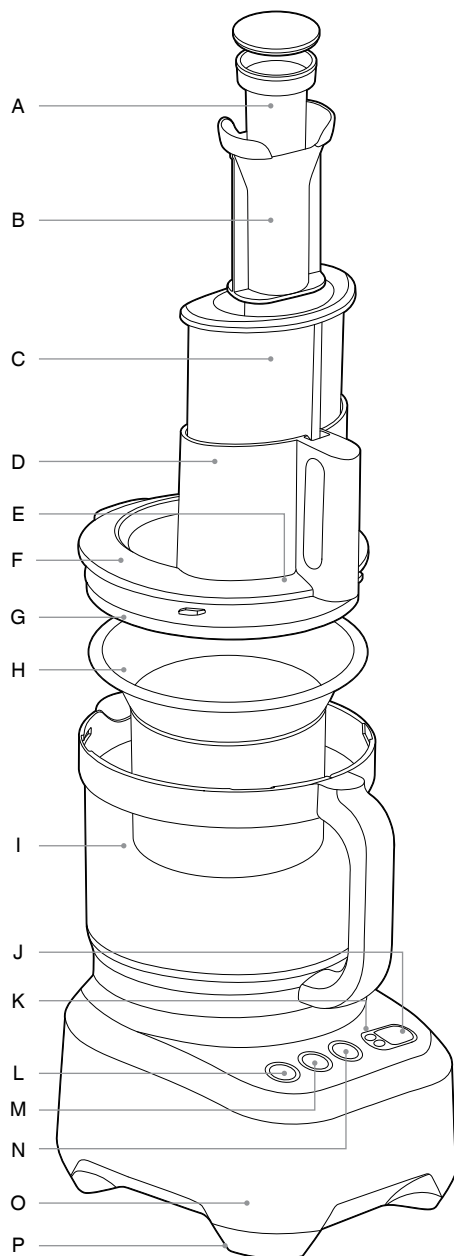


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

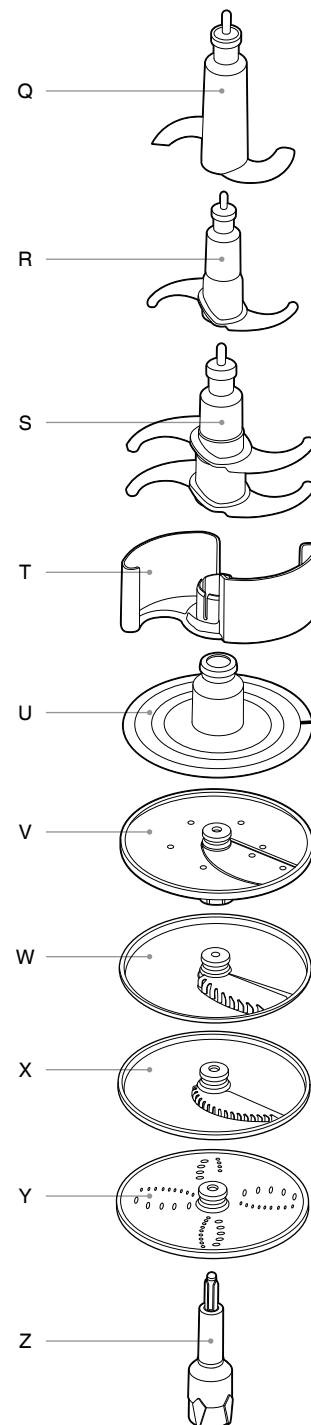
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

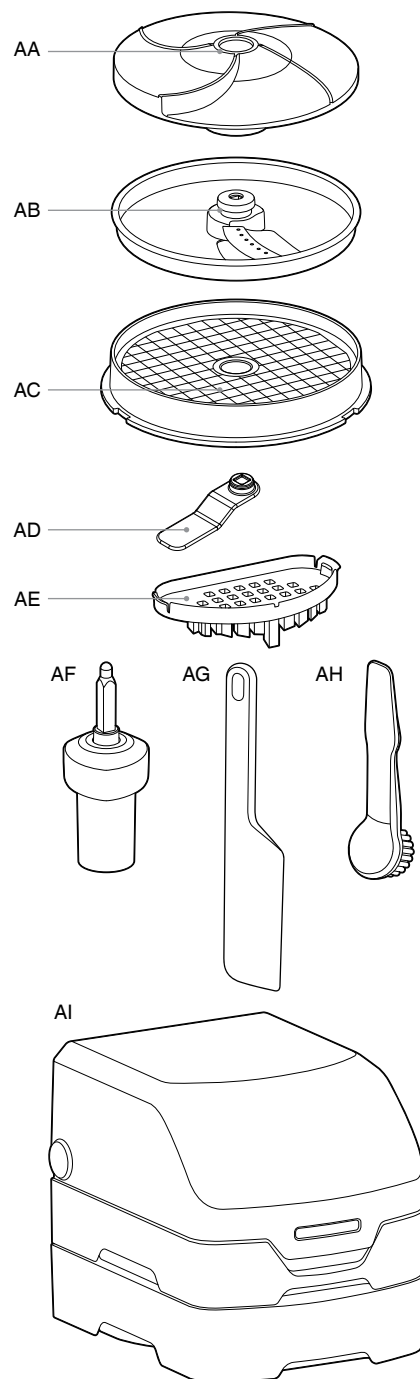


- A. **Small food pusher**
- B. **Medium pusher**
- C. **Large food pusher**
The food processor will not start unless the large pusher is correctly in place.
- D. **Extra wide 14cm chute**
- E. **Feed chute safety system**
Prevents the motor from operating unless the bowl and lid are correctly locked 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

- 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.
- 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.
- 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.



Julienne disc



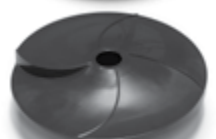
French fries cutter



Slicing disc



Shredding disc



Peeler



Disc 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.

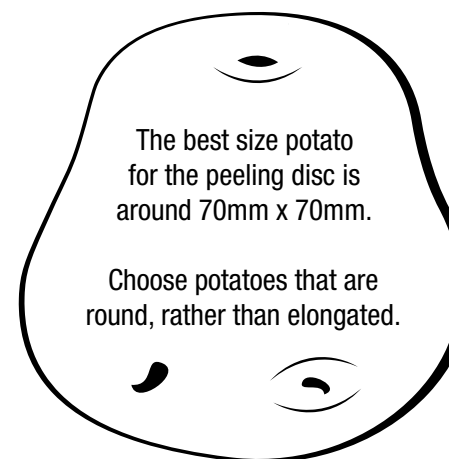
Size matters

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.



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.

Wedge 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 Quad blade or mini processing blade Slicing disc 2-5 mm	Chunky guacamole Guacamole Salad
Apple/Pear	Dicing kit Quad blade or mini processing blade Slicing disc 2–5mm Grating disc	Fruit salad Apple sauce Slaw
Apple/Pear (cooked)	Quad blade or mini processing blade	Baby food
Batters	Quad blade	Cakes, pancake, waffle batter
Beetroot	Dicing kit Slicing disc 2-5 mm Shredding disc Quad blade Peeler	Relish Salad Salad Puree
Breadcrumbs	Quad blade	Coatings, breadcrumb stuffing
Butternut Pumpkin (Peeled)	Quad blade 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)	Butternut pumpkin soup
Cabbage/Lettuce	Slicing disc 1–3mm Shredding disc	Salad Salad
Carrot	Dicing kit (through medium feed chute, or large feed chute if par-cooked) Quad blade or mini processing blade Slicing disc Shredding disc Peeler	Minestrone Meat pie Vegetable soup Salad Carrot cake
Cauliflower	Quad blade or mini processing blade	Cauliflower soup
Celery	Quad blade or mini processing blade Slicing disc 1–3mm Dicing kit	Vegetable soup Salad 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.

Gear 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.



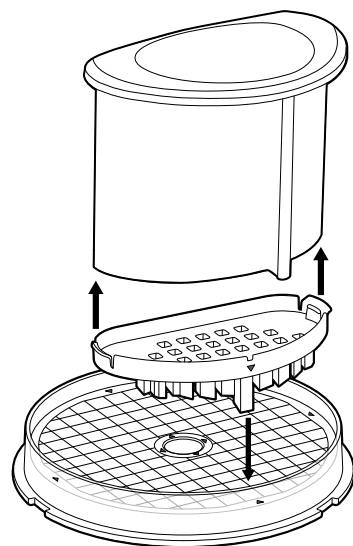
Blades and discs

- 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, rise 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	- 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	- Place evenly cut food into the feed chute. - Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	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	Always clear any blocked potato before processing more potatoes.
Some food remains on top of the disc after processing	It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	- 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	- 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	Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.
Dough feels tough after kneading	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	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	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.



Troubleshooting

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.



Inhalte

- 22 Sage® empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
- 25 Komponenten
- 28 Zusammensetzen
- 31 Funktionen
- 35 Anleitung zur Verarbeitung von Zutaten
- 37 Reinigung und Pflege
- 39 Problembeseitigung

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

BITTE ALLE ANWEISUN- GEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN UND ZUR SPÄTEREN BEZUGNAHME AUFBEWAHREN.

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.sageappliances.com zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.

- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.
- Das Gerät kann während des Betriebs aufgrund von Vibrationen verrutschen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Gerät immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage®-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage®-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist. Das Gerät funktioniert nur, wenn es richtig zusammengesetzt ist.
- Gerät nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Hände, Finger, Haare und Bekleidung, Schaber und andere Utensilien während des Betriebs von beweglichen oder rotierenden Teilen fern halten.
- Gerät nur bestimmungsgemäß zur Zubereitung von Speisen und/oder Getränken verwenden.

- Zur Vermeidung des Risikos, dass sich das Gerät aufgrund einer unbeabsichtigt zurückgesetzten Überlastsicherung selbst in Betrieb setzt, keine externen Schalter (z. B. eine Zeituhr) anschließen und das Gerät nicht an einen Stromkreis anschließen, der das Gerät regelmäßig aus- und einschalten kann.
- Alle Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig lesen und zur späteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.

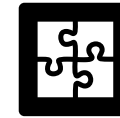


Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

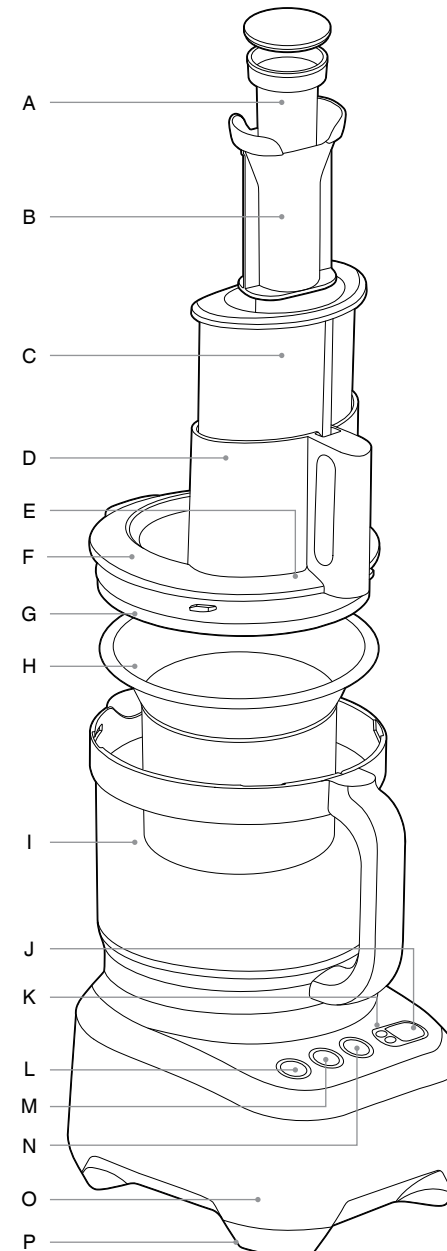


Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

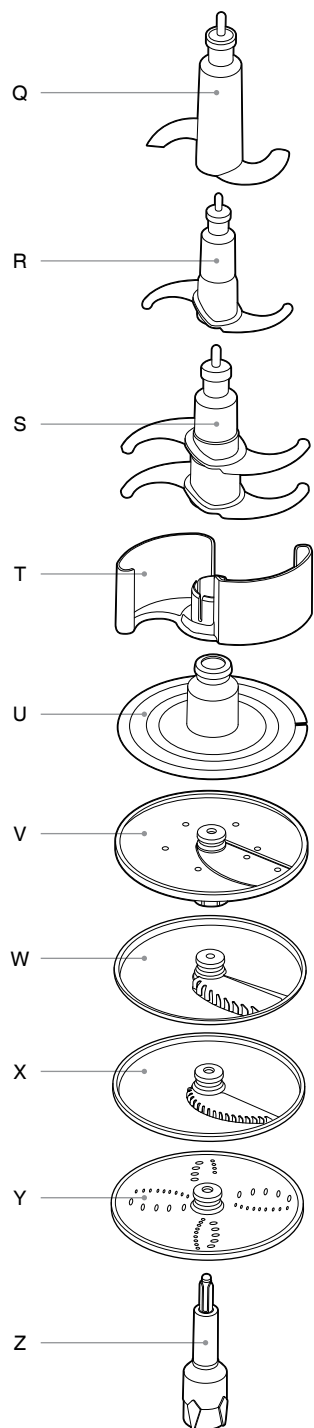
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten

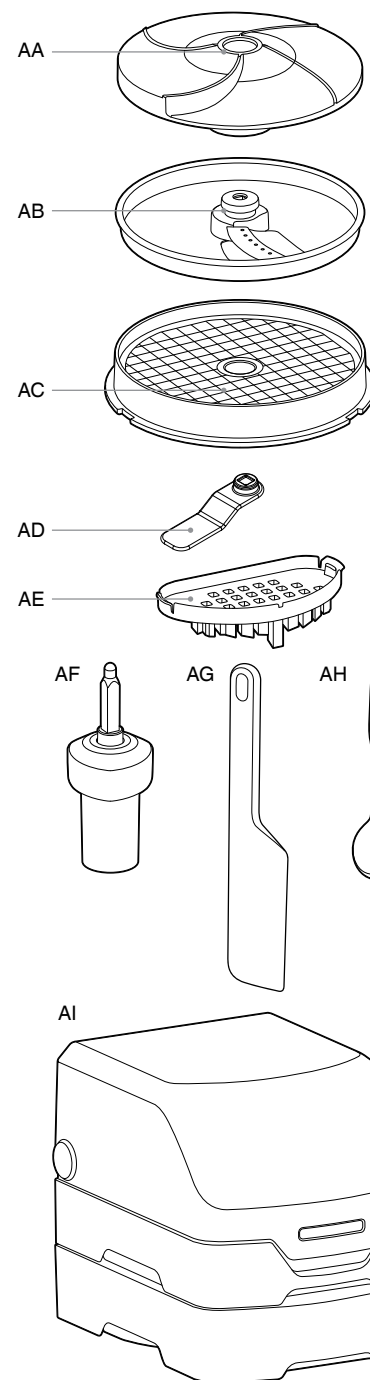


- A. **Kleiner Stopfer**
- B. **Mittelgroßer Stopfer**
- C. **Großer Stopfer**
Die Küchenmaschine startet nicht, ohne dass der große Stopfer korrekt eingesetzt ist.
- D. **Extra breiter Einfüllschacht (14 cm)**
- E. **Einfüllschacht-Sicherheitssystem**
Verhindert den Motorbetrieb, solange die Schüssel und der Deckel nicht korrekt eingerastet sind und der große Stopfer eingesetzt ist.
- F. **Deckel**
- G. **Silikondichtung**
- H. **Mini-Schüssel**
Bessere Kontrolle bei der Verarbeitung kleinerer Mengen.
- I. **Rührschüssel mit Griff**
Schüssel mit einem Fassungsvermögen von 15 Tassen (3,6 l) für trockene und 10 Tassen (2,4 l) für gewürfelte oder flüssige Zutaten (dickflüssige Zutaten wie z. B. Suppen)
- J. **LCD-Anzeige**
- K. **Timer (zählt aufwärts und abwärts)**
- L. **Taste POWER / OFF (POWER / AUS)**
- M. **Taste START / PAUSE**
- N. **Taste PULSE**
- O. **Motorfuß mit Direktantrieb**
- P. **Antirutsch-Gummifüßchen**



- Z. **Scheibenspindel**
Zur Verwendung mit der doppelseitigen Raspelscheibe, der Julienne-Scheibe, der Pommes-frites-Scheibe, der Rührscheibe, dem Kartoffelschäler und der verstellbaren Schneidscheibe.

CE Leistungsangaben
220-240V~50Hz 2000W



- AI. **Staufach**



Zusammensetzen

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor dem ersten Gebrauch Ihrer Küchenmaschine alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber vom Gerät abnehmen. Prüfen, dass die POWER-Taste ausgeschaltet und der Netzstecker der Maschine ausgesteckt ist.
- Messer und Scheiben nur mit größter Vorsicht handhaben, da sie äußerst scharf sind.
- Rührschüssel, Deckel und alles Zubehör in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch waschen. Sorgfältig spülen und trocknen. Alles Zubehör außer der Zahnradspindel und dem großen Stopfer ist spülmaschinenfest.
- Beim ersten Gebrauch Ihrer Küchenmaschine bemerken Sie eventuell einen Geruch der von der Maschine ausgeht. Das ist normal und gibt sich mit der Zeit.
- Küchenmaschine immer auf einer trockenen, ebenen Standfläche benutzen.

ZUSAMMENSETZEN

Motorfuß und Schüssel

1. Rührschüssel so auf dem Motorfuß positionieren, dass der Griff an der Aufschrift **ALIGN HANDLE (GRIFF AUSRICHTEN)** auf dem Motorfuß ausgerichtet ist.



2. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff vorne einrastet. Die Rührschüssel sollte jetzt sicher eingerastet sein. Die Küchenmaschine arbeitet nicht, solange die Schüssel nicht korrekt eingerastet ist.



Spindel und Scheiben

1. Die Spindel bei Bedarf, vor dem Aufsetzen des Deckels auf die Rührschüssel, über der Kupplung in der Mitte der Rührschüssel positionieren. Anschließend den gewünschten Einsatz auf die Spindel auflegen. Bitte beachten, dass bei Verwendung der Quad®-Messer und des Kneteinsatzes keine Spindel erforderlich ist.
2. Die Scheibenspindel wird für die folgenden Scheibeneinsätze benötigt: verstellbare Schneidscheibe, doppelseitige Raspelscheibe, Julienne-Scheibe, Pommes-frites-Scheibe und Schälscheibe. Für diese Einsätze nicht die Zahnradspindel verwenden. Eine Verwendung dieser Einsätze ohne die Scheibenspindel führt zur Beschädigung und eventuell sogar zum Zusammenschmelzen der Teile.



Julienne-Scheibe



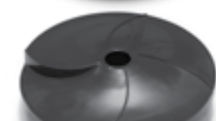
Pommes-frites-Scheibe



Verstellbare
Schneidscheibe



Doppelseitige
Raspelscheibe



Schälscheibe



Scheibenspindel

3. Die Zahnradspindel wird bei Verwendung des Würfelschneiders benötigt. Zum Würfeln von Obst oder Gemüse erst die Zahnradspindel in die Schüssel einsetzen, dann das Würfelgitter und anschließend die Würfelscheibe. Beim Einsetzen des Würfelgitters darauf achten, dass es korrekt an den 4 Zungen in der Schüssel sitzt. Auf die korrekte Reihenfolge achten. Zum Würfeln größerer Mengen (mehr als 5 Tassen/1,2 l) den Würfelverteiler einsetzen. Der Würfelverteiler hilft, gewürfelte Zutaten gleichmäßig in der Schüssel zu verteilen. Würfelschneider nicht mit der Scheibenspindel, sondern immer mit der Zahnradspindel verwenden.



Würfelscheibe



Würfelgitter



Würfelverteiler



Zahnradspindel



WARNUNG

**Messer des
Würfelgitters nicht
berühren, da sie
äußerst scharf sind.**



Mini-Rührschüssel



Die Mini-Rührschüssel passt in die große Rührschüssel.



Nicht mit irgendeiner Spindel oder Schneidscheiben verwenden. Mini-Rührschüssel nur mit dem Mini-Einsatz verwenden. Bitte beachten, dass der Mini-Einsatz nicht mit der großen Rührschüssel verwendet werden kann.

Deckel

Deckel so auf die Rührschüssel aufsetzen, dass die Aufschriften ALIGN / LOCK (AUSRICHTEN / VERRIEGELN) auf dem Deckel und Griff aneinander ausgerichtet sind. Zum Verriegeln des Deckels Einfüllschacht festhalten und im Uhrzeigersinn drehen, sodass die Teile am Griff ausgerichtet sind.

Wenn der Deckel korrekt verriegelt ist, rastet der Verriegelungsschalter am Griff ein und gibt so die Motorfunktion frei.



Funktionen

BETRIEB

Erste Schritte

Die Küchenmaschine arbeitet nur, wenn die Rührschüssel, der Deckel und der große Stopfer korrekt zusammengesetzt sind. Dann ist der Verriegelungsschalter eingerastet und gibt so die Motorfunktion frei. Der Einfüllschacht trägt die Aufschrift CHUTE FILL MAX (MAX. EINFÜLLHÖHE), die anzeigt, wie weit der Einfüllschacht maximal gefüllt werden kann, sodass der Stopfer den Sicherheitsriegel noch aktivieren kann.

Regler

Die PULSE-Taste ist ideal zur Verarbeitung von Zutaten, bei denen stoßweise hohe Energie benötigt wird. Sie eignet sich auch zum Verteilen von Zutaten in der Schüssel. Die PULSE-Funktion ist außerdem ideal für Zutaten, die nur kurz verarbeitet werden brauchen.

Nach der Verarbeitung

Nach der Verarbeitung stets warten, bis die Messer/Scheiben zum Stillstand gekommen sind. Erst dann den Deckel entriegeln. Maschine vor der Handhabung der Messer zur zusätzlichen Sicherheit an der POWER-Taste ausschalten und den Netzstecker ziehen. Messer/Scheiben vorsichtig durch Anheben an der Kunststoffnabe in der Mitte herausnehmen.

WÜRFELN MIT DEM WÜRFELSCHNEIDER

Der Würfelschneider schneidet rohe und gekochte Zutaten in Würfel von 12 x 12 mm Größe.

