

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



EN USER GUIDE

DE HANDBUCH

FR GUIDE UTILISATEUR

NL HANDLEIDING

IT MANUALE UTENTE

ES GUÍA DEL USUARIO

PT MANUAL DO UTILIZADOR

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
7	Components
10	Assembly
15	Functions
17	Tips
19	Care & Cleaning
20	Troubleshooting
22	Guarantee


SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the appliance, 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 and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a benchtop or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Vibration during operation may cause the appliance to move during use.
- Do not use the appliance on slippery, unstable or uneven surfaces such as a sink drain board.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the appliance  is switched OFF, and unplugged from the power outlet before attaching any accessories, including any blades or discs.
- Handle the food processor and attachments with care. Blades, cutting disc, and dicing grids are razor sharp and should be kept out of reach from children.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted. Unwind the power cord fully before use.
- Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic spatula may be used, but only when the food processor is stopped.
- Ensure the appliance motor is off and unplug the power cord from the outlet before removing the lid from the processing bowl.
- Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.
- Do not fill the processing bowl above the marked maximum fill line for each type of ingredient. Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or personal injury due to damage to the cover or bowl.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on the shaft without first putting bowl properly in place. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children in the storage box provided.
- Be sure the lid is securely locked in place before operating the food processor. Never try to override or tamper with lid interlock mechanism.
- Always remove the plug from the power outlet if the

appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.

- 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 1 minute.
- Do not process hot or boiling liquids; allow to cool to room temperature before placing into the processing bowl. Hot liquid can be ejected to cause injury due to sudden steaming.
- Do not move the appliance while in operation.
- Do not place any part of the food processor in a microwave oven.
- Never remove the lid while the appliance is operating.
- Always use the POWER or PAUSE buttons to stop the machine before lid removal.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and blade / disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet

before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blade / disc should be carefully removed before attempting to remove the processed food.

- Do not use harsh abrasive, caustic cleaners when cleaning the appliance.
- Keep the appliance clean. Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book. To avoid possible malfunction of bowl switch, never store the food processor with pusher assembly in locked position.
- Do not use your fingers or a knife to clean the dicing grid or dicing blade. Please use the cleaning tool or brush provided to clean the dicing grid or 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.
- 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.

- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory 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.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- For safety reasons it is recommended you plug your appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination and / or repair.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



WARNING

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.



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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

A. Small food pusher

For improved processing control of smaller ingredients. It also doubles as a measuring cup. The food processor will run continually whether the small pusher is in or out.

B. Medium pusher

The food processor will run continually whether the medium pusher is in or out.

C. Large food pusher

For pushing food down the feed chute. The food processor will not start unless the large pusher is correctly in place.

D. Extra wide 14cm chute

For larger ingredients.

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 with silicone seal

Locks onto the processing bowl.

G. Mini bowl with silicone seal

H. Main bowl with handle

The bowl locks onto the motor base.

I. PLAY | PAUSE button

Press to start and pause operation of the motor.

J. PULSE button

Press down and hold briefly for short bursts of power. The motor will automatically stop after the PULSE button has been released.

K. Screen display

Displays the timer.

L. POWER button

M. Count up & count down timer

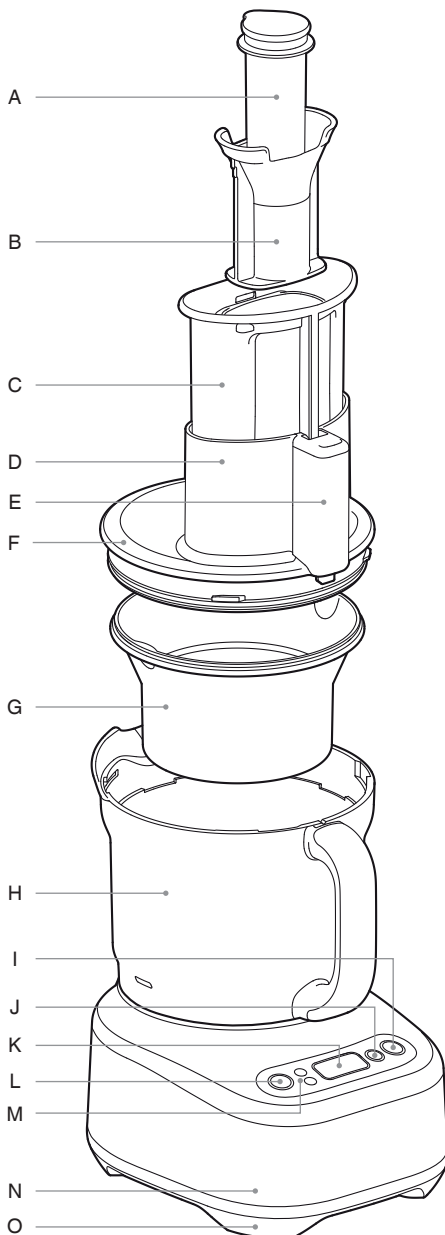
Used to set desired time required for processing. Can count up or down, stopping the processor once the time is reached in count down mode.

N. Powerful induction motor base

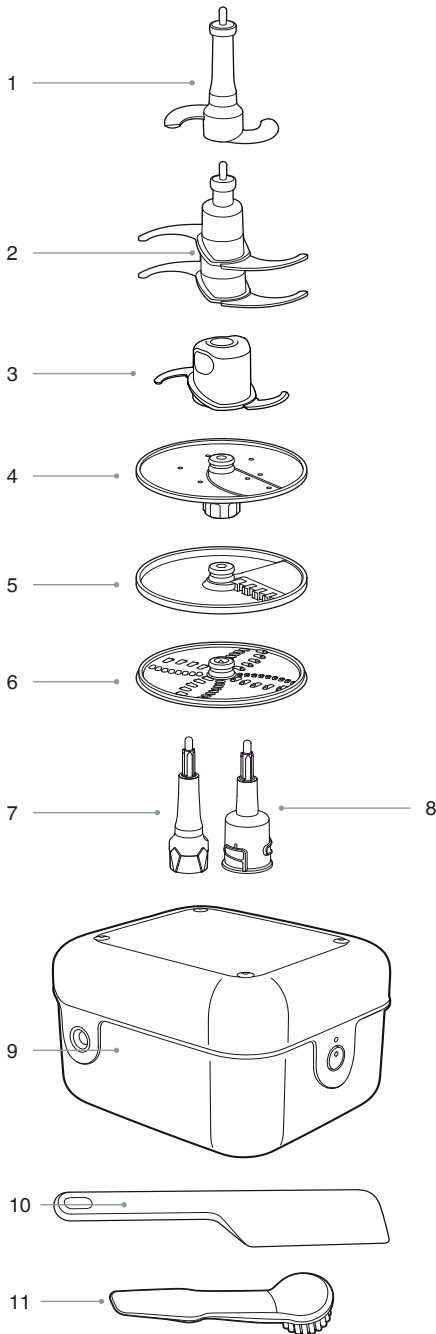
Induction motor with safety braking system.

O. Non-skid rubber feet

For added safety and stability.

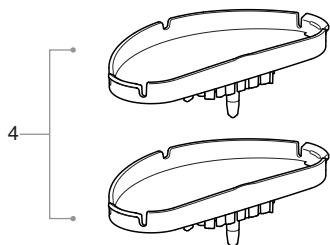
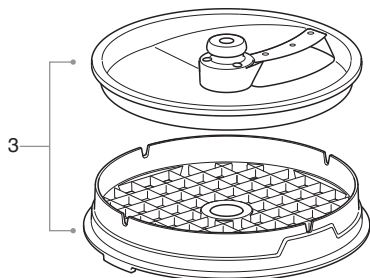
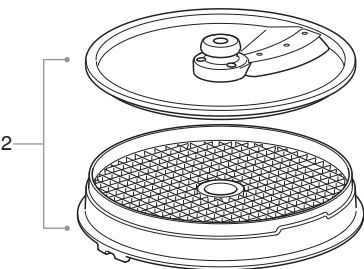
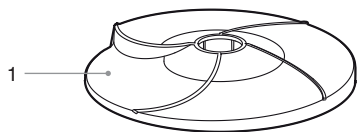


Rating Information
220-230V ~ 50Hz 900 W



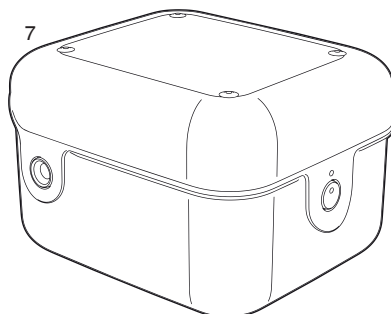
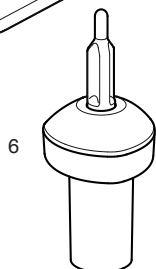
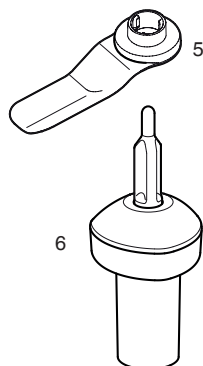
BOX 1

1. **Dough Blade**
Soft material blade for kneading dough.
2. **Quad™ Blade**
Swift action for even chopping, mixing, whipping and processing a variety of ingredients.
3. **Mini Processing Blade**
Attach to the mini spindle and use this blade for small quantities with the mini bowl for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.
4. **Adjustable Slicer**
Use this disc for slicing ingredients. Able to slice from 1 / 8in – 5 / 16in (0.3mm – 8.0mm) thick.
5. **French Fries Cutter**
Use this disc to cut ingredients into French fry shape.
6. **Reversible Shredder**
Use one side of this disc for fine shredding and the other side for coarse shredding.
7. **Main Spindle**
Attaches to the main bowl and drives the Reversible shredder, the French fries cutter or Adjustable slicer.
8. **Mini Spindle**
Drives the same accessories as the Main spindle but it is used with the Mini bowl to process fewer quantities.
9. **Storage Box**
To store all accessories.
10. **Plastic Spatula**
To scrape ingredients from the sides of bowls (both the main and mini bowls).
11. **Cleaning Brush**
To aid with cleaning bowls, blades, discs and other attachments.



BOX 2 – THE DICING KIT:

1. **Peeler**
Peels potatoes and other round, firm produce.
2. **8mm Dicing Disc and Dicing Grid**
3. **16mm Dicing Disc and Dicing Grid**
4. **2 cleanings caps** –
8mm, and 16mm to be attached to large pusher
5. **Dicing Distributor**
6. **Dicing gearbox**
7. **Storage Box**





Assembly

BEFORE FIRST USE

- Before using your food processor for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure food processor is unplugged.



WARNING

Be careful when handling the blades, grids, and discs as they are extremely sharp.

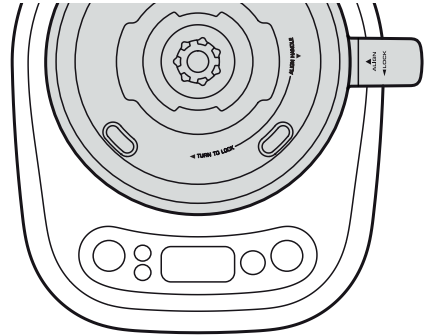


- Wash the processing bowl, processing lid and all attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All attachments except the dicing gearbox may be washed in the dishwasher.
- When first using your food processor, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- Always use the food processor on a dry, level work surface.

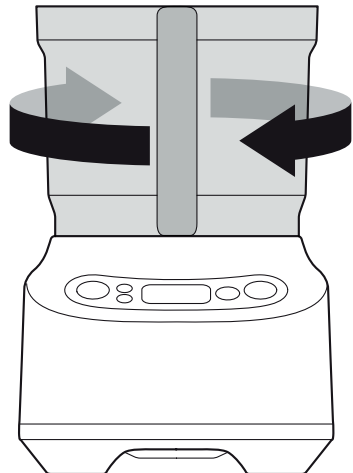
ASSEMBLY

Motor Base and Bowl

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

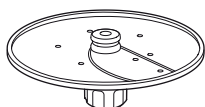


2. Turn the bowl clockwise until the handle locks to the front. The processing bowl should now be securely locked into position. The food processor will not operate unless the bowl is locked into position correctly.

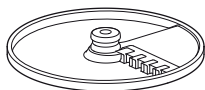


Spindles and Discs

1. Before placing the lid onto the Main bowl, choose the spindle suited for either the Main bowl or Mini bowl.
2. Insert the spindle onto the center of the bowl.
3. Then, carefully attach the disc accessory onto the metal tip of the spindle. The disc should sit flat on the spindle. Adjustable slicer, french fries & reversible shredder disc will work on both main and mini spindles. The peeler only works on the main spindle.



Adjustable slicer



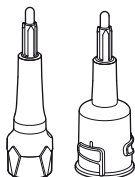
French fries cutter



Reversible shredder

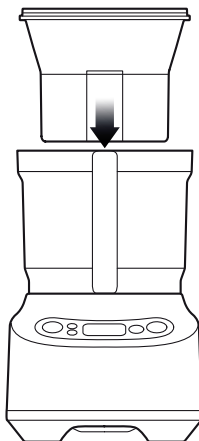


Peeler

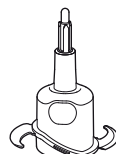
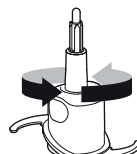


Main and mini spindles

Mini Processing Bowl



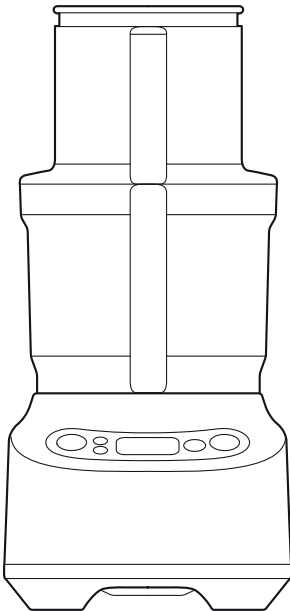
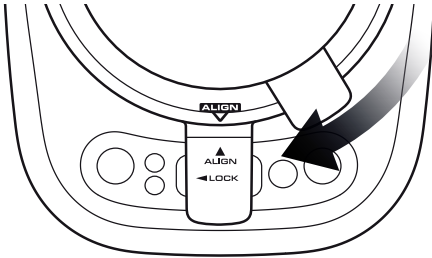
The mini processing bowl fits inside the main bowl.



Use the mini-spindle with the mini-bowl. The mini-blade and disc accessories can be used with the mini-spindle. Please note that the mini blade cannot be used in the main processing bowl and the S-Blade cannot be used in the mini-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 when the large pusher is in position, it will allow the motor to run.



DICING KIT

The dicing kit comes with 2 corresponding Disc and Grids

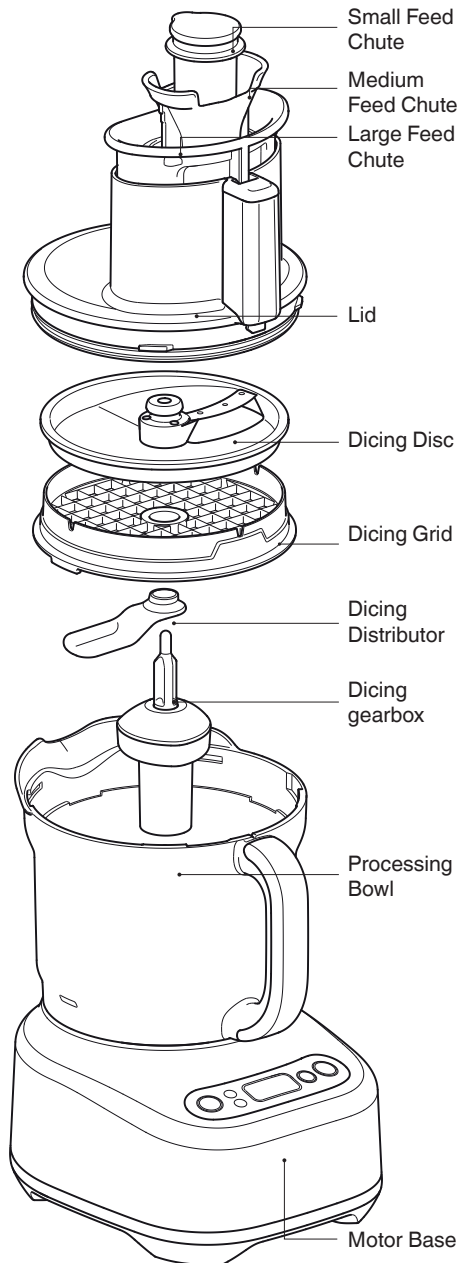
- 8mm
- 16mm

Assemble in the order shown in the diagram on the right.

1. Place dicing gearbox into the main processing bowl.
2. Place dicing distributor on to the dicing gearbox.
3. Carefully align and place the dicing grid into the top of the Bowl and rotate the grid until it drops into place in the bowl and prevents further rotation.
4. Dicing Disc can now be located onto the top of the dicing gearbox protruding from the centre of the grid.
5. Align the lid and ensure it is properly closed and ready for use. The dicing kit also comes with a peeler which can be used with the main spindle and bowl.

IMPORTANT: Always remember to place the dicing gearbox with dicing distributor, dicing grid and dicing disc into the food processor before adding the food.

Do not dice more than the indicated MAX level at any one time. Exceeding this capacity will lead to the produce jamming in the disc. It will also make the cleaning process of the dicing grid challenging, and may cause damage to the accessories in use.



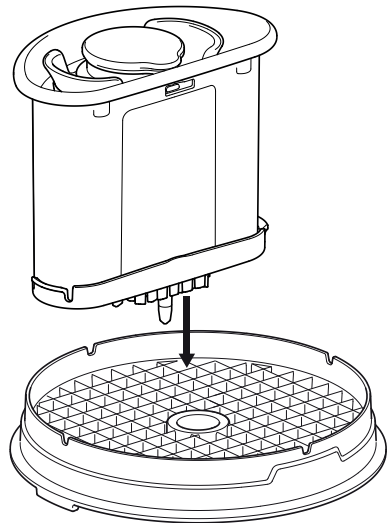
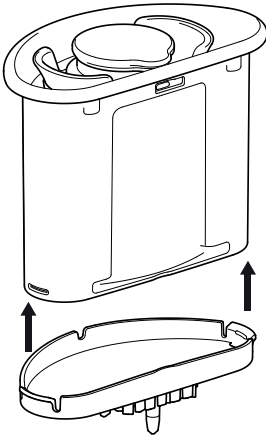
TO ASSEMBLE THE CLEANING DEVICE:

1. Align the Cleaning Cap with the Grid and then push down the pusher to clear out the food. Use a rocking motion to help clear out harder ingredients.
2. Repeat at four marked locations until the grid is clear.
3. When finished dicing, use the brush to help with clearing the remnants of food on the Dicer grid.



TIPS

- You can remove the bowl from the base to help the cleaning process.
- If it is still difficult to push from the top – then the grid can be inverted onto the bench and the cleaner used on the underside.





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 feed chute safety system.

Control Panel

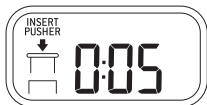


When the machine is connected to the power, and the POWER button is pressed; the buttons and screen will illuminate and the food processor will be ready to operate. Pressing the POWER button at this stage will turn the unit off.

Pressing the PLAY | PAUSE button will start the motor to run continuously, and the timer will count up to show processing time.



Press PLAY | PAUSE again while processing and the motor will stop. The timer will stop and both the pause icon and PLAY | PAUSE button will flash. Press PLAY | PAUSE to continue processing or press POWER to return to standby.



Removing the large pusher during processing will stop the motor. The timer will stop, the INSERT PUSHER icon will be displayed and the PLAY | PAUSE button will flash. Ingredients can be added into the lid chute, and when the large pusher is re-inserted, the unit will continue to process.

Pressing the PULSE button will cause the motor to operate only while the button is held down. Sequential presses will cause the timer to count up the collective processing time. This momentary operation is ideal for foods that need sudden bursts of power to encourage ingredients to move or be integrated, or with food types that only require processing for short periods.