Nie vergessen, die Zahnradspindel, das Würfelgitter und die Würfelscheibe vor der Zugabe von Zutaten in die Küchenmaschine einzusetzen.

Nie mehr als 10 Tassen (2,4 l) Zutaten auf einmal in der Küchenmaschine verarbeiten. Die Verarbeitung von größeren Mengen kann dazu führen, dass Zutaten die Scheibe zusetzen. Außerdem wird die Reinigung des Würfelgitters schwierig.

Würfelgitter nach der Verarbeitung von jeweils 10 Tassen (1,2 l) reinigen.

Obst und Gemüse

Der Würfelschneider kann rohes und gekochtes Obst und Gemüse verarbeiten. Für bessere Würfelergebnisse bei hartem Gemüse wie Karotten oder Kürbis wird empfohlen, diese leicht vorzukochen. Nur Gemüse vorkochen, das anschließend noch gekocht werden soll.

Für beste Würfelergebnisse bei rohem, hartem Gemüse Karotten längs durch den kleinen Einfüllschacht und Kürbis durch den mittleren Einfüllschacht zugeben. Bei Zugabe dieser Gemüse durch den großen Einfüllschacht kann die Scheibe verkleben.

KEINE SÜßKARTOFFELN WÜRFELN (Yam/Kumara).

Süßkartoffeln eignen sich aufgrund ihrer trockenen, faserreichen Textur nicht zum Würfeln mit dem Würfelschneider. Süßkartoffeln bedeuten eine hohe Belastung für den Würfelschneider, die hohe Reibung verursacht und eventuell zur Beschädigung des Deckels führen kann.

Beim Würfeln von Zutaten die Maschine mit der Taste START / PAUSE steuern.

SCHÄLEN MIT DEM SCHÄLER

Kartoffelschälen leicht gemacht

Kartoffelschälen muss nicht mühsam sein! Der Sage-Kartoffelschäler schält 6–7 Kartoffeln auf einmal, je nach Größe. Kartoffeln werden sehr schnell geschält – oft schneller als erwartet. Behalten Sie den Vorgang im Auge, da er nur etwa 25–30 Sekunden dauert.

Auf die Größe kommt es an

Kartoffeln mit einer Größe von etwa 70 mm x 70 mm eignen sich am besten. Dies entspricht der Größe der Abbildung unten. Wählen Sie runde statt längliche Kartoffeln und verwenden Sie ganze Kartoffeln - halbierte oder geviertelte Kartoffeln haben Kanten, die sich nicht gut schälen lassen. Runde Kartoffeln verursachen weniger Abfall.

Einfüllen der Kartoffeln

6–7 Kartoffeln gleichmäßig verteilt auf die Schälscheibe legen. Die Kartoffeln sollten frei hin und her rollen können. Wenn die Kartoffeln zu eng eingeschichtet werden, schält die Maschine weniger effektiv. Kartoffeln lassen sich maschinell am besten in vollen Portionen schälen – das Schälen einiger weniger Kartoffeln ist nicht so effizient. Deckel vor dem Start des Schälvorgangs einrasten lassen und Kartoffeln nie durch den Einfüllschacht zugeben.



Kartoffeln mit einer Größe von etwa 70 mm x 70 mm eignen sich für die Schälscheibe am besten.

Wählen Sie runde statt längliche Kartoffeln.

Schälen anderer Zutaten

Die Schälscheibe schält Kartoffeln hervorragend, kann aber auch für andere feste, runde Zutaten wie rote Beete verwendet werden. Sie kann auch Karotten oder Süßkartoffeln schälen. Wir empfehlen, Karotten und Süßkartoffeln je nach Größe in 2–3 Stücke zu schneiden, ehe sie in die Schüssel gegeben werden.

ZERKLEINERN MIT DEN QUAD®-MESSERN

Die Quad-Messer mit ihren winzigen Zacken zerkleinern rohe und gekochte Zutaten nach Wunsch von grob bis fein gehackt. Die Messer arbeiten äußerst effizient, und die Verarbeitung selbst größerer Mengen kann schneller gehen als erwartet.

Rohes Obst und Gemüse, gekochtes Fleisch

Zutaten in Würfel von 2,5 cm Größe schneiden. Nie mehr als 7 Tassen (1,65 l) Zutaten auf einmal verarbeiten. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Zutaten die gewünschte Größe oder Konsistenz haben.

Rohes Fleisch, Hühnchen und Fisch

Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen, Zutaten in Würfel von 2,5 cm Größe schneiden. Sämtliche Knochen oder Gräten entfernen. Im Gefrierfach gut kühlen, bis die Zutaten fest sind, da sie sich dann leichter schneiden lassen. Nie mehr als 4 Tassen (600 g) rohes Fleisch auf einmal verarbeiten. Auf dieser Leistungsstufe sollte der Motor immer nur 30 Sekunden am Stück betrieben werden. Verwenden Sie abwechselnd die START- und PULSE-Taste, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kräuter

Kräuter waschen und gründlich trocknen. Größere Stiele entfernen. Nie mehr als 3 Bund Kräuter (ca. 5½ Tassen / 1,3 l) auf einmal verarbeiten. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben. Kräuter für intensivstes Aroma am besten sofort nach der Verarbeitung verwenden.

Nüsse

Nie mehr als 5 Tassen (1,2 l) Nüsse ohne Schale auf einmal verarbeiten. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben.

Nussbutter

Nie mehr als 5 Tassen (1,2 l) geröstete Nüsse ohne Schale auf einmal verarbeiten. START-Taste verwenden, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben.

Semmelbrösel

Trockenes Brot in Stücke brechen (frisches Brot bleibt an den Messern haften). Nie mehr als 6–8 Scheiben auf einmal in der Schüssel verarbeiten. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Krümel die gewünschte Konsistenz haben.

Geröstete Semmelbrösel

Brot in Stücke brechen und im Ofen goldbraun und knusprig backen. Nicht zu stark bräunen lassen. Nie mehr als 6–8 Scheiben auf einmal in der Schüssel verarbeiten. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen.

Kekskrümel

Kekse in Viertel brechen und maximal 500 g (etwa 2 Päckchen) abwiegen. PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Krümel die gewünschte Konsistenz haben. Süße oder salzige Kekskrümel können für süße oder pikante Pasteten als Alternative zu Teig verwendet werden. Sehr harte Kekse (z. B. Ingwerkekse) nicht in der Maschine verarbeiten, da diese die Messer beschädigen können.

Trockenobst

Datteln und andere größere Sorten von Trockenobst vor der Verarbeitung entsteinen und vierteln. Nie mehr als 1 Tasse (250 ml) auf einmal verarbeiten. Trockenobst kann klebrig sein und während der Verarbeitung an den Messern haften bleiben. Wir empfehlen, Trockenobst vor der Verarbeitung etwa 10 Minuten lang ins Gefrierfach zu legen. Nie mehr als 2 Tassen (500 ml; für größere Sorten 1 Tasse/250 ml) auf einmal verarbeiten.

PULSE-Taste in Abständen von 1–2 Sekunden betätigen, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben.

PÜRIEREN MIT DEN QUAD®-MESSERN

pürieren die QUAD - Messer rohe und gekochte Zutaten in jede gewünschte Konsistenz, auch die von Baynahrung. Die Messer arbeiten äußerst effizient und verkürzen die Pürierzeit stark.

MISCHEN MIT DEN QUAD®-MESSERN

Die Quad-Messer mischen Zutaten für flüssige, Kuchen- und Plätzchenteige. Die Quad-Messer können auch zum Aufschlagen von Saucen auf Eierbasis (z. B. Mayonnaise) verwendet werden.

Mürbteig

Mehl und gekühlte, gewürfelte Butter in die Rührschüssel geben.

Nie mehr als 3 Tassen (500 g) Mehl auf einmal verarbeiten. Taste START / PAUSE in Abständen betätigen, bis die Butter ins Mehl eingearbeitet ist.

Flüssige Zutaten gleichmäßig über den kleinen Einfüllschacht zugeben; Motor dabei laufen lassen.

Verarbeiten, bis sich die Mischung zu einer Kugel formt.

KNETEN MIT DEM KNETEINSATZ

Kneteinsatz immer vor der Zugabe von Zutaten in die Küchenmaschine einsetzen.

Die Kunststoffanten des Kneteinsatzes dienen zum sanften Vermengen von Teigzutaten.

Der Kneteinsatz dehnt das Klebereiweiß im Mehl statt es zu durchtrennen. Er sollte für alle Hefeteige sowie für alle anderen Knetteige verwendet werden.

Nie mehr als 3 Tassen (500 g) Mehl auf einmal verarbeiten. Taste START / PAUSE zur Verarbeitung in Abständen betätigen.

Flüssige Zutaten (einschließlich gegebenenfalls Öl) gleichmäßig über den kleinen Einfüllschacht zugeben; Motor dabei laufen lassen.

Verarbeiten, bis sich die Mischung zu einer weichen, elastischen Teigkugel formt.

Bei Verarbeitung von mehr als zwei Portionen Teig (von je 500 g) den Motorfuß vor der weiteren Verwendung länger (etwa 30 Min.) abkühlen lassen, um Überlastung zu vermeiden.

SCHNITZELN, REIBEN UND RASPELN



WICHTIG

Die Spindel muss sowohl mit der verstellbaren Schneidscheibe als auch mit der doppelseitigen Raspel-/Reibescheibe verwendet werden.

Verstellbare Schneidscheibe

Die verstellbare Schneidscheibe schnitzelt Zutaten gleichmäßig dünn oder dick. Sie lässt sich 24-fach von sehr fein (0,3 mm) bis grob (8,0 mm) einstellen. Zur Einstellung der gewünschten Dicke die verstellbare Schneidscheibe mit einer an ihrer Außenkante, dabei die Finger vom Messer fern halten. Drehregler an der Unterseite der Scheibe mit der anderen Hand nach Wunsch einstellen. Die gewählte Dicke wird durch einen Pfeil angezeigt.



Doppelseitige Raspel-/Reibescheibe

Diese Scheibe ist beidseitig mit mehreren kleinen Messern ausgestattet. Scheibe für gröbere Zubereitungen mit den größeren Löchern und für feinere Zubereitungen mit den kleineren Löchern nach oben ausrichten. Die Scheiben sind auch beschriftet um anzuzeigen, welche Seite nach oben zeigt.

ZUGABE DER ZUTATEN

Zutaten für optimale Ergebnisse im Einfüllschacht platzieren und mit dem Stopfer leicht nach unten drücken; Küchenmaschine erst dann einschalten. Für harte Zutaten wie Kürbis oder Süßkartoffeln immer nur den kleinen oder mittleren Einfüllschacht verwenden. Die Zugabe harter Zutaten durch den großen Einfüllschacht kann die Scheiben beschädigen.

Kleinere Zutaten

Für lange, dünne Zutaten wie Karotten, Gurken, Zucchini usw. den kleinen oder mittleren Einfüllschacht verwenden. Dies verhindert, dass die Zutaten umkippen, während sie zerkleinert werden.

Größere Zutaten

Darauf achten, den Einfüllschacht nicht übermäßig zu füllen, da der Stopfer den Verriegelungsschalter nicht aktiviert, wenn der Schacht zu voll ist. Nicht über die Markierung MAX CHUTE FILL (MAX. EINFÜLLHÖHE) hinaus füllen.

Druck

Zutaten bei der Verarbeitung nie mit Gewalt durch den Einfüllschacht pressen, da dies die Scheiben beschädigen kann.

Käse

Bei der Verarbeitung von Käse in einer Küchenmaschine stets Vorsicht üben. Weiche Käsesorten wie Mozzarella im Gefrierfach anfrieren, bis sie fest sind. Dies hilft ein Zusetzen der Scheibe zu verhindern.

Runde Käse wie Mozzarella sollten auf einer Seite zugeschnitten werden, damit sie flach im Einfüllschacht sitzen, wenn sich die Scheibe zu drehen beginnt.

Hartkäse wie Parmesan erst testen, ob er nicht zu hart ist, um eine Beschädigung der Messer zu vermeiden. Käse sollte sich mit einem scharfen Messer leicht durchschneiden lassen. Rinde vor der Verarbeitung entfernen.

Keilförmige Käsestücke wie Parmesan können nebeneinander in den Einfüllschacht eingelegt werden, um ein Rechteck zu bilden.

Schokolade

Tafelschokolade in kleine Stücke brechen und kühlen, bis sie hart ist. In den kleinen oder mittleren Einfüllschacht geben und dann reiben.



WARNUNG

In der Schale von Zitrusfrüchten enthaltene Öle können die Schüssel und den Deckel beschädigen. Bei der Verarbeitung von Zitruschalen Schüssel und Deckel immer sofort nach der Verarbeitung reinigen. Teile nicht in heißem Wasser einweichen.



Anleitung zur Verarbeitung von Zutaten

Weitere Informationen über die Zubereitung von Zutaten finden Sie unter den allgemeinen Verarbeitungshinweisen.

ZUTAT	EMPFOHLENER EINSATZ	ZUBEREITUNGSVORSCHLAG
Avocado	Würfelschneider Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 2–5 mm	Stückige Guacamole Guacamole Salat
Apfel/Birne	Würfelschneider Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 2–5 mm Reibescheibe	Obstsalat Apfelkompott Krautsalat
Apfel/Birne (gekocht)	Quad-Messer oder Mini-Einsatz	Babynahrung
Blumenkohl	Quad-Messer oder Mini-Einsatz	Blumenkohlsuppe
Butternusskürbis (geschält)	Quad-Messer Würfelschneider (mit mittlerem Einfüllschacht; großer Einfüllschacht nur, wenn leicht vorgekocht) Schneidscheibe (mit mittlerem Einfüllschacht; großer Einfüllschacht nur, wenn leicht vorgekocht)	Kürbissuppe
Fleisch (gekocht)	Quad-Messer (mit Pulse-Funktion)	Füllungen für belegte Brote, Pasteten, Babynahrung
Fleisch (roh)	Quad-Messer (mit Pulse-Funktion)	Hackbraten, Burger, Fleischklöße
Fleisch (Wurstwaren)	Schneidscheibe 1–6 mm	Belegte Brote, Antipasti, Pizzabeläge
Käse	Raspelscheibe	Garnierung, Füllung für belegte Brote Geriebener Käse für Pizza
Karotten	Würfelschneider (mit mittlerem Einfüllschacht; großer Einfüllschacht nur, wenn leicht vorgekocht) Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe Raspelscheibe Schälscheibe	Minestrone Fleischpasteten Gemüsesuppe Salat Karottenkuchen
Kartoffeln	Würfelschneider Schälscheibe Raspelscheibe Pommes-frites-Scheibe Schneidscheibe	Kartoffelsalat Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Pommes frites Kartoffelpuffer Pommes frites
Kartoffeln (gekocht)	Quad-Messer oder Mini-Einsatz	Kartoffelpüree

ZUTAT	EMPFOHLENER EINSATZ	ZUBEREITUNGSVORSCHLAG
Kohl/Salat	Schneidscheibe 1–3 mm Raspelscheibe	Salat Salat
Kräuter	Quad-Messer oder Mini-Einsatz	Geschmackszutaten, Pesto
Lauch	Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 2–5 mm	Suppe Suppe
Mürbteig	Quad-Messer	Pasteten
Rote Beete	Würfelschneider Schneidscheibe 2–5 mm Raspelscheibe Quad-Messer Schälscheibe	Relish Salat Salat Püree
Sahne	Rühr-/Emulgierscheibe	Eischaum
Schokolade	Quad-Messer Raspelscheibe	Schokoladen-Ganache Dessert-Garnierung
Sellerie	Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 1–3 mm Würfelschneider	Gemüsesuppe Salat Suppe
Semmelbrösel	Quad-Messer	Panaden, Füllungen
Süßkartoffeln	Schneidscheibe Raspelscheibe Schälscheibe	Süßkartoffel-Pommes
Teige	Kneteinsatz	Brot, Pizza
Teige	Quad-Messer	Kuchen-, Pfannkuchen-, Waffelteige
Tomaten	Würfelschneider Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 2–5 mm	Stückige Salsa Salsa Caprese-Salat, Füllungen für belegte Brote
Zucchini	Würfelschneider Julienne-Scheibe Schneidscheibe	Minestrone, Quesadillas Zucchini-Pommes Gegrillte Zucchini
Zwiebeln	Würfelschneider Quad-Messer oder Mini-Einsatz Schneidscheibe 0–5 mm Raspelscheibe	Salsa, Suppen Suppen, Saucen Salat



Reinigung und Pflege

Netzstecker nach dem Gebrauch aus Sicherheitsgründen aus der Steckdose ziehen.

Rührschüssel und Deckel

Aufgrund der verschiedenen Riegelemente empfehlen wir nicht, die Schüssel länger in Wasser eingetaucht zu lassen.

Befolgen Sie baldmöglichst nach dem Gebrauch die folgenden Schritte, um Ihre Schüssel und den Deckel sauber zu halten und zu verhindern, dass Rückstände antrocknen:

- Rückstände von Zutaten von der Schüssel und den Messern grob abspülen.
- Von Hand mit einem milden Spülmittel und nicht scheuernden Schwamm in sauberem, warmem Seifenwasser spülen.
- Die Rührschüssel und der Deckel können gelegentlich in der Spülmaschine gewaschen werden (nur im oberen Korb). Es wird jedoch nicht empfohlen, sie regelmäßig in der Spülmaschine zu waschen, da längerer Kontakt mit strengen Reinigungsmitteln, heißem Wasser und Druck die Lebensdauer des Kunststoffs und der Riegelemente verkürzt.

Zahnradspindel und Stopfer

- Der große Stopfer und die Zahnradspindel sollten nur von Hand gespült werden. Nicht in der Spülmaschine waschen. Der Waschvorgang in der Spülmaschine beschädigt die Zahnradspindel.



WARNUNG

Messer des Würfeligitters nicht berühren, da sie äußerst scharf sind.



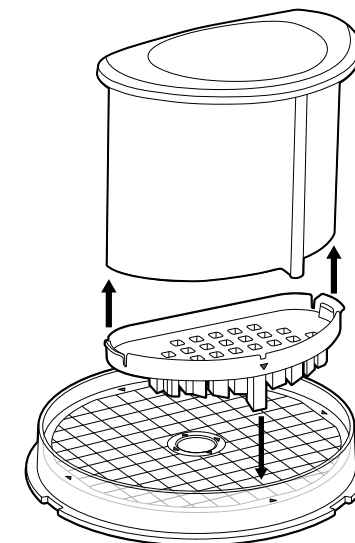
Messer und Scheiben

- Messer und Scheiben nicht berühren, da sie rasiermesserscharf sind. Zur Entnahme von Zutaten oder zur Reinigung der Messer stets mit einem Spatel oder einer Bürste arbeiten.
- Die Scheibenspindel, Messer und Scheiben sind spülmaschinenfest.

Würfelschneider

Im Würfelgitter festgesetzte Lebensmittlrückstände NACH JEDEM GEBRAUCH oder nach jeweils 10 Tassen (2,4 l) Zutaten mithilfe des Reinigungsaufsatzes entfernen.

- Würfelscheibe sofort nach dem Würfeln von Zutaten aus der Schüssel nehmen; Würfelgitter in der Schüssel lassen.
- Reinigungsaufsatz unten am großen Stopfer anbringen.
- Die Markierungen auf dem Reinigungsaufsatz an denen auf dem Würfelgitter ausrichten und nach unten drücken, um Zutaten im Gitter zu lösen.
- Diesen Vorgang rund um das Gitter herum viermal wiederholen, bis das gesamte Gitter sauber ist.



Motorfuß

Motorfuß zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, dann sorgfältig abtrocknen. Netzkabel von etwaigen Lebensmittlrückständen säubern.

Reinigungsmittel

Motorfuß oder Schüssel nicht mit scheuernden Schwämmen oder Reinigern reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen können. Nur mit warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch waschen.

Hartnäckige Lebensmittelflecken und -gerüche

Intensiv riechende Zutaten wie Knoblauch, Fisch oder manche Gemüse wie Karotten können an der Schüssel oder am Deckel einen Geruch oder Flecken hinterlassen.

In diesem Fall bis zur Markierung MAX LIQUID (MAX. FLÜSSIGKEIT) mit warmem Seifenwasser füllen. 5 Minuten lang einweichen lassen, ohne die gesamte Schüssel in Wasser einzutauchen. Anschließend mit warmem Seifenwasser mit einem milden Spülmittel waschen und sorgfältig trocknen. Schüssel ohne aufgesetzten Deckel lagern.

Lagerung

Großen Stopfer (mit eingesetztem mittleren und kleinen Stopfer) zur Lagerung in den Einfüllschacht einsetzen.

Küchenmaschine aufrecht lagern. Schüssel und Deckel sollten korrekt eingesetzt, aber nicht verriegelt sein. Eine Lagerung mit auf der Schüssel verriegeltem Deckel kann den Verriegelungsschalter unnötig belasten.

Alles Zubehör sollte im Staufach außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, die Scheiben zusammen mit anderen Utensilien in einer Schublade aufzubewahren.

Bei der Lagerung nichts auf die Küchenmaschine legen.



Fehlerbehebung

PROBLEM	EINFACHE LÖSUNG
Zutaten werden ungleichmäßig verarbeitet	- Die Zutaten sollten vor der Verarbeitung gleichmäßig in Stücke von 2,5 cm Größe geschnitten werden. - Die Zutaten sollten portionsweise verarbeitet werden, um Überlastung zu vermeiden.
Scheiben sind schief oder ungleich	- Einfüllschacht mit gleichmäßig vorgeschnittenen Zutaten befüllen. - Stopfer mit gleichmäßigem Druck bedienen.
Zutaten kippen im Einfüllschacht	Der große Einfüllschacht muss für optimale Ergebnisse voll befüllt sein. Bei Verarbeitung kleinerer Mengen Zutaten ganz links im Einfüllschacht einfüllen oder – je nach Größe der Zutaten – einen kleineren Einfüllschacht verwenden.
Pommes-frites-Scheibe	Sollte sich eine Kartoffel festgesetzt haben, diese erst entfernen, ehe weitere Kartoffeln nachgefüllt werden.
Reste von Zutaten bleiben nach der Verarbeitung auf der Scheibe	Es ist normal, dass kleine Stücke nach der Verarbeitung auf der Scheibe bleiben.
Motor wird beim Kneten von Teig langsamer	- Die Menge Teig übersteigt eventuell die Höchstkapazität. Die Hälfte des Teigs entnehmen und Teig in zwei Portionen verarbeiten. - Der Teig ist eventuell zu trocken. Wenn der Motor wieder beschleunigt, Zutaten weiter verarbeiten. Beschleunigt er nicht wieder, esslöffelweise mehr Wasser hinzufügen, bis der Motor beschleunigt. Teig verarbeiten, bis er sich von der Schüsselwand löst.
Teig löst sich nicht von der Schüsselwand	- Die Menge Teig übersteigt eventuell die Höchstkapazität. Die Hälfte des Teigs entnehmen und Teig in zwei Portionen verarbeiten. - Der Teig ist eventuell zu trocken.
Teig klumpt oben auf dem Kneteinsatz und wird nicht gleichmäßig geknetet	Maschine stoppen, Teig vorsichtig entnehmen, in 3 Portionen teilen und wieder gleichmäßig verteilt in die Schüssel legen.
Teig fühlt sich nach dem Kneten zäh an	Teig in 2 oder 3 Portionen teilen und wieder gleichmäßig verteilt in die Schüssel legen. 10 Sekunden lang verarbeiten oder bis der Teig gleichmäßig weich und elastisch ist. Teig ruhen lassen, damit sich das Klebereiweiß entspannen und elastischer werden kann.
Teig ist zu trocken	Bei laufender Maschine esslöffelweise durch den kleinen Einfüllschacht Wasser hinzufügen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.
Teig ist zu feucht	Bei laufender Maschine esslöffelweise durch den kleinen Einfüllschacht Mehl hinzufügen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.



Fehlerbehebung

PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

Motor startet nicht

- Die Maschine ist mit einem Verriegelungsschalter ausgestattet, um einen Motorstart zu verhindern, solange die Maschine nicht korrekt zusammengesetzt ist. Prüfen, dass die Rührschüssel und der Deckel sicher verriegelt sind.
- Wenn Sie Zutaten schnitzeln oder raspeln und die obige Lösung nicht zum Erfolg führt, prüfen, dass der Einfüllschacht nicht über die Markierung für die maximale Einfüllhöhe hinaus gefüllt ist, sodass die Aktivierungsstange den Motor freigeben kann.
- Prüfen, dass der große Stopfer weit genug in den Einfüllschacht eingeschoben ist, um den Verriegelungsschalter freizugeben.
- Startet der Motor trotzdem nicht, Netzkabel und Steckdose prüfen.

Küchenmaschine schaltet sich während des Betriebs aus

- Eventuell hat sich der Deckel entriegelt; sichere Verriegelung prüfen.
- Bei Überlastung des Motors blinkt das Symbol „OVERLOAD“ (ÜBERLASTUNG) auf der LCD-Anzeige. Maschine durch Drücken der Taste POWER / OFF (POWER / AUS) ausschalten und Netzkabel ausstecken. Küchenmaschine vor dem weiteren Gebrauch 20–30 Minuten lang abkühlen lassen.

Motor wird während des Betriebs langsamer

- Das ist normal, da manche schwere Zutaten (z. B. beim Reiben/Schnitzeln von Käse) den Motor stärker beanspruchen. Zutaten im Einfüllschacht umschichten und weiter verarbeiten.
- Eventuell wurde die Höchstkapazität überschritten. Einen Teil der Zutaten entnehmen und weiter verarbeiten.

Küchenmaschine vibriert/verrutscht während des Betriebs

- Prüfen, dass die Gummifüßchen an der Unterseite der Maschine sauber und trocken sind. Prüfen, dass die Höchstkapazität nicht überschritten wurde.
- Das ist normal, da manche schwere Zutaten den Motor mehr beanspruchen.

Anzeige INSERT PUSHER (STOPFER EINSETZEN) blinkt

- Prüfen, dass der Einfüllschacht nicht über die Markierung für die maximale Einfüllhöhe hinaus gefüllt ist.
- Wenn der Stopfer vollständig eingesetzt ist und diese Warnmeldung auf der Anzeige blinkt, prüfen, dass die Schüssel und der Deckel korrekt zusammengesetzt sind. Der Griff der Schüssel sollte zur Vorderseite der Maschine zeigen.

Küchenmaschine bleibt beim Würfeln von Zutaten hängen

- Maschine stoppen und Würfelscheibe sehr vorsichtig entnehmen. Im Würfelgitter und in der Würfelscheibe angesammelte Zutaten mit Hilfe des Reinigungsaufsatzes entfernen.
- Manche Zutaten sind für den Würfelschneider zu hart und führen dazu, dass der Motor stehenbleibt. Manche Zutaten müssen leicht vorgekocht werden – siehe die Anleitung zur Verarbeitung von Zutaten.

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Mesures de sécurité importantes
- 6 Composants
- 9 Assemblage
- 12 Fonctions
- 16 Guide de préparation des aliments
- 18 Entretien et nettoyage
- 20 Dépannage

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation en mettant la sécurité de nos clients importants, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil.
- Retirez tout emballage avant la première utilisation et éliminez-le de façon sûre.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise de courant.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Des vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'un plan de travail ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les personnes ayant des capacités mentales ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance, ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommages ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, contactez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- L'installation d'un interrupteur de protection à courant différentiel résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs de protection avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé conformément aux instructions avant utilisation. L'utilisation de l'appareil sans qu'il soit correctement assemblé peut provoquer un dysfonctionnement du produit, des dommages au produit ou engendrer un risque de sécurité, notamment des lésions corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces glissantes, instables ou irrégulières, telles que l'égouttoir d'un évier.

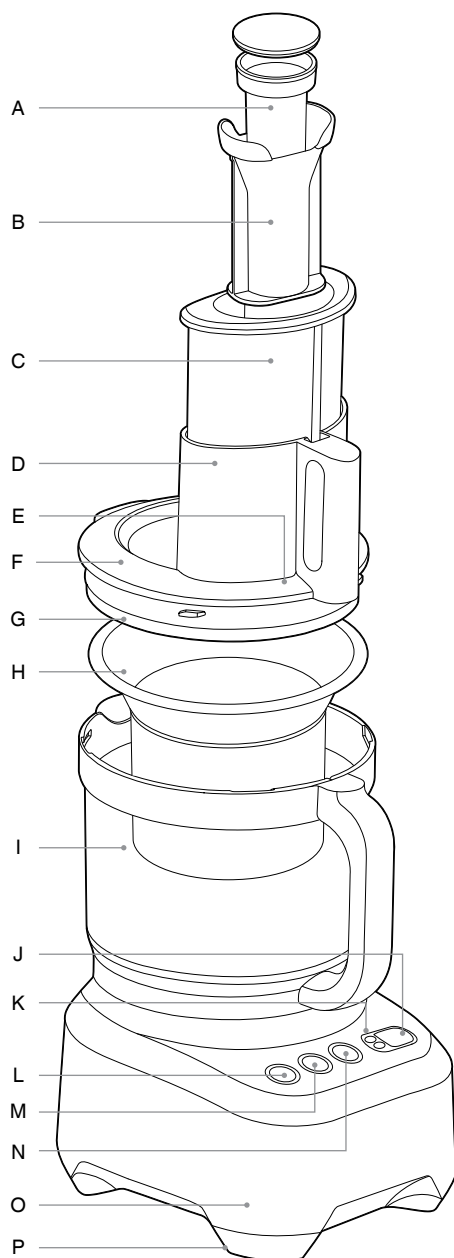
- Gardez vos mains, doigts, cheveux, vêtements, mais aussi les spatules et autres ustensiles éloignés des pièces amovibles ou rotatives lors du fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin qu'une préparation alimentaire ou de boissons.
- Afin d'éviter que l'appareil démarre tout seul à cause de la remise en marche involontaire de la protection contre les surcharges et les dangers potentiels qui en découlent, ne branchez pas de dispositif de commutation supplémentaire externe (comme un minuteur). De plus, veillez à ne pas brancher l'appareil à un circuit pouvant régulièrement mettre l'appareil sous tension et hors tension.
- Nettoyez régulièrement l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- N'utilisez jamais d'autres accessoires que ceux fournis avec ce produit ou autorisés par Sage®. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, une détérioration de l'appareil ou même des risques pour la sécurité.
- Pour connaître les accessoires en option autorisés par Sage® avec ce produit, lisez les instructions fournies avec l'accessoire, ainsi que les instructions fournies dans ce guide.
- Soyez prudents au moment de retirer la nourriture du bol de l'appareil. Assurez-vous que le moteur, la lame Quad™, la lame de pétrissage ou le disque sont complètement arrêtés avant tout désassemblage. Appuyez sur le bouton « OFF » (Arrêt) pour éteindre le moteur et l'appareil, et débranchez l'appareil de la prise avant de retirer le couvercle du bol. Le bol de préparation doit être déverrouillé de la partie moteur et la lame Quad™, la lame de pétrissage ou les disques doivent être retirés avec prudence, avant tout retrait des aliments préparés.
- N'introduisez pas de liquides chauds ou bouillants. Laissez refroidir les liquides avant de les introduire dans le bol de préparation. Des projections de liquide chaud peuvent se produire par effet de vaporisation et provoquer des blessures.
- Assurez-vous que le bouton est sur « OFF » (Arrêt) et que l'appareil est débranché de la prise secteur avant d'installer la lame Quad™, la lame de pétrissage, le disque ou le couvercle.
- Pour éviter tout dysfonctionnement de l'auto-commutateur du bol de préparation, ne positionnez pas le couvercle en position verrouillée quand l'appareil n'est pas utilisé.
- N'introduisez jamais les mains ou les doigts dans le bol du robot tant que le moteur, la lame Quad™, la lame de pétrissage ou les disques ne sont pas complètement arrêtés.
- Les lames et les disques sont extrêmement tranchants, manipulez-les toujours avec précaution. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement pendant le fonctionnement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles éloignés du goulot d'alimentation du robot pour éviter de vous blesser ou d'endommager le mixeur. Utilisez toujours le poussoir pour pousser les aliments dans le goulot d'alimentation.
- Manipulez avec précaution le robot et ses accessoires. N'oubliez pas que les lames et les disques sont extrêmement tranchants et doivent être gardés hors de portée des enfants.
- Soyez prudents lorsque vous manipulez les lames très coupantes, lorsque vous videz le bol, et lors du nettoyage.
- Ne remplissez pas le bol au-delà des niveaux de liquide indiqués ou de 15 tasses d'ingrédients secs (broyage). Introduisez toujours les aliments les plus secs ou les plus épais avant les liquides dans le bol de préparation.
- Ne retirez jamais le couvercle pendant que le robot fonctionne. Utilisez toujours le bouton « POWER/OFF » (Marche/Arrêt) pour arrêter la machine avant de retirer le couvercle.
- Ne placez pas le robot au bord du plan de travail ou de la table pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et débarrassée de toute trace d'eau, de farine, etc.
- Ne placez aucune pièce du robot dans le four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le robot sans surveillance lorsqu'il est en marche.

- Ne déplacez pas le robot en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec le robot.
- N'essayez pas de faire fonctionner le robot en utilisant une méthode autre que celles décrites dans ce guide.
- Ne poussez pas les aliments dans le goulot d'alimentation avec vos doigts ou d'autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Faites toujours fonctionner le robot avec le couvercle correctement positionné.
- Assurez-vous toujours de bien fixer le bol de préparation sur le socle-moteur avant de placer la lame Quad™, la lame de pétrissage ou les disques.
- Ne préparez pas de la glace pilée, que ce soit dans le grand ou le petit bol. Cela endommagerait les lames (Quad™ ou mini-lame). Nous vous recommandons d'utiliser un mixeur pour faire de la glace pilée.
- Lorsque vous pétrissez de la pâte levée, le temps de fonctionnement du robot ne doit pas excéder 30 secondes. Laissez l'appareil refroidir avant une nouvelle utilisation.
- Les mélanges plus consistants, comme la pâte, peuvent ralentir la rotation de la lame. Dans ce cas, ne laissez pas fonctionner le robot plus de 30 secondes.
- N'utilisez ni vos doigts, ni un couteau pour nettoyer la grille de découpe en dés. Utilisez l'outil de nettoyage ou la brosse fournie pour nettoyer la grille de découpe en dés.
- N'utilisez ni vos doigts, ni un couteau pour nettoyer la lame de découpe en dés. Utilisez l'outil de nettoyage ou la brosse fournie pour nettoyer la lame de découpe en dés.
- N'essayez jamais d'utiliser le Dicing Kit (Kit de découpe en dés) d'une autre manière que celle qui est décrite dans ce guide d'utilisation.
- N'essayez jamais d'utiliser le Dicing Kit avec un autre robot que les modèles spécifiés sur l'emballage du Dicing Kit.
-  Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter votre municipalité.
-  Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

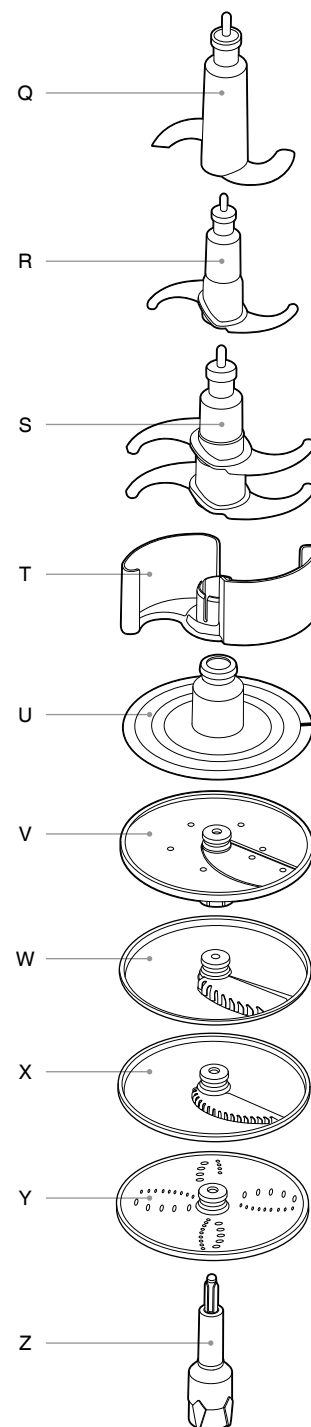
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



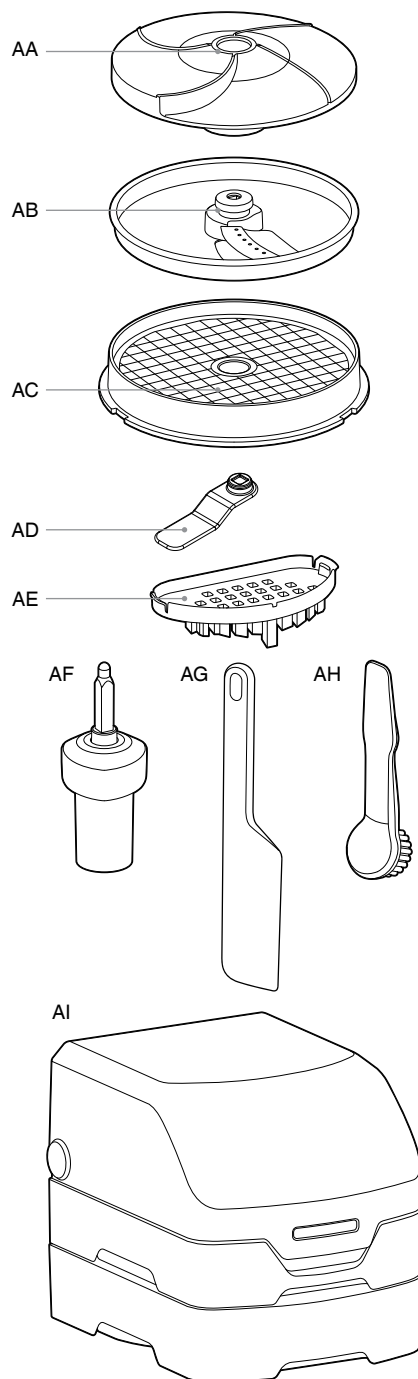
- A. **Petit poussoir**
- B. **Poussoir moyen**
- C. **Grand poussoir**
Le robot ne démarrera pas tant que le grand poussoir n'est pas correctement positionné.
- D. **Goulot d'alimentation à large ouverture de 14 cm**
- E. **Système de sécurité du goulot d'alimentation**
Empêche le moteur de se mettre en route tant que le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés dans la bonne position, et tant que le grand poussoir n'est pas inséré.
- F. **Couvercle du robot**
- G. **Joint d'étanchéité**
- H. **Mini-bol**
Pour mieux contrôler la préparation de petites quantités.
- I. **Bol avec poignée**
Contenance de 15 tasses pour les ingrédients secs et de 10 tasses pour les ingrédients coupés en dés et les liquides (ingrédients épais et humides, tels que les soupes).
- J. **Écran LCD**
- K. **Minuteur et compte à rebours**
- L. **Bouton d'alimentation POWER (Marche)/OFF (Arrêt)**
- M. **Bouton START/PAUSE (Démarrer/Interrompre)**
- N. **Bouton PULSE (Battement)**
- O. **Socle-moteur avec commande directe**
- P. **Pieds en caoutchouc antidérapant**



- Q. **Lame de pétrissage**
- R. **Mini-lame**
- S. **Lame Quad®**
- T. **Protection pour la lame Quad®**
- U. **Disque à fouetter ou émulsionner**
- V. **Éminceur réglable**
- W. **Coupe-frites**
- X. **Disque à julienne**
- Y. **Râpe réversible**
- Z. **Axe entraîneur**
À utiliser avec la râpe réversible, le disque à julienne, le coupe-frites, le disque à fouetter, l'éplucheur de pommes de terre et l'éminceur réglable.



Informations sur la tension nominale
220-240 V ~ 50 Hz 2000 W



- AA. **Disque éplucheur**
 AB. **Disque de découpe en dés**
 AC. **Grille de découpe en dés**
 AD. **Distributeur de découpe en dés**
 AE. **Embout de nettoyage**
 AF. **Axe à engrenage**
 À utiliser avec le Dicing Kit (Kit de découpe en dés).
 AG. **Spatule en plastique**
 AH. **Brosse de nettoyage**
 AI. **Boîte de rangement**



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot pour la première fois, retirez l'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le bouton POWER (Marche) est sur OFF (Arrêt) et que le robot est débranché.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames et des disques, car ils sont extrêmement coupants.
- Nettoyez le bol, le couvercle et tous les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de l'axe à engrenage et du grand poussoir, peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de votre robot, vous remarquerez peut-être une odeur émanant du moteur. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra avec l'usage.
- Utilisez toujours le robot sur une surface sèche et plane.

ASSEMBLAGE

Socle-moteur et bol

1. Positionnez le bol sur le socle-moteur en alignant la poignée sur le symbole « ALIGN HANDLE » (Aligner poignée) du socle.



2. Faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage de la poignée à l'avant. Le bol est à présent bien verrouillé en place. Le robot ne fonctionnera que si le bol est correctement verrouillé à la bonne position.



Axes et disques

1. Avant de placer le couvercle sur le bol, choisissez l'axe adéquat et positionnez-le sur la pièce d'entraînement au centre du bol. Ensuite, placez l'accessoire de votre choix sur l'axe. Veuillez noter que la lame Quad® et la lame de pétrissage fonctionnent sans axe.
2. L'axe à disques est nécessaire lors de l'utilisation des disques suivants : éminceur réglable, râpe réversible, disque à julienne, coupe-frites et éplucheur. N'utilisez pas l'axe à engrenage avec ces accessoires. Le fait de ne pas utiliser l'axe à disque risquerait d'endommager les pièces et, à terme, pourrait conduire à la fusion des pièces entre elles.



Disque à julienne



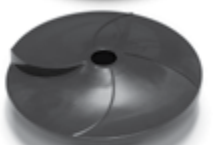
Coupe-frites



Disque éminceur



Disque à râper



Éplucheur



Axe à disques

3. L'axe à engrenage est nécessaire lorsque vous utilisez le kit de découpe en dés. Pour découper des légumes ou des fruits en dés, commencez par insérer l'axe à engrenage puis la grille de découpe en dés dans le bol, en veillant à l'aligner avec les 4 repères du bol. Ensuite, insérez le disque de découpe en dés.

Veillez à placer les éléments dans le bon ordre. Si vous souhaitez découper en dés de grandes quantités de nourriture (plus de 5 tasses), insérez le distributeur de découpe en dés après avoir installé l'axe à engrenage dans le bol. Le distributeur de découpe aide à bien répartir les aliments découpés en dés dans le bol.

N'utilisez pas le kit de découpe en dés avec l'axe à disques. Utilisez toujours l'axe à engrenage.



Lame de découpe en dés



Grille de découpe en dés



Distributeur de découpe en dés



Axe à engrenage



AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les lames de la grille de découpe en dés. Elles sont extrêmement tranchantes.



Mini-bol



Le mini-bol s'insère dans le bol principal.



N'utilisez aucun axe ni aucun disque du robot. Utilisez uniquement la mini-lame dans le mini-bol. Veuillez noter que la mini-lame ne peut être utilisée dans le bol principal.

Couvercle

Positionnez le couvercle sur le bol de manière à ce que les symboles ALIGN/LOCK sur le couvercle et sur la poignée soient alignés. Pour verrouiller le couvercle, saisissez-le par le goulot d'alimentation et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées s'alignent.

Lorsque le couvercle est correctement verrouillé, le loquet de sécurité s'enclenche dans la poignée, permettant ainsi au moteur de se mettre en route.





Fonctions

FONCTIONNEMENT

Commencer

Le robot ne fonctionnera que si le bol de préparation, le couvercle et le grand poussoir sont correctement assemblés. Cela enclenche le loquet de sécurité, permettant ainsi au moteur de se mettre en route.

Le goulot d'alimentation affiche un symbole CHUTE FILL MAX (remplissage maximal) pour indiquer le niveau maximal d'aliments à ne pas dépasser pour que le poussoir puisse activer le loquet de sécurité.