Use a combination of the PULSE and PLAY | PAUSE buttons for more control when processing ingredients.

Timer

During operation the timer will count-up from zero to display the accumulated processing time. Continuous operation will stop if the timer reaches 20 minutes (19:59) and the unit will return to standby mode.

To control the processing duration – press the up or down arrows to set the timer for any recipe that requires a specific length of time the ingredients should be processed. Each single press will adjust by 5 seconds, holding the button will adjust in 10 second or higher increments. The TIMER icon will be displayed on the screen.



Press PLAY | PAUSE to initiate processing and the unit will operate as the displayed time counts down. The motor will run continuously until the timer reaches zero. Removing the large pusher or using the pause function will not affect the set time during processing. Pressing POWER or PULSE buttons during operation will clear the timer and return to standby. **After Processing**

Wait until the blades or discs have stopped moving before unlocking the lid. Ensure that the unit has been turned off using the POWER button and unplug at the power outlet before handling the blades or discs.

When removing the blades or discs, lift the part by carefully gripping the plastic hub area in the center.

Overload Protection System

The food processor has an overload protection system to prevent damage to the motor – this will cause the food processor to go into standby mode and the OVERLOAD PROTECTION icon will flash.



Unplug the food processor and allow to cool for 30 minutes.

If the blades or discs stall while processing, immediately stop the machine, then unplug from the power outlet before clearing the wedged ingredients. If this happens more than once, the bowl may be overloaded. Try processing in smaller batches.

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. 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.




TIP

The best size potato for the peeling disc is around 70mm x 70mm. Choose potatoes that are round, rather than elongated.



Tips

Tips listed below are suggestions only. For more detailed instructions, refer to specific recipes provided online at www.breville.com

ACCESSORY	ACTION	TYPES OF INGREDIENTS / DISHES	TIPS
Quad Blade™	Chop	<ul style="list-style-type: none"> Raw fruits and vegetables Raw or cooked meats and fish Fresh herbs Breadcrumbs Nuts Dried fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Trim and cut food into 2.5cm (1-inch) cubes before processing.
	Mince / Ground Meat	<ul style="list-style-type: none"> Raw and cooked proteins 	<ul style="list-style-type: none"> Trim and cut food into 2.5cm (1-inch) cubes before processing. For best results, freeze proteins for 30 minutes. Trim excess fats and sinew.
	Puree / Blend	<ul style="list-style-type: none"> Cooked fruit and vegetables 	<ul style="list-style-type: none"> Allow food to cool before pureeing or blending.
	Mix	<ul style="list-style-type: none"> Sauces Batters Pesto Compound butters 	<ul style="list-style-type: none"> For batters, use PULSE button until mixed evenly. Do not over process.
Dough Blade	Knead	<ul style="list-style-type: none"> Bread and pizza doughs 	<ul style="list-style-type: none"> Add liquid through small feed chute whilst the motor is running to incorporate. Recommended maximum flour capacities: - 750 g / 1.6 lb
Adjustable Slicer Disc	Slice	<ul style="list-style-type: none"> Raw foods and vegetables Salamis and deli meats 	<ul style="list-style-type: none"> Place ingredients vertically on the left side of appropriate sized feed chute to minimize tilting. For deli meats like salami or pepperoni, trim one end and process one at a time.
Reversible Shredding Disc	Coarse & Fine Shred	<ul style="list-style-type: none"> Cheeses Fruits and vegetables such as apples, potatoes, and cabbage 	<ul style="list-style-type: none"> For best results, freeze softer cheeses for 45 minutes before grating. <p> NOTE Grating soft white cheeses such as fresh mozzarella is not recommended.</p> <ul style="list-style-type: none"> Remove the rind from hard cheeses before grating.

French Fries Disc	French Fry Cut	<ul style="list-style-type: none"> • Potatoes • Sweet Potato • Carrots 	<ul style="list-style-type: none"> • Lay ingredients horizontally in large feed chute to maximize length. • For potatoes and softer produce, use the large feed chute to maximize length; however, for best results on harder, fibrous produce, use the medium chute for more control.
Dicing kit (8, 16mm)	Dicing	<ul style="list-style-type: none"> • Raw and cooked vegetables and fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Use small or medium feed chutes for harder ingredients such as carrot or pumpkin. To further improve results you can also pre cook. • When dicing tomatoes, avocados firmer fruit will give a better result • Always use the Dicing Distributor assembled to the dicing gearbox. This will keep the area underneath the chute clear and prevent blockages.
Potato Peeler	Peeling	<ul style="list-style-type: none"> • Raw potatoes 	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use consistent shaped potatoes. • Cheese • Raw sweet potato / kumara. • Meat including hard deli meats. • Fruit and vegetables with tough skin such as pineapple and watermelon. These should be peeled first.



IMPORTANT NOTE

Due to the harder and more fibrous nature;
DO NOT DICE the following:

- Cheese
- Raw sweet potato / kumara.
- Meat including hard deli meats.
- Fruit and vegetables with tough skin such as pineapple and watermelon. These should be peeled first.



IMPORTANT NOTES

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

Always use the small or medium size feed chute for processing hard produce like pumpkin and sweet potato. Feeding hard produce 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

The wide feed chute is 14cm wide and can fit ingredients up to this size. The food should fit snugly so it is supported in an upright position in the chute, but not so tight that it could prevent the food from moving down the chute. Ensure 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 indicator.

Pressure

When processing, never force the food down the chute as this can damage the discs. Apply light, even pressure for soft foods such as tomatoes and bananas. Apply medium, even pressure for firmer foods such as potatoes, cheese, deli meats and apples.

Mini Bowl

The mini processing bowl is used inside the main processing bowl. It is for better control when processing small quantities of food, or herbs. Use the mini-spindle with the mini bowl and then add the mini-blade for chopping, mixing and blending a variety of ingredients. Alternatively, the 'Adjustable Slicing', Shredding or French Fries discs can be used on the mini-spindle to process smaller quantities into the mini bowl.

Dicing kit

Do not dice raw sweet potato / kumara. Its dry, hard and fibrous nature may cause damage to the bowl and lid due to heavy load.

Do not fill the Bowl with ingredients above the MAX level on the side of the Bowl.

Do not assemble the cutting disc onto the gearbox without the grid in place.

Always use the Dicing Distributor on the gearbox.



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.



WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of your food processor bowl if being exposed to it for a longer period. Always clean your processing bowl immediately after processing citrus rind.

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.
- Spindle, blades and discs can be washed in the dishwasher.

Food Pushers

All parts in the pusher stack can be placed in the dishwasher (top rack).

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.

Dicing Accessories

Follow the assembly instructions for dicing cleaner. After dicing use the dicing accessory to clean out residual food.

Dicing accessories can be washed in the dishwasher excluding the dicing gearbox.

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 soapy water with a soft cloth.

Stubborn food stains and odors

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

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

Storage

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

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

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

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



Troubleshooting

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

PROBLEM**EASY SOLUTION****The motor does not start**

- There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl and lid are securely locked into position. Make sure the Main bowl is positioned such that its handle is pointing towards the user.
- The food content in the feed chute should be below the maximum fill line.
- If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.

The food processor shuts off during operation

- Check whether the message “insert pusher” is displayed on the screen. If so, make sure the big pusher, the lid and the bowl are correctly locked in place.
- If the motor overloads, the ‘OVERLOAD PROTECTION’ icon in the screen will start to flash. Switch off by pressing the POWER button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 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 cut the food into smaller sizes and process using a smaller pusher 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.
- Turn the unit off and clear any ingredients that may be caught on the disc, before continuing.
- If this occurs while mixing dough – then turn unit off and redistribute the dough mixture more evenly around the bowl before continuing.
- Process hard and fibrous foods such as carrots, through the medium or small chute.

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 dicing accessory is not working

- Ensure the accessory kit is inserted as per assembly instructions.
- Ensure dicing grid is clear from food on top and that it sits locked into the bowl, flat and stable.
- Make sure dicing disc is free from wedged ingredients. If this happened use spatula to clear wedged ingredients.
- Make sure all dicing parts belong to the same size, i.e. 8mm discs with 8mm grid, etc.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE AND 30 YEAR LIMITED MOTOR GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years for all parts of the product and 30 years for the product's motor from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

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

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



DE HANDBUCH

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Komponenten
- 10 Zusammenbau
- 15 Funktionen
- 17 Tipps
- 19 Pflege und Reinigung
- 20 Störungsbehebung
- 22 Garantie

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Für Sage® hat Sicherheit oberste Priorität. Beim Design und bei der Herstellung unserer Produkte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist unter sageappliances.com auch zum Download verfügbar.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial und Aufkleber vor der Inbetriebnahme des Geräts.
- Entfernen und entsorgen Sie die am Netzstecker dieses Gerätes angebrachte Schutzhülle, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Platzieren Sie das Gerät während des Betriebs nicht am Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tisches. Stellen Sie sicher, dass die Unterlage eben, sauber und trocken ist.
- Vibrationen während des Betriebs können dazu führen, dass sich das Gerät bewegt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer rutschigen, wackelnden oder unebenen

- Oberfläche wie z. B. dem Abtropfbrett des Spülbeckens.
- Platzieren Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gas- bzw. Elektrokochfelds oder in der Nähe einer anderen Hitzequelle.
 - Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme jedes Mal, dass die Küchenmaschine vollständig zusammengebaut ist. Andernfalls funktioniert sie nicht.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät  ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie Zubehörteile, einschließlich Klingen oder Scheiben, anbringen.
 - Gehen Sie vorsichtig mit der Küchenmaschine und den Aufsätzen um. Messer, Schneidscheiben und Würfelgitter sind äußerst scharf und sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
 - Befestigen Sie die Verarbeitungsschüssel immer auf dem Motorsockel, bevor Sie die Klingen oder Scheiben anbringen.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, keine heiße Oberflächen berührt und sich nicht verknotet. Rollen Sie das Netzkabel vor Verwendung ganz aus.
 - Halten Sie Hände, Haare, Bekleidung sowie Spatel und andere Utensilien während der Verarbeitung von Zutaten von den sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um körperliche Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine zu vermeiden. Ein Kunststoffspatel kann verwendet werden, aber nur, wenn die Küchenmaschine angehalten wird.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Motor des Geräts ausgeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel von der Schüssel abnehmen.
 - Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Drücken Sie Lebensmittel beim Schneiden oder Zerkleinern niemals mit der Hand nach unten. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Speiseschieber, um Zutaten im Einfüllschacht nach unten zu schieben.
 - Füllen Sie die Verarbeitungsschüssel nicht über die für die jeweilige Zutatenart markierte Höchstfülllinie hinaus. Geben Sie feste bzw. trockene Zutaten stets vor Flüssigkeiten in die Verarbeitungsschüssel. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts, zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen aufgrund von

- Beschädigungen des Deckels oder der Schüssel führen.
- Legen Sie niemals ein Messer oder eine Scheibe auf der Motorwelle ab. Um die Verletzungsgefahr zu verringern, setzen Sie niemals die Messerscheibe oder die Scheiben auf die Welle, ohne vorher die Schüssel richtig aufzusetzen. Bewahren Sie Klingen und Scheiben in der mitgelieferten Aufbewahrungsbox außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wie sie dies mit scharfen Messern tun würden.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest eingerastet ist, bevor Sie die Küchenmaschine in Betrieb nehmen. Versuchen Sie niemals, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen oder zu manipulieren.
 - Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie versuchen, es zu bewegen, bevor Sie es reinigen, zerlegen, zusammenbauen und vor dem Wegräumen.
 - Einige steife Mischungen, wie z. B. Teig, können dazu führen, dass sich die Verarbeitungsklinge langsamer als normal dreht. In diesem Fall darf das nicht länger als 1 Minute dauern.
 - Verarbeiten Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten. Lassen Sie sie vor der Zugabe in die Verarbeitungsschüssel auf Raumtemperatur abkühlen. Heiße Flüssigkeit kann herausspritzen und plötzliche Dampfentwicklung kann Verletzungen verursachen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
 - Die Teile der Küchenmaschine dürfen nicht in die Mikrowelle gestellt werden.
 - Nehmen Sie niemals den Deckel ab, während das Gerät in Betrieb ist.
 - Benutzen Sie immer die Tasten EIN/AUS oder PAUSE, um das Gerät anzuhalten, bevor Sie den Deckel abnehmen.
 - Achten Sie darauf, dass der Motor und die Klinge/Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Zutaten aus der Schüssel nehmen. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel von der Schüssel nehmen. Die Verarbeitungsschüssel muss dann vom Motorgehäuse entriegelt und die Klinge/Scheibe vorsichtig entfernt werden, bevor versucht wird, die verarbeiteten Lebensmittel zu entnehmen.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Befolgen Sie die Pflege- und Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre. Um eine mögliche Fehlfunktion des Schüsselschalters zu vermeiden, lagern Sie die Küchenmaschine niemals mit verriegelter Schiebereinheit.
- Benutzen Sie weder Ihre Finger noch ein Messer zum Reinigen von Würfelgittern oder -scheiben. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Reinigungstool oder die Bürste zum Reinigen des Schneidgitters oder der Klinge.
- Versuchen Sie nicht, das Würfelset auf eine andere Weise zu verwenden als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie nicht, das Würfelset mit einer anderen Küchenmaschine zu verwenden als den auf der Verpackung des Würfelsets angegebenen Modellen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Autos oder Booten. Nicht im Freien verwenden. **Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.**
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät darf nur von Kindern ab mindestens 8 Jahren und unter Beaufsichtigung von Erwachsenen gereinigt und gewartet werden.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Mit Ausnahme der Reinigung sind sämtliche Wartungsarbeiten von einem autorisierten Sage Service Centre vorzunehmen.

- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät direkt an eine eigene Steckdose anzuschließen, die von anderen Geräten getrennt abgesichert ist. Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.
- Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen zu überprüfen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind. In einem solchen Fall bringen Sie das Gerät bitte zum nächsten autorisierten Sage Service Centre, um es überprüfen oder reparieren zu lassen.
- Um Gefahren durch das versehentliche Rückstellen des Überlastschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht an ein externes Schaltgerät (z. B. einen Timer) oder einen Stromkreis angeschlossen werden, das/der es regelmäßig ein- und ausschalten kann.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird

die Montage eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Es ist ratsam, in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, einen Schutz- oder Sicherheitsschalter zu installieren, dessen Bemessungsfehlerstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich für fachgerechte Beratung an einen Elektriker.



WARNING

Um eine mögliche Fehlfunktion des automatischen Schlüssel-schalters zu vermeiden, stellen Sie den Deckel nicht in die verriegelte Position, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen

Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei der zuständigen Behörde.



Zum Schutz gegen Stromschlag Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

**NUR FÜR DEN
HAUSGEBRAUCH BESTIMMT
BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG AUF**



Komponenten

A. Kleiner Speiseschieber

Für eine bessere Kontrolle der Verarbeitung von kleineren Zutaten. Er lässt sich auch als Messbecher verwenden. Die Küchenmaschine läuft ununterbrochen, unabhängig davon, ob der kleine Schieber eingesetzt ist oder nicht.

B. Mittlerer Schieber

Die Küchenmaschine läuft ununterbrochen, unabhängig davon, ob der mittlere Schieber eingesetzt ist oder nicht.

C. Großer Speiseschieber

Zum Hinunterschieben von Verarbeitungsgut in den Einfüllschacht. Die Küchenmaschine lässt sich nur starten, wenn der große Speiseschieber richtig eingesetzt ist.

D. Extrabreiter 14-cm-Einfüllschacht

Für größere Zutaten.

E. Einfüllschacht-Sicherheitssystem

Verhindert den Betrieb des Motors, wenn die Schüssel und der Deckel nicht korrekt verriegelt sind und der große Speiseschieber nicht eingesetzt ist.

F. Verarbeitungsdeckel mit Silikondichtung

Wird an der Verarbeitungsschüssel verriegelt.

G. Minischüssel mit Silikondichtung

H. Hauptschüssel mit Griff

Die Schüssel rastet auf dem Motorsockel ein.

I. PLAY | PAUSE Taste

Drücken Sie diese Taste, um den Motor zu starten und zu unterbrechen.

J. PULSE-Taste

Drücken Sie kurz auf die Taste und halten Sie sie gedrückt, um kurze Impulse zu erhalten. Der Motor stoppt automatisch, nachdem die PULSE-Taste losgelassen wurde.

K. Display

Zeigt den Timer an.

L. An-/Aus-Taste

M. Auf- und abwärtszählender Timer

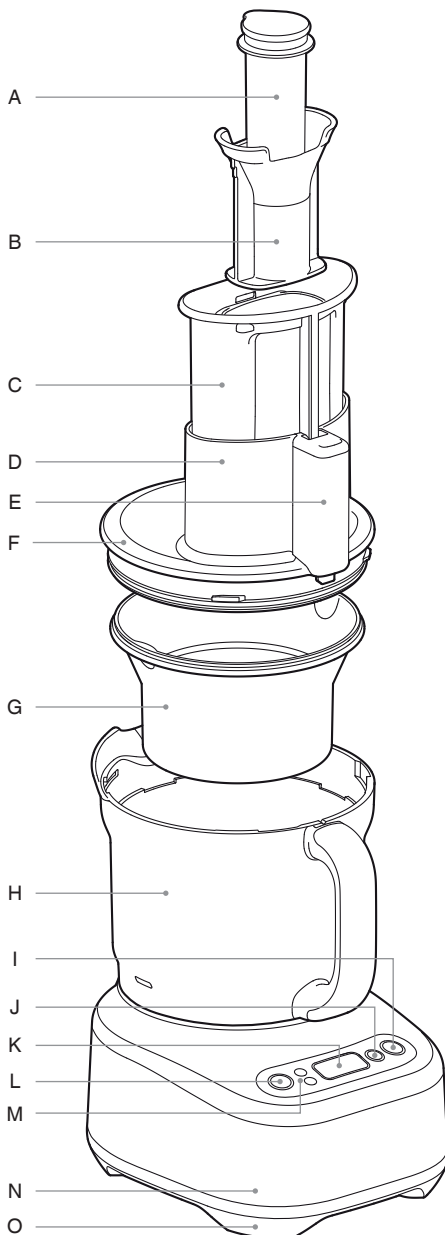
Dient zur Einstellung der für die Verarbeitung erforderlichen Zeit. Der Timer kann aufwärts und abwärts zählen und die Zubereitung stoppen, sobald die im Countdown-Modus eingestellte Zeit abgelaufen ist.

N. Leistungsstarker Induktionsmotorsockel

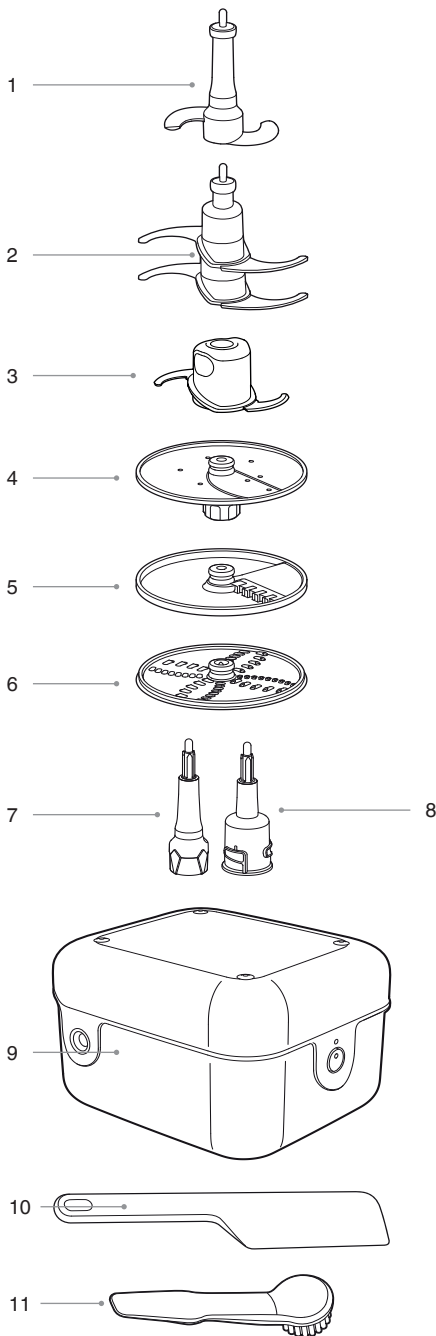
Induktionsmotor mit Sicherheitsbremsanlage.