Boutons de commande

Le bouton PULSE (Battement momentané) est idéal pour préparer des aliments nécessitant des poussées d'énergie soudaines. Il facilite également le déplacement des ingrédients dans le bol. La fonction PULSE (Battement) est également optimale pour les aliments ne nécessitant qu'un court temps de préparation.

Après la préparation

Après la préparation, attendez que les lames ou les disques aient fini de tourner avant de déverrouiller le couvercle. Pour garantir une protection optimale, éteignez l'appareil avec le bouton POWER et débranchez la prise secteur avant de manipuler les lames.

Lorsque vous retirez une lame ou un disque, soulevez la pièce en l'attrapant prudemment par la partie centrale en plastique.

DÉCOUPER EN DÉS AVEC LE DICING KIT

Le Dicing Kit permet de découper des aliments crus ou cuits en dés de 12 mm x 12 mm.

N'oubliez jamais d'insérer l'axe à engrenage, la grille de découpe en dés et le disque de découpe en dés dans le robot avant d'introduire les aliments.

Ne découpez pas en dés plus de 10 tasses (2,4 L) à la fois dans votre robot. Une quantité supérieure pourrait entraîner le blocage du disque. Cela compliquerait également le nettoyage de la grille de découpe en dés.

Nettoyez la grille de découpe en dés toutes les 10 tasses.

Fruits et légumes

Le Dicing Kit peut découper des légumes crus ou cuits, mais aussi des fruits. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes plus durs, comme les carottes ou le potiron, il est recommandé de les blanchir au préalable. Ne faites blanchir que les légumes qui doivent être cuits par la suite.

Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes crus et durs, introduisez les carottes dans le sens de la longueur par le petit goulot d'alimentation et le potiron par le goulot moyen. L'introduction de ces aliments par le grand goulot risquerait de bloquer le disque.

NE DÉCOUPEZ PAS EN DÉS DES PATATES DOUCES

(Yam/Kumara).

Du fait de leur texture sèche et fibreuse, il n'est pas recommandé de découper en dés des patates douces avec le Dicing Kit. La patate douce exerce une forte pression sur le Dicing Kit, provoquant de fortes frictions et pouvant endommager le couvercle du bol.

Utilisez le bouton START/PAUSE (Démarrer/Interrompre) pour commander la découpe en dés.

ÉPLUCHER AVEC L'ÉPLUCHEUR

L'épluchage facile des pommes de terre

Épluchez vos pommes de terre en toute simplicité. L'éplucheur Sage peut éplucher les pommes de terre par groupes de 6 ou 7 en fonction de leur taille. L'épluchage est très rapide et sera terminé en un rien de temps. Surveillez la progression : 25 à 30 secondes devraient suffire.

L'importance de la taille

La grosseur idéale des pommes de terre à utiliser se situe autour de 70 mm x 70 mm, à peu près comme cette illustration. Choisissez des pommes de terre rondes plutôt qu'allongées.

Utilisez des pommes de terre entières, car si vous les coupez en deux ou en quartiers, les angles droits risqueraient de perturber l'épluchage. L'utilisation de pommes de terre rondes permet de réduire le gaspillage.

Introduire les pommes de terre

Répartissez bien les 6 ou 7 pommes de terre par-dessus l'éplucheur. Les pommes de terre doivent avoir assez d'espace pour être remuées librement. Si les pommes de terre sont trop serrées, l'épluchage ne sera pas aussi efficace. Gardez à l'esprit que l'épluchage fonctionne mieux avec un groupe complet de pommes de terre. Une quantité moins importante réduira l'efficacité de l'épluchage. Verrouillez le couvercle dans la bonne position avant de commencer, et veillez à ne jamais ajouter de pommes de terre par le goulot d'alimentation.



Éplucher d'autres légumes

Le disque éplucheur est très efficace sur les pommes de terre, mais il peut également être utilisé pour éplucher d'autres légumes fermes et de forme arrondie comme les betteraves.

Il peut également éplucher des carottes et des patates douces. En fonction de leur taille, nous vous recommandons de couper les carottes et les patates douces en 2 ou 3 morceaux avant de les placer dans le bol.

HACHER AVEC LA LAME QUAD®

La lame micro-dentée hache les aliments crus et cuits à la consistance voulue. Ils peuvent être hachés aussi grossièrement ou aussi finement que vous le souhaitez. Cette lame est très efficace et peut rapidement découper de grandes quantités d'aliments.

Légumes crus, fruits et viandes cuites

Découpez les aliments en dés de 2,5 cm.

Préparez jusqu'à 7 tasses à la fois en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à ce que les aliments présentent la taille ou la consistance souhaitée.

Viande crue, poulet et poisson

Retirez le gras et les tendons, puis découpez les aliments en dés de 2,5 cm. Veillez à ce que tous les os aient été retirés. Refroidissez bien les aliments au congélateur pour les raffermir et ainsi faciliter le découpage. Ne préparez pas plus de 4 tasses (600 g) de viande crue à la fois. Avec cette quantité, le moteur ne doit pas tourner pendant plus de 30 secondes d'affilée. Utilisez alternativement les boutons START (Départ) et PULSE (Battement) jusqu'à obtenir la taille ou la consistance souhaitée.

Fines herbes

Lavez et séchez soigneusement les herbes. Enlevez toutes les tiges épaisses. Préparez jusqu'à 3 bouquets d'herbes (environ 5 tasses et demie) à la fois en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à obtenir la taille ou la consistance souhaitée.

Utilisez les fines herbes tout de suite après pour libérer tous leurs arômes dans votre plat.

Noix

Préparez jusqu'à 5 tasses de noix décortiquées à la fois en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Beurres de noix

Préparez jusqu'à 5 tasses de noix décortiquées et grillées à la fois en utilisant le bouton START (Démarrer) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Chapelure fraîche

Cassez du pain rassis en morceaux (du pain frais collerait aux lames). Préparez jusqu'à 6 ou 7 tranches à la fois dans le bol en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à ce que le pain soit émietté à la consistance voulue.

Chapelure sèche

Coupez le pain en morceaux et faites-le griller au four jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Ne le laissez pas trop brunir. Préparez 6 à 8 tranches à la fois au maximum dans le bol en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle.

Biscuits émiettés

Cassez les biscuits en morceaux et introduisez-en 500 g au maximum (2 paquets de taille standard). Émiettez les biscuits en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à obtenir la consistance voulue. Les miettes de biscuits sucrés ou salés peuvent être utilisées comme alternative à la pâte pour les tartes sucrées ou salées.

N'émiettez pas les biscuits trop durs (tels que les bonshommes de pain d'épices) afin d'éviter d'endommager les lames.

Fruits secs

Pour les dattes et les autres gros fruits secs, retirez les noyaux et coupez en quartiers avant la préparation. Ne préparez pas plus de 1 tasse à la fois.

Les fruits secs peuvent être collants et risquent de rester collés aux lames pendant la préparation.

Nous vous recommandons de mettre les fruits secs au congélateur environ 10 minutes avant la préparation. Préparez jusqu'à 2 tasses (1 tasse pour les gros fruits) à la fois en utilisant le bouton PULSE (Battement) à 1 ou 2 secondes d'intervalle, jusqu'à obtenir la consistance voulue.

PRÉPARER DE LA PURÉE AVEC LA LAME QUAD®

La lame micro-dentée réduit en purée les aliments crus et cuits en leur donnant la consistance voulue. Elle convient même à la préparation de nourriture pour bébé. La lame est très efficace et réduit le temps nécessaire à la réalisation de toutes sortes de purées.

MÉLANGER AVEC LA LAME QUAD®

La lame Quad permet de mélanger les ingrédients pour faire des pâtes à gâteaux, à crêpes, à biscuits, etc.

La lame Quad peut aussi émulsionner des sauces à base d'œuf comme la mayonnaise.

Pâte Brisée

Mettez la farine ainsi que le beurre refroidi et coupé en morceaux dans le bol.

Préparez jusqu'à 3 tasses (500 g) de farine en utilisant le bouton START/PAUSE (Démarrer/Interrompre) à intervalles réguliers, jusqu'à ce que le beurre ait été absorbé par la farine.

Ajoutez progressivement le liquide dans le petit goulot d'alimentation en laissant le moteur en route.

Continuez jusqu'à ce que le mélange forme une boule.

PÉTRIR AVEC LA LAME DE PÉTRISSAGE

N'oubliez jamais d'installer la lame de pétrissage dans le bol avant d'introduire les aliments. Les bords de la lame de pétrissage en plastique permettent un mélange en douceur des ingrédients de la pâte.

Avec la lame de pétrissage, les fibres de gluten sont étirées plutôt que coupées, ce qui la rend idéale pour les pâtes levées et toutes les pâtes qui nécessitent un pétrissage.

Préparez jusqu'à 3 tasses (500 g) de farine en utilisant le bouton START/PAUSE (Démarrer/Intervalles) à intervalles réguliers.

Ajoutez progressivement le liquide (y compris l'huile, le cas échéant) dans le petit goulot d'alimentation en laissant le moteur en route. Continuez jusqu'à ce que le mélange forme une boule de pâte élastique et souple.

Si vous préparez plus de deux tournées de pâte (de 500 g chacune), laissez le moteur refroidir pendant une durée suffisante (environ 30 minutes) avant la tournée suivante pour éviter tout risque de surchauffe.

ÉMINCER, RÂPER ET DÉCHIQUETER



IMPORTANT

L'axe doit être utilisé à la fois avec l'éminceur réglable et la râpe/déchiquteuse réversible.

Éminceur réglable

L'éminceur réglable permet de découper la nourriture en tranches d'une épaisseur constante et régulière. Il offre 24 épaisseurs de coupe au choix, de très fin (0,3 mm) à épais (8 mm). Pour régler l'épaisseur des tranches, tenez le disque éminceur réglable par le bord extérieur avec une main en veillant à ne pas toucher la lame, puis tournez le bouton de réglage en dessous avec l'autre main. Un symbole fléché indique l'épaisseur de tranche que vous avez choisie.



Râpe/déchiquteuse réversible

Le disque comporte une grande quantité de petites lames sur chaque face. Alignez le disque en orientant les grands trous vers le haut pour obtenir une texture plus grossière, ou en orientant les petits trous vers le haut pour un résultat plus fin. Un marquage sur le disque indique quel côté est tourné vers le haut.

CONTRÔLE DES INGRÉDIENTS

Pour des résultats optimaux, introduisez les aliments dans le goulot d'alimentation et utilisez le poussoir pour les enfoncer légèrement avant de démarrer le robot.

Utilisez toujours le goulot de petite ou moyenne taille pour préparer des produits durs comme le potiron et la patate douce. L'introduction de ces aliments par le grand goulot risquerait d'endommager le disque.

Ingrédients de petite taille

Pour les aliments fins et allongés comme les carottes, les concombres, les courgettes, etc., utilisez le goulot de petite ou moyenne taille. Cela évitera qu'ils se retournent pendant le tranchage.

Ingrédients de grande taille

Prenez garde de ne pas trop remplir le goulot, car le poussoir n'enclenchera pas le loquet de sécurité si le goulot est trop plein. Ne le remplissez pas au-dessus du symbole « MAX CHUTE FILL » (Remplissage maximal).

Pression

Pendant la préparation, ne forcez jamais les aliments à descendre dans le goulot afin de ne pas endommager les disques.

Fromage

Des précautions sont nécessaires lorsque vous mettez du fromage dans le robot. Pour les fromages à pâte souple comme la mozzarella, faites-les d'abord durcir au congélateur. Cela évitera que le fromage se coince dans le disque.

Les fromages ronds comme la mozzarella doivent être coupés d'un côté de manière à ce qu'ils soient positionnés à plat dans le goulot quand le disque commence à tourner.

Pour les fromages durs comme le parmesan, commencez par vérifier qu'ils ne sont pas trop durs (pour éviter d'abîmer les tranchants de la lame). Le fromage doit se couper facilement avec un couteau bien aiguisé, et la croûte doit être retirée avant de commencer.

Les fromages de forme oblique, comme le parmesan, doivent être placés l'un sur l'autre de manière à former un rectangle dans le goulot.

Chocolat

Cassez une tablette de chocolat en petits morceaux et mettez-le au froid jusqu'à ce qu'il soit ferme. Entassez les morceaux dans le goulot de petite ou moyenne taille, puis râpez-les.



AVERTISSEMENT

Les huiles essentielles contenues dans la peau des agrumes peuvent endommager le bol et le couvercle. Lorsque vous préparez des agrumes, lavez le bol et le couvercle aussitôt après l'opération. Ne laissez pas tremper les accessoires dans de l'eau chaude.



Guide de préparation des aliments

Pour plus d'informations sur la préparation des aliments et les procédures à suivre, référez-vous aux techniques de base.

TYPE D'ALIMENT	OUTIL RECOMMANDÉ	SUGGESTIONS DE PLATS
Avocat	Dicing Kit Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 2–5 mm	Guacamole avec morceaux Guacamole Salade
Pommes/Poires	Dicing Kit Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 2–5 mm Disque à râper	Salade de fruits Compote de pommes Salade de chou
Pommes/Poires (cuites)	Mini-lame ou lame Quad	Nourriture pour bébé
Pâtes	Lame Quad	Pâte à gâteaux, à pancakes, gaufres
Betterave	Dicing Kit Disque éminceur, tranches de 2–5 mm Disque à râper Lame Quad Éplucheur	Condiment Salade Salade Purée
Chapelure	Lame Quad	Panures, garnitures à la chapelure
Butternut (épluché)	Lame Quad Dicing Kit (utiliser le goulot moyen, ou le grand si blanchi) Disque à trancher (utiliser le goulot moyen, ou le grand si blanchi)	Soupe au butternut
Chou/Laitue	Disque éminceur, tranches de 1–3 mm Disque à râper	Salade Salade
Carotte	Dicing Kit (utiliser le goulot moyen, ou le grand si blanchi) Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur Disque à râper Éplucheur	Minestrone Tourte à la viande Soupe de légumes Salade Gâteau aux carottes
Chou-fleur	Mini-lame ou lame Quad	Soupe de chou-fleur
Céleri	Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 1–3 mm Dicing Kit	Soupe de légumes Salade Soupe

TYPE D'ALIMENT	OUTIL RECOMMANDÉ	SUGGESTIONS DE PLATS
Fromage	Disque à râper	Garniture Fromage râpé pour pizza
Chocolat	Lame Quad Disque à râper	Ganache au chocolat Décoration pour desserts
Crème	Fouet	Blancs en neige
Pâtes	Lame de pétrissage	Pain, pizza
Fines herbes	Mini-lame ou lame Quad	Assaisonnement, pesto
Poireaux	Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 2–5 mm	Soupe Soupe
Viande (crue)	Lame Quad (utiliser la fonction PULSE)	Pain de viande, hamburgers, boulettes de viande
Viande (cuite)	Lame Quad (utiliser la fonction PULSE)	Garniture pour sandwich, pâté, nourriture pour bébé
Viande (charcuterie)	Disque éminceur, tranches de 1–6 mm	Sandwichs, hors-d'œuvre, garniture pour pizza
Oignon	Dicing Kit Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 0–5 mm Disque à râper	Sauce salsa, soupes Soupes, sauces Salade
Pâte brisée	Lame Quad	Tartes
Pommes de terre	Dicing Kit Éplucheur Disque à râper Coupe-frites Disque éminceur	Salade de pommes de terre Purée, salade de pommes de terre, frites Galettes de pommes de terre Frites
Pommes de terre (cuites)	Mini-lame ou lame Quad	Purée de pommes de terre
Patate douce	Disque éminceur Disque à râper Éplucheur	Frites de patate douce
Tomates	Dicing Kit Mini-lame ou lame Quad Disque éminceur, tranches de 2–5 mm	Sauce salsa avec morceaux Sauce salsa Salade caprese, garniture pour sandwich
Courgettes	Dicing Kit Lame à julienne Disque éminceur	Minestrone, quesadillas Frites de courgettes Courgettes grillées



Entretien et nettoyage

Pour des raisons de sécurité, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Bol et couvercle

Afin de ne pas endommager le système de verrouillage, nous vous recommandons de ne pas immerger le bol dans l'eau pendant de longues périodes.

Pour nettoyer le bol et le couvercle tout en évitant que les aliments séchés ne s'incruster, suivez les étapes ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez le plus gros des restes d'aliments sur le couvercle et le bol.
- Lavez-les à la main dans de l'eau savonneuse tiède avec un détergent liquide doux et une éponge non abrasive.
- Le bol et le couvercle peuvent exceptionnellement être mis au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Cependant, il n'est pas recommandé de les mettre régulièrement au lave-vaisselle : l'exposition prolongée à des détergents puissants, à l'eau chaude et aux pressions élevées risquerait d'endommager le plastique et le système de verrouillage, réduisant ainsi leur durée de vie.

Axe à engrenage et poussoirs à aliments

- Le grand poussoir et l'axe à engrenage doivent être nettoyés uniquement à la main. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Le nettoyage de l'axe à engrenage au lave-vaisselle risquerait de l'endommager.



AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les lames de la grille de découpe en dés. Elles sont extrêmement tranchantes.



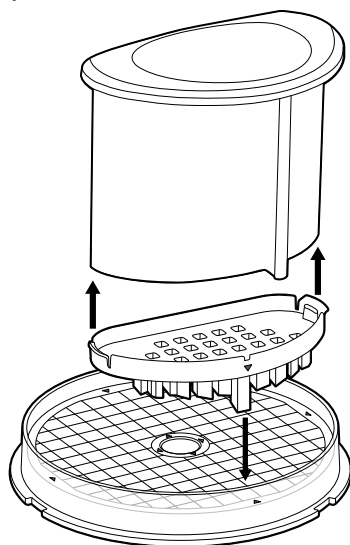
Lames et disques

- Les lames et les disques étant extrêmement tranchants, assurez-vous de ne pas les toucher. Utilisez toujours une spatule ou une brosse pour retirer les aliments ou pour nettoyer les lames.
- L'axe à disques, les lames et les disques peuvent être mis au lave-vaisselle.

Système de découpe en dés

Utilisez l'embout de nettoyage pour éliminer les aliments coincés sur la grille de découpe en dés après CHAQUE UTILISATION ou après 10 tasses.

- Aussitôt après la découpe en dés, retirez le disque de découpe du bol mais laissez la grille de découpe en dés dans le bol.
- Fixez l'embout de nettoyage en bas du grand poussoir.
- Alignez les repères de l'embout de nettoyage avec ceux de la grille de découpe en dés, puis enfoncez le poussoir pour éliminer les aliments coincés sur la grille.
- Recommencez l'opération quatre fois tout autour de la grille jusqu'à ce qu'elle soit entièrement nettoyée.



Socle-moteur

Pour nettoyer le socle-moteur, essuyez avec un chiffon doux et humide puis séchez soigneusement. Essuyez tout résidu de nourriture sur le cordon d'alimentation.

Agents de nettoyage

N'utilisez pas d'éponges ni de nettoyeurs abrasifs sur le socle-moteur ou le pichet, car ils risqueraient de rayer la surface. Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux.

Odeurs et taches d'aliments tenaces

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson et certains légumes (carottes) peuvent laisser une odeur ou des taches dans le bol et sur le couvercle.

Pour les éliminer, versez de l'eau savonneuse tiède jusqu'au repère MAX LIQUID (niveau de liquide maximal). Laissez tremper pendant 5 minutes, sans immerger le bol entier. Nettoyez ensuite avec un détergent doux et de l'eau tiède, rincez bien et séchez soigneusement. Rangez le bol sans son couvercle par-dessus.

Rangement

Rangez le grand poussoir à aliments (avec les poussoirs de petite et moyenne tailles insérés dedans) dans le goulot d'alimentation.

Rangez votre robot à la verticale, avec le bol et le couvercle en place mais non verrouillés. Le verrouillage du bol et du couvercle risquerait de solliciter inutilement le système de verrouillage.

Afin d'éviter tout risque de coupure, tous les accessoires doivent être conservés dans la boîte de rangement et rangés hors de portée des enfants. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne posez rien sur le robot lorsqu'il est rangé.



Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Les aliments ne sont pas hachés uniformément	- Les ingrédients doivent être coupés en morceaux réguliers de 2,5 cm avant la préparation. - Les ingrédients doivent être préparés en plusieurs fois pour éviter toute surcharge.
Les tranches sont obliques ou irrégulières	- Introduisez des aliments coupés bien droit dans le goulot d'alimentation. - Appliquez une pression régulière sur le poussoir.
La nourriture déborde du goulot d'alimentation	Le grand goulot d'alimentation doit être bien rempli pour de meilleurs résultats. Si vous préparez de petites quantités de nourriture, placez les aliments tout à gauche du goulot d'alimentation ou utilisez un plus petit goulot, selon la taille des aliments.
Coupe-frites	Retirez toujours les pommes de terre bloquées avant de préparer d'autres pommes de terre.
De la nourriture reste sur le disque après la préparation	Il est normal que des petits morceaux demeurent après l'opération.
Le moteur ralentit lors du pétrissage de pâte	- Il y a peut-être trop de pâte. Enlevez la moitié et procédez en deux fois. - La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, continuez l'opération. Sinon, ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois jusqu'à ce que le moteur retrouve sa vitesse normale. Continuez la préparation jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du bol.
La pâte ne se décolle pas des bords du bol	- Il y a peut-être trop de pâte. Enlevez la moitié et procédez en deux fois. - La pâte est peut-être trop sèche.
Un bloc de pâte se forme au-dessus de la lame de pétrissage et la pâte n'est pas pétrie de façon homogène	Arrêtez l'appareil, retirez la pâte avec précaution, partagez-la en trois parts et répartissez-les bien dans le bol.
La pâte est trop dure après le pétrissage	Séparez la pâte en deux ou trois parts et répartissez-les bien dans le bol. Faites fonctionner le robot pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la totalité de la pâte soit bien souple et malléable. Laisser la pâte reposer permet aux fibres de gluten de se détendre et de devenir plus souples.
La pâte est trop sèche	Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois par le petit goulot d'alimentation, jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du bol.
La pâte est trop humide	Pendant que l'appareil fonctionne, ajoutez une cuillère à soupe de farine à la fois par le petit goulot d'alimentation, jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du bol.



Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas	- Il y a un loquet de sécurité qui empêche le moteur de démarrer lorsque les pièces ne sont pas correctement assemblées. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place. - Si vous émincez ou râpez et que la solution ci-dessus ne fonctionne pas, assurez-vous que les aliments contenus dans le goulot d'alimentation sont coupés au-dessous du niveau de remplissage maximal pour que la tige d'activation puisse entraîner le moteur. - Veillez à ce que le grand poussoir soit suffisamment inséré dans le goulot pour enclencher le système de sécurité. - Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation électrique et la prise.
Le robot s'arrête pendant la préparation	- Le couvercle s'est peut-être déverrouillé, assurez-vous qu'il est bien verrouillé et bien en place. - Si le moteur surchauffe, l'icône OVERLOAD (Surcharge) se met à clignoter sur l'écran LCD. Éteignez le robot en appuyant sur le bouton POWER/OFF (Marche/Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le robot refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le remettre en route.
Le moteur ralentit pendant la préparation	- Ceci est normal en cas de charges lourdes (par exemple lorsque vous tranchez ou râpez du fromage), car elles demandent plus d'efforts au moteur. Repositionnez les aliments dans le goulot et continuez la préparation. - La capacité de charge maximale a peut-être été dépassée. Retirez une partie des ingrédients et continuez la préparation.
Le robot vibre/se déplace en cours de fonctionnement	- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc, sous l'appareil, sont propres et secs. Vérifiez également que la capacité de charge maximale n'a pas été dépassée. - Ceci est normal en cas de charges lourdes, car elles demandent plus d'efforts au moteur.
INSERT PUSHER (Insérer poussoir) clignote	- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas la ligne « max » dans le goulot. - Si le poussoir est inséré à fond mais que l'alerte clignote sur l'écran, vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement assemblés. La poignée du bol doit être à l'avant de la machine.
Le robot se bloque pendant la découpe en dés	- Arrêtez l'appareil, puis retirez avec précaution le disque de découpe en dés. À l'aide de l'embout de nettoyage, retirez les aliments coincés dans la grille et sur le disque de découpe en dés. - Certains aliments sont trop durs pour que la découpe en dés puisse réussir, entraînant l'arrêt du moteur. Certains aliments doivent être blanchis, consultez le guide de préparation des aliments.



Remarques

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Norme di sicurezza importanti
- 6 Componenti
- 9 Montaggio
- 12 Funzioni
- 16 Guida alla lavorazione degli alimenti
- 18 Manutenzione e pulizia
- 20 Risoluzione dei problemi

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito Web sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo della superficie. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Le vibrazioni durante il funzionamento potrebbero causare lo spostamento dell'elettrodomestico.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco da lavoro, tocchi superfici calde o forni nudi.
- L'elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete se lasciato incustodito e prima di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione dell'elettrodomestico possono essere effettuate da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone con ridotte capacità motorie o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico stesso presentano danni di qualsiasi tipo. Se l'elettrodomestico è danneggiato o richiede un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web sageappliances.com.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'elettrodomestico sia montato correttamente. La mancata osservazione di questa istruzione può causare problemi di funzionamento, danni al prodotto o rischi per la sicurezza, compreso il pericolo di lesioni personali.
- Non utilizzare il robot da cucina su superfici scivolose, instabili o irregolari come il pianale di un lavello.
- Durante il funzionamento, non avvicinare mani, dita, capelli, indumenti e spatole o altri utensili da cucina alle parti mobili o rotanti.
- Utilizzare l'elettrodomestico

solo per la preparazione di cibi e/o bevande.

- Per evitare il possibile rischio di avvio automatico dell'elettrodomestico in seguito alla reimpostazione accidentale della protezione da sovraccarico, non collegare l'elettrodomestico a un dispositivo di commutazione esterno (ad esempio un timer) o a un circuito che può accendere o spegnere il dispositivo a intervalli regolari.
- Mantenere pulito l'apparecchio. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo manuale.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Non utilizzare mai prolunghe o accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da Sage® per l'utilizzo con questo prodotto. La mancata osservazione di questa istruzione può causare problemi di funzionamento, danni al prodotto o persino rischi per la sicurezza.
- Per gli accessori opzionali autorizzati da Sage® per l'utilizzo con questo prodotto,

leggi tutte le istruzioni fornite con l'accessorio oltre alle istruzioni contenute nel presente manuale.

- Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti dalla ciotola di lavorazione assicurandosi che il motore, la lama Quad™, la lama impastatrice o il disco siano completamente fermi prima di smontarli. Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola, assicurarsi di avere premuto il pulsante OFF per spegnere il motore, che l'apparecchio sia spento e che il cavo sia scollegato dalla presa. Prima di rimuovere gli alimenti lavorati, è necessario sbloccare la ciotola di lavorazione dal corpo motore e rimuovere con attenzione la lama Quad™, la lama impastatrice o i dischi.
- Non sottoporre a lavorazione liquidi molto caldi o bollenti: è necessario lasciarli raffreddare prima di versarli nella ciotola di lavorazione. Il liquido bollente potrebbe essere espulso, provocando lesioni a causa del vapore improvviso.
- Prima di montare la lama Quad™, la lama impastatrice, il disco o il coperchio di lavorazione, assicurarsi che il robot da cucina sia spento e che il cavo sia scollegato dalla presa.

- Per evitare possibili malfunzionamenti del sensore automatico della ciotola di lavorazione, non posizionare il coperchio di lavorazione nella posizione di blocco quando l'apparecchio non è in uso.
- Non mettere le mani o le dita nella ciotola del robot da cucina, a meno che il motore, la lama Quad™, la lama impastatrice o i dischi non si siano arrestati completamente.
- Le lame e i dischi sono estremamente affilati: maneggiarli sempre con la massima cura. Evitare il contatto con le parti in movimento durante il funzionamento. Tenere le mani, i capelli, i vestiti, le spatole e gli altri utensili lontano dall'imbuto del robot da cucina per evitare lesioni personali o danni al mixer. Utilizzare sempre l'apposito spingitore per premere gli ingredienti nell'imbuto.
- Maneggiare con cura il robot da cucina e gli accessori: le lame e i dischi sono affilati come rasoi e devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Non riempire la ciotola oltre i livelli massimi di liquido

contrassegnati o il livello di 15 tazze per gli alimenti secchi (macinatura). Aggiungere sempre gli ingredienti più secchi o più densi alla ciotola di lavorazione prima di quelli liquidi.

- Non rimuovere mai il coperchio mentre il robot è in funzione. Utilizzare sempre il pulsante POWER/OFF (alimentazione) per arrestare la macchina prima di rimuovere il coperchio.
- Non posizionare il robot da cucina vicino al bordo di un banco o di un tavolo durante il funzionamento. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua, farina ecc.
- Non mettere alcun componente del robot da cucina nel forno a microonde.
- Non lasciare il robot da cucina incustodito durante il funzionamento.
- Non spostare robot da cucina mentre è in funzione.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel presente manuale per utilizzare il robot da cucina.
- Non spingere gli ingredienti nell'imbuto con le dita o con altri utensili. Utilizzare sempre l'apposito spingitore

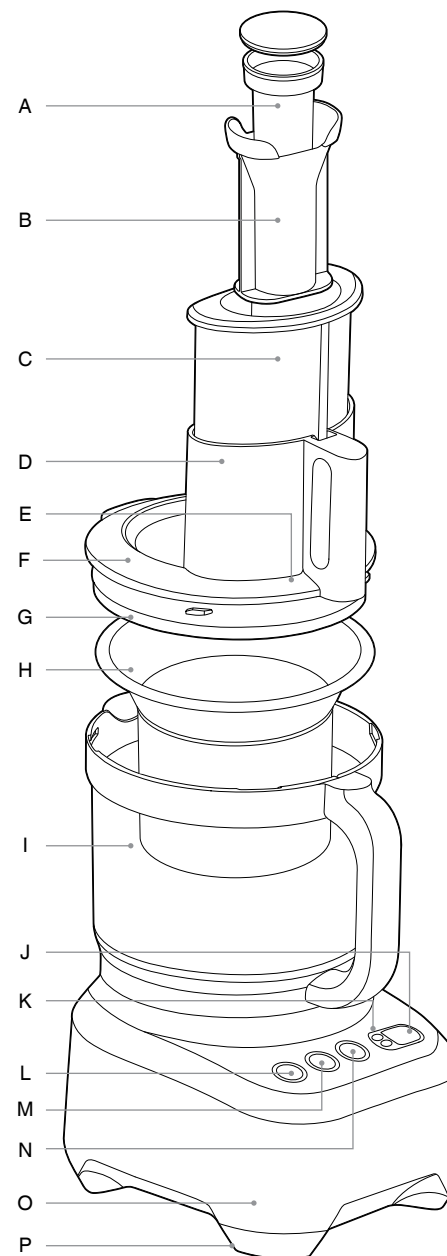
fornito in dotazione.

- Utilizzare sempre il robot da cucina con il coperchio di lavorazione bloccato in posizione.
- Prima di montare la lama Quad™, la lama impastatrice o i dischi, fissare sempre la ciotola di lavorazione alla base del motore.
- Non tritare ghiaccio nella ciotola di lavorazione grande o piccola. Ciò causerà danni alle lame (lama Quad™ o mini). Per tritare il ghiaccio si consiglia di utilizzare un frullatore.
- Quando si mescola un impasto lievitato, il tempo di funzionamento del robot da cucina non deve superare i 30 secondi. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima del successivo utilizzo.
- Alcune miscele dure, come gli impasti, possono far ruotare la lama più lentamente del normale. In questi casi, non prolungare la lavorazione oltre 30 secondi.
- Non usare le dita o un coltello per pulire la griglia tagliacubetti. Utilizzare lo strumento di pulizia o lo spazzolino forniti in dotazione per pulire la griglia tagliacubetti.
- Non usare le dita o un coltello per pulire la lama tagliacubetti. Utilizzare lo strumento di pulizia o lo spazzolino forniti in dotazione per pulire la lama tagliacubetti.
- Non tentare di utilizzare il kit tagliacubetti in modi diversi da quelli descritti in questo manuale utente.
- Non tentare di utilizzare il kit tagliacubetti con qualsiasi robot da cucina diverso dai modelli specificati sulla confezione del kit.
-  Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

 Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

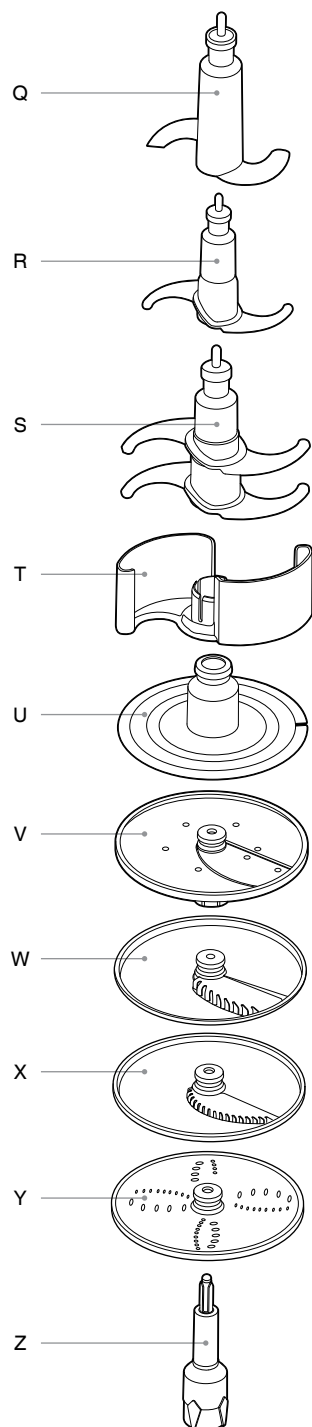


Componenti



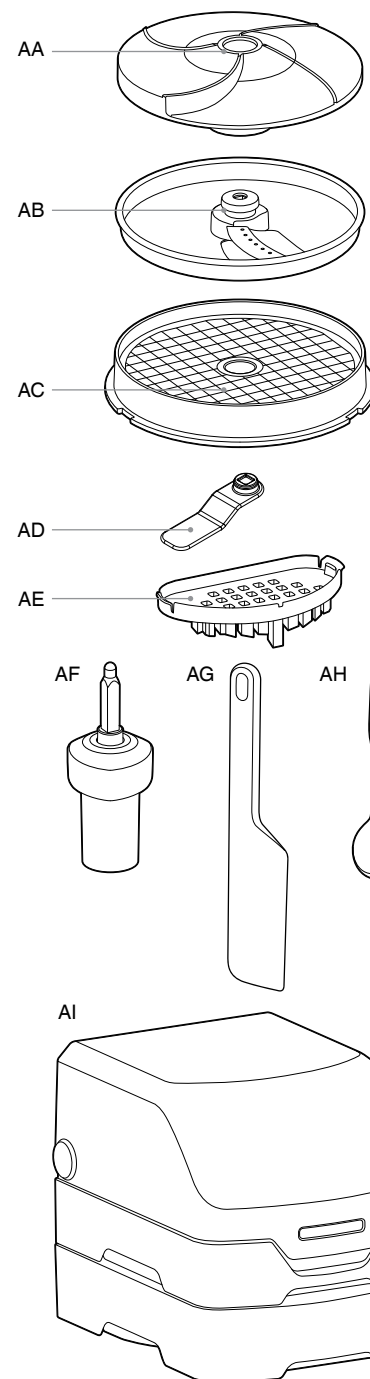
- A. **Spingitore piccolo**
- B. **Spingitore medio**
- C. **Spingitore grande**
Il robot da cucina non si avvia se lo spingitore grande non è posizionato correttamente.
- D. **Imbuto extra-largo da 14 cm**
- E. **Sistema di sicurezza dell'imbuto**
Impedisce il funzionamento del motore se la ciotola e il coperchio non sono bloccati correttamente in posizione e lo spingitore grande non è inserito.
- F. **Coperchio di lavorazione**
- G. **Guarnizione in silicone**
- H. **Mini ciotola**
Per un controllo migliore durante la lavorazione di piccole quantità.
- I. **Ciotola di lavorazione con maniglia**
Ciotola da 15 tazze per ingredienti secchi e da 10 tazze per cubetti e liquidi (ingredienti densi e umidi, ad esempio zuppe).
- J. **Display LCD**
- K. **Timer per conteggio in avanti e alla rovescia**
- L. **Pulsante POWER/OFF (alimentazione)**
- M. **Pulsante START/PAUSE (avvio/pausa)**
- N. **Pulsante PULSE**
- O. **Base del motore a trazione diretta**
- P. **Piedini in gomma antiscivolo**

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



- Q. **Lama impastatrice**
 R. **Mini lama**
 S. **Lama Quad®**
 T. **Coperchio di sicurezza della lama Quad®**
 U. **Frusta/disco emulsionante**
 V. **Affettatrice regolabile**
 W. **Taglierina per patatine fritte**
 X. **Disco julienne**
 Y. **Trituratore reversibile**
 Z. **Alberino dei dischi**
 Utilizzare con i dischi tritatore reversibile, julienne, patatine fritte, frusta, pelapatate e affettatrice regolabili in posizione.

CE Informazioni sui valori nominali
 220-240 V~50 Hz 2000 W



- AA. **Disco pelapatate**
 AB. **Disco tagliacubetti**
 AC. **Griglia tagliacubetti**
 AD. **Distributore di cubetti**
 AE. **Accessorio per pulizia**
 AF. **Albero motore**
 Utilizzare con il kit tagliacubetti.
 AG. **Spatola di plastica**
 AH. **Spazzolino per pulizia**
 AI. **Contenitore**



Montaggio

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

- Prima di usare il robot da cucina per la prima volta, rimuovere e smaltire in sicurezza i materiali di imballaggio e le etichette promozionali. Assicurarsi che il pulsante POWER sia su OFF e che il robot da cucina sia scollegato.
- Fare attenzione quando si maneggiano le lame e i dischi perché sono molto affilati.
- Lavare la ciotola di lavorazione, il coperchio di lavorazione e tutti gli accessori in acqua calda e sapone con un panno morbido. Sciacquare e asciugare completamente. Tutti gli accessori, a eccezione dell'albero motore e dello spingitore grande, possono essere lavati in lavastoviglie.
- Utilizzando il robot da cucina per la prima volta si potrebbe notare un odore proveniente dal motore. Questo è normale: l'odore si dissiperà con l'uso.
- Utilizzare sempre il robot da cucina su una superficie di lavoro piana e asciutta.

MONTAGGIO

Base del motore e ciotola

1. Posizionare la ciotola di lavorazione sulla base del motore allineando la maniglia con l'apposito simbolo sulla base del motore.



2. Ruotare la ciotola in senso orario fino a quando la maniglia si blocca sul lato anteriore. A questo punto la ciotola di lavorazione dovrebbe essere bloccata saldamente in posizione. Il robot da cucina funzionerà solo se la ciotola di lavorazione si trova nella posizione corretta.



Alberini e dischi

1. Prima di posizionare il coperchio sulla ciotola di lavorazione, scegliere l'alberino e posizionarlo sopra l'attacco al centro della ciotola di lavorazione, quindi posizionare l'accessorio scelto su di esso. Notare che la lama Quad® e la lama impastatrice non richiedono un alberino per la lavorazione.
2. L'alberino è necessario quando si usano i seguenti dischi: affettatrice regolabile, tritatore reversibile, julienne, taglierina per patatine fritte e pelapatate. Non utilizzare l'albero motore per tali accessori. Il mancato utilizzo dell'alberino dei dischi danneggerà le parti e un uso scorretto può provocare la fusione delle stesse.



3. L'albero motore è necessario quando si utilizza il kit tagliacubetti. Per tagliare a cubetti le verdure o la frutta, inserire prima l'albero motore nella ciotola, seguito dalla griglia tagliacubetti, assicurandosi di allinearla con le 4 tacche nella ciotola, quindi inserire il disco tagliacubetti.

Assicurarsi di seguire l'ordine corretto.

Se si intende tagliare a cubetti quantità maggiori (più di 5 tazze), inserire il distributore di cubetti dopo avere posizionato l'albero motore nella ciotola. Il distributore di cubetti aiuterà a distribuire gli ingredienti tagliati a cubetti in modo uniforme nella ciotola.

Non utilizzare il kit tagliacubetti con l'alberino dei dischi. Utilizzare sempre l'albero motore.



ATTENZIONE

Non toccare le lame della griglia tagliacubetti, poiché sono estremamente affilate.



Mini ciotola di lavorazione



La mini ciotola di lavorazione si inserisce all'interno della ciotola principale.



Non utilizzare alcun alberino o i dischi di lavorazione. La mini-ciotola è compatibile solo con la mini lama. La mini lama non può essere utilizzata nella ciotola di lavorazione principale.

Coperchio

Posizionare il coperchio sulla ciotola di lavorazione in modo che i simboli ALIGN/LOCK (allinea/blocca) sul coperchio e sulla maniglia siano allineati. Per bloccare il coperchio (LOCK), tenere l'imbuto e ruotare in senso orario in modo che le parti della maniglia si allineino.

Il blocco corretto del coperchio attiva la chiusura di sicurezza a incastro sulla maniglia e consente il funzionamento del motore.



Funzioni

FUNZIONAMENTO

Guida introduttiva

Il robot da cucina funziona solo se la ciotola di lavorazione, il coperchio e lo spingitore grande sono montati correttamente. Ciò innesca il blocco di sicurezza e consente al motore di funzionare.

L'imbuto ha un simbolo che indica il volume massimo di ingredienti per consentire allo spingitore di attivare la chiusura di sicurezza a incastro.

Pulsanti di controllo

Il pulsante PULSE è ideale per la lavorazione di alimenti che richiedono l'interruzione e la ripresa della rotazione. Inoltre questa funzione favorisce lo spostamento degli ingredienti nella ciotola. PULSE è anche la soluzione migliore per alimenti che richiedono tempi di lavorazione brevi.

Dopo la lavorazione

Dopo la lavorazione, attendere che le lame o i dischi siano fermi prima di sbloccare il coperchio. Per garantire una manipolazione sicura, spegnere l'apparecchio tramite il pulsante POWER e scollegare la presa di corrente prima di maneggiare le lame.

Quando si rimuovono le lame o i dischi, sollevare la parte afferrando con cautela il perno di plastica al centro.

TAGLIO A CUBETTI CON IL KIT TAGLIACUBETTI

Il kit tagliacubetti taglia alimenti crudi e cotti a cubetti delle dimensioni di 12 x 12 mm.

Ricordarsi sempre di posizionare l'albero motore, la griglia tagliacubetti e il disco tagliacubetti nel robot da cucina prima di aggiungere gli alimenti.

Nel robot da cucina non tagliare a cubetti più di 10 tazze (2,4 l) di alimenti alla volta. Se si supera questa quantità, gli alimenti potrebbero incepparsi nel disco. Inoltre, il processo di pulizia della griglia risulterà più difficile.

Pulire la griglia tagliacubetti a ogni utilizzo o dopo aver lavorato 10 tazze di prodotto.

Frutta e verdura

Il kit tagliacubetti può tagliare verdure crude e cotte e anche frutta. Per migliorare i risultati del taglio a cubetti per verdure più dure come carote e zucca, è consigliabile una cottura parziale. Eseguire la cottura parziale solo per verdure che verranno cucinate in seguito.

Per ottenere i migliori risultati quando si tagliano a cubetti verdure crude e dure, inserire le carote per il verso lungo nell'imbuto piccolo e la zucca nell'imbuto medio. L'inserimento di questo prodotto attraverso l'imbuto grande può causare l'inceppamento del disco.

NON TAGLIARE A CUBETTI LE PATATE DOLCI (Yam/Kumara).

Poiché sono asciutte e fibrose, è sconsigliabile tagliare a cubetti le patate dolci con il kit per tagliacubetti. La patata dolce sovraccarica il kit tagliacubetti, provocando un attrito elevato e un potenziale danno al coperchio della ciotola.

Utilizzare il pulsante START / PAUSE per regolare la lavorazione con il tagliacubetti.

SBUCCIATURA CON IL PELAPATATE

Sbucciatura delle patate semplificata

La fatica di sbucciare le patate è ormai un ricordo lontano. Il pelapatate Sage sbuccia patate in gruppi di 6-7, a seconda delle dimensioni. La sbucciatura è molto veloce e può terminare più rapidamente del previsto. Monitorare l'avanzamento dell'operazione, che dovrebbe venire completata nel giro di 25-30 secondi.