O. Rutschsichere GummifüÙe

Für zusätzliche Sicherheit und Stabilität.

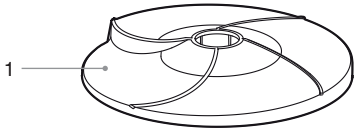


CE Leistungsangaben
220–230 V ~ 50 Hz 900 W

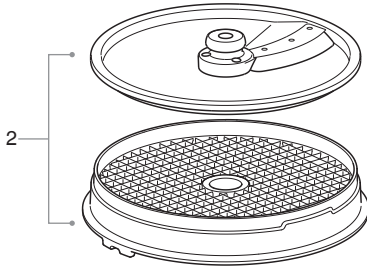


BOX 1

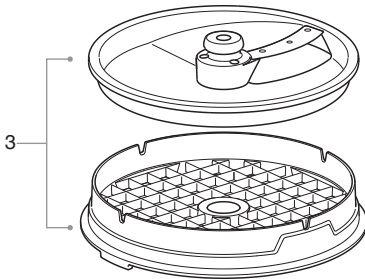
- 1. Teigkneiter**
Klinge aus weichem Material zum Kneten von Teig.
- 2. Quad™-Klinge**
Schnelles und gleichmäßiges Hacken, Mixen, Verquirlen und Verarbeiten einer Vielzahl von Zutaten.
- 3. Kleine Verarbeitungsklinge**
Befestigen Sie die Mini-Spindel und verwenden Sie diese Klinge für kleine Mengen mit der Minischüssel zum Zerkleinern, Mixen und Pürieren einer Vielzahl von Zutaten.
- 4. Verstellbarer Hobel**
Verwenden Sie diese Scheibe zum Schneiden von Zutaten. Kann Scheiben von 0,3 mm bis 8 mm schneiden.
- 5. Pommes-frites-Schneider**
Verwenden Sie diese Scheibe, um Zutaten in Pommes-Form zu schneiden.
- 6. Wendehäcksler**
Verwenden Sie eine Seite dieser Scheibe für die feine und die andere für die grobe Zerkleinerung.
- 7. Hauptspindel**
Wird an der Hauptschüssel befestigt und treibt den Wendehäcksler, den Pommes frites-Schneider und den verstellbaren Hobel an.
- 8. Minispindel**
Treibt dasselbe Zubehör an wie die Hauptspindel, wird aber für kleinere Mengen mit der Minischüssel verwendet.
- 9. Aufbewahrungsbox**
Zur Aufbewahrung des gesamten Zubehörs.
- 10. Plastikspatel**
Zum Abschaben der Zutaten von den Rändern der Schüsseln (sowohl Haupt- als auch Minischüssel).
- 11. Reinigungsbürste**
Hilft beim Reinigen von Schüsseln, Klingen, Scheiben und anderen Aufsätzen.



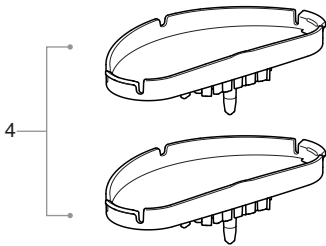
1



2



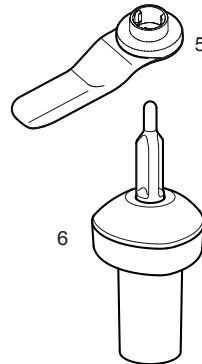
3



4

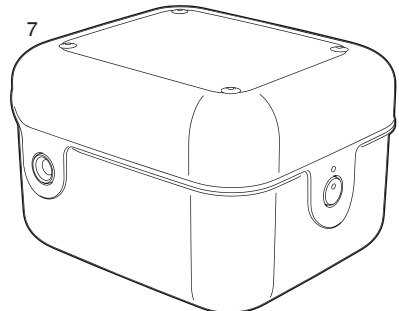
BOX 2 – WÜRFELSET

1. **Schäler**
Schält Kartoffeln und andere runde, feste Zutaten.
2. **8-mm-Würfelscheibe und -gitter**
3. **16-mm-Würfelscheibe und -gitter**
4. **2 Reinigungsaufsätze**
8 und 16 mm zum Anbringen am großen Schieber
5. **Würfelverteiler**
6. **Würfelgetriebe**
7. **Aufbewahrungsbox**



5

6



7



Zusammenbau

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Bevor Sie Ihre Küchenmaschine zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten. Vergewissern Sie sich, dass die Küchenmaschine vom Netz getrennt ist.



WARNUNG

Seien Sie beim Umgang mit den Klingen, Gittern und Scheiben vorsichtig, da sie extrem scharf sind.

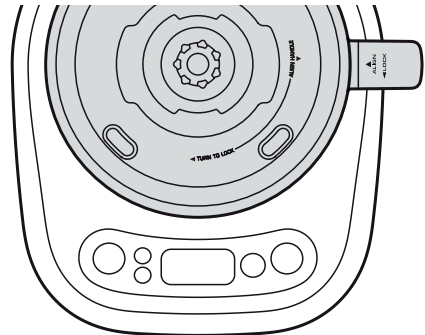


- Waschen Sie die Verarbeitungsschüssel, den Deckel und alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Spülen und trocknen Sie die Komponenten gründlich. Alle Aufsätze mit Ausnahme des Würfelgetriebes können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Sie Ihre Küchenmaschine zum ersten Mal benutzen, bemerken Sie vielleicht einen Geruch, der aus dem Motor kommt. Das ist normal und wird sich mit der Zeit legen.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine immer auf einer trockenen, ebenen Arbeitsfläche.

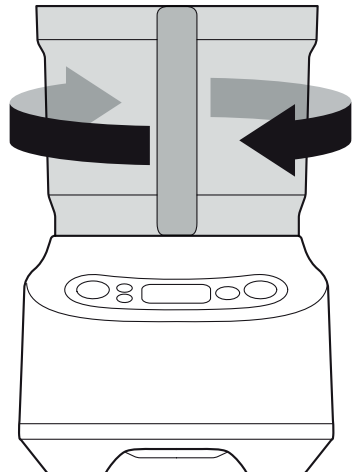
ZUSAMMENBAU

Motorsockel und Schüssel

1. Setzen Sie die Verarbeitungsschüssel so auf den Motorsockel, dass der Griff mit dem Symbol ALIGN HANDLE auf dem Motorsockel übereinstimmt.

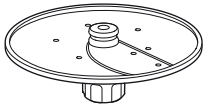


2. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie mit dem Griff nach vorne einrastet. Die Verarbeitungsschüssel sollte nun sicher eingerastet sein. Die Küchenmaschine funktioniert nur dann, wenn die Schüssel korrekt eingerastet ist.

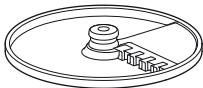


Spindeln und Scheiben

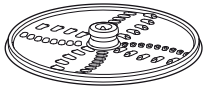
1. Bevor Sie den Deckel auf die Hauptschüssel setzen, wählen Sie die Spindel für die Haupt- oder die Minischüssel.
2. Setzen Sie die Spindel in der Mitte der Schüssel ein.
3. Bringen Sie dann vorsichtig eine Zubehörscheibe an der Metallspitze der Spindel an. Die Scheibe sollte flach auf der Spindel sitzen. Verstellbarer Hobel, Pommes-frites-Schneider und Wendehäcksler passen auf die Haupt- und die Minispindel. Der Schäler passt nur auf die Hauptspindel.



Verstellbarer Hobel



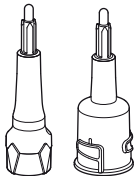
Pommes-frites-Schneider



Wendehäcksler

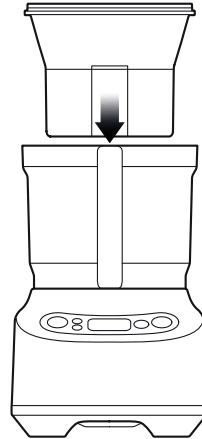


Schäler

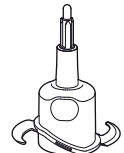
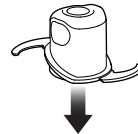


Haupt- und Minispindel

Mini-Verarbeitungsschüssel



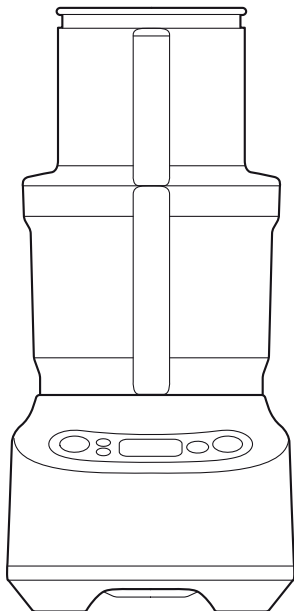
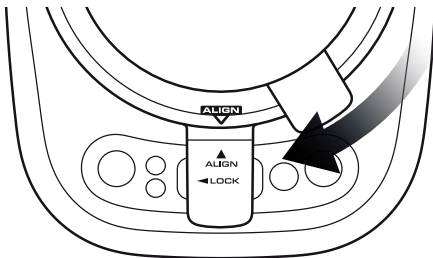
Die Mini-Verarbeitungsschüssel passt in die Hauptschüssel.



Verwenden Sie die Minispindel mit der Minischüssel. Die Miniklinge und das Scheibenzubehör können mit der Minispindel verwendet werden. Beachten Sie, dass die Miniklinge nicht in der Hauptschüssel und die S-Klinge nicht in der Minischüssel verwendet werden kann.

Deckel

Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass die Symbole ALIGN | LOCK auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Um den Deckel zu VERRIEGELN, halten Sie den Einfüllschacht fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, sodass die Griffteile miteinander ausgerichtet sind. Wenn der Deckel richtig verriegelt ist, rastet die Sicherheitsverriegelung am Griff ein. Wenn der große Schieber in Position ist, kann der Motor laufen.



WÜRFELSET

Das Würfelset wird mit 2 passenden Scheiben und Gittern geliefert:

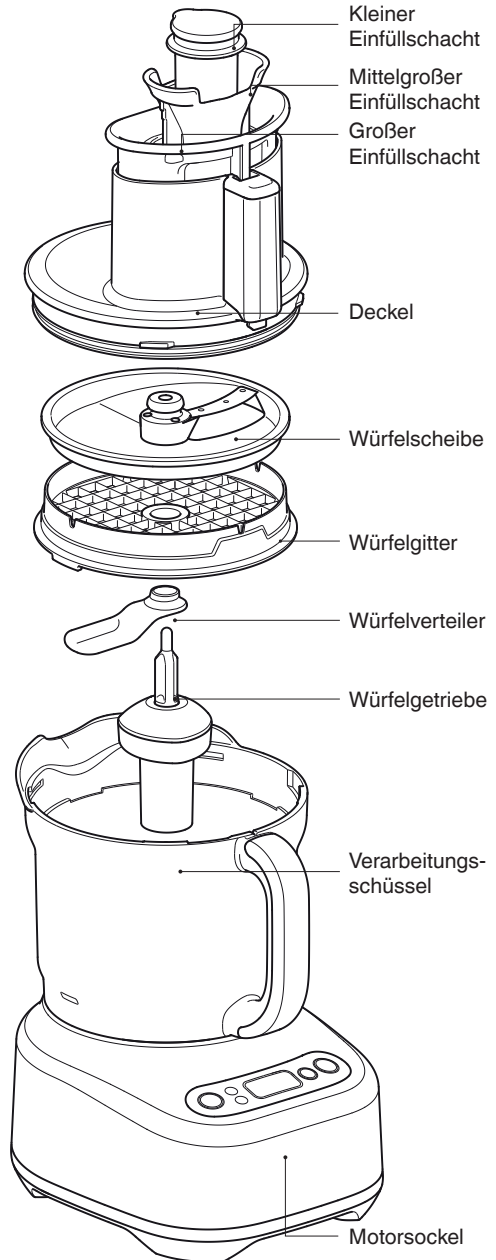
- 8 mm
- 16 mm

Setzen Sie das Gerät in der Reihenfolge zusammen wie in der Abbildung rechts angegeben.

1. Setzen Sie das Würfelgetriebe in die Hauptverarbeitungsschüssel ein.
2. Setzen Sie den Würfelverteiler auf das Würfelgetriebe.
3. Richten Sie das Würfelgitter vorsichtig aus und setzen Sie es oben in die Schüssel ein. Drehen Sie das Gitter, bis es in der Schüssel einrastet und sich nicht mehr dreht.
4. Die Würfelscheibe kann nun auf die Spitze des Würfelgetriebes, die aus der Mitte des Gitters ragt, angebracht werden.
5. Richten Sie den Deckel aus und vergewissern Sie sich, dass er richtig geschlossen und einsatzbereit ist. Im Lieferumfang des Würfelsets ist auch ein Schäler enthalten, der zusammen mit der Hauptspindel und der Schüssel verwendet wird.

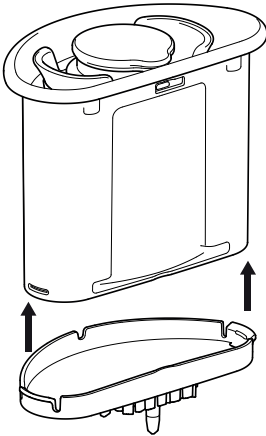
WICHTIG: Denken Sie immer daran, Würfelgetriebe, Würfelverteiler, Würfelgitter und Würfelscheibe in die Küchenmaschine einzusetzen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.

Schneiden Sie nicht mehr Würfel auf einmal als bis zum angegebenen MAX-Wert. Eine Überschreitung dieser Menge blockiert die Scheibe. Zudem wird dadurch die Reinigung des Würfelgitters erschwert und das verwendete Zubehör kann beschädigt werden.



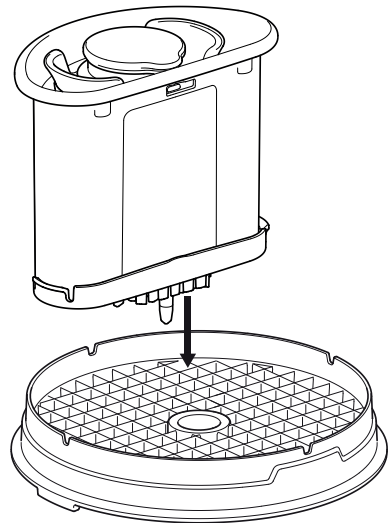
ZUSAMMENBAU DES REINIGUNGSGERÄTS

1. Richten Sie den Reinigungsaufsatz auf dem Gitter aus und drücken Sie dann den Schieber nach unten, um das Kochgut zu entfernen. Bewegen Sie den Aufsatz hin und her, um härtere Bestandteile zu lösen.
2. Wiederholen Sie den Vorgang an den vier markierten Stellen, bis das Gitter sauber ist.
3. Wenn Sie mit dem Würfeln fertig sind, entfernen Sie mit der Bürste die Reste vom Würfelgitter.



TIPPS

- Die Reinigung geht einfacher, wenn Sie die Schüssel vom Sockel nehmen.
- Falls es immer noch nicht gelingt, die Kochgutreste von oben zu entfernen, können Sie das Würfelgitter verkehrt auf die Arbeitsoberfläche legen und die Unterseite mit dem Reinigungswerkzeug säubern.





Funktionen

BEDIENUNG

Erste Schritte

Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn die Schüssel, der Deckel und der große Schieber richtig zusammengesetzt sind. Dadurch wird die Sicherheitsverriegelung aktiviert und der Motor kann laufen.

Der Einfüllschacht ist mit einem Symbol für die MAXIMALE EINFÜLLHÖHE versehen. Es gibt die maximale Menge an Zutaten an, die in den Schacht gegeben werden kann, damit der Schieber das Sicherheitssystem für den Einfüllschacht aktiviert.

Bedienfeld



Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und die EIN/AUS-Taste gedrückt wird, leuchten die Tasten und das Display auf und die Küchenmaschine ist betriebsbereit. Wenn Sie in dieser Phase die EIN/AUS-Taste drücken, wird das Gerät ausgeschaltet.

Wenn Sie die Tasten PLAY | PAUSE drücken, läuft der Motor ununterbrochen, und der Timer zählt hoch, um die Bearbeitungszeit anzuzeigen.



Drücken Sie während der Verarbeitung erneut PLAY | PAUSE, um den Motor anzuhalten. Der Timer wird angehalten und sowohl das Pausensymbol als auch die Taste PLAY | PAUSE blinken. Drücken Sie PLAY | PAUSE, um den Vorgang fortzusetzen, oder drücken Sie EIN/AUS, um in den Standby-Modus zurückzukehren.



Wird der große Schieber während der Verarbeitung entfernt, stoppt der Motor. Der Timer wird angehalten, das Symbol SCHIEBER EINFÜHREN wird angezeigt und die Taste PLAY | PAUSE blinkt. Die Zutaten können in den Deckelschacht gegeben werden, und wenn der große Schieber wieder eingesetzt wird, fährt das Gerät mit der Verarbeitung fort.

Wenn Sie die Taste PULSE drücken, läuft der Motor nur, solange Sie die Taste gedrückt halten. Durch aufeinanderfolgendes Drücken zählt der Timer die Gesamtbearbeitungszeit hoch. Dieser Impulsbetrieb ist ideal für Zutaten, die plötzliche Leistungsstöße benötigen, um die Zutaten zu bewegen oder zu integrieren, oder für Lebensmittel, die nur kurzzeitig verarbeitet werden müssen.

Verwenden Sie eine Kombination aus den Tasten PULSE und PLAY | PAUSE, um mehr Kontrolle bei der Verarbeitung von Zutaten zu haben.

Timer

Während des Betriebs zählt der Timer von Null aufwärts und zeigt die aufgelaufene Bearbeitungszeit an. Der Dauerbetrieb wird beendet, wenn der Timer 20 Minuten (19:59) erreicht. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

Bei Rezepten, deren Zutaten eine bestimmte Verarbeitungsdauer erfordern, steuern Sie diese mithilfe der Pfeiltasten nach oben oder unten. Jeder einzelne Tastendruck führt zu einer Anpassung um 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, erfolgt die Anpassung in 10-Sekunden-Schritten oder mehr. Das TIMER-Symbol wird auf dem Display angezeigt.



Drücken Sie PLAY | PAUSE, um die Verarbeitung zu starten. Das Gerät arbeitet, während die angezeigte Zeit heruntergezählt wird. Der Motor läuft ununterbrochen, bis der Timer Null erreicht. Das Herausziehen des großen Schiebers oder die Verwendung der Pausenfunktion hat keinen Einfluss auf die eingestellte Zeit während der Verarbeitung. Wenn Sie während des Betriebs die Tasten EIN/AUS oder PULSE drücken, wird der Timer gelöscht und Sie kehren in den Standby-Modus zurück.

Nach Verarbeitung

Warten Sie, bis sich die Klingen oder Scheiben nicht mehr bewegen, bevor Sie den Deckel entriegeln. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Klingen oder Scheiben hantieren.

Wenn Sie die Klingen oder Scheiben entfernen, heben Sie das Teil an, indem Sie den Kunststoffnabenbereich in der Mitte vorsichtig anfassen.

Überlastschutz

Die Küchenmaschine ist mit einem Überlastungsschutzsystem ausgestattet, um Schäden am Motor zu verhindern. In diesem Fall schaltet die Küchenmaschine in den Standby-Modus und das Symbol für ÜBERLASTUNGSSCHUTZ blinkt.



Die Küchenmaschine ausstecken und 30 Minuten lang abkühlen lassen.

Wenn die Klingen oder Scheiben während der Bearbeitung blockieren, halten Sie die Maschine sofort an und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die verklemmten Zutaten entfernen. Wenn dies öfter geschieht, ist die Schüssel möglicherweise zu voll. Versuchen Sie die Verarbeitung in kleineren Chargen.

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. 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.