Indicazioni sulla dimensione

Le patate migliori da utilizzare sono di circa 70 mm x 70 mm, più o meno la dimensione di questa illustrazione. Si consiglia di scegliere patate rotonde piuttosto che allungate.

Utilizzare patate intere, perché tagliarle a metà o in quattro pezzi crea bordi squadrati che non vengono sbucciati efficacemente. L'utilizzo di patate più rotonde riduce la quantità di scarti.

Caricamento delle patate

Posizionare 6-7 patate in modo uniforme sulla parte superiore del pelapatate. Le patate devono avere spazio sufficiente per rotolare e muoversi liberamente. Se sono troppo ravvicinate tra loro, la sbucciatura sarà meno efficace. Tenere presente che la sbucciatura è più efficiente se si caricano 6/7 patate, piuttosto che solo un paio. Bloccare il coperchio in posizione prima di iniziare e non inserire mai le patate nell'imbuto.



Sbucciatura di altri prodotti

Il disco pelapatate può sbucciare molto bene le patate, ma può anche essere utilizzato per sbucciare altri prodotti solidi e rotondi come le barbabietole.

Può sbucciare anche carote e patate dolci. A seconda delle dimensioni, è consigliabile tagliare le carote e le patate dolci in 2-3 pezzi prima di inserirle nella ciotola.

TRITURAZIONE CON LA LAMA QUAD®

La lama Quad micro-seghettata riduce alimenti crudi e cotti alla consistenza richiesta, da tritati grossolanamente a macinati. Le lame funzionano in modo molto efficiente e potrebbero impiegare meno tempo del previsto per lavorare anche grandi quantità di alimenti.

Verdure crude, frutta e carni cotte

Pulire e tagliare gli alimenti in cubetti da 2,5 cm. Mettere in lavorazione non più di 7 tazze alla volta utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi, fino a quando la tritatura non raggiunge la misura o la consistenza desiderata.

Carne cruda, pollo e pesce

Togliere il grasso e i tendini in eccesso e tagliare gli alimenti in cubetti da 2,5 cm. Assicurarsi che tutte le ossa siano state rimosse. Raffreddare bene in freezer fino a quando gli alimenti non risultano solidi: in questo modo sarà più facile lavorarli. Mettere in lavorazione non più di 4 tazze (600 g) di carne cruda alla volta. A questa capacità il motore non deve funzionare per più di 30 secondi alla volta. Utilizzare i pulsanti START e PULSE alternandoli, fino a quando non si sarà ottenuta la tritatura o la macinatura della consistenza desiderata.

Erbe a foglia

Lavare e asciugare accuratamente le erbe. Rimuovere eventuali gambi grossolani. Mettere in lavorazione non più di 3 mazzi di erbe (circa 5½ tazze) alla volta utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi fino a quando la tritatura non raggiunge la consistenza desiderata. Utilizzare subito le erbe a foglia per sfruttare al meglio gli effetti aromatici nelle ricette.

Frutta secca

Mettere in lavorazione non più di 5 tazze di frutta secca sgusciata alla volta, utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi fino a quando la tritatura non raggiunge la consistenza desiderata.

Burro di frutta secca

Mettere in lavorazione non più di 5 tazze di frutta secca tostata e sgusciata alla volta utilizzando il pulsante START fino a quando la tritatura non raggiunge la consistenza desiderata.

Pangrattato morbido

Spezzare grossolanamente il pane raffermo (il pane fresco si attacca alle lame). Mettere in lavorazione non più di 6-8 tazze alla volta nella ciotola, utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi fino a quando le briciole non raggiungono la consistenza desiderata.

Pangrattato secco

Spezzare grossolanamente il pane e tostarlo in forno per farlo diventare dorato e croccante. Non deve diventare eccessivamente marrone. Mettere in lavorazione non più di 6-8 tazze alla volta nella ciotola, utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi.

Briciole di biscotti

Rompere i biscotti in quattro pezzi e utilizzarne 500 g al massimo (2 confezioni standard). Procedere alla lavorazione utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi fino a quando la tritatura non raggiunge la consistenza desiderata. Le briciole di biscotti dolci o salati possono essere utilizzate come base alternativa per torte dolci o salate.

Non sbriciolare biscotti molto duri (ad esempio biscotti allo zenzero) perché potrebbero danneggiare le lame.

Frutta essiccata

Per datteri e altri frutti più grandi, rimuovere i noccioli e tagliarli in quattro pezzi prima procedere. Mettere in lavorazione non più di 1 tazza alla volta.

La frutta secca può essere appiccicosa e attaccarsi alle lame durante la lavorazione.

Si consiglia di mettere la frutta secca nel congelatore per circa 10 minuti prima della lavorazione. Mettere in lavorazione non più di 2 tazze (1 tazza per la frutta grande) alla volta utilizzando il pulsante PULSE a intervalli di 1-2 secondi, fino a quando la tritatura non raggiunge la consistenza desiderata.

RIDURRE IN PUREA CON LA LAMA QUAD®

La lama Quad micro-seghettata riduce alimenti crudi e cotti alla consistenza richiesta, compresa quella delle pappe per bambini. Le lame funzionano in modo molto efficiente e riducono il tempo necessario per ridurre in purea diversi alimenti.

MESCOLARE CON LA LAMA QUAD®

La lama Quad mescola gli ingredienti per impasti di torte, pastelle e biscotti.

Può inoltre emulsionare salse a base di uova come la maionese.

Impasto base per dolci

Mettere la farina e il burro a cubetti nella ciotola di lavorazione.

Non mescolare più di 3 tazze grandi (500 g) di farina utilizzando il pulsante START/PAUSE (avvio/pausa) a intervalli finché il burro non viene assorbito nella farina.

Aggiungere il liquido in modo costante attraverso l'imbuto piccolo con il motore ancora in funzione. Procedere fino a quando la miscela forma una palla.

IMPASTARE CON LA LAMA IMPASTATRICE

Ricordarsi sempre di inserire la lama impastatrice nella ciotola di lavorazione prima di aggiungere gli alimenti. I bordi della lama in plastica producono un'azione più morbida, che consente di amalgamare gli ingredienti dell'impasto.

La lama impastatrice favorisce lo stiramento dei filamenti di glutine piuttosto che il loro taglio e va utilizzata per tutti gli impasti con lievito e qualsiasi altro impasto che richiede questo tipo di lavorazione.

Non lavorare più di 3 tazze (500 g) di farina utilizzando il pulsante START/PAUSE (avvio/pausa) a intervalli.

Aggiungere il liquido (incluso l'olio, se appropriato) in modo costante attraverso l'imbuto piccolo con il motore ancora in funzione. Procedere fino a quando la miscela forma una palla di impasto morbida ed elastica.

Se si mettono in lavorazione più di due lotti di pasta (500 g ciascuno), lasciare raffreddare la base del motore per un periodo prolungato (circa 30 minuti) prima dell'impasto successivo, per evitare il sovraccarico del motore.

AFFETTARE, GRATTUGIARE E TRITURARE



L'alberino deve essere utilizzato sia con l'affettatrice regolabile che con tritatore/grattugia reversibile.

Affettatrice regolabile

L'affettatrice regolabile taglia gli alimenti a uno spessore uniforme e regolare. Può essere regolata su 24 impostazioni, da molto sottile (0,3 mm) a spessa (8,0 mm). Per regolare lo spessore delle fette, afferrare il disco per affettare regolabile dal bordo esterno con una mano, tenendo la mano lontana dalla lama e ruotare la manopola di regolazione sul lato inferiore con l'altra mano. La freccia indica lo spessore della fetta scelto.



Grattugia e tritatore reversibile

Questo disco ha una serie di piccole lame su entrambi i lati. Allineare il disco in modo che i fori più grandi siano rivolti verso l'alto per ottenere una consistenza più grossolana, o con i fori più piccoli rivolti verso l'alto per una consistenza più fine. Sui dischi è indicato chiaramente il lato che deve essere rivolto verso l'alto.

CONTROLLO DEGLI INGREDIENTI

Per risultati ottimali, posizionare gli alimenti nell'imbuto e utilizzare lo spingitore per applicare una leggera forza verso il basso prima di avviare il robot da cucina.

Utilizzare sempre l'imbuto piccolo o medio per la lavorazione di prodotti duri come zucca e patate dolci. L'inserimento di prodotti duri attraverso l'imbuto grande può causare danni ai dischi.

Ingredienti più piccoli

Per alimenti lunghi e sottili come carote, cetrioli, zucchine ecc., utilizzare l'imbuto piccolo o medio. Ciò eviterà che l'ingrediente si inclini durante l'affettatura.

Ingredienti più grandi

Fare attenzione a non riempire eccessivamente l'imbuto, altrimenti lo spingitore non potrà attivare la chiusura di sicurezza a incastro. Non riempire oltre il simbolo del livello massimo.

Pressione

Durante la lavorazione non forzare mai gli alimenti nell'imbuto, poiché ciò potrebbe danneggiare i dischi.

Formaggio

La lavorazione del formaggio con un robot da cucina richiede una certa cautela. Per i formaggi a pasta molle come la mozzarella, congelare parzialmente fino a quando non si solidifica. Questo aiuterà a evitare l'inzeppamento del disco.

Formaggi rotondi come la mozzarella devono essere tagliati a un'estremità per favorire l'inserimento in piano nell'imbuto all'avvio del disco.

I formaggi a pasta dura come il parmigiano devono essere controllati prima per assicurarsi che non siano troppo duri (per evitare di danneggiare il filo della lama). Il formaggio deve poter essere affettato facilmente con un coltello affilato e occorre rimuovere la crosta prima della lavorazione.

Formaggi con taglio a forma di cuneo come il parmigiano possono essere affiancati in modo da formare una forma rettangolare nell'imbuto.

Cioccolato

Rompere le tavolette di cioccolato in pezzetti e farlo raffreddare fino che non risulta solido. Inserire nell'imbuto piccolo o medio e quindi tritare.



ATTENZIONE

Gli oli nella buccia degli agrumi possono danneggiare la ciotola e il coperchio. Quando si lavora la scorza di agrumi, pulire immediatamente la ciotola e il coperchio dopo la lavorazione. Non immergere le parti in acqua calda.



Guida alla lavorazione degli alimenti

Per ulteriori informazioni sulla preparazione degli alimenti e su come procedere, fare riferimento alle tecniche di lavorazione di base.

TIPO DI ALIMENTO	STRUMENTO RACCOMANDATO	SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE
Avocado	Kit tagliacubetti Lama Quad o mini Disco per affettare 2-5 mm	Guacamole con pezzi di avocado Guacamole Insalata
Mele/perse	Kit tagliacubetti Lama Quad o mini Disco per affettare 2-5 mm Disco per grattugiare	Macedonia Salsa di mele Insalata di cavoli
Mele/perse (cotte)	Lama Quad o mini	Pappe per bambini
Pastelle	Lama Quad	Torte, pancake, pastella per waffle
Barbabietole	Kit tagliacubetti Disco per affettare 2-5 mm Disco tritatore Lama Quad Pelapatate	Condimenti Insalata Insalata Purea
Pangrattato	Lama Quad	Impanature, ripieno con pangrattato
Zucca violina (sbucciata)	Lama Quad Kit tagliacubetti (nell'imbuto medio, imbuto grande se parzialmente cotta) Disco per affettare (nell'imbuto medio, imbuto grande se parzialmente cotta)	Zuppa di zucca violina
Cavolo/lattuga	Disco per affettare 1-3 mm Disco tritatore	Insalata Insalata
Carote	Kit tagliacubetti (nell'imbuto medio, imbuto grande se parzialmente cotta) Lama Quad o mini Disco per affettare Disco tritatore Pelapatate	Minestrone Pasticcio di carne Zuppa di verdure Insalata Torta di carote
Cavolfiore	Lama Quad o mini	Zuppa di cavolfiore
Sedano	Lama Quad o mini Disco per affettare 1-3 mm Kit tagliacubetti	Zuppa di verdure Insalata Zuppa

TIPO DI ALIMENTO	STRUMENTO RACCOMANDATO	SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE
Formaggio	Disco tritatore	Guarnizione, farcitura di sandwich Formaggio grattugiato per pizza
Cioccolato	Lama Quad Disco tritatore	Ganache di cioccolato decorazione di dolci
Panna	Frusta	Spuma di uova intere
Impastatrice	Lama impastatrice	Pane, pizza
Erbe aromatiche	Lama Quad o mini	Pesto di condimento
Porri	Lama Quad o mini Disco per affettare 2-5 mm	Zuppa Zuppa
Carne (cruda)	Lama Quad (utilizzare la funzione PULSE)	Polpettone, hamburger, polpette di carne
Carne (cotta)	Lama Quad (utilizzare la funzione PULSE)	Farcitura di sandwich, paté, pappe per bambini
Salumi	Disco per affettare 1-6 mm	Panini, antipasti, condimenti per pizza
Cipolla	Kit tagliacubetti Lama Quad o mini Disco per affettare 0-5 mm Disco tritatore	Salsa di pomodoro, zuppe Zuppe, salse Insalata
Impasto per dolci	Lama Quad	Torte
Patate	Kit tagliacubetti Pelapatate Disco tritatore Taglierina per patatine fritte Disco per affettare	Insalata di patate Purè di patate, insalata di patate, patate fritte Frittelle di patate Patatine fritte
Patate (cotte)	Lama Quad o mini	Purè di patate
Patate dolci	Disco per affettare Disco tritatore Pelapatate	Patate dolci fritte
Pomodori	Kit tagliacubetti Lama Quad o mini Disco per affettare 2-5 mm	Chunky salsa Salsa di pomodoro Insalata caprese, farcitura di sandwich
Zucchine	Disco tagliacubetti Taglierina julienne Disco per affettare	Minestrone, quesadillas Zucchine fritte Zucchine alla griglia



Manutenzione e pulizia

Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente dopo l'uso per motivi di sicurezza.

Ciotola di lavorazione e coperchio

A causa dei componenti a incastro, non è consigliabile immergere la ciotola in acqua per lunghi periodi.

Per mantenere puliti la ciotola e il coperchio ed evitare che gli alimenti si incrostino, seguire questi passaggi il prima possibile dopo l'uso:

- Sciacquare e rimuovere la massima quantità possibile di alimenti dalla ciotola e dal coperchio.
- Lavare a mano in acqua calda saponata usando un detergente liquido neutro e una spugna non abrasiva.
- Di tanto in tanto è possibile lavare la ciotola di lavorazione e il coperchio in lavastoviglie (solo ripiano superiore), operazione che però non va eseguita regolarmente perché l'esposizione prolungata a detergenti aggressivi, acqua calda e pressione danneggerebbe e ridurrebbe la durata della plastica e dei componenti a incastro.

Albero motore e spingitori per alimenti

- Lo spintore grande e l'albero motore devono essere lavati a mano. Non vanno messi in lavastoviglie, poiché questo tipo di lavaggio può danneggiare l'albero motore.



ATTENZIONE

Non toccare le lame della griglia tagliacubetti, poiché sono estremamente affilate.



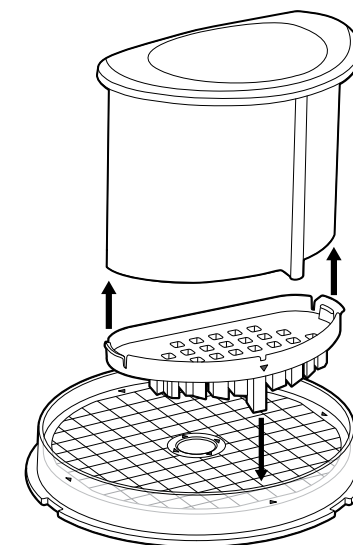
Lame e dischi

- Lame e dischi sono affilati come rasoi: non toccarli. Utilizzare sempre una spatola o uno spazzolino per rimuovere i residui di alimenti o per pulire le lame.
- Alberino dei dischi, lame e dischi possono essere lavati in lavastoviglie.

Accessori tagliacubetti

Utilizzare l'accessorio per la pulizia degli accessori taglia cubetti per eliminare i residui accumulati nella griglia taglia cubetti dopo OGNI UTILIZZO o ogni 10 tazze.

- Subito dopo il taglio a cubetti, rimuovere il disco tagliacubetti dalla ciotola lasciando la griglia tagliacubetti all'interno della ciotola.
- Attaccare l'accessorio di pulizia alla parte inferiore dello spingitore grande.
- Allineare i segni sull'accessorio di pulizia con i segni sulla griglia tagliacubetti, quindi premere verso il basso per eliminare gli alimenti residui nella griglia.
- Ripetere quattro volte girando la griglia fino a quando non è pulita.



Base del motore

Per pulire la base del motore, strofinarla con un panno morbido umido, quindi asciugarla completamente. Rimuovere eventuali residui di alimenti dal cavo di alimentazione.

Prodotti per la pulizia

Non utilizzare spugnette abrasive o detergenti con particelle abrasive sulla base del motore poiché tali prodotti possono rigare le superfici. Utilizzare solo acqua tiepida con sapone e un panno morbido.

Macchie e odori persistenti

Gli alimenti con odori forti quali l'aglio, il pesce e alcune verdure quali le carote possono lasciare odori o macchie residue nella ciotola o sul coperchio.

Riempire con acqua saponata calda fino all'indicatore del livello massimo per liquidi. Lasciare a bagno per 5 minuti senza immergere l'intera ciotola, quindi lavare con un detergente delicato e acqua calda, risciacquare a fondo e asciugare completamente. Riporre la ciotola senza coprirli con il coperchio.

Conservazione

Inserire lo spingitore grande (con gli spingitori medio e piccolo inseriti) nell'imbuto per la conservazione.

Conservare il robot da cucina in posizione verticale, con la ciotola e il coperchio appoggiati in posizione, ma non bloccati. Il blocco della ciotola e del coperchio può sottoporre inutilmente a pressione l'incastro di sicurezza.

Tutti gli accessori devono essere conservati nell'apposito contenitore e fuori dalla portata dei bambini per evitare tagli accidentali. Non è consigliabile conservare i dischi in un cassetto con altri utensili.

Non collocare alcun oggetto sul robot da cucina una volta riposto.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	SOLUZIONE SEMPLICE
Gli alimenti non vengono lavorati in modo uniforme	- Gli ingredienti devono essere tagliati uniformemente in pezzi da 2,5 cm prima della lavorazione. - È consigliabile dividerli in quantità più piccole per evitare il sovraccarico.
Le fette sono inclinate o irregolari	- Posizionare nell'imbuto gli alimenti tagliati in modo uniforme. - Esercitare una pressione costante sullo spingitore.
Il cibo fuoriesce dall'imbuto	Per ottenere risultati migliori, l'imbuto di grandi dimensioni deve essere riempito completamente. Per quantità più piccole, inserire i pezzi nella parte sinistra dell'imbuto o utilizzare un imbuto più piccolo, a seconda delle dimensioni dell'alimento.
Taglierina per patatine fritte	Eliminare sempre le patate bloccate prima di inserire altre patate.
Alcuni alimenti rimangono sopra il disco dopo la lavorazione	È normale che rimangano dei residui di alimenti sul disco dopo la lavorazione.
Il motore rallenta quando si mescola un impasto	- È possibile che la quantità di impasto superi la capacità massima. Rimuoverne la metà e procedere in due fasi. - L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. Se il motore accelera, continuare la lavorazione. In caso contrario, aggiungere altra acqua, 1 cucchiaino alla volta fino a quando il motore accelera. Procedere così fino a quando l'interno della ciotola di lavorazione risulta pulito.
L'impasto non viene raccolto completamente all'interno della ciotola di lavorazione	- È possibile che la quantità di impasto superi la capacità massima del robot da cucina. Rimuoverne la metà e procedere in due fasi. - L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.
Si formano grumi nella parte superiore della lama impastatrice e l'impasto non risulta uniforme	Fermare la macchina, rimuovere con cura l'impasto, dividerlo in 3 pezzi e ridistribuirlo uniformemente nella ciotola di lavorazione.
L'impasto risulta duro dopo la lavorazione	Dividere l'impasto in 2 o 3 pezzi e ridistribuirlo uniformemente nella ciotola di lavorazione. Procedere con la lavorazione per 10 secondi o fino a quando non diventa morbido, duttile e uniforme. Lasciare riposare l'impasto favorisce lo stiramento dei filamenti di glutine e lo rende più duttile.
L'impasto è troppo secco	Mentre la macchina è in funzione, aggiungere acqua attraverso l'imbuto piccolo, 1 cucchiaino alla volta fino a quando l'interno della ciotola di lavorazione risulta pulito.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	SOLUZIONE SEMPLICE
L'impasto è troppo umido	Mentre la macchina è in funzione, aggiungere farina attraverso l'imbuto piccolo, 1 cucchiaino alla volta fino a quando l'interno della ciotola di lavorazione risulta pulito.
Il motore non parte	- Un interruttore di sicurezza impedisce l'avviamento del motore se questo non è stato montato correttamente. Assicurarsi che la ciotola di lavorazione e il coperchio siano bloccati saldamente in posizione. - Se si desidera tagliare o tritare e la soluzione sopra descritta non funziona, assicurarsi che gli alimenti siano al di sotto della linea di riempimento massima, in modo che l'asta di attivazione possa innescare il motore. - Assicurarsi che lo spingitore grande sia inserito nell'imbuto sufficientemente in basso da attivare l'interruttore di sicurezza. - Se il motore non si avvia ancora, controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
Il robot da cucina si spegne durante il funzionamento	- Il coperchio potrebbe essersi sbloccato: verificare che sia saldamente in posizione. - Se il motore si sovraccarica, l'icona OVERLOAD (sovraccarico) sul display LCD inizierà a lampeggiare. Spegnerlo premendo il pulsante POWER/OFF (alimentazione) e scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare il robot da cucina per 20-30 minuti prima di riprendere la lavorazione.
Il motore rallenta durante il funzionamento	- È normale, poiché alcuni carichi più pesanti (ad esempio quando si affetta o grattugia il formaggio) potrebbero richiedere un lavoro maggiore da parte del motore. Riposizionare il cibo nell'imbuto e riprendere la lavorazione. - È possibile che sia stata superata la capacità di carico massima. Rimuovere parte degli ingredienti e continuare la lavorazione.
Il robot da cucina vibra/ si sposta durante la lavorazione	- Assicurarsi che i piedini in gomma sotto l'unità siano puliti e asciutti. Assicurarsi inoltre che la capacità di carico massima non venga superata. - È normale, poiché alcuni carichi più pesanti potrebbero richiedere un lavoro maggiore da parte del motore.
La scritta INSERT PUSHER (inserire spingitore) lampeggia	- Assicurarsi che l'alimento non superi la linea massima nell'imbuto. - Se lo spingitore è inserito completamente e questo avviso lampeggia sullo schermo, controllare che la ciotola e il coperchio siano montati correttamente. La maniglia della ciotola deve essere rivolta verso la parte anteriore dell'unità.
Il robot da cucina si blocca durante il taglio a cubetti	- Fermare la macchina e rimuovere con molta attenzione il disco tagliacubetti. Usando l'accessorio di pulizia, eliminare l'alimento accumulato nella griglia e sul disco tagliacubetti. - Alcuni alimenti sono troppo duri da lavorare e causano l'arresto del motore. Alcuni alimenti devono essere parzialmente cotti: consultare la guida alla lavorazione degli alimenti.