TIPP

Kartoffeln mit einer Größe von etwa 70 mm x 70 mm eignen sich für die Schälscheibe am besten. Wählen Sie runde statt längliche Kartoffeln.



Tipps

Die nachstehend aufgeführten Tipps sind lediglich Vorschläge. Ausführlichere Anweisungen finden Sie in den spezifischen Rezepten online unter www.sageappliances.com/eu/de.

ZUBEHÖR	AKTION	ARTEN VON ZUTATEN/GERICHTEN	TIPPS
Quad™-Klinge	Hacken	<ul style="list-style-type: none"> • Rohes Obst und Gemüse • Rohes oder gekochtes Fleisch und Fisch • Frische Kräuter • Semmelbrösel • Nüsse • Trockenfrüchte 	<ul style="list-style-type: none"> • Putzen und schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in 2,5 cm große Würfel.
	Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Rohe und gekochte proteinhaltige Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Putzen und schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in 2,5 cm große Würfel. • Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie proteinhaltige Zutaten vorher 30 Minuten lang einfrieren. • Überschüssiges Fett und Sehnen abschneiden.
	Pürieren/ Mischen	<ul style="list-style-type: none"> • Gekochtes Obst und Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Lebensmittel vor dem Pürieren oder Mixen abkühlen.
Teigknetter	Mixen	<ul style="list-style-type: none"> • Saucen • Teigmischungen • Pesto • Buttermischungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Für den Teig die Taste PULSE drücken, bis er gleichmäßig vermischt ist. Nicht zu lange verarbeiten.
	Kneten	<ul style="list-style-type: none"> • Brot- und Pizzateig 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den kleinen Einfüllschacht ein, um sie einzuarbeiten. • Die empfohlene maximale Mehlmenge beträgt 750 g.
Verstellbarer Hobel	Scheiben schneiden	<ul style="list-style-type: none"> • Rohkost und Gemüse • Salami und Wurstwaren 	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Zutaten senkrecht auf die linke Seite des Einfüllschachts mit der entsprechenden Größe, um ein Kippen zu vermeiden. • Bei Wurstwaren wie Salami schneiden Sie ein Ende ab und verarbeiten sie nacheinander.
Wendehäcks- lerscheibe	Grob und fein zerkleinern	<ul style="list-style-type: none"> • Käse • Obst und Gemüse wie Äpfel, Kartoffeln und Kohl 	<ul style="list-style-type: none"> • Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie weichere Käsesorten vor dem Reiben 45 Minuten lang einfrieren. <p> HINWEIS Das Reiben von weißem Weichkäse wie frischem Mozzarella wird nicht empfohlen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Hartkäse vor dem Reiben die Rinde entfernen.
Pommes frites	Pommes frites schneiden	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln • Süßkartoffeln • Karotten 	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Zutaten waagrecht in den großen Einfüllschacht, um die Länge zu maximieren. • Für Kartoffeln und weiche Produkte verwenden Sie den großen Einfüllschacht, um die Länge zu maximieren; für härtere, faserige Produkte verwenden Sie den mittleren Schacht, um mehr Kontrolle zu haben.

**Würfelsset
(8, 16 mm)**

Würfeln

- Rohes und gekochtes Gemüse und Obst
- Kleinen oder mittleren Einfüllschacht verwenden für härtere Zutaten wie Karotten oder Kürbis. Um das Resultat weiter zu verbessern, Lebensmittel vorkochen.
- Beim Würfeln von Tomaten oder Avocados erzielen Sie mit festeren Früchten ein besseres Ergebnis.
- Verwenden Sie den Würfelverteiler auf dem Würfelgetriebe. Dadurch bleibt der Bereich unter dem Einfüllschacht frei und Sie verhindern ein Blockieren.

**Kartoffel-
schäler**

Schälen

- Rohe Kartoffeln
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie gleichmäßig geformte Kartoffeln.
- Käse
- Rohe Süßkartoffeln/Kumara.
- Fleisch, einschließlich harter Wurstwaren.
- Obst und Gemüse mit harter Schale wie Ananas und Wassermelone. Diese zuerst schälen.

**WICHTIGER HINWEIS**

Aufgrund der härteren und faserigeren Beschaffenheit sollten Sie Folgendes **NICHT WÜRFELN**:

**WICHTIGE HINWEISE**

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten in den Einfüllschacht geben und mit dem Schieber leicht nach unten drücken, bevor Sie die Küchenmaschine starten.

Verwenden Sie für die Verarbeitung von harten Produkten wie Kürbis und Süßkartoffeln immer den kleinen oder mittleren Einfüllschacht. Wenn Sie harte Produkte durch den großen Einfüllschacht führen, können die Scheiben beschädigt werden.

Kleinere Zutaten

Für lange, dünne Zutaten wie Karotten, Gurken, Zucchini usw. verwenden Sie den kleinen oder mittleren Einfüllschacht. Dadurch wird verhindert, dass die Zutaten beim Schneiden umkippen.

Trockene Zutaten

Der breite Einfüllschacht ist 14 cm breit und kann Zutaten bis zu dieser Größe aufnehmen. Die Zutaten sollten so eng anliegen, dass sie in aufrechter Position im Einfüllschacht gehalten werden, aber nicht so eng, dass sie im Schacht nicht nach unten rutschen. Achten Sie darauf, den Einfüllschacht nicht zu überfüllen, da der Schieber die Sicherheitsverriegelung nicht auslöst, wenn der Auswurfschacht zu voll ist. Füllen Sie nicht über die MAX-Anzeige hinaus.

Druck

Bei der Verarbeitung dürfen die Zutaten niemals mit Gewalt in den Einfüllschacht geschoben werden, da dies die Scheiben beschädigen kann. Üben Sie bei weichen Zutaten wie Tomaten und Bananen leichten, gleichmäßigen Druck aus. Üben Sie mittleren, gleichmäßigen Druck auf festere Zutaten wie Kartoffeln, Käse, Wurstwaren und Äpfel aus.

Minischüssel

Die Mini-Verarbeitungsschüssel wird innerhalb der Hauptverarbeitungsschüssel verwendet. Sie dient der besseren Kontrolle bei der Verarbeitung kleiner Mengen von Lebensmitteln oder Kräutern. Verwenden Sie die Minispindel zusammen mit der Minischüssel und fügen Sie dann die Mini-Klinge zum Zerkleinern, Mixen und Pürieren einer Vielzahl von Zutaten hinzu. Alternativ können die verstellbare Schneidscheibe, die Häckslerscheibe oder die Pommes-frites-Scheibe auf der Minispindel verwendet werden, um kleinere Mengen in der Minischüssel zu verarbeiten.

Würfelsset

Rohe Süßkartoffeln/Kumara nicht würfeln. Seine trockene, harte und faserige Beschaffenheit kann wegen starker Beanspruchung zu Schäden an Schüssel und Deckel führen.

Befüllen Sie die Schüssel nicht über die MAX-Markierung mit Zutaten.

Setzen Sie die Schneidscheibe nicht auf die Spindel, wenn das Gitter nicht angebracht ist.

Verwenden Sie den Würfelverteiler auf dem Getriebe.



Pflege und Reinigung

Ziehen Sie das Netzkabel nach dem Gebrauch aus Sicherheitsgründen aus der Steckdose.

Verarbeitungsschüssel und Deckel

Aufgrund der Verriegelungselemente empfehlen wir, die Schüssel nicht für längere Zeit ins Wasser zu tauchen.

Um die Schüssel und den Deckel sauber zu halten und das Antrocknen von Lebensmitteln zu vermeiden, sollten Sie die folgenden Schritte so schnell wie möglich nach dem Gebrauch durchführen:

- Spülen Sie den Großteil der Rückstände von Schüssel und Deckel mit Wasser ab.
- Waschen Sie die Teile in sauberem, warmem Seifenwasser unter Verwendung eines milden Spülmittels und eines nicht scheuernden Schwamms.
- Die Schüssel und der Deckel können gelegentlich in der Spülmaschine gereinigt werden (nur im obersten Fach). Eine regelmäßige Reinigung in der Spülmaschine wird jedoch nicht empfohlen, da eine längere Einwirkung von scharfen Reinigungsmitteln, heißem Wasser und Druck den Kunststoff und die Verriegelungselemente beschädigt und ihre Lebensdauer verkürzt.



WARNUNG

Die Schalen von Zitrusfrüchten enthalten Öle, die dem Material der Küchenmaschine im Lauf der Zeit schaden können. Reinigen Sie Ihre Verarbeitungsschüssel immer sofort nach der Verarbeitung von Zitruschalen.

Klingen und Scheiben

- Klingen und Scheiben sind rasiermesserscharf, nicht berühren. Verwenden Sie immer einen Spatel oder eine Bürste, um Lebensmittel zu entfernen oder die Klingen zu reinigen.
- Spindel, Klingen und Scheiben können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Speiseschieber

Alle Teile des Schieberstapels können in der Spülmaschine (oberstes Fach) gereinigt werden.

Motorsockel

Wischen Sie den Motorsockel mit einem weichen, feuchten Lappen ab und lassen Sie ihn anschließend gründlich trocknen.

Speiserückstände vom Netzkabel abwischen.

Würfelizebehör

Befolgen Sie die Anleitung für den Zusammenbau des Würfelreinigers. Verwenden Sie nach dem Würfeln das Würfelizebehör, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Das Würfelizebehör mit Ausnahme des Würfelgetriebes kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Reinigungsmittel

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel zur Reinigung des Motorsockels oder Saftkrugs, da dies Kratzer verursachen kann. Reiben Sie diese Komponenten stattdessen in warmem Seifenwasser mit einem weichen Lappen ab.

Hartnäckige Lebensmittelflecken und -gerüche

Zutaten mit penetrantem Geruch wie z. B. Knoblauch, Fisch und manche Gemüsesorten wie Karotten können Gerüche oder Flecken in der Schüssel oder auf dem Deckel hinterlassen.

Zum Entfernen warmes Seifenwasser einfüllen und bis zur Markierung MAX LIQUID auffüllen. Beiseite stellen und 5 Minuten einweichen lassen, ohne die ganze Schüssel einzutauchen. Reinigen Sie sie dann mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie beide Teile gründlich ab. Bewahren Sie die Schüssel mit abgenommenem Deckel auf.

Aufbewahrung

Setzen Sie den großen Speiseschieber (mit eingesetztem mittlerem und kleinem Schieber) zur Aufbewahrung in den Einfüllschacht.

Bewahren Sie Ihre Küchenmaschine aufrecht auf, wobei die Schüssel und der Deckel in ihrer Position verbleiben, aber nicht verriegelt sind. Das Verriegeln von Schüssel und Deckel kann die Sicherheitsverriegelung unnötig belasten.

Alle Zubehörteile sollten im Aufbewahrungsbehälter und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um versehentliche Schnittverletzungen zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, die Scheiben in einer Schublade mit anderen Utensilien aufzubewahren.

Stellen Sie während der Lagerung nichts auf die Küchenmaschine.



Störungsbehebung

PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

Zutaten werden ungleichmäßig zerkleinert

- Die Zutaten sollten vor der Verarbeitung gleichmäßig in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.
- Die Zutaten sollten in Chargen verarbeitet werden, um eine Überlastung zu vermeiden.

Scheiben werden schräg oder ungleichmäßig geschnitten

- Legen Sie gleichmäßig geschnittene Lebensmittel in den Einfüllschacht.
- Üben Sie Druck aus und starten Sie dann das Gerät.

Zutaten fallen im Einfüllschacht um

- Der große Einfüllschacht muss voll gepackt sein, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie kleinere Mengen verarbeiten, legen Sie die Lebensmittel ganz links in den Einfüllschacht oder verwenden Sie einen kleineren Einfüllschacht, je nach Größe der Lebensmittel.

Ungleichmäßig geschnittene Pommes

- Entfernen Sie blockierte Kartoffeln, bevor Sie weitere Kartoffeln verarbeiten.

Nach der Verarbeitung verbleiben einige Lebensmittel auf der Scheibe

- Es ist normal, dass nach der Verarbeitung kleine Stücke übrig bleiben.

Motor wird beim Kneten des Teigs langsamer

- Die Teigmenge darf die auf dem Rezept angegebene Höchstmenge nicht überschreiten. Nehmen Sie die Hälfte heraus und verarbeiten Sie sie in zwei Chargen.
- Der Teig könnte zu trocken sein. Wenn der Motor schneller wird, setzen Sie die Verarbeitung fort. Wenn nicht, fügen Sie jeweils 1 Esslöffel Wasser hinzu, bis der Motor schneller läuft. Verarbeiten Sie den Teig so lange, bis er sich vom Rand der Schüssel löst.

Der Teig löst sich nicht von der Verarbeitungsschüssel

- Die Teigmenge überschreitet eventuell die maximale Kapazität der Küchenmaschine. Nehmen Sie die Hälfte heraus und verarbeiten Sie sie in zwei Chargen.
- Der Teig könnte zu trocken sein.

Teignoppen bilden sich oben auf dem Teigmesser und der Teig wird nicht gleichmäßig geknetet

- Die Maschine anhalten, den Teig vorsichtig herausnehmen, in 3 Stücke teilen und diese gleichmäßig in der Verarbeitungsschüssel verteilen.

Der Teig fühlt sich nach dem Kneten zäh an

- Den Teig in 2 oder 3 Stücke teilen und gleichmäßig in der Verarbeitungsschüssel verteilen. 10 Sekunden verarbeiten oder bis die Teigmengen gleichmäßig weich und biegsam sind. Wenn der Teig ruht, können sich die Glutenstränge entspannen und werden geschmeidiger.

Teig ist zu trocken

- Während die Maschine läuft, fügen Sie über den kleinen Einfüllschacht jeweils 1 Esslöffel Wasser hinzu, bis sich der Teig vom Inneren der Verarbeitungsschüssel löst.

PROBLEM**EINFACHE LÖSUNG****Teig ist zu nass**

- Fügen Sie bei laufender Maschine über den kleinen Einfüllschacht jeweils 1 Esslöffel Mehl hinzu, bis sich der Teig vom Inneren der Verarbeitungsschüssel löst.

Der Motor springt nicht an

- Eine Sicherheitsverriegelung verhindert, dass der Motor anläuft, wenn er nicht ordnungsgemäß montiert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Deckel fest eingerastet sind. Vergewissern Sie sich, dass die Hauptschüssel so positioniert ist, dass der Griff zu Ihnen zeigt.
- Inhalt der Zutaten im Einfüllschacht sollte unterhalb der maximalen Fülllinie liegen.
- Wenn der Motor immer noch nicht anspricht, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.

Die Küchenmaschine schaltet sich während des Betriebs ab

- Prüfen Sie, ob die Meldung „Insert pusher“ (Schieber einführen) auf dem Display angezeigt wird. Wenn ja, vergewissern Sie sich, dass der große Schieber, der Deckel und die Schüssel richtig eingerastet sind.
- Wenn der Motor überlastet ist, beginnt das Symbol „ÜBERLASTSCHUTZ“ auf dem Bildschirm zu blinken. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie die Küchenmaschine 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie weitermachen.

Der Motor hat sich während des Betriebs verlangsamt

- Dies ist normal, da stärkere Belastungen (z. B. das Schneiden/ Zerkleinern von Käse) den Motor überbeanspruchen können. Legen Sie die Lebensmittel wieder in den Einfüllschacht, schneiden Sie sie in kleinere Stücke und verarbeiten Sie sie mit einem kleineren Schieber und setzen Sie die Verarbeitung fort.
- Die maximale Füllmenge wurde möglicherweise überschritten. Einen Teil der Zutaten entfernen und weiterverarbeiten.

Die Küchenmaschine vibriert / bewegt sich während der Verarbeitung

- Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße an der Unterseite des Geräts sauber und trocken sind. Stellen Sie außerdem sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
- Dies ist normal, da stärkere Belastungen den Motor überbeanspruchen können.
- Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Bestandteile, die sich auf der Scheibe befinden, bevor Sie fortfahren.
- Wenn dies während des Mischens des Teigs auftritt, schalten Sie das Gerät aus und verteilen Sie die Teigmischung gleichmäßiger in der Schüssel, bevor Sie fortfahren.
- Verarbeiten Sie harte und faserige Lebensmittel, wie z. B. Karotten, durch den mittleren oder kleinen Einfüllschacht.

**SCHIEBER
EINFÜHREN blinkt**

- Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel die Maximallinie im Einfüllschacht hinaus nicht übersteigen.
- Wenn der Schieber vollständig eingesetzt ist und diese Warnung auf dem Display blinkt, überprüfen Sie, ob die Schüssel und der Deckel richtig zusammengesetzt sind. Der Griff der Schüssel sollte zur Vorderseite des Geräts zeigen.

Würfelszubehör funktioniert nicht

- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör laut Anleitung eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Würfelgitter die Zutaten oben nicht berührt, in die Schüssel eingerastet ist und flach und stabil sitzt.
- Achten Sie darauf, dass keine Zutaten in der Würfelscheibe stecken. Verwenden Sie einen Spatel, um steckengebliebene Zutaten zu entfernen.
- Achten Sie darauf, dass das Würfelzubehör die gleiche Größe hat, d. h. 8-mm-Scheibe und 8-mm-Gitter usw.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE UND 30 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE AUF DEM MOTOR

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 2 Jahre für alle Bestandteile des Produkts und 30 Jahre für den Produktmotor ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach alleinigem Ermessen von Sage Appliances).

Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter **sageappliances.com**.

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 10 Assemblage
- 15 Fonctions
- 17 Astuces
- 19 Entretien et nettoyage
- 20 Dépannage
- 22 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, 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.

CONSIGNES 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 la première utilisation de cet appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située sous l'appareil.
- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise d'alimentation de cet appareil.
- Ne placez pas l'appareil au bord d'un plan de travail ou d'une table pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- Des vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil sur une surface glissante, instable ou irrégulière, telle que l'égouttoir d'un évier.
 - Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il est susceptible d'être en contact avec toute autre source de chaleur.
 - Assurez-vous que le robot culinaire est complètement assemblé avant de l'utiliser. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
 - Assurez-vous que l'appareil  est ÉTEINT et débranché de la prise de courant avant de fixer des accessoires, y compris des lames ou des disques.
 - Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec précaution. Les lames, les disques de coupe et les grilles de découpe sont très tranchants et doivent être gardés hors de portée des enfants.
 - Fixez toujours le bol sur la base du moteur avant de fixer les lames ou les disques.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des lames ou disques en mouvement pendant la transformation des aliments, afin d'éviter tout risque de blessure grave ou de dommage au robot culinaire. Une spatule en plastique peut être utilisée, mais uniquement lorsque le robot culinaire est à l'arrêt.
 - Assurez-vous que le moteur de l'appareil est arrêté et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant de retirer le couvercle du bol.
 - Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments vers le bas avec votre main lorsque vous les tranchez ou les râpez. Utilisez toujours le poussoir pour pousser les aliments dans le goulot d'alimentation.
 - Ne remplissez pas le bol au-delà de la ligne de remplissage maximale marquée pour chaque type d'ingrédients. Ajoutez toujours les ingrédients plus secs ou plus épais dans le bol avant d'ajouter les liquides. Le non-respect de cette consigne peut entraîner

- un dysfonctionnement de l'appareil, une détérioration de l'appareil ou des blessures dues à l'endommagement du couvercle ou du bol.
- Ne posez jamais de lame ou de disque sur la tige du moteur. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou les disques de coupe sur la tige sans avoir préalablement mis le bol en place correctement. Rangez les lames et les disques, comme vous le feriez avec des couteaux tranchants, hors de portée des enfants dans la boîte de rangement fournie.
 - Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser le robot culinaire. N'essayez jamais de neutraliser ou d'altérer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
 - Débranchez toujours la fiche de la prise de courant si l'appareil n'est pas utilisé, avant de tenter de déplacer l'appareil, avant de le nettoyer, de le démonter, de le monter et de le ranger.
 - Certains mélanges rigides, comme la pâte, peuvent entraîner une rotation de la lame plus lente que la normale. Si cela se produit, ne prolongez pas l'opération pendant plus d'une minute.
 - Ne versez pas de liquides chauds ou bouillants dans l'appareil. Laissez-les refroidir à température ambiante avant de les transférer dans le bol. Du liquide chaud pourrait être éjecté et engendrer des blessures en raison d'une vapeur soudaine.
 - Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
 - Ne mettez aucune pièce du robot culinaire dans le four à micro-ondes.
 - Ne retirez jamais le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
 - Utilisez toujours les boutons POWER ou PAUSE pour arrêter la machine avant de retirer le couvercle.
 - Prenez garde lorsque vous retirez les aliments du bol, en vous assurant que le moteur et la lame/le disque se sont complètement arrêtés avant de les démonter. Assurez-vous que vous avez appuyé sur le bouton POWER pour arrêter le moteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de retirer le couvercle du bol. Le bol doit alors être déverrouillé du corps du moteur et la lame et le disque enlevés avec précaution avant d'essayer de retirer la préparation.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyants caustiques pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez régulièrement l'appareil. Respectez scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage indiquées dans ce livret. Pour éviter un éventuel dysfonctionnement de l'interrupteur, ne rangez jamais le robot culinaire avec le poussoir en position verrouillée.
- Ne nettoyez pas la grille ou la lame de découpe avec vos doigts ou avec un couteau. Utilisez l'outil de nettoyage ou la brosse fournis pour cela.
- N'essayez pas d'utiliser le kit de coupe en dés d'une autre manière que celle indiquée dans ce manuel utilisateur.
- N'essayez pas d'utiliser le kit de coupe en dés avec des robots culinaires autres que les modèles indiqués sur l'emballage du kit de coupe en dés.
- 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 en plein air. **Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.**
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de réparation Sage agréé.

- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil directement dans sa propre prise électrique sur un circuit dédié, distinct des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil complet au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié et/ou réparé.
- Afin d'éviter le danger de remise en marche involontaire de la protection contre les surcharges, cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif de commutation supplémentaire externe (comme un minuteur). Veillez à ne pas brancher l'appareil à un circuit pouvant régulièrement mettre l'appareil sous tension et hors tension.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir

une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.



AVERTISSEMENT

Pour éviter un éventuel dysfonctionnement de l'interrupteur automatique du bol, ne placez pas le couvercle en position verrouillée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être

amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



À des fins de protection contre les décharges électriques, ne plongez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou dans un liquide.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants

A. Petit poussoir

Pour un contrôle plus précis de la transformation des petits ingrédients. Il fait également office de verre doseur. L'appareil fonctionne en continu, que le petit poussoir soit en place ou non.

B. Poussoir moyen

Le robot culinaire fonctionne en continu, que le poussoir moyen soit en place ou non.

C. Grand poussoir

Pour pousser les aliments dans le goulot d'alimentation. Le robot culinaire ne démarrera pas si le grand poussoir n'est pas correctement mis en place.

D. Goulot extra-large de 14 cm

Pour les plus gros ingrédients.

E. Système de sécurité du goulot d'alimentation

Empêche le moteur de fonctionner si le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en position et si le grand poussoir d'alimentation n'est pas inséré.

F. Couvercle avec joint en silicone

Se fixe sur le bol.

G. Mini bol avec joint en silicone

H. Bol principal avec poignée

Le bol se fixe sur la base du moteur.

I. Bouton PLAY | PAUSE

Appuyez sur cette touche pour démarrer et mettre en pause le moteur.

J. Bouton PULSE

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée brièvement pour obtenir de brefs à-coups de puissance. Le moteur s'arrête automatiquement après relâchement du bouton PULSE.

K. Affichage de l'écran

Affiche le minuteur.

L. Bouton POWER

M. Minuteur avec compte à rebours

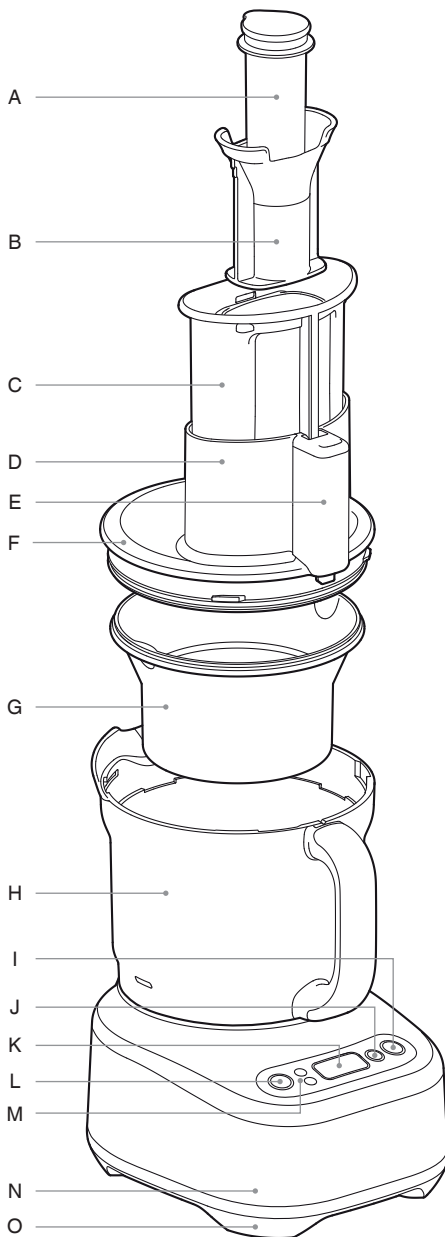
Permet de définir la durée souhaitée de l'opération. Peut compter dans l'ordre croissant et lancer des comptes à rebours, et arrête le robot culinaire une fois que le compte à rebours est terminé.

N. Base du moteur à induction puissant

Moteur à induction avec système d'arrêt de sécurité.

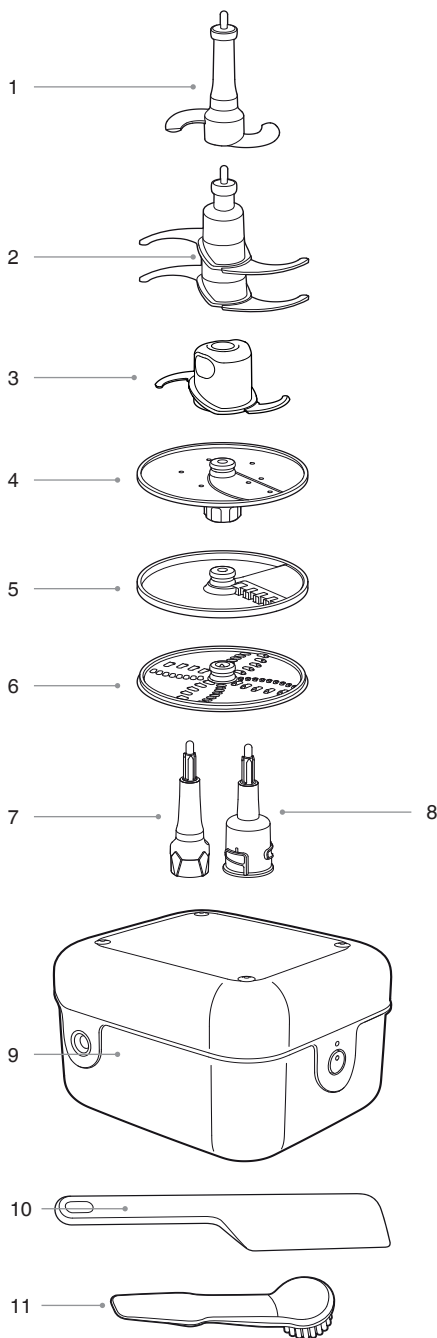
O. Pieds en caoutchouc antidérapants

Pour plus de sécurité et de stabilité.



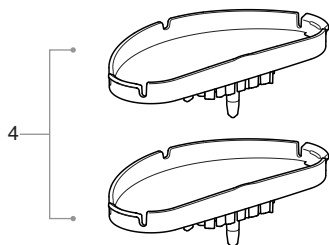
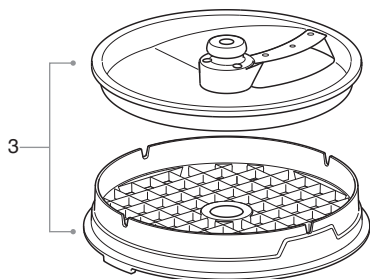
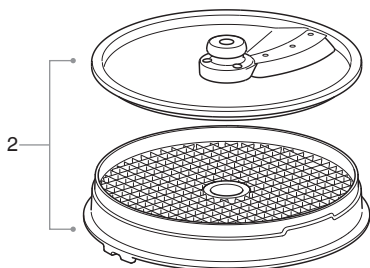
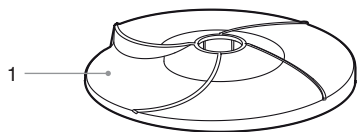
Informations sur la tension nominale

220 V - 230 V ~ 50 Hz 900 Watts



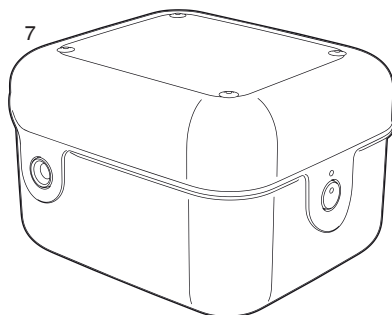
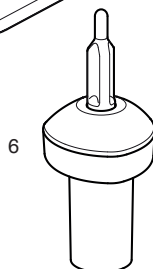
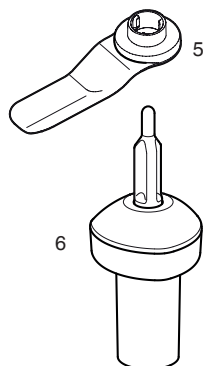
CARTON N°1

1. **Lame à pétrir**
Lame en matériau souple pour le pétrissage de la pâte.
2. **Lame Quad™**
Action rapide pour un hachage, un mélange, un fouettage et une préparation uniformes de nombreux ingrédients.
3. **Mini lame**
S'attache au mini axe et s'utilise dans le mini bol pour un hachage et un mélange uniformes de petites quantités de différents aliments.
4. **Disque trancheur réglable**
Utilisez ce disque pour couper les ingrédients en tranches. Capable de couper des tranches de 0,3 mm à 8 mm d'épaisseur.
5. **Disque coupe-frites**
Utilisez ce disque pour couper les ingrédients en forme de frites.
6. **Disque broyeur réversible**
Utilisez un côté de ce disque pour un broyage fin et l'autre côté pour un broyage grossier.
7. **Axe principal**
Se fixe sur le bol principal et entraîne le disque broyeur réversible, le disque coupe-frites ou le disque trancheur réglable.
8. **Mini axe**
Entraîne les mêmes accessoires que l'axe principal mais il est utilisé avec le mini bol pour préparer de plus petites quantités.
9. **Boîte de rangement**
Pour ranger tous les accessoires.
10. **Spatule en plastique**
Pour racler les résidus d'aliments sur la paroi des bols (le bol principal et les mini bols).
11. **Brosse de nettoyage**
Pour faciliter le nettoyage des bols, lames, disques et autres accessoires.



CARTON N°2 - LE KIT DE COUPE EN DÉS :

1. **Éplucheur**
Épluche les pommes de terre et autres aliments ronds et fermes.
2. **Disque et grille de découpe de 8 mm**
3. **Disque et grille de découpe de 16 mm**
4. **2 couvercles de nettoyage :**
8 mm et 16 mm, à fixer au grand poussoir
5. **Distributeur de découpe**
6. **Engrenage de découpe**
7. **Boîte de rangement**





Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez l'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le robot culinaire est débranché.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, les grilles et les disques car ils sont extrêmement tranchants.

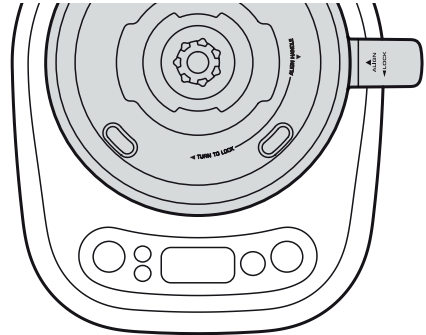


- Lavez le bol, le couvercle et tous les accessoires avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de l'engrenage de découpe, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de votre robot culinaire, il se peut que vous remarquiez une odeur provenant du moteur. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra au fil des utilisations.
- Utilisez toujours le robot culinaire sur une surface de travail sèche et plane.

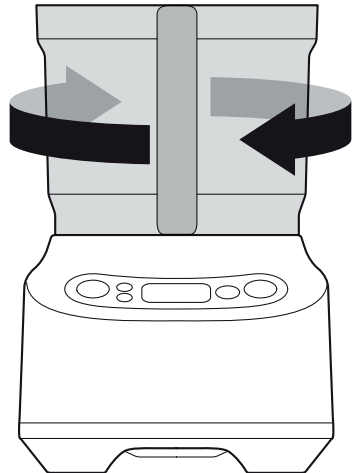
ASSEMBLAGE

Base et bol du moteur

1. Placez le bol sur la base du moteur avec la poignée alignée avec le symbole ALIGN HANDLE (ALIGNER LA POIGNÉE) sur la base du moteur.

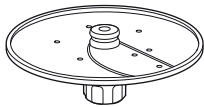


2. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se verrouille à l'avant. Le bol doit maintenant être solidement verrouillé en position. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas correctement verrouillé en position.

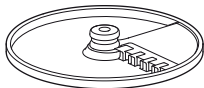


Axes et disques

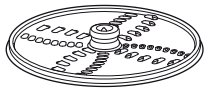
1. Avant de placer le couvercle sur le bol principal, choisissez l'axe adapté au bol ou au mini bol.
2. Insérez l'axe au centre du bol.
3. Ensuite, fixez soigneusement un accessoire de disque sur la pointe métallique de l'axe. Le disque doit reposer à plat sur l'axe. Le disque trancheur réglable, le disque à frites et le disque broyeur réversible fonctionnent aussi bien sur l'axe principal que sur le mini axe. L'éplucheur fonctionne uniquement sur l'axe principal.



Disque trancheur réglable



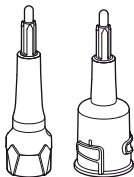
Disque coupe-frites



Disque broyeur réversible

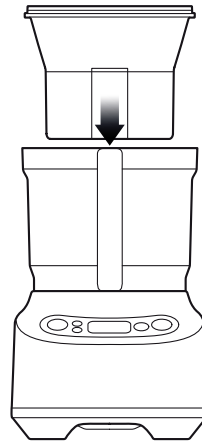


Éplucheur

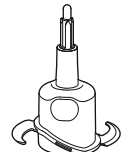


Axe principal et mini axe

Mini bol



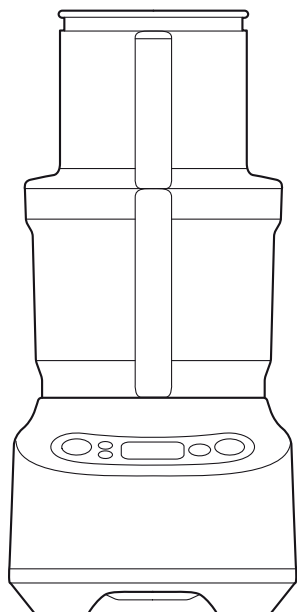
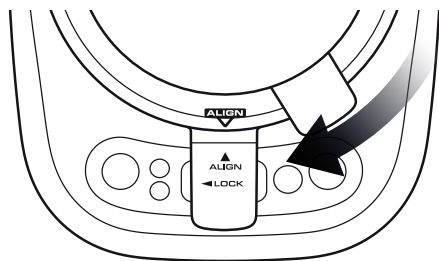
Le mini bol s'insère dans le bol principal.



Utilisez le mini axe avec le mini bol. Les accessoires mini lame et disque peuvent être utilisés avec le mini axe. Veuillez noter que la mini lame ne peut pas être utilisée dans le bol principal et que la lame S-Blade ne peut pas être utilisée dans le mini bol.

Couvercle

Placez le couvercle sur le bol pour que les symboles ALIGN | LOCK (ALIGNER | VERROUILLER) du couvercle et de la poignée soient alignés. Pour verrouiller le couvercle, tenez fermement le goulot et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée s'aligne. Une fois le couvercle bien verrouillé, le dispositif de verrouillage de sûreté de la poignée sera activé et, une fois le grand poussoir en position, le moteur pourra être enclenché.



KIT DE COUPE EN DÉS

Le kit de coupe en dés est livré avec 2 disques et grilles adaptés :

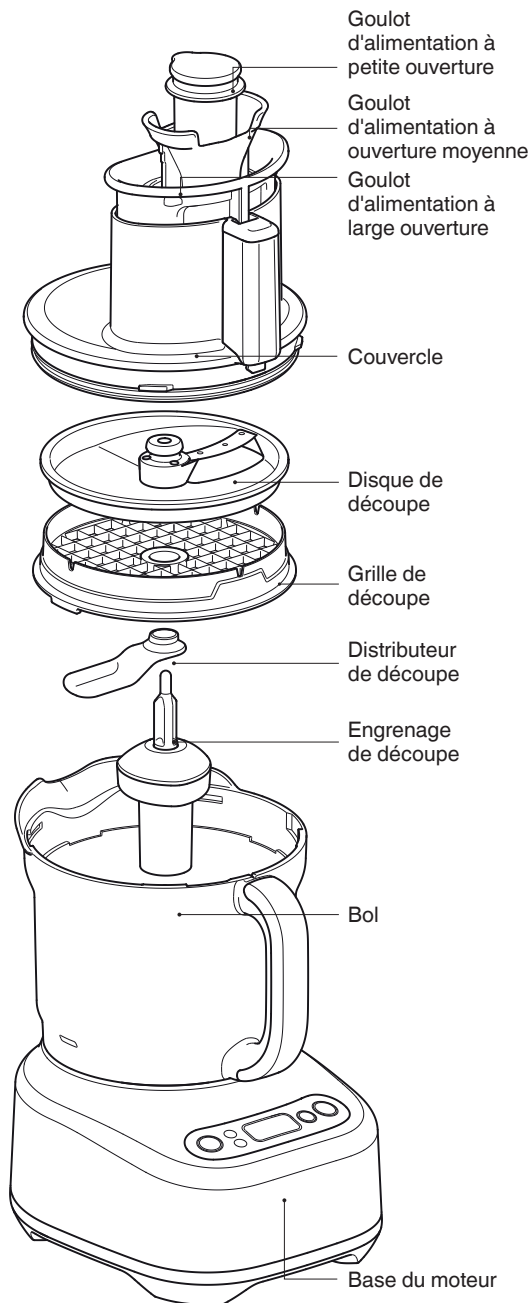
- 8 mm
- 16 mm

Assemblez-les dans l'ordre indiqué sur le schéma de droite.

1. Placez l'engrenage de découpe dans le bol principal.
2. Placez le distributeur de découpe sur l'engrenage de découpe.
3. Alignez et placez la grille de découpe avec précaution sur le haut du bol et faites-la pivoter jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans le bol et ne puisse plus pivoter.
4. Le disque de découpe peut maintenant être placé sur la partie de l'engrenage de découpe dépassant du centre de la grille.
5. Alignez le couvercle et assurez-vous qu'il est correctement fermé et prêt à être utilisé. Le kit de coupe en dés comprend également un éplucheur, qui peut être utilisé avec l'axe principal et le bol adapté.

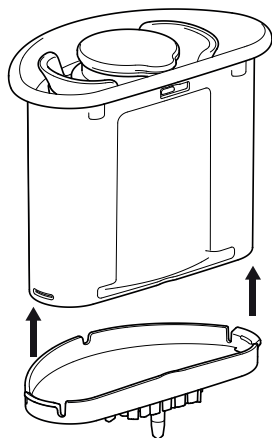
IMPORTANT : veillez à toujours placer l'engrenage de découpe ainsi que le distributeur de découpe, la grille de découpe et le disque de découpe dans le robot culinaire avant d'ajouter les aliments.