Remarques



Remarques

The Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



NL

SNELSTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 6 Onderdelen
- 9 Montage
- 12 Functies
- 16 Voedselverwerkingsgids
- 18 Onderhoud en reiniging
- 20 Problemen oplossen

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we zeer veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Controleer voor het eerste gebruik of uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en gooi het op een veilige manier weg.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond,

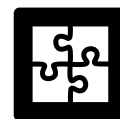
weg van de rand, en gebruik het niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gasfornuis.

- Door trillingen tijdens het gebruik kan het apparaat worden verplaatst.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Ontkoppel het apparaat altijd van de stroomtoevoer wanneer u het niet gebruikt of om het te monteren, demonteren of te reinigen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat en gebruiksonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat kan enkel gebruikt worden door personen met beperkte fysieke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade en er ander onderhoud dan reiniging is vereist.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Er worden veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Controleer vóór gebruik altijd of het apparaat op de juiste manier in elkaar is gezet. Als u een apparaat gebruikt dat niet juist in elkaar is gezet, kan dit leiden tot productstoringen, productschade of veiligheidsrisico's, waaronder lichamelijk letsel.
- Gebruik het apparaat niet op gladde, onstabiele of oneven oppervlakken zoals het afgedrupte gedeelte van een gootsteen.

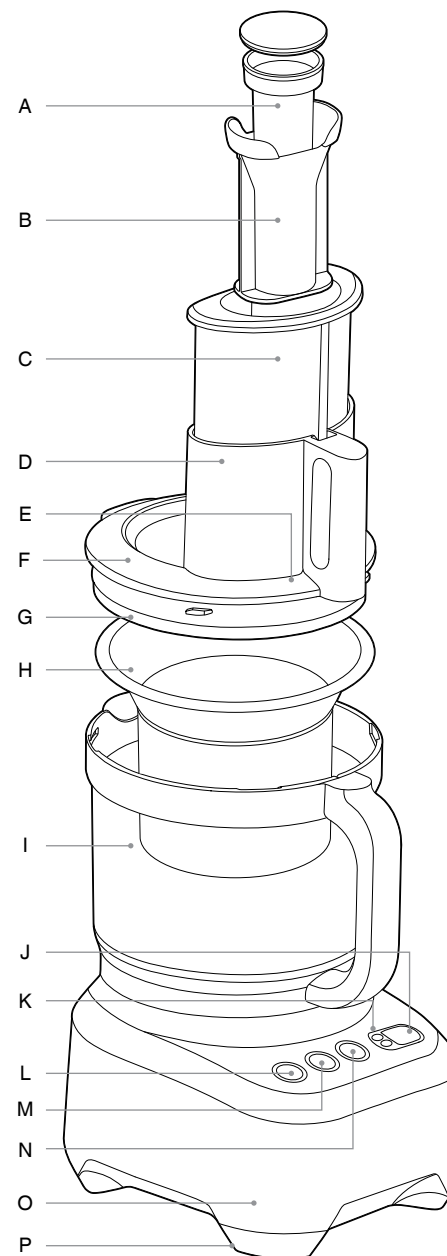
- Houd handen, vingers, haar, kleding, maar ook spatels en ander keukengerei tijdens gebruik uit de buurt van bewegende of draaiende onderdelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van eten en/of drinken.
- Sluit geen extern schakelapparaat aan (zoals een timer) en sluit het apparaat niet aan op een circuit dat het apparaat regelmatig aan en uit kan zetten om te voorkomen dat het apparaat vanzelf wordt aangezet als gevolg van het onbedoeld resetten van de overbelastingsbeveiliging.
- Houd het apparaat schoon. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Gebruik nooit hulpstukken of accessoires die niet bij dit product zijn geleverd of die niet door Sage® zijn goedgekeurd voor gebruik met dit product. Als u deze instructie niet volgt, kan dit leiden tot productstoringen, productschade of veiligheidsrisico's.
- Voor optionele accessoires die door Sage® zijn goedgekeurd voor gebruik met dit product, leest u alle instructies die met het accessoire zijn meegeleverd samen met de instructies in dit boekje.
- Voedsel moet altijd met de nodige zorg uit de bereidingskom verwijderd worden nadat de motor, het Quad™-blad, het deegblad of de schijf volledig tot stilstand gekomen zijn voordat u deze demonteert. Zorg ervoor dat de UIT-knop is ingedrukt om de motor uit te schakelen; het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld, voordat het deksel van de kom wordt verwijderd. De bereidingskom moet dan van de motorbasis losgekoppeld worden en het Quad™-blad, het deegblad of de schijven moeten voorzichtig verwijderd worden voordat u het verwerkte voedsel eruit haalt.
- Gebruik geen hete of kokende vloeistoffen - laat vloeistoffen afkoelen voordat u ze aan de bereidingskom toevoegt. Hete vloeistoffen kunnen wegspringen wat letsels kan veroorzaken door de hitte.
- Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken voordat u het Quad™-blad, het deegblad, de schijf of het deksel weer monteert.
- Plaats het deksel niet in de vergrendelde positie wanneer het apparaat niet in gebruik is om slechte functionering van de automatische schakelaar van de bereidingskom te vermijden.
- Plaats geen handen of vingers in de kom van het apparaat totdat de motor, het Quad™-blad, het deegblad of de schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- De verwerkingsbladen en -schijven zijn extreem scherp, dus ga hier altijd voorzichtig mee om. Vermijd contact met bewegende onderdelen tijdens het gebruik. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de vultrechter van het apparaat om persoonlijk letsel of schade aan de mixer te vermijden. Gebruik altijd de meegeleverde fruit- en groentedrukker om voedingselementen door de vultrechter te drukken.
- Ga voorzichtig om met het apparaat en toebehoren - onthoud dat de bladen en schijven vlijmscherp zijn en buiten het bereik van kinderen moeten gehouden worden.
- Ga voorzichtig te werk met de scherpe snijbladen of wanneer u de kom leegmaakt of reinigt.
- Respecteer de maximum markeringen voor vloeistof op de kom of houd u aan 15 cups droge voeding (versnippering). Voeg altijd eerst droge of meer consistente voedingselementen aan de bereidingskom toe alvorens vloeistoffen toe te voegen.
- Verwijder het deksel nooit terwijl de verwerker in gebruik is. Schakel het apparaat altijd eerst uit met de POWER-knop voordat u het deksel verwijderd.
- Plaats het apparaat niet aan de rand van een bank of tafel tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak en schoon is en vrij van water, bloem, enz.
- Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de microgolfoven.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.

- Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om ingrediënten door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde fruit- en groentedrukker.
- Gebruik het apparaat altijd met het deksel vergrendeld in een veilige positie.
- Vergrendel altijd de bereidingskom eerst op het motorstuk voordat u het Quad™-blad, het deegblad of de schijven monteert.
- Maal geen ijsblokjes fijn in de grote of kleine bereidingskommen. Dit zal de bladen beschadigen (Quad™ of klein blad). Wij raden u aan om een blender te gebruiken voor het fijnmalen van ijsblokjes.
- Bij het mengen van gistdeeg mag de duur voor het mengen niet langer zijn dan 30 seconden. Laat het apparaat afkoelen voor het volgende gebruik.
- Bij meer stijve mengsels, zoals deeg, zal het blad trager roteren dan normaal. Indien dit het geval is, beperk dan de duur voor het mengen tot 30 seconden.
- Gebruik uw vingers niet of een mes om het blokjesrooster te reinigen. Gebruik het meegeleverde reinigingsinstrument of borstel om het blokjesrooster te reinigen.
- Gebruik uw vingers niet of een mes om het blokjesblad te reinigen. Gebruik het meegeleverde reinigingsinstrument of borstel om het blokjesblad te reinigen.
- Probeer de blokjeskit niet op een andere manier te gebruiken dan omschreven in deze gebruikshandleiding.
- Probeer de blokjeskit niet met een ander apparaat te gebruiken dan de modellen die vermeld zijn op de verpakking van de blokjeskit.
-  Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.
-  Dompel de stekker, het snoer of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

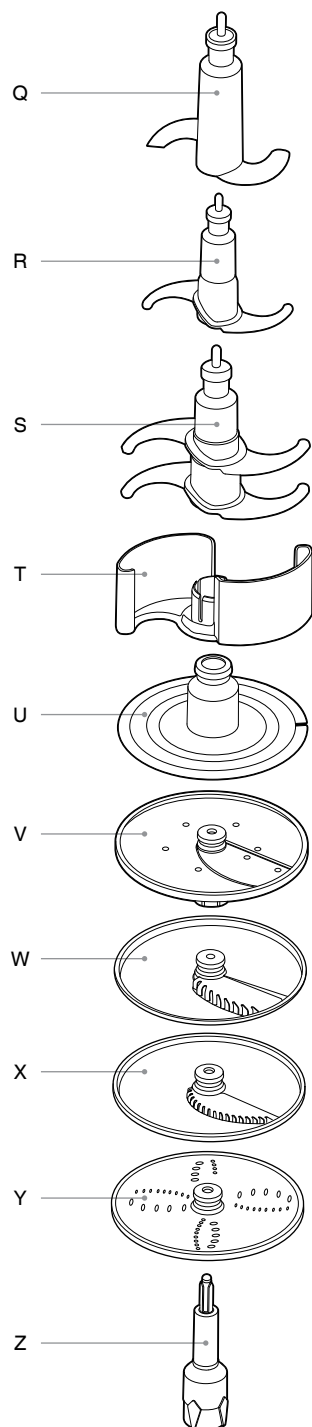
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Onderdelen

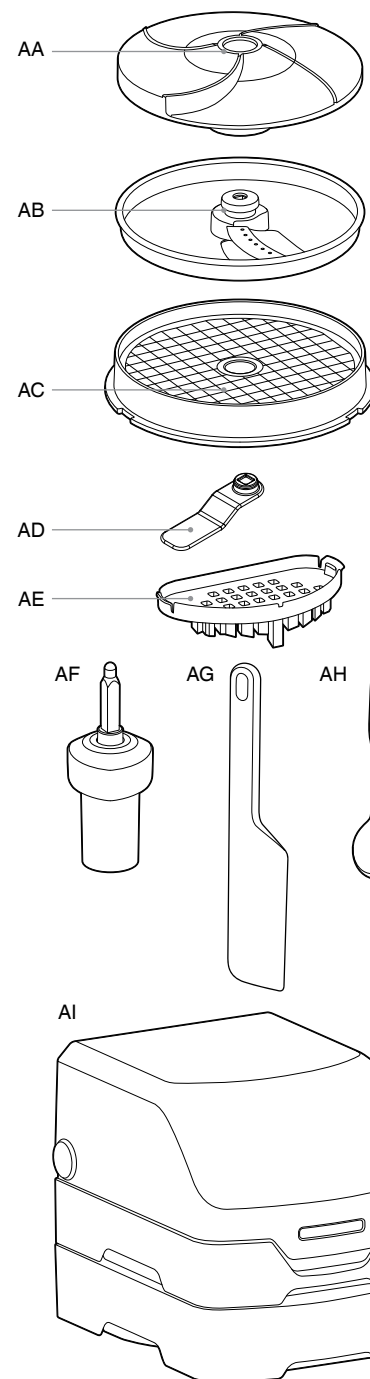


- A. **Kleine fruit- en groentedrukker**
- B. **Medium drukker**
- C. **Grote fruit- en groentedrukker**
Het apparaat zal niet starten voordat de grote drukker in de juiste positie is.
- D. **Extrabrede vultrechter van 14 cm**
- E. **Veiligheidssysteem van vultrechter**
Vermijd dat de motor opstart als de kom en het deksel niet in de correcte positie vergrendeld zijn en de grote fruit- en groentedrukker geplaatst is.
- F. **Deksel**
- G. **Silicone verzegeling**
- H. **Kleine kom**
Voor een betere controle tijdens het verwerken van kleinere hoeveelheden.
- I. **Bereidingskom met handvat**
kom met een inhoud van 15 cups voor droge ingrediënten en 10 cups voor blokjes of vloeistof (consistente, natte ingrediënten zoals soepen bv.)
- J. **LCD-beeldscherm**
- K. **Optel- en afteltimer**
- L. **POWER-knop**
- M. **START/PAUZE-knop**
- N. **PULSE-knop**
- O. **Rechtstreeks aangedreven motorbasis**
- P. **Rubberen anti-slipvoet**



- Gebruik met de omkeerbare versnipperaar, julienneschijf, frietsnijder, klopper, aardappelschiller en verstelbare versnijdingsschijven in de correcte positie.

CE Classificatiegegevens
220 - 240 V ~50Hz 2000W



- Gebruik met de blokjeskit.



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Voordat u uw keukenmachine voor het eerst gebruikt, verwijdert u het verpakkingsmateriaal en de promotielabels. Zorg ervoor dat de POWER-knop uit staat en de keukenmachine niet op de stroomtoevoer is aangesloten.
- Wees voorzichtig met de bladen en schijven want deze zijn erg scherp.
- Was de bereidingskom, het deksel en andere toebehoren in warm water met zeep met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af. Alle onderdelen behalve de afgestemde spoel en de grote fruit- en groentedrukker mogen in de vaatwasser.
- Wanneer u uw apparaat voor het eerst gebruikt, merkt u mogelijk dat er een geur uit de motor komt. Dit is normaal en de geur verdwijnt bij gebruik van het apparaat.
- Plaats het apparaat altijd op een vlak, droog oppervlak.

MONTAGE

Motorbasis en kom

1. Plaats de bereidingskom op de motorbasis door middel van het handvat in lijn met de indicatie **UITLIJNING HANDVAT** op de motorbasis.



2. Draai de kom rechtersom totdat het handvat vooraan vastklikt. De bereidingskom zou nu stevig in de juiste positie vergrendeld moeten zijn. Het apparaat zal niet in werking treden totdat de kom in de correcte positie is vergrendeld.



Spoelen en schijven

1. Kies, voordat u het deksel op de bereidingskom plaatst, een spoel en plaats deze in de koppeling in het midden boven de bereidingskom. Plaats daarna het gekozen verwerkingsinstrument over de spoel. Houd er rekening mee dat het Quad®-blad en het deegblad geen spoel vereisen voor montage.
2. De schijfspoel is vereist voor de volgende schijven: verstelbare versnijder, omkeerbare versnipperaar, julienneschijf, frietstrijder en de schiller. Gebruik de afgestemde spoel niet voor deze toebehoren. Door het niet gebruiken van de schijfspoel zullen de onderdelen beschadigd raken en onjuist gebruik kan resulteren in het samensmelten van onderdelen.



Julienneschijf



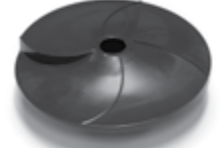
Frietstrijder



Snijschijf



Versnippererschijf



Schiller



Schijfspoel

3. De afgestemde spoel is vereist voor het gebruik van de blokjeskit. Om groenten of fruit in blokjes te snijden, plaatst u eerst de afgestemde spoel in de kom, daarna het blokjesrooster. Zorg ervoor dat de 4 lipjes in de kom uitgelijnd zijn, daarna plaatst u de blokjeschijf.

Zorg ervoor dat u de onderdelen in de juiste volgorde plaatst. Indien u een grotere hoeveelheid in blokjes wenst te versnijden (meer dan 5 cups), plaats dan de blokjesverdeler na de afgestemde spoel in de kom. De blokjesverdeler zal ervoor zorgen dat de blokjes gelijkmatig over de kom verdeeld zullen worden.

Gebruik de blokjeskit niet met de schijfspoel. Gebruik altijd de afgestemde spoel.



Blokjesblad



Blokjesrooster



Blokjesverdeler



Afgestemde spoel



WAARSCHUWING

Raak de bladen van het blokjesrooster niet aan. Deze zijn vlijmscherp.



Kleine bereidingskom



De kleine bereidingskom past in de hoofdkom.



Gebruik geen spoelen of verwerkingsschijven. Gebruik alleen het kleine verwerkingsblad in de kleine kom. Houd er rekening mee dat het kleine blad niet gebruikt kan worden in de grote bereidingskom.

Deksel

Plaats het deksel zodanig op de bereidingskom dat de UITLIJNING/VERGRENDING-indicaties op het deksel en het handvat uitgelijnd zijn. Om het lid te VERGRENDELEN, houd de trechter vast en draai rechtsom zodat de greeponderdelen uitgelijnd zijn.

Doordat het deksel correct vergrendeld is, zal de veiligheidvergrendelingspal van het handvat geactiveerd worden waardoor de motor in staat is in werking te treden.



Funcities

BEDIENING

Aan de slag

Het apparaat zal alleen functioneren wanneer de bereidingskom, het deksel en de grote drukker correct gemonteerd zijn. Dit activeert de veiligheidspal en stelt de motor in staat om in werking te treden.

De trechter heeft een indicatie voor MAXIMALE VULLING die het maximale volume aangeeft voor voedsel dat in de trechter geplaatst kan worden zodat de drukker de veiligheidspal zal activeren.

Bedieningsknoppen

De PULSE-knop is ideaal voor voedsel dat korte krachtstoten vereist. Het zorgt er ook voor dat ingrediënten vlotter rondbewegen in de kom. De PULSE-functie is ook de beste keuze voor voedsel dat slechts een korte verwerkingsduur nodig heeft.

Na de verwerking

Wacht, na de verwerking, totdat de bladen/schijven volledig tot stilstand gekomen zijn voordat u het deksel ontgrendelt. Voor uw veiligheid, schakelt u de POWER-knop uit en haalt u de stekker uit het stopcontact alvorens de bladen aan te raken.

Wanneer u bladen/schijven verwijderd, heft u dit onderdeel voorzichtig op door middel van het plastic deel in het midden.

IN BLOKJES VERSNIJDEN MET DE BLOKJESKIT

De blokjeskit versnijdt rauw en gekookt voedsel in blokjes van 12 x 12 mm.

Vergeet niet om eerst de afgestemde spoel te plaatsen, daarna het blokjesrooster en blokjesschijf voordat u het voedsel aan de keukenmachine toevoegt.

Versnij niet meer dan 10 cups (2,4 L) per keer. Indien deze capaciteit overschreden wordt, kan dit resulteren in resten die blijven vastzitten tussen de schijf. Het zal het reinigen van het blokjesrooster ook bemoeilijken.

Reinig daarom het blokjesrooster na elke beurt van 10 cups.

Groenten en fruit

De blokjeskit kan rauwe en gekookte groenten, maar ook fruit verwerken. Om een beter resultaat te bekomen met het versnijden in blokjes van harde groenten zoals wortelen en pompoen, wordt het aangeraden om deze op voorhand gedeeltelijk te koken. Kook deze groenten die achteraf bereid moeten worden, slechts gedeeltelijk.

Om met rauwe wortelen de beste resultaten te bereiken, moet u ze in de lengte door de smalle trechter laten gaan en voor pompoen gebruikt u best de medium trechter. Wanneer u hiervoor de grote trechter zou gebruiken, zou de schijf gekneld kunnen raken.

VERSNIJ ZOETE AARDAPPEL NIET IN BLOKJES

(Yam/Kumara).

Omwille van de droge en vezelachtige structuur wordt het afgeraden om zoete aardappel met de blokjeskit te versnijden. Zoete aardappel zorgt voor een zware lading op de blokjeskit wat een zware wrijving veroorzaakt en wat eventueel schade aan het deksel van de kom kan veroorzaken.

Gebruik de START/PAUZE-knop voor de bediening tijdens het versnijden in blokjes.

SCHILLEN MET DE SCHILLER

Het schillen van aardappelen wordt gemakkelijk

Bespaar u het vervelende karwei van het schillen van aardappelen. De Sage-schiller kan aardappelen in reeksen van 6 - 7 stuks per keer aan, afhankelijk van de grootte. Het schillen gaat zeer snel en is sneller gebeurd dan verwacht. Houd het proces in de gaten want het is voorbij is 25 tot 30 seconden.

Grootte is van belang

De beste grootte voor de aardappelen is ongeveer 70 op 70 mm wat ongeveer de grootte is van deze afbeelding. Kies aardappelen die eerder rond zijn dan langwerpig.

Gebruik gehele aardappelen, want het versnijden van aardappelen in de helft of een vierde zorgt voor scherpe randen waardoor het schilproces minder efficiënt verloopt. Door rondere aardappelen te gebruiken wordt het verlies tot een minimum herleid.

Aardappelen toevoegen

Plaats 6 – 7 aardappelen gelijkmatig op de schiller. De aardappelen moet voldoende ruimte hebben om rond te tollen. Wanneer de aardappelen te weinig ruimte hebben, zal het schillen minder efficiënt zijn. Houd er rekening mee dat het schillen het beste werkt met een volledige reeks, dus het schillen van maar enkele aardappelen zal niet zo efficiënt zijn. Vergrendel het deksel alvorens te starten en voeg nooit aardappelen toe via de trechter.



Andere producten schillen

De schilschijf is perfect voor het schillen van aardappelen maar kan eveneens gebruikt worden voor het schillen van andere, ronde producten zoals rode biet.

Het kan ook wortelen en zoete aardappelen schillen. Afhankelijk van de grootte, raden we aan om wortelen en zoete aardappelen te snijden in 2 of 3 stukken voordat u ze in de kom plaatst.