Ne dépassez pas le niveau MAX indiqué lorsque vous découpez des aliments. Dépasser cette capacité entraînera le blocage des aliments dans le disque. Cela compliquera également le nettoyage de la grille de découpe et pourrait endommager les accessoires utilisés.



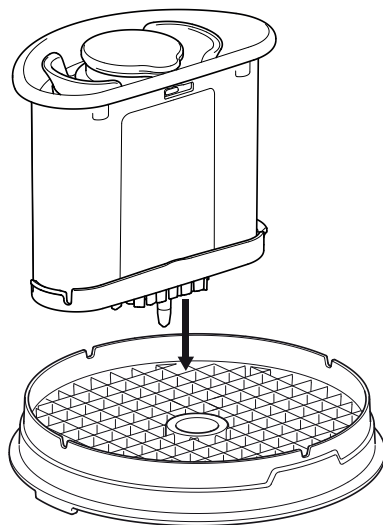
ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE DE NETTOYAGE :

1. Alignez le couvercle de nettoyage avec la grille et appuyez sur le poussoir pour éliminer les aliments. Faites-le basculer pour aider à éliminer les ingrédients plus durs.
2. Répétez aux quatre emplacements marqués jusqu'à ce que la grille soit vide.
3. Une fois le découpage en dés terminé, utilisez la brosse pour éliminer les restes de nourriture sur la grille de découpe.



ASTUCES

- Vous pouvez retirer le bol de la base pour procéder au nettoyage.
- S'il est toujours difficile de pousser les restes d'aliments par le haut, la grille peut être posée à l'envers sur le plan de travail et l'accessoire de nettoyage utilisé sur le dessous de la grille.





Fonctions

FONCTIONNEMENT

Commencer

Le robot culinaire ne fonctionne que si le bol, le couvercle et le grand poussoir sont correctement assemblés. Ceci enclenche le verrouillage de sécurité et permet au moteur de fonctionner.

Le goulot est doté d'un indicateur CHUTE FILL MAX (REPLISSAGE MAXIMAL DU GOULOT) qui signale le volume maximal d'aliments pouvant être préparés sans déclencher le système de sécurité du goulot d'alimentation.

Panneau de commande



Lorsque l'appareil est branché sur le secteur et que vous appuyez sur le bouton POWER, les boutons et l'écran s'allument et le robot culinaire est prêt à fonctionner. À ce stade, appuyer sur le bouton POWER éteindra l'appareil.

En appuyant sur le bouton PLAY | PAUSE, vous démarrez le moteur en continu et le compte à rebours indique la durée de l'opération.



Appuyez à nouveau sur PLAY | PAUSE pendant le fonctionnement et le moteur s'arrêtera.

Le minuteur s'arrête, et l'icône de pause et le bouton PLAY | PAUSE clignotent. Appuyez sur PLAY | PAUSE pour poursuivre l'opération ou appuyez sur POWER pour revenir en mode veille.



Le retrait du grand poussoir en cours de fonctionnement arrête le moteur. Le minuteur s'arrête, l'icône INSERT PUSHER (INSÉRER POUSSOIR) s'affiche et le bouton PLAY | PAUSE clignote. Les ingrédients peuvent être ajoutés dans le goulot du couvercle, l'appareil se remet à fonctionner lorsque le grand poussoir est remis en place.

Si vous vous servez du bouton PULSE, le moteur ne fonctionnera que s'il est maintenu enfoncé. En appuyant de façon séquentielle, vous augmentez la durée totale de l'opération, qui s'affiche sur le minuteur. Ce type d'opération instantanée est idéal pour les aliments qui ont besoin d'une puissance soudaine pour être traités ou intégrés, ou pour les types d'aliments qui ne nécessitent qu'une courte période de transformation.

Utilisez une combinaison des boutons PULSE et PLAY | PAUSE pour un contrôle plus précis de la transformation des ingrédients.

Minuteur

Pendant l'opération, le minuteur compte à partir de zéro et affiche la durée d'opération accumulée. Le fonctionnement continu s'arrête si le minuteur atteint 20 minutes (19:59) et l'appareil revient alors en mode veille.

Pour modifier la durée de l'opération, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le minuteur, pour toute recette qui exige une durée spécifique de transformation des ingrédients. Chaque pression permet d'ajuster de 5 secondes. En maintenant le bouton appuyé, il est possible d'ajuster par incréments de 10 secondes ou plus. L'icône MINUTEUR apparaîtra à l'écran.



Appuyez sur PLAY | PAUSE pour lancer l'opération et l'appareil fonctionnera jusqu'à la fin du décompte du temps affiché. Le moteur fonctionnera en continu jusqu'à ce que le minuteur atteigne zéro. Le retrait du grand poussoir ou l'utilisation de la fonction de pause n'affectera pas la durée définie pendant l'opération. Si vous appuyez sur les boutons POWER ou PULSE pendant le fonctionnement, le minuteur s'arrêtera et vous reviendrez en mode veille.

Après l'opération

Attendez que les lames ou les disques soient complètement à l'arrêt avant de déverrouiller le couvercle. Assurez-vous que l'appareil a été éteint à l'aide du bouton POWER et débranchez-le de la prise de courant avant de manipuler les lames ou les disques.

Lorsque vous retirez les lames ou les disques, soulevez la pièce en saisissant délicatement la zone du moyeu en plastique au centre.

Système de protection contre les surcharges

Le robot culinaire est doté d'un système de protection contre les surcharges afin d'éviter d'endommager le moteur : en cas de surcharge, l'appareil se met en mode veille et l'icône OVERLOAD PROTECTION (PROTECTION ANTI-SURCHARGE) clignote.



Débranchez le robot culinaire et laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

Si les lames ou les disques calent pendant l'opération, arrêtez immédiatement l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant avant de retirer les aliments coincés. Si cela se produit plusieurs fois, il se peut que vous surchargiez le bol. Essayez de l'utiliser avec des quantités plus modestes.

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. 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.



ASTUCES

La meilleure taille de pomme de terre pour le disque éplucheur est d'environ 70°mm x 70°mm. Choisissez des pommes de terre rondes plutôt qu'allongées.



Astuces

Les conseils énumérés ci-dessous ne sont que des suggestions. Pour des instructions plus détaillées, consultez les recettes spécifiques fournies en ligne à l'adresse sageappliances.com

ACCESSOIRE ACTION TYPES D'ALIMENTS/ ASTUCES PLATS

Lame Quad™	Côtelette	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes crus Viandes et poissons crus ou cuits Herbes fraîches Chapelure Noix Fruits secs 	<ul style="list-style-type: none"> Parez et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm de côté avant de les transformer.
	Viande hachée	<ul style="list-style-type: none"> Protéines crues et cuites 	<ul style="list-style-type: none"> Parez et coupez les aliments en cubes de 2,5 cm de côté avant de les transformer. Pour de meilleurs résultats, congelez les protéines pendant 30 minutes. Coupez les graisses et les tendons en excès.
	Purée/ Mélange	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes cuits 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir les aliments avant de les réduire en purée ou de les mixer.
	Mélange	<ul style="list-style-type: none"> Sauces Pâtes Pesto Beurres composés 	<ul style="list-style-type: none"> Pour les pâtes, utilisez le bouton PULSE jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ne pas surtransformer les aliments.
Lame à pétrir	Pétrissage	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes à pizza et à pain 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez le liquide par le petit goulot d'alimentation pour l'incorporer pendant que le moteur tourne. Capacité maximale recommandée pour la farine : 750 g
Disque trancheur réglable	Tranchage	<ul style="list-style-type: none"> Aliments et légumes crus Salamis et charcuteries 	<ul style="list-style-type: none"> Placez les aliments verticalement sur le côté gauche du goulot d'alimentation de la bonne taille pour minimiser le risque de basculement. Pour les charcuteries comme le salami ou le pepperoni, coupez une extrémité et insérez une pièce à la fois.
Disque broyeur réversible	Broyage grossier et fin	<ul style="list-style-type: none"> Fromages Fruits et légumes tels que les pommes, les pommes de terre et le chou 	<ul style="list-style-type: none"> Pour de meilleurs résultats, congelez les fromages les plus mous pendant 45 minutes avant de les râper. <p>REMARQUE</p> <p>Il est recommandé de ne pas râper les fromages blancs à pâte molle comme la mozzarella fraîche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Retirez la croûte des fromages à pâte dure avant de les râper.
Disques à frites	Découpage des frites	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre Patate douce Carottes 	<ul style="list-style-type: none"> Disposez les ingrédients horizontalement dans le grand goulot d'alimentation pour maximiser la longueur. Pour les pommes de terre et les produits plus mous, utilisez le grand goulot d'alimentation pour maximiser la longueur ; cependant, pour obtenir de meilleurs résultats sur les produits plus durs et fibreux, utilisez le goulot moyen pour un contrôle plus précis.

Kit de coupe en dés (8 mm, 16 mm)	Coupe en dés	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes et fruits crus ou cuits 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le goulot d'alimentation à ouverture petite ou moyenne pour les ingrédients plus durs comme les carottes ou les courges. Pour des résultats encore meilleurs, vous pouvez également les précuire. • Lorsque vous coupez des tomates ou des avocats en dés, des fruits plus fermes donneront un meilleur résultat. • Utilisez toujours le distributeur de découpe fixé à l'engrenage de découpe. Cela permettra de garder la zone située en-dessous du goulot dégagée et d'éviter les blocages.
Éplucheur de pommes de terre	Épluchage	<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre crues 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre de forme homogène.



NOTE IMPORTANTE

En raison de leur nature plus dure et plus filandreuse, **NE DÉCOUPEZ PAS** les aliments suivants :

- Fromage
- Patate douce/kumara crue
- Viande y compris la charcuterie dure
- Fruits et légumes à peau dure comme l'ananas ou la pastèque. Ceux-ci doivent d'abord être épluchés.



NOTES IMPORTANTES

Pour des résultats optimaux, placez les aliments dans le goulot et utilisez le poussoir pour pousser les aliments avec une légère force vers le bas avant de démarrer le robot culinaire.

Utilisez toujours le goulot d'alimentation petit ou moyen pour transformer les produits durs comme a courge et la patate douce. En insérant des aliments durs par le grand goulot d'alimentation, vous risqueriez d'endommager les disques.

Aliments plus petits

Pour les aliments longs et fins tels que les carottes, les concombres, les courgettes, etc., utilisez le goulot d'alimentation petit ou moyen. Cela évitera que l'aliment ne soit éjecté hors de l'appareil lors de la découpe.

Aliments plus gros

Le grand goulot d'alimentation mesure 14 cm de large et peut accueillir des aliments mesurant jusqu'à cette taille. L'aliment doit être bien ajusté pour être maintenu en position verticale dans le goulot, mais pas trop serré pour ne pas empêcher les aliments de passer à travers. Veillez à ne pas trop remplir le goulot, car le poussoir empêche le déclenchement du verrouillage de sécurité en cas de surcharge. Ne remplissez pas au-dessus de l'indicateur MAX.

Pression

Lors de la transformation, ne forcez jamais les aliments à descendre dans le goulot, car cela pourrait endommager les disques. Appliquez une pression légère et homogène sur les aliments mous comme les tomates et les bananes. Appliquez une pression moyenne et homogène sur les aliments plus fermes comme les pommes de terre, le fromage, la charcuterie et les pommes.

Mini bol

Le mini bol s'insère à l'intérieur du bol principal. Il permet un contrôle plus précis de la transformation de petites quantités d'aliments ou d'herbes. Utilisez le mini axe avec le mini bol, puis ajoutez la mini lame pour hacher et mélanger une variété d'aliments. Les disques trancheur réglable, broyeur ou à frites peuvent également être utilisés sur le mini axe pour transformer de plus petites quantités dans le mini bol.

Kit de coupe en dés

Ne coupez pas les patates douces/kumaras en dés. Leur nature sèche, dure et filandreuse peut endommager le bol et le couvercle en raison d'une forte charge.

Ne remplissez pas le bol d'ingrédients au-delà du niveau MAX indiqué sur le côté du bol.

Ne montez pas le disque de coupe sur l'engrenage sans la grille.

Utilisez toujours le distributeur de découpe fixé sur l'engrenage.



Entretien et nettoyage

Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant après utilisation, pour des raisons de sécurité.

Bol et couvercle

Étant donné que le bol comporte des éléments de verrouillage, nous déconseillons de l'immerger longtemps dans l'eau.

Pour que votre bol et votre couvercle restent propres et pour éviter que les aliments sèchent dessus, procédez aux étapes suivantes dès que possible après l'utilisation :

- Rincez la plupart des ingrédients du bol et du couvercle.
- 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 parfois être lavés au lave-vaisselle (étage supérieur uniquement). Néanmoins, il est déconseillé de le faire régulièrement, car une exposition prolongée aux produits de lavage agressifs, à l'eau chaude et à la pression risque d'endommager et de réduire la durée de vie du plastique et des composants de verrouillage.



AVERTISSEMENT

Les huiles des zestes d'agrumes peuvent endommager le matériel si le bol du robot culinaire y est exposé pendant une longue période. Nettoyez toujours le bol immédiatement après l'avoir utilisé avec des zestes d'agrumes.

Lames et disques

- Ne touchez pas les lames et les disques, ils sont tranchants. Utilisez toujours une spatule ou une brosse pour retirer les aliments ou lors du nettoyage des lames.
- L'axe, les lames et les disques peuvent être mis au lave-vaisselle.

Poussoirs

Toutes les pièces de la série de poussoirs peuvent être placées dans le lave-vaisselle (étage supérieur).

Base du moteur

Pour nettoyer la base du moteur, essuyez avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement. Essuyez tout excès de particules alimentaires du cordon d'alimentation.

Accessoires de découpe

Suivez les instructions d'assemblage de l'accessoire de nettoyage. Après le découpage en dés, utilisez l'accessoire pour nettoyer les restes de nourriture.

Les accessoires de découpe peuvent être lavés au lave-vaisselle, à l'exception de l'engrenage de découpe.

Agents de nettoyage

N'utilisez pas d'éponges ou nettoyants abrasifs sur la base du moteur ou sur le pichet, car ils pourraient rayer la surface. Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux.

Odeurs et tâches d'aliments tenaces

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

Pour éliminer les odeurs et les tâches, remplissez d'eau savonneuse tiède jusqu'au repère MAX LIQUID. Laissez tremper pendant 5 minutes, sans immerger le bol en entier. Nettoyez ensuite avec un détergent doux et de l'eau tiède, rincez et séchez soigneusement. Entrez le bol sans le couvercle dessus.

Rangement

Placez le grand poussoir (avec les poussoirs moyen et petit imbriqués) dans le goulot d'alimentation pour les ranger.

Rangez votre robot culinaire en position verticale, avec le bol et le couvercle en place, mais non verrouillés. En verrouillant le bol et le couvercle, vous exercez une pression inutile sur le système de verrouillage de sécurité.

Tous les accessoires doivent être rangés dans le bac de stockage et être placés hors de portée des enfants pour éviter toute coupure accidentelle. Il n'est pas recommandé de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.

Ne déposez rien sur le dessus du robot culinaire lorsque vous le rangez.



Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Les aliments ne sont pas transformés uniformément	<ul style="list-style-type: none">• Les ingrédients doivent être coupés uniformément en morceaux de 2,5 cm avant d'être transformés.• Les ingrédients doivent être traités par lots pour éviter toute surcharge.
Les tranches sont inclinées ou inégales	<ul style="list-style-type: none">• Placez les aliments coupés uniformément dans le goulot d'alimentation.• Appuyez dessus, puis démarrez la machine.
Les aliments tombent dans le goulot d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Le grand goulot d'alimentation doit être rempli pour obtenir les meilleurs résultats. Si vous utilisez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche du goulot d'alimentation, ou utilisez un goulot d'alimentation plus petit, en fonction de la taille des aliments.
Frites coupées inégalement	<ul style="list-style-type: none">• Il faut toujours retirer les pommes de terre coincées avant d'ajouter d'autres pommes de terre.
Certains aliments restent sur le dessus du disque après l'opération	<ul style="list-style-type: none">• Il est normal que de petits morceaux subsistent après l'opération.
Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de pâte ne doit pas dépasser la quantité maximale recommandée sur la recette. Retirez la moitié et procédez en deux fois.• La pâte est peut-être trop sèche. Si le moteur accélère, poursuivez l'opération. Sinon, ajoutez de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur s'accélère. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au côté du bol.
La pâte ne se dégage pas de l'intérieur du bol	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de pâte peut dépasser la capacité maximale du robot culinaire. Retirez la moitié et procédez en deux fois.• La pâte est peut-être trop sèche.
Un nœud de pâte se forme sur le dessus de la lame et la pâte n'est pas uniformément pétrie	<ul style="list-style-type: none">• Arrêtez l'appareil, retirez soigneusement la pâte, divisez-la en 3 morceaux et répartissez-les uniformément dans le bol.
La pâte semble dure après le pétrissage	<ul style="list-style-type: none">• Divisez la pâte en 2 ou 3 morceaux et répartissez-la uniformément dans le bol. Mélangez pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que les fruits soient uniformément mous et souples. Laisser reposer la pâte permet aux brins de gluten de s'assouplir.
La pâte est trop sèche	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que la machine est en marche, ajoutez de l'eau par le petit goulot d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte se dégage de l'intérieur du bol.
La pâte est trop humide	<ul style="list-style-type: none">• Pendant que la machine est en marche, ajoutez de la farine par le petit goulot d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur l'intérieur du bol.

PROBLÈME**SOLUTION FACILE****Le moteur ne démarre pas**

- Il existe un dispositif de sécurité qui empêche le moteur de démarrer s'il n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en position. Assurez-vous que le bol principal est positionné de sorte à ce que sa poignée soit dirigée vers l'utilisateur.
- L'ensemble des aliments dans le goulot d'alimentation ne doit pas dépasser la ligne de remplissage maximal.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.

Le robot s'arrête en cours de fonctionnement

- Vérifiez si le message « insert pusher » s'affiche à l'écran. Si c'est le cas, assurez-vous que le grand poussoir, le couvercle et le bol sont correctement verrouillés.
- En cas de surcharge du moteur, l'icône OVERLOAD PROTECTION (PROTECTION ANTI-SURCHARGE) sur l'écran se met à clignoter. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton POWER et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le robot refroidir pendant 30 minutes avant de l'enclencher à nouveau.

Le moteur a ralenti pendant le fonctionnement

- C'est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, découpes en tranches ou râpage de fromage) demandent davantage de travail de la part du moteur. Repositionnez l'aliment dans le goulot d'alimentation et coupez l'aliment en plus petites tailles et servez-vous du poussoir plus petit pour poursuivre l'opération.
- La capacité de charge maximale a peut-être été dépassée. Retirez certains des ingrédients et continuez l'opération.

Le robot culinaire vibre/bouge pendant l'opération

- Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs. Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'est pas dépassée.
- C'est normal, car certaines charges plus lourdes demandent davantage de travail de la part du moteur.
- Mettez l'appareil hors tension et éliminez tous les ingrédients qui pourraient se trouver sur le disque, avant de continuer.
- Si cela se produit pendant le traitement de la pâte, éteignez l'appareil et répartissez le mélange de la pâte plus uniformément dans le bol avant de continuer.
- Pour transformer les aliments durs et fibreux, comme les carottes, utilisez le goulot moyen ou petit.

L'icône INSERT PUSHER (INSÉRER POUSSOIR) clignote

- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas la ligne maximale dans le goulot d'alimentation.
- Si le poussoir est complètement inséré et que cet avertissement clignote à l'écran, vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement assemblés. La poignée du bol doit être orientée vers l'avant de l'appareil.

L'accessoire de découpe en dés ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que le kit d'accessoires est inséré conformément aux instructions d'assemblage.
- Assurez-vous que le dessus de la grille de découpe ne contient pas d'aliments et qu'elle est verrouillée dans le bol, à plat et stable.
- Assurez-vous que le disque de découpe ne contient pas d'ingrédients coincés. Si c'est le cas, utilisez une spatule pour les éliminer.
- Assurez-vous que toutes les pièces de découpe sont de la même taille, c'est-à-dire un disque de 8 mm avec une grille de 8 mm, etc.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 3 ANS ET GARANTIE LIMITÉE 30 ANS DES MOTEURS

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 3 ans pour toutes les pièces du produit et pendant 30 ans pour le moteur, à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI





Remarques

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

2	Sage® stelt veiligheid voorop
7	Onderdelen
10	Montage
15	Functies
17	Tips
19	Onderhoud en reiniging
20	Problemen oplossen
22	Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® nemen we veiligheid uiterst serieus. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij je 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

- Op sageappliances.com is ook een downloadbare versie van dit document beschikbaar.
- Controleer vóór gebruik van het apparaat of de elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de promotielabels en gooi deze op een veilige manier weg, voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Gooi het beschermkapje op de stekker van dit apparaat op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet op de rand van een aanrecht of tafel. Zorg voor een vlakke, schone ondergrond die vrij is van water.
- Door trillingen tijdens het gebruik kan het apparaat zich verplaatsen.

- Gebruik het apparaat niet op een glad, onstabiel of oneffen oppervlak, zoals het afdruipegedeelte van een gootsteen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of hete elektrische kookplaat, of ergens waar het apparaat in contact kan komen met een andere warmtebron.
- Zorg dat de keukenmachine altijd volledig in elkaar is gezet, voordat je deze in gebruik neemt. Het apparaat werkt alleen als het op de juiste manier in elkaar is gezet.
- Zorg dat het apparaat  is uitgeschakeld en haal de stekker uit het stopcontact, voordat je accessoires, zoals messen en schijven, bevestigt.
- Ga voorzichtig om met de keukenmachine en accessoires. De messen, snijschijven en blokjesroosters zijn vlijmscherp en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Bevestig de bereidingskom altijd op de motorbasis, voordat je de messen of schijven vastzet.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken of in de knoop raken. Wikkel het netsnoer volledig af voordat je het apparaat gebruikt.
- Houd je handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei tijdens het verwerken van voedsel uit de buurt van bewegende messen of schijven om het risico op ernstig persoonlijk letsel of schade aan de keukenmachine te voorkomen. Je kunt een plastic spatel gebruiken, maar alleen als de keukenmachine stilstaat.
- Zorg ervoor dat de motor van het apparaat is uitgeschakeld en koppel het netsnoer los van het stopcontact, voordat je het deksel van de bereidingskom verwijdert.
- Vermijd contact met bewegende delen. Duw het voedsel nooit met de hand omlaag om het te snijden of te raspen. Gebruik altijd de meegeleverde aanduwstop om voedsel in de vultrechter te duwen.
- Voor alle soorten ingrediënten geldt dat je de bereidingskom niet tot boven het MAX-streepje mag vullen. Voeg altijd eerst de drogere of dikkere ingrediënten toe aan de bereidingskom en daarna de vloeistoffen. Veronachtzaming van deze instructie kan leiden tot productstoringen, productschade of persoonlijk letsel als gevolg van schade aan het deksel of de kom.

- Bewaar een mes of schijf nooit op de motoras. Om het risico op verwondingen te verminderen, mogen messen of schijven nooit op de as worden geplaatst voordat de kom correct is geplaatst. Bewaar de messen en schijven net als andere scherpe messen buiten het bereik van kinderen in de meegeleverde opbergdoos.
- Zorg ervoor dat het deksel stevig op zijn plaats zit, voordat je de keukenmachine gebruikt. Nooit het vergrendelingsmechanisme van het deksel omzeilen of ermee knoeien.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat je het verplaatst, reinigt, uit elkaar haalt, in elkaar zet en opbergt.
- Bij sommige taaiere mengsels, zoals deeg, draait het bereidingsmes langzamer dan normaal. Laat het apparaat in dergelijke gevallen niet langer dan 1 minuut draaien.
- Verwerk geen hete of kokende vloeistoffen. Laat deze afkoelen tot kamertemperatuur, voordat je ze in de bereidingskom doet. Door plotselinge stoomvorming kan hete vloeistof wegspatten wat tot letsel kan leiden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Plaats geen onderdelen van de keukenmachine in een magnetron.
- Verwijder het deksel nooit terwijl het apparaat in gebruik is.
- Gebruik altijd de AAN/UIT- of PAUZE-knop om het apparaat stop te zetten voordat je het deksel verwijdert.
- Wees voorzichtig wanneer je de ingrediënten uit de bereidingskom haalt door ervoor te zorgen dat de motor en het mes/de schijf volledig stilstaan vóór het uit elkaar halen. Druk de AAN/UIT-knop in om de motor uit te schakelen en koppel het netsnoer los van het stopcontact, voordat je het deksel van de bereidingskom verwijdert. De bereidingskom moet dan van de motorbasis worden losgekoppeld en het mes/de schijf moet voorzichtig worden verwijderd, voordat je het verwerkte voedsel eruit haalt.
- Gebruik geen agressieve, bijtende schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Houd het apparaat schoon. Volg de onderhouds- en reinigingsinstructies in deze gids nauwkeurig op. Voorkom mogelijke storingen in de schakelaar op de kom door de keukenmachine niet op

te bergen terwijl de toren van aanduwstoppen zich in vergrendelde stand bevindt.

- Het blokjesrooster of de blokjesschijf niet schoonmaken met de vingers of een mes. Gebruik de meegeleverde reinigingstool of -borstel om het blokjesrooster of de blokjesschijf schoon te maken.
- Gebruik de blokjeskit alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Gebruik de blokjeskit alleen met de modellen keukenmachine die op de verpakking van de blokjeskit vermeld staan.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Niet buitenshuis gebruiken. **Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.**
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of

een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het raadzaam om je apparaat rechtstreeks op een apart stopcontact aan te sluiten, gescheiden van andere apparaten. Als het elektrische circuit overbelast wordt met andere apparaten, werkt je apparaat mogelijk niet naar behoren.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat regelmatig te inspecteren. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat

op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek en/of reparatie.

- Teneinde een gevaarlijke situatie als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te vermijden, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelapparaat (zoals een timer), of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door het net wordt in- en uitgeschakeld.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30mA te installeren in het elektrische circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.



WAARSCHUWING

Zet het verwerkingsdeksel niet in de vergrendelde stand wanneer het apparaat niet in gebruik is om mogelijke storing van de automatische schakelaar van de bereidingskom te voorkomen.



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 je gemeente.



Dompel de stekker, het snoer of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK
GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen

A. Kleine aanduwstop

Voor betere controle over de verwerking van kleinere ingrediënten. Je kunt hem ook als maatbeker gebruiken. De keukenmachine draait continu, of de kleine aanduwstop is aangebracht of niet.

B. Medium aanduwstop

De keukenmachine draait continu, of de middelgrote aanduwstop is aangebracht of niet.

C. Grote aanduwstop

Om voedsel in de vultrechter te duwen. De keukenmachine start alleen als de grote aanduwstop goed is aangebracht.

D. Extra brede vultrechter van 14 cm

Voor grotere ingrediënten.

E. Veiligheidssysteem van vultrechter

Zorgt ervoor dat de motor pas kan starten wanneer de kom en het deksel goed op hun plaats zijn vergrendeld en de grote aanduwstop is aangebracht.

F. Bereidingsdeksel met siliconen afdichting

Wordt op de bereidingskom vergrendeld.

G. Minikom met siliconen afdichting

H. Hoofdkom met handvat

De kom wordt op de motorbasis vergrendeld.

I. Knop START | PAUZE

Druk deze knop in om de motor te starten of te pauzeren.

J. Knop PULSEREN

Houd deze knop kort ingedrukt voor korte krachtstoten. De motor stopt automatisch als de knop PULSEREN wordt losgelaten.

K. Display

Geeft de timer weer.

L. Aan/uit-knop

M. Optel- en afteltimer

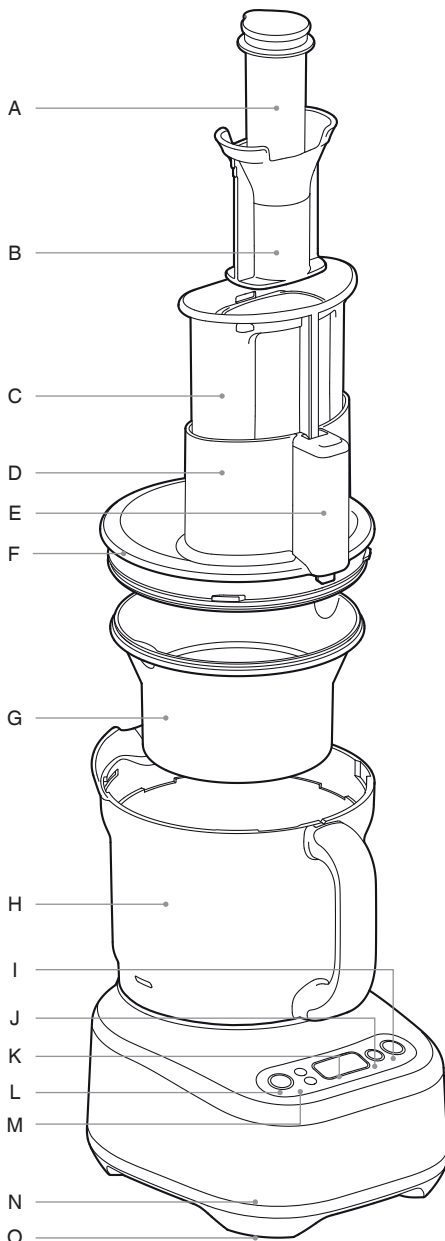
Voor het instellen van de gewenste bereidingstijd. Kan optellen of aftellen en stopt de bereiding zodra de tijd is verstreken in de aftelmodus.

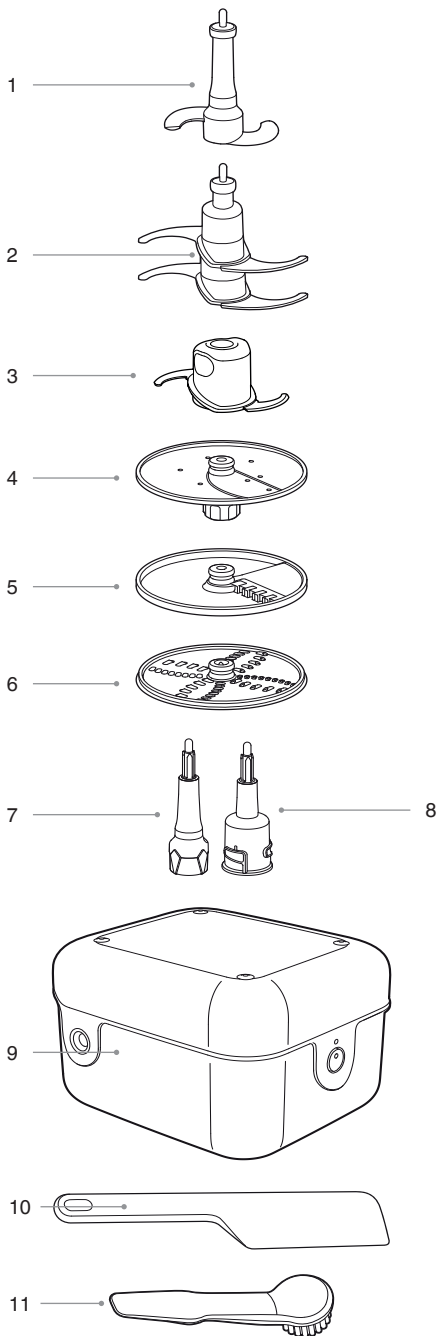
N. Basis met krachtige inductiemotor

Inductiemotor met veiligheidsremsysteem.

O. Rubberen antislipvoetjes

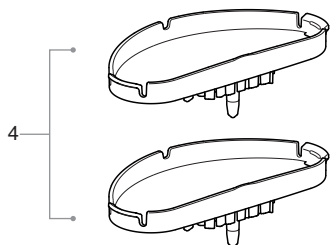
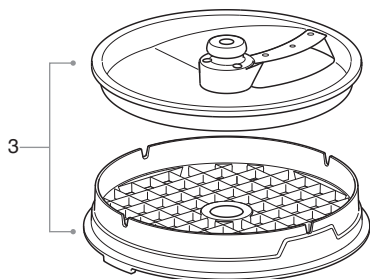
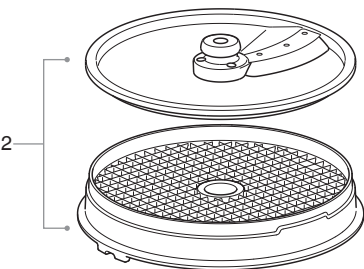
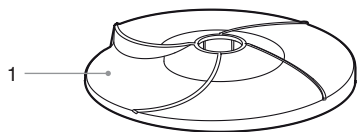
Voor extra veiligheid en stabiliteit.





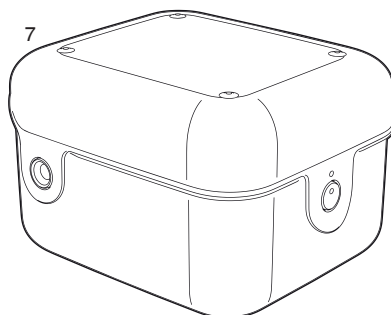
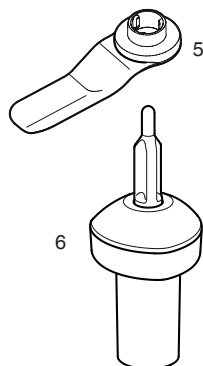
DOOS 1

1. **Deegmes**
Mes van zacht materiaal om deeg te kneden.
2. **Quad™-mes**
Snelle actie om verschillende ingrediënten gelijkmatig te hakken, te mengen, te kloppen en te blenden.
3. **Mini-mes**
Zet dit mes op de kleine as en gebruik het voor kleine hoeveelheden met de minikom om verschillende ingrediënten te hakken, te mengen en te blenden.
4. **Verstelbare snijschijf**
Gebruik deze schijf om ingrediënten te snijden. Kan snijden van 0,3 tot 8 mm dik.
5. **Frietschijf**
Gebruik deze schijf om ingrediënten in de vorm van frietjes te snijden.
6. **Omkeerbare raspschijf**
De ene kant van de schijf is voor fijn raspen en de andere kant voor grof raspen.
7. **Grote as**
Voor gebruik met de hoofdkom. Drijft de omkeerbare raspschijf, frietschijf of verstelbare snijschijf aan.
8. **Mini-as**
Drijft dezelfde accessoires aan als de grote as, maar wordt gebruikt met de minikom voor de verwerking van minder grote hoeveelheden.
9. **Opbergdoos**
Voor het opbergen van alle accessoires.
10. **Plastic spatel**
Om de ingrediënten van de zijkant van de kom te schrapen (zowel hoofd- als minikom).
11. **Reinigingsborstel**
Hulpmiddel voor het schoonmaken van kommen, messen, schijven en andere hulpstukken.



DOOS 2 - DE BLOKJESKIT:

1. **Schiltschijf**
Voor het schillen van aardappels en andere ronde, harde groenten en vruchten.
2. **Blokkesschijf en blokjesrooster van 8 mm**
3. **Blokkesschijf en blokjesrooster van 16 mm**
4. **2 reinigingshulpstukken -**
8 mm en 16 mm voor bevestiging aan grote aanduwstop
5. **Blokkjesverdeler**
6. **Aandrijfvas voor blokjes snijden**
7. **Opbergdoos**





Montage

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Voordat je de keukenmachine voor het eerst gebruikt, verwijder je het verpakkingsmateriaal en de promotielabels. De stekker van de keukenmachine mag niet in het stopcontact zitten.



WAARSCHUWING

Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, roosters en schijven. Deze zijn zeer scherp.

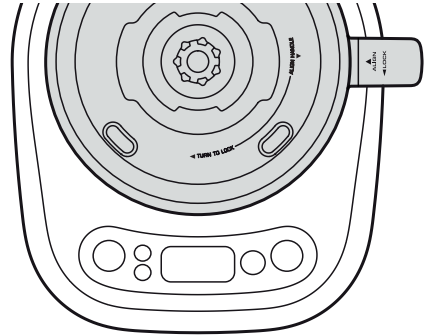


- Was de bereidingskom, het deksel en alle hulpstukken in warm zeepsop af met een zachte doek. Goed spoelen en afdrogen. Met uitzondering van de aandrijfas zijn alle hulpstukken geschikt voor de vaatwasser.
- Bij het eerste gebruik van de keukenmachine komt er mogelijk een geur uit de motor. Dit is normaal en de geur verdwijnt bij gebruik van het apparaat.
- Gebruik de keukenmachine altijd op een droge, vlakke ondergrond.

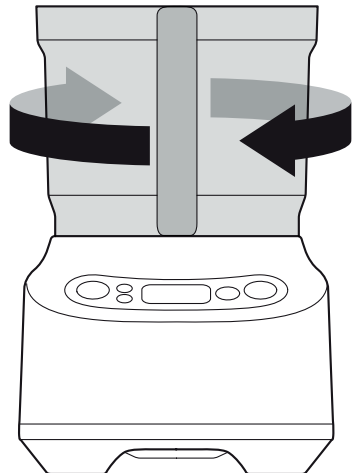
MONTAGE

Motorbasis en kom

1. Plaats de bereidingskom zodanig op de motorbasis dat het handvat in één lijn ligt met de indicatie ALIGN HANDLE op de motorbasis.

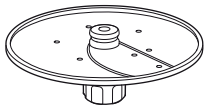


2. Draai de kom met de klok mee totdat het handvat aan de voorkant vastklikt. De bereidingskom is nu stevig vergrendeld op zijn plaats. De keukenmachine werkt alleen als de kom correct op zijn plaats is vergrendeld.

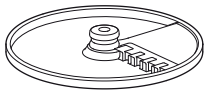


Assen en schijven

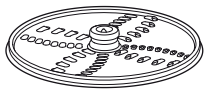
1. Kies de juiste as voor de hoofdkom of de minikom voordat je het deksel op de hoofdkom plaatst.
2. Plaats de as in het midden van de kom.
3. Plaats dan voorzichtig een schijfaccessoire op het metalen uiteinde van de as. De schijf moet plat op de as liggen. Verstelbare snijschijf, frietschijf en omkeerbare raspschijf werken zowel op de hoofd- als op de mini-as. De schilschijf werkt op de grote as.



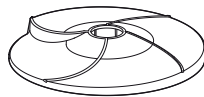
Verstelbare snijschijf



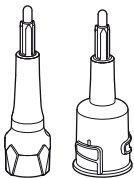
Frietschijf



Omkeerbare raspschijf

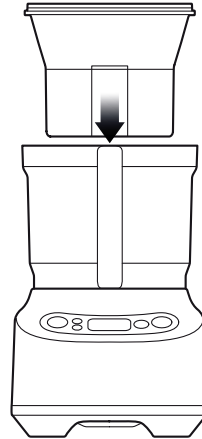


Schilschijf

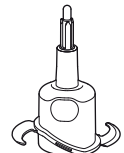
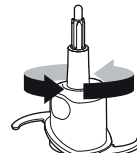


Grote as en kleine as

Mini-bereidingskom



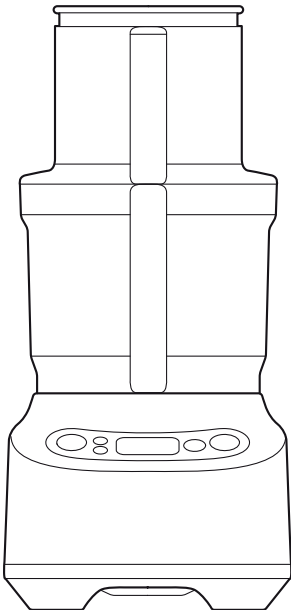
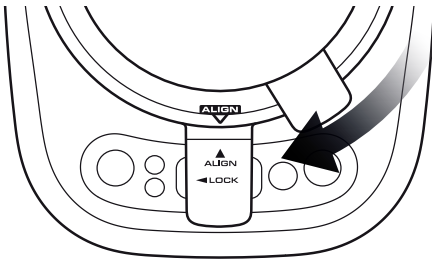
De mini-bereidingskom past in de hoofdkom.