SNIJDEN MET HET QUAD®-BLAD

Het micro-gekartelde Quad-blad versnijdt zowel rauw als gekookt voedsel tot de gewenste consistentie, van grof gehakt tot fijn gemalen. De bladen werken zeer efficiënt waardoor het minder lang duurt dan verwacht om grote hoeveelheden te verwerken.

Rauwe groenten, fruit en gekookt vlees

Schil en snij het voedsel in blokjes van 2,5 cm.

Verwerk niet meer dan 7 cups per keer met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste grootte of consistentie.

Rauw vlees, kip en vis

Verwijder overtollig vet en pezen en snij in blokjes van 2,5 cm. Zorg ervoor dat alle beenderen verwijderd zijn. Laat afkoelen in de diepvriezer totdat het voedsel stevig aanvoelt, dit zal het versnijden vergemakkelijken. Verwerk niet meer dan 4 cups (600 g) rauw vlees per keer. Met deze capaciteit mag de motor niet langer werken dan 30 seconden per keer. Gebruik een combinatie van de START- en PULSE-knop totdat het gehakt of fijn gemalen is tot de gewenste consistentie.

Gebladerde kruiden

Was en droog de kruiden grondig. Verwijder ruwe stengels. Verwerk niet meer dan 3 kruidentrossen (ongeveer 5½ cups) per keer met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste consistentie.

Gebruik de kruiden onmiddellijk voor het meeste smaak in uw recept.

Noten

Verwerk niet meer dan 5 cups gepelde noten per keer met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste consistentie.

Notenboter

Verwerk niet meer dan 5 cups gepelde, geroosterde noten per keer met gebruik van de START-knop totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste consistentie.

Zacht paneermeel

Breek uitgedroogd brood in stukken (vers brood zal blijven plakken aan de bladen). Verwerk niet meer dan 6 - 8 cups per keer in de bereidingskom met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles verkruimeld is tot de gewenste consistentie.

Gedroogd paneermeel

Scheur brood in stukken en rooster goudbruin en krokant in de oven. Laat niet te bruin worden. Verwerk niet meer dan 6 - 8 sneden per keer in de bereidingskom met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden.

Biscuitkruimels

Breek biscuits in kwarten en weeg een maximum van 500 g af (2 standaard pakjes). Verwerk met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste consistentie. Zoete en zoute biscuitkruimels kunnen gebruikt worden als alternatief voor het deeg van zoete en zoute taarten.

Verwerk geen te harde biscuits (bijvoorbeeld gingernut biscuits) want dit kan de bladen beschadigen.

Gedroogd fruit

Voor dadels en andere soorten groter gedroogd fruit, verwijder de pitten en snij in kwarten voordat u ze verwerkt. Verwerk niet meer dan 1 cup per keer.

Gedroogd fruit kan kleverig zijn en kan aan de bladen blijven kleven tijdens de verwerking.

Wij raden aan om gedroogd fruit in de diepvriezer te bewaren tot ongeveer 10 minuten voor de verwerking. Verwerk niet meer dan 2 cups (of 1 cup voor groter fruit) per keer met gebruik van de PULSE-knop met intervals van 1 - 2 seconden totdat alles is fijn gehakt tot de gewenste consistentie.

PUREREN MET HET QUAD®-BLAD

Het micro-gekartelde Quad-blad pureert zowel rauw als gekookt voedsel tot de gewenste consistentie, met inbegrip van babyvoeding. De bladen functioneren op een zeer efficiënte manier en pureren alles veel sneller dan verwacht.

MIXEN MET HET Quad®-blad

Het Quad-blad mixt ingrediënten voor cakes, beslag en koekjesdeeg.

Het Quad-blad kan eveneens ei gebaseerde sauzen emulgeren zoals mayonaise.

Gebakdeeg

Voeg bloem en gekoelde, in blokjes gesneden boter toe aan de bereidingskom.

Verwerk niet meer dan 3 grote cups (500 g) bloem met gebruik van de START/PAUZE-knop met intervals totdat de boter geabsorbeerd werd door de bloem.

Voeg gelijkmatig vloeistof toe via de kleine vultrechter wanneer de motor nog draait.

Laat verwerken totdat het mengsel tot een bal gevormd is.

KNEDEN MET HET DEEGLAD

Vergeet niet om eerst het deegblad in de bereidingskom te plaatsen voordat u het voedsel aan de keukenmachine toevoegt. De randen van het plastic deegblad zorgen voor een zachtere verwerking voor het mengen van de ingrediënten van het deeg.

Het deegblad zorgt ervoor dat gluten strengen eerder uitgerekt worden dan afgesneden en moet daarvoor altijd gebruikt worden voor alle soorten gistdeeg of elk ander soort deeg waarbij kneden vereist is.

Verwerk niet meer dan 3 cups (500 g) bloem met gebruik van de START/PAUZE-knop met intervals.

Voeg gelijkmatig vloeistof (met inbegrip van olie, indien van toepassing) toe via de kleine vultrechter wanneer de motor nog draait. Laat verwerken totdat het mengsel tot een zachte, elastische deegbal gevormd is.

Indien u meer dan twee partijen deeg (500 g elk) verwerkt, laat dan de motorbasis afkoelen voor een ruime tijdsperiode (ongeveer 30 min.) voordat u de voldoende partij laat kneden om overbelasting van de motor te voorkomen.

SCHIJFJES SNIJDEN, RASPEN EN VERSNIJPEREN



BELANGRIJK

Het spoel moet gebruikt worden voor zowel de verstelbare versnijder als de omkeerbare versnipperaars/rasp.

Verstelbare versnijder

De verstelbare versnijder zal voedsel in schijfjes snijden met een gelijke en consistente dikte. Het kan in 24 instellingen versteld worden, van zeer fijn (0,3 mm) tot dik (8,0 mm). Om de schijfdikte te verstellen, houd de verstelbare snijdschijf vast aan de buitenste rand met één hand, vermijd daarbij contact met het blad, en draai de instelschijf aan de onderkant met de andere hand. Een smalle indicatie geeft de schijfdikte aan die u gekozen heeft.



Omkeerbare rasp en versnipperaar

Deze schijf heeft een reeks kleine bladen aan beide kanten van de schijf. Lijn de schijf zodanig uit dat grotere gaten naar boven gericht zijn voor een meer groffe structuur of met de kleinere gaten naar boven voor een fijnere structuur. De schijven zijn gemarkeerd zodat u weet welke kant naar boven gericht is.

HET BEDIENEN VAN DE INGREDIËNTEN

Voor optimale resultaten, plaats het voedsel in de trechter en gebruik de drukker met een lichte neerwaartse druk alvorens de keukenmachine op te starten.

Gebruik altijd de kleine of medium vultrechter voor het verwerken van harde producten zoals pompoen of zoete aardappel. Wanneer u de grote trechter zou gebruiken voor harde producten, zou de schijf beschadigd kunnen raken.

Kleine ingrediënten

Gebruik de kleine of medium vultrechter voor lang, dun voedsel zoals wortelen, komkommers, courgetten, enz. Dit zorgt ervoor dat het ingrediënt niet omvalt in de trechter tijdens het versnijden.

Grote ingrediënten

Overvul de trechter niet omdat de drukker dan de veiligheidspal niet zal activeren wanneer de trechter te vol is. Vul niet meer dan de indicatie MAXIMALE VULLING.

Druk

Forceer, tijdens de verwerking, nooit voedsel door de trechter want dit kan de schijven beschadigen.

Kaas

Kaas moet met de nodige voorzichtigheid in het apparaat verwerkt worden. Zachte kaassoorten zoals mozzarella moeten eerst gedeeltelijk bevroren worden totdat ze stevig zijn. Dit helpt om blokkering van de schijf te voorkomen.

Ronde kaassoorten zoals mozzarella moeten aan de rand afgesneden worden zodat ze met een vlakke zijde in de vultrechter gaan voordat de schijf start.

Harde kaassoorten zoals Parmezaanse kaas moeten eerst gecontroleerd worden zodat ze niet te hard zijn (om schade aan de bladranden te voorkomen). De kaas moet makkelijk te snijden zijn met een scherp mes en de korst moet verwijderd worden voor de verwerking.

Kazen in blok vorm zoals Parmezaanse kaas kunnen op elkaar gestapeld worden om een rechthoekige vorm te creëren in de trechter.

Chocolade

Breek de chocolade in kleine stukken en koel totdat het stevig is. Voeg toe aan een kleine of medium trechter en laat dan versnipperen.



WAARSCHUWING

Olieën in de schil van citrusvruchten kunnen de kom en het deksel beschadigen. Wanneer citrusschillen werden verwerkt, reinig dan de kom en het deksel onmiddellijk na gebruik. Laat onderdelen niet weken in heet water.



VOEDSELVERWERKINGSGIDS

Voor meer informatie over het bereiden van voedsel en hoe deze te verwerken, raadpleeg basis verwerkingstechnieken.

INGREDIËNTTYPE	AANBEVOLEN INSTRUMENT	GERECHTSUGGESTIES
Avocado	Blokjeskit Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 2 - 5 mm	Groffe guacamole Guacamole Salade
Appel/peer	Blokjeskit Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 2 – 5mm Raspschijf	Fruitsalade Appelsaus Salademengeling
Appel/peer (gekookt)	Quad-blad of klein verwerkingsblad	Babyvoeding
Beslag	Quad-blad	Cakes, pancakes, wafelbeslag
Rode biet	Blokjeskit Snijschijf 2 - 5 mm Versnipperschijf Quad-blad Schiller	Relish Salade Salade Puree
Paneermeel	Quad-blad	Afdeklaag, vulling met paneermeel
Butternut pompoen (gepeld)	Quad-blad Blokjeskit (via de medium vultrechter of grote vultrechter indien gedeeltelijk voorgekookt) Blokjeskit (via de medium vultrechter of grote vultrechter indien gedeeltelijk voorgekookt)	Butternut pompoensoep
Kool/sla	Snijschijf 1 - 3 mm Versnipperschijf	Salade Salade
Wortel	Blokjeskit (via de medium vultrechter of grote vultrechter indien gedeeltelijk voorgekookt) Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf Versnipperschijf Schiller	Minstrone Vleespastei Groentesoep Salade Wortelcake
Bloemkool	Quad-blad of klein verwerkingsblad	Bloemkoolsoep

INGREDIËNTTYPE	AANBEVOLEN INSTRUMENT	GERECHTSUGGESTIES
Selderij	Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 1 - 3 mm Blokjeskit	Groentesoep Salade Soep
Kaas	Versnipperschijf	Garnituur, vulling voor broodjes Geraspte kaas voor pizza
Chocolade	Quad-blad Versnipperschijf	Chocolade ganache Dessertdecoratie
Room	Opkloppen	Eierschuim
Deeg	Deegblad	Brood, pizza
Kruiden	Quad-blad of klein verwerkingsblad	Kruiding, pesto
Prei	Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 2 – 5mm	Soep Soep
Vlees (rauw)	Quad-blad (gebruik PULSE-functie)	Vleesbrood, hamburgers, gehaktballen
Vlees (gekookt)	Quad-blad (gebruik PULSE-functie)	Vulling voor broodjes paté, babyvoeding
Vlees (delicatessen)	Snijschijf 1 – 6 mm	Broodjes, antipasto, pizza toppings
Ajuin	Blokjeskit Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 0 – 5 mm Versnipperschijf	Salsa, soepen Soepen, sauzen Salade
Gebakdeeg	Quad-blad	Taarten
Aardappelen	Blokjeskit Schiller Versnipperschijf Frietsnijder Snijschijf	Aardappelsalade Aardappelpuree, aardappelsalade, frieten Hash browns Frieten
Aardappelen (gekookt)	Quad-blad of klein verwerkingsblad	Aardappelpuree
Zoete aardappel	Snijschijf Versnipperschijf Schiller	Frieten van zoete aardappel
Tomaten	Blokjeskit Quad-blad of klein verwerkingsblad Snijschijf 2 – 5mm	Groffe salsa Salsa Caprese salade, vulling voor broodjes
Courgetten	In blokjes snijden Juliennesnijder Snijschijf	Minstrone, quesadillas Frieten van courgetten Gegrilde courgette



Onderhoud en reiniging

Haal het netsnoer uit het stopcontact na elk gebruik om veiligheidsredenen.

Bereidingskom en deksel

Omwille van de vergrendelingscomponenten raden we af om de kom te lang in water onder te dompelen.

Volg de onderstaande stappen zo snel mogelijk na gebruik om te voorkomen dat etensresten op de kom en het deksel aancoeken:

- Spoel de kom en het deksel zoveel mogelijk schoon.
- Was deze met de hand in warm zeepsop met een zacht vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons.
- De bereidingskom en het deksel mogen af en toe in de vaatwasser afgewassen worden (enkel op de bovenste lade). Het wordt echter afgeraden op regelmatige basis, omdat langdurige blootstelling aan agressieve reinigingsmiddelen, warmwatertemperaturen en de druk het plastic zullen beschadigen en de levensduur ervan zullen verkorten.

Afgestemde spoel en fruit- en groentedrukkers

- De grote fruit- en groentedrukker en de afgestemde spoel mogen enkel met de hand afgewassen worden. Plaats deze niet in de vaatwasser. De vaatwasser zal de spoel beschadigen.



WAARSCHUWING

Raak de bladen van het blokjesrooster niet aan. Deze zijn vlijmscherp.



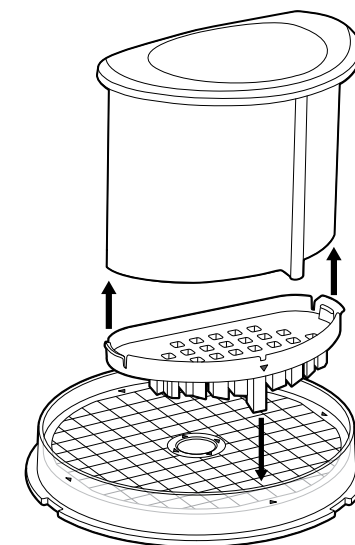
Bladen en schijven

- Bladen en schijven zijn vlijmscherp, raak deze niet aan. Gebruik altijd een spatel of een borstel om resterend voedsel van de bladen te verwijderen of om deze te reinigen.
- De schijfspoel, bladen en schijven kunnen in de vaatwasser worden afgewassen (enkel in de bovenste lade).

Blokjessnijder

Gebruik de reinigingskap van de blokjessnijder om achtergebleven voedsel te verwijderen van het blokjesrooster na ELK GEBRUIK of na elke 10 cups.

- Vlak na het versnijden in blokjes, verwijdert u de blokjesschijf uit de kom terwijl het blokjesrooster in de kom blijft.
- Bevestig de reinigingskap op de bodem van de grote drukker.
- Lijn de indicaties op de reinigingskap uit met de indicaties op het blokjesrooster en druk naar beneden om het voedsel uit het rooster te halen.
- Herhaal dit vier keer totdat de volledige rooster schoon is.



Motorbasis

Veeg de motorbasis schoon met een zachte, vochtige doek en droog de basis grondig af om deze te reinigen. Veeg eventuele etensresten van het netsnoer.

Reinigingsmiddelen

Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen op de motorbasis of de kom, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Gebruik alleen warm zeepsop met een zachte doek.

Hardnekkige voedselvlekken en geuren

Sterk ruikende ingrediënten zoals knoflook, vis en sommige groenten zoals wortels kunnen een geur of vlekken achterlaten op de kom of het deksel.

Vul de kom met warm zeepsop tot het MAX-streepje om vlekken en geuren te verwijderen. Laat deze 5 minuten weken zonder de volledige kom onder te dompelen. Was ze dan af met een zacht afwasmiddel en warm water. Vervolgens goed afspoelen en afdrogen. Berg de kom op zonder het deksel erop.

Opslag

Plaats de grote fruit- en groentedrukker (met medium en kleine drukkers erin) in de vultrechter om op te bergen.

Berg het apparaat rechtstaand op, met de kom en het deksel in hun positie, maar niet vergrendeld. Het vergrendelen van de kom en het deksel kunnen voor onnodige last zorgen voor de veiligheidspal.

Alle toebehoren dienen in de bewaardoos en buiten het bereik van kinderen opgeborgen te worden om snijwonden te voorkomen. Het wordt afgeraden om schijven op te bergen in een lade met ander keukengerei.

Plaats niets bovenop het apparaat tijdens de opslag.



Problemen oplossen

PROBLEEM	EENVOUDIGE OPLOSSING
De ingrediënten worden ongelijk verwerkt	• Ingrediënten zouden in gelijke stukken van 2,5 cm gesneden moeten worden vooraleer ze te verwerken in het apparaat. • Ingrediënten moeten in kleinere hoeveelheden verwerkt worden om overbelasting te vermijden.
Schijfjes zijn scheef of ongelijk	• Plaats gelijk gesneden ingrediënten in de vultrechter. • Druk gelijkmatig op de drukker.
Ingrediënten vallen om in de vultrechter	• De brede vultrechter moet volledig gevuld worden voor de beste resultaten. Indien u kleinere hoeveelheden verwerkt, plaats dan de items zo veel mogelijk aan de linkerkant van de vultrechter of gebruik een kleinere vultrechter, afhankelijk van de grootte van het voedsel.
Frietsnijder	• Verwijder altijd eerst achtergebleven aardappelresten voordat u meer aardappelen verwerkt.
Er blijven voedingsresten achter op de schijf na verwerking	• Het is normaal dat kleine stukjes achterblijven na de verwerking.
De motor vertraagt wanneer er deeg gemengd wordt	• De hoeveelheid deeg kan de maximale capaciteit overschrijden. Verwijder de helft en verwerk in twee keer. • Het deeg kan te droog zijn. Indien de motor opnieuw versnelt, ga dan door met verwerken. Indien niet, voeg meer water toe, 1 eetlepel per keer totdat de motor opnieuw versnelt. Verwerk zolang tot de resten aan de binnenzijde van de bereidingskom verdwenen zijn.
Het deeg neemt de resten aan de binnenzijde van de bereidingskom niet op	• De hoeveelheid deeg kan de maximale capaciteit van het apparaat overschrijden. Verwijder de helft en verwerk in twee keer. • Het deeg kan te droog zijn.
Er vormen zich deegresten op het deegblad en het deeg wordt niet gelijkmatig gekneed	• Stop het apparaat, verwijder voorzichtig het deeg, verdeel het in 3 stukken en verdeel deze gelijkmatig in de bereidingskom.
Deeg voelt hard aan na het kneden	• Deel het deeg in 2 of 3 stukken en verdeel deze gelijkmatig in de bereidingskom. Laat 10 seconden verwerken of totdat het zacht en soepel is. Wanneer het deeg kan rusten, kunnen de gluten strengen ook rusten en worden ze meer soepel.
Deeg is te droog	• Voeg, terwijl het apparaat in werking is, water toe via de kleine vultrechter, 1 eetlepel per keer totdat het deeg de resten aan de binnenzijde van de kom heeft opgenomen.
Deeg is te nat	• Voeg, terwijl het apparaat in werking is, bloem toe via de kleine vultrechter, 1 eetlepel per keer totdat het deeg de resten aan de binnenzijde van de kom heeft opgenomen.



Problemen oplossen

PROBLEEM	EENVOUDIGE OPLOSSING
De motor wilt niet starten	• Er is een veiligheidsvergrendelingsschakelaar die voorkomt dat de motor start voordat de onderdelen correct werden gemonteerd. Zorg ervoor dat de bereidingskom en het deksel vergrendeld zijn in de veilige positie. • Indien u versnijdt in schijfjes of versnipperd en het voorgaande advies niet werkt, zorg er dan voor dat het voedsel in de vultrechter onder de lijn van de maximale vulcapaciteit is zodat de activeringshengel de motor kan opstarten. • Zorg ervoor dat de grote fruit- en groentedrukker laag genoeg in de vultrechter is geplaatst om de veiligheidsvergrendelingsschakelaar te activeren. • Indien de motor nog steeds niet opstart, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.
Het apparaat stopt tijdens de verwerking	• Het deksel kan ontgrendeld geraakt zijn, controleer het en zorg ervoor dat het in de juiste positie vergrendeld is. • Wanneer de motor overbelast is, zal het OVERLOAD-icoon (overbelast) beginnen te knipperen op het LCD-beeldscherm. Schakel het apparaat uit door op de POWER-knop te drukken en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat voor 20 – 30 minuten afkoelen voordat u de verwerking herneemt.
De motor vertraagt tijdens de verwerking	• Dit is normaal want een zwaardere inhoud (bv. in schijfjes snijden/versnipperen van kaas) vereist meer vermogen van de motor. Herschik het voedsel in de vultrechter en ga verder met verwerken. • De maximale vulcapaciteit kan overschreden zijn. Verwijder enkele ingrediënten en ga verder met verwerken.
Het apparaat vibreert/beweegt tijdens de verwerking	• Zorg ervoor dat de rubberen voet aan de onderzijde van het apparaat schoon en droog is. Zorg er eveneens voor dat de maximale vulcapaciteit niet overschreden wordt. • Dit is normaal want een zwaardere inhoud vereist meer vermogen van de motor.
PLAATS DRUKKER knippert	• Zorg ervoor dat het voedsel in de vultrechter de maximum indicatie niet overschrijdt. • Wanneer de drukker volledig in positie is en deze waarschuwing op het scherm knippert, controleer dan of de kom en het deksel correct gemonteerd zijn. Het handvat van de kom moet naar de voorkant van het geheel gericht zijn.
Het apparaat vertraagt tijdens het versnijden in blokjes	• Stop het apparaat en verwijder voorzichtig de blokjesschijf. Verwijder door middel van de reinigingskap het geknelde voedsel in het blokjesrooster en de blokjesschijf. • Sommige ingrediënten zijn moeilijk te verwerken voor de blokjessnijder waardoor de motor kan stoppen. Sommige ingrediënten moeten gedeeltelijk voorgedroogd worden, raadpleeg de voedselverwerkingsgids.



Opmerkingen

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland
Deutschland: +49 (0)8005053104
Österreich: +43 (0)800 80 2551

GBR

IRE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): +44 (0)808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

BEL

Belgium
+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg
+352 (0)800 880 72

CHE

Switzerland
+41 (0)800 009 933

The logo for Sage Appliances, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font. The letter "S" is stylized with a thick stroke, and the "e" has a registered trademark symbol (®) to its upper right.

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Vanwege voortdurende productverbetering kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.

Copyright BRG Appliances 2018.

SFP820 B18