Gebruik de kleine as voor de minikom. Het mini-mes en de schijfaccessoiren kunnen met de kleine as worden gebruikt. Het mini-mes kan niet worden gebruikt in de hoofdbereidingskom en het S-vormige mes kan niet worden gebruikt in de minikom.

Deksel

Plaats het deksel zodanig op de bereidingskom dat de indicaties ALIGN | LOCK in één lijn liggen met het deksel en het handvat. Om het deksel op LOCK te zetten, houd je de trechter vast en draai je deze rechtsom zodat de greeponderdelen zich in één lijn bevinden. Als het deksel correct is vergrendeld, klikt de vergrendelingspal van het handvat vast. Zodra de grote aanduwstop op zijn plaats zit, kan de motor draaien.



BLOKJESKIT

De blokjeskit wordt geleverd met 2 bijbehorende schijven en roosters

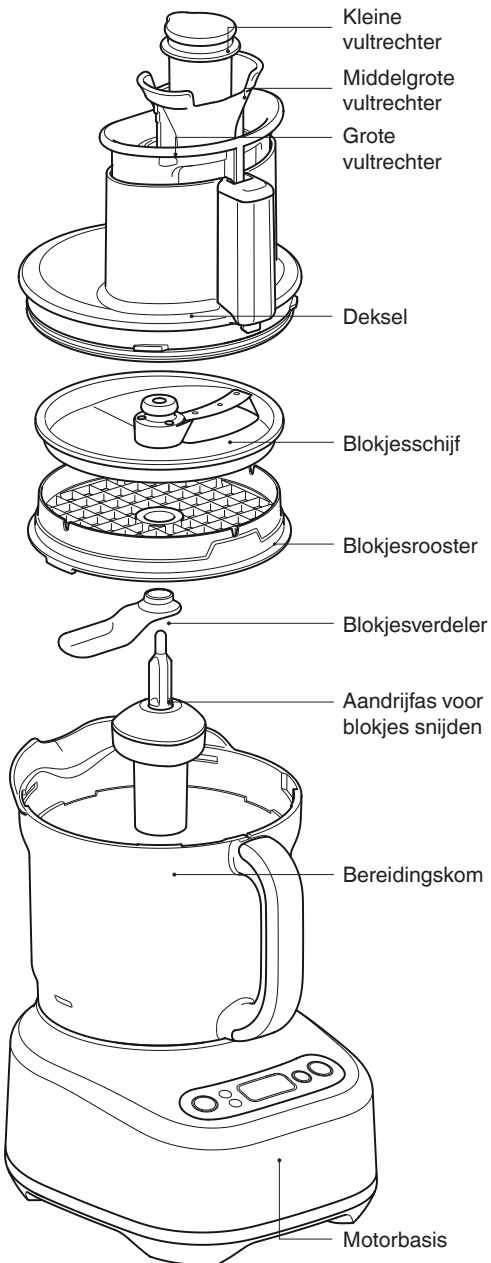
- 8 mm
- 16 mm

Zet alles in elkaar in de volgorde in het diagram aan de rechterkant.

1. Plaats de aandrijfas in de hoofdbereidingskom.
2. Plaats de blokjesverdeler op de aandrijfas.
3. Lijn het blokjesrooster voorzichtig uit met de bovenkant van de kom en draai het rooster tot het op zijn plaats valt in de kom en verder draaien verhindert.
4. De blokjesschijf kan nu op de aandrijfas worden geplaatst die uit het midden van het rooster steekt.
5. Lijn het deksel uit en zorg dat het goed is gesloten en klaar is voor gebruik. Bij de blokjeskit zit ook een schilfschijf die met de grote as en hoofdkom kan worden gebruikt.

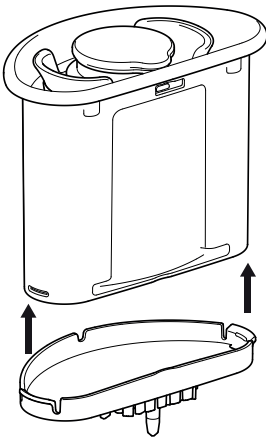
BELANGRIJK: Plaats altijd de aandrijfas met de blokjesverdeler, het blokjesrooster en de blokjesschijf in de keukenmachine voordat je de ingrediënten toevoegt.

Snijd niet meer blokjes dan het aangegeven MAX-niveau. Als deze capaciteit wordt overschreden, kunnen er ingrediënten vast komen te zitten in de schijf. Bovendien wordt het moeilijker het blokjesrooster te reinigen en kunnen de gebruikte accessoires beschadigd raken.



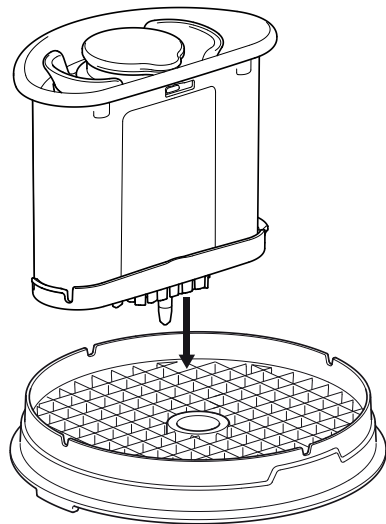
HET REINIGINGSHULPSTUK GEBUIKEN:

1. Lijn het reinigingshulpstuk uit met het rooster en druk de aanduwstop naar beneden om de resten uit het rooster te verwijderen. Maak heen en weer gaande beweging om hardere ingrediënten te verwijderen.
2. Herhaal deze procedure op de vier gemarkeerde plaatsen totdat het rooster leeg is.
3. Gebruik na het snijden van blokjes de borstel om voedselresten van het blokjesrooster te verwijderen.



TIPS

- Je kunt de kom van de basis halen om het schoonmaken makkelijker te maken.
- Als het nog steeds moeilijk is om van boven aan te duwen, kan het rooster omgekeerd op het aanrecht worden gelegd om de reiniger voor de onderkant te gebruiken.





Funcities

BEDIENING

Aan de slag

De keukenmachine werkt alleen als de bereidingskom, het deksel en de grote aanduwstop correct zijn aangebracht. Hierdoor wordt de veiligheidsblokkering geactiveerd, waardoor de motor in werking kan treden.

Op de trechter staat de indicatie CHUTE FILL MAX. Deze geeft het maximumvolume aan dat in de trechter kan worden geplaatst, zodat de pal van het veiligheidssysteem van de vultrechter kan worden geactiveerd door de aanduwstop.

Bedieningspaneel



Als het apparaat is aangesloten op de stroomtoevoer en de aan/uit-knop is ingedrukt, worden de knoppen en het display verlicht en is de keukenmachine gereed voor gebruik. Als je op dat moment de knop AAN/UIT indrukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Als je op de knop START | PAUZE drukt, gaat de motor continu draaien en begint de timer op te tellen om de verwerkingstijd weer te geven.



Als je tijdens de verwerking nogmaals op de knop START | PAUZE drukt, stopt de motor. De timer stopt en zowel het pictogram Pauze als de knop START | PAUZE gaat knipperen. Druk op de knop START | PAUZE om de bereiding voort te zetten of druk op AAN/UIT om terug te keren naar stand-by.



Als de grote aanduwstop tijdens de verwerking wordt verwijderd, stopt de motor. De timer stopt, het pictogram INSERT PUSHER wordt weergegeven op het display en de knop START |

PAUZE gaat knipperen. Er kunnen ingrediënten worden toegevoegd aan de trechter op het deksel en als de grote aanduwstop er weer in wordt gestoken, zet het apparaat de bereiding voort.

Als je op de knop PULSEREN drukt, draait de motor alleen wanneer je de knop ingedrukt houdt. Als de knop meerdere keren na elkaar wordt ingedrukt, telt de timer de cumulatieve verwerkingstijd op. Deze intervalwerking is ideaal voor ingrediënten die abrupte krachtstoten nodig hebben om ze in beweging te brengen en te integreren en voor ingrediënten die maar kortstondig verwerkt hoeven te worden.

Combineer de knoppen PULSEREN en START | PAUZE voor meer controle bij het verwerken van ingrediënten.

Timer

Tijdens het gebruik telt de timer op vanaf nul om de cumulatieve verwerkingstijd weer te geven. De continue werking stopt, zodra de timer 20 minuten (19:59) weergeeft. Daarna keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.

Ga als volgt te werk om de verwerkingsduur te regelen: druk op de pijltjes omhoog of omlaag om de timer voor een specifiek recept in te stellen op basis van de verwerkingstijd die nodig is voor de ingrediënten. Telkens wanneer je op de knop drukt, worden er 5 seconden bij opgeteld. Als je de knop ingedrukt houdt, wordt de instelling in stappen van 10 seconden of meer aangepast. Het pictogram TIMER verschijnt op het scherm.



Druk op START | PAUZE om de verwerking te starten; het apparaat werkt zolang de weergegeven tijd aftelt. De motor draait continu tot de timer op nul staat. Het verwijderen van de grote aanduwstop of het gebruik van de pauzefunctie heeft geen invloed op de ingestelde tijd tijdens de verwerking. Als je tijdens het bedrijf op de knop AAN/UIT of PULSEREN drukt, wordt de timer gewist en keer je terug naar de stand-bymodus.

Na de verwerking

Ontgrendel het deksel pas als de messen of schijven niet meer bewegen. Schakel het apparaat uit met de aan/uit-knop en haal de stekker uit het stopcontact, voordat je de messen of schijven aanraakt.

Om de messen of schijven te verwijderen, pak je het plastic deel van de spil voorzichtig in het midden vast en til je het onderdeel op.

Overbelastingsbeveiliging

De keukenmachine heeft een overbelastingsbeveiliging om schade aan de motor te voorkomen. Als deze wordt geactiveerd, gaat de keukenmachine in de stand-bymodus en begint het pictogram OVERLOAD PROTECTION te knipperen.



Haal de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact en laat hem 30 minuten afkoelen.

Als de messen of schijven tijdens de verwerking stil blijven staan, zet je het apparaat onmiddellijk uit en trek je de stekker uit het stopcontact. Haal vervolgens de ingrediënten eruit die de blokkering veroorzaken. Als dit meermaals gebeurt, is de kom mogelijk te vol. Verwerk de ingrediënten in kleinere porties.

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. Kies aardappelen die eerder rond zijn dan langwerpige. 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.




TIP

De beste aardappelgrootte voor de schilschijf is ongeveer 70 mm op 70 mm. Kies aardappelen die eerder rond zijn dan langwerpige.



Tips

De onderstaande tips zijn slechts suggesties. Raadpleeg de specifieke recepten op www.sageappliances.com voor gedetailleerdere instructies

ACCESSOIRE	ACTIE	SOORTEN INGREDI- ENTEN/GERECHTEN	TIPS
Quad™-mes	Hakken	<ul style="list-style-type: none"> Rauwe groenten en fruit Rauw of gekookt vlees en vis Verse kruiden Broodkruimels Noten Gedroogd fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Snijd de ingrediënten in blokjes van 2,5 cm voordat je ze verwerkt.
	Gehakt/ gemalen vlees	<ul style="list-style-type: none"> Rauwe en gekookte eiwitten 	<ul style="list-style-type: none"> Snijd de ingrediënten in blokjes van 2,5 cm voordat je ze verwerkt. Leg eiwitten 30 minuten in het vriesvak voor het beste resultaat. Snijd overtollig vet en pezen eraf.
	Pureren/ mengen	<ul style="list-style-type: none"> Gekookt fruit en groenten 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de ingrediënten afkoelen voordat je ze pureert of blendt.
	Mixen	<ul style="list-style-type: none"> Sauzen Beslag Pesto Kruidenboter 	<ul style="list-style-type: none"> Voor beslag gebruik je de knop PULSEREN tot het mengsel gelijkmatig is. Niet te lang verwerken.
Deegmes	Kneden	<ul style="list-style-type: none"> Brood en pizzadeeg 	<ul style="list-style-type: none"> Voeg bij draaiende motor vloeistof toe via de kleine vultrechter om te mengen. Aanbevolen maximumhoeveelheid voor meel is 750 g.
Verstelbare snijschijf	Snijden	<ul style="list-style-type: none"> Rauwe ingrediënten en groenten Salami en vleeswaren 	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de ingrediënten rechtop aan de linkerkant in de vultrechter van het juiste formaat om de kans op kantelen te minimaliseren. Bij vleeswaren zoals salami of pepperoni: één uiteinde afsnijden en afzonderlijk verwerken.
Omkeerbare raspschijf	Grof en fijn raspen	<ul style="list-style-type: none"> Kazen Groenten en fruit zoals appels, aardappels en kool 	<ul style="list-style-type: none"> Leg zachtere kazen 45 minuten in het vriesvak voor het beste resultaat. <p> OPMERKING Het raspen van zachte witte kazen, zoals verse mozzarella, wordt afgeraden. Verwijder vóór het raspen de korst van harde kazen. </p>
Frietschijf	Snijden van frietjes	<ul style="list-style-type: none"> Aardappels Zoete aardappels Wortels 	<ul style="list-style-type: none"> Leg de ingrediënten horizontaal in de grote vultrechter om de lengte te maximaliseren. Gebruik voor aardappels en zachtere producten de grote vultrechter om de lengte te maximaliseren; voor de beste resultaten bij hardere, vezelige producten gebruik je de middelgrote vultrechter voor meer controle.

**Blokjeskit
(8, 16 mm)**Blokjes
snijden

- Rauwe en gekookte groenten en fruit
- Gebruik de kleine of middelgrote vultrechters voor hardere ingrediënten, zoals wortel of pompoen. Je kunt ingrediënten ook van tevoren gedeeltelijk koken om de resultaten te verbeteren.
- Bij het snijden van tomaten en avocado's geeft steviger fruit een beter resultaat.
- Gebruik de blokjesverdeler altijd op de aandrijfas. Hierdoor wordt het gedeelte onder de trechter vrijgehouden om verstoppingen te voorkomen.

**Schilschijf voor
aardappels**

Schillen

- Rauwe aardappels
- Gebruik aardappelen van gelijke vorm voor de beste resultaten.

**BELANGRIJKE OPMERKING**

Vanwege de hardere en meer vezelige aard de **BLOKJESSNIJDER NIET GEBRUIKEN** voor de volgende ingrediënten:

- Kaas
- Rauwe, zoete aardappel.
- Vlees, inclusief harde vleeswaren.
- Groenten en fruit met een taai schil, zoals ananas en watermeloen. Deze moeten eerst worden geschild.

**BELANGRIJKE OPMERKINGEN**

Voor optimale resultaten plaats je de ingrediënten in de vultrechter en duw je ze zachtjes omlaag met de aanduwstap, voordat je de keukenmachine start.

Gebruik altijd de kleine of middelgrote vultrechter om harde producten, zoals pompoen en zoete aardappel, te verwerken. Als je harde producten via de grote vultrechter toevoert, kunnen de schijven beschadigd raken.

Kleinere ingrediënten

Gebruik de kleine of middelgrote vultrechter voor lange, dunne ingrediënten zoals wortels, komkommers en courgettes. Hiermee voorkom je dat de ingrediënten omvallen tijdens het snijden.

Grotere ingrediënten

De brede vultrechter is 14 cm breed en kan evenzo grote ingrediënten bevatten. De ingrediënten moeten zodanig in de trechter passen dat ze rechtop blijven staan. De ingrediënten mogen ook niet klemzitten, omdat ze anders niet omlaag kunnen bewegen door de trechter. Zorg ervoor dat de vultrechter niet te vol is, omdat de veiligheidsblokkering anders niet kan worden geactiveerd door de aanduwstap. Niet bijvullen tot boven de MAX-markering.

Druk

Duw de ingrediënten tijdens de verwerking nooit met bovenmatige kracht door de vultrechter, omdat de schijven hierdoor beschadigd kunnen raken. Oefen lichte, gelijkmatige druk uit bij zachte ingrediënten zoals tomaten en bananen. Oefen middelgrote, gelijkmatige druk uit bij hardere ingrediënten zoals aardappels, kaas, vleeswaren en appels.

Minikom

De kleine bereidingskom zit tijdens het gebruik in de hoofdbereidingskom. Deze biedt meer controle bij het verwerken van kleine hoeveelheden voedsel en kruiden. Gebruik voor de minikom de kleine as en breng het mini-mes aan om verschillende ingrediënten te hakken, te mengen en te blenden. Op de kleine as kunnen ook de verstelbare snijschijf, de raspschijf en de frietschijf worden gebruikt om kleinere hoeveelheden in de minikom te verwerken.

Blokjeskit

Rauwe, zoete aardappel niet in blokjes snijden. Door de droge, harde en vezelachtige aard van deze aardappel kan schade aan de kom en het deksel ontstaan door overbelasting.

De kom niet tot boven het MAX-niveau aan de zijkant van de kom vullen met ingrediënten.

De snijschijf niet op de aandrijfas plaatsen zonder dat het rooster op zijn plaats zit.

De blokjesverdeler altijd op de aandrijfas gebruiken.



Onderhoud en reiniging

Haal de stekker om veiligheidsredenen na elk gebruik uit het stopcontact.

Bereidingskom en deksel

Vanwege de vergrendelingscomponenten is het beter om de kom niet te lang in water onder te dompelen.

Voer onderstaande stappen zo snel mogelijk na het gebruik uit om te voorkomen dat etensresten op de kom en het deksel aankoeken:

- 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 (alleen in de bovenste korf). Regelmatige reiniging in de vaatwasser wordt afgeraden, omdat het plastic en de vergrendelingscomponenten beschadigd raken en minder lang meegaan door langdurige blootstelling aan agressieve reinigingsmiddelen, heet water en druk.



WAARSCHUWING

Het materiaal van de keukenmachinekom kan beschadigd raken als deze langere tijd wordt blootgesteld aan de olie van citrusschillen. Maak de bereidingskom altijd meteen na het verwerken van citrusschillen schoon.

Messen en schijven

- Messen en schijven zijn vlijmscherp; raak ze niet aan. Gebruik altijd een spatel of borstel om de ingrediënten te verwijderen of de messen te reinigen.
- De as, messen en schijven zijn geschikt voor de vaatwasser.

Aanduwstoppen

Alle onderdelen van de 'toren van aanduwstoppen' zijn geschikt voor de vaatwasser (bovenste korf).

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.

Blokjesaccessoires

Volg de montage-instructies voor de reinigings-hulpstukken. Gebruik het hulpstuk na het snijden om voedselresten te verwijderen.

Blokjesaccessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, met uitzondering van de aandrijfjas.

Reinigingsmiddelen

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

Hardnekkige voedselvetten en geuren

Ingrediënten met een sterke geur, zoals knoflook, vis, wortels en andere groenten, kunnen een geur of vlek achterlaten op de kom of het deksel.

Om deze te verwijderen, vul je de kom tot het MAX LIQUID-streepje met warm zeepsop. Laat deze 5 minuten weken zonder de hele kom onder te dompelen. Was ze dan af met een zacht afwasmiddel en warm water. Vervolgens afspoelen en afdrogen. Berg de kom op zonder het deksel erop.

Opbergen

Plaats de grote aanduwstop (met de middelgrote en de kleine aanduwstoppen erin) in de vultrechter om op te bergen.

Bewaar de keukenmachine rechtop met de kom en het deksel op hun plaats, maar niet vergrendeld. Als de kom en het deksel zijn vergrendeld, kan dat de veiligheidsblokkering onnodig belasten.

Alle accessoires moeten in de bewaardoos en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen om snijwonden te voorkomen. Het wordt afgeraden om de schijven in een lade met ander keukengerei te bewaren.

Zet niets boven op de keukenmachine als deze is opgeborgen.



Problemen oplossen

PROBLEEM	EENVOUDIGE OPLOSSING
Ingrediënten worden ongelijkmatig verwerkt	<ul style="list-style-type: none">• Snijd de ingrediënten in gelijke stukjes van 2,5 cm voordat je ze verwerkt.• Verwerk de ingrediënten in porties om overbelasting te voorkomen.
Plakjes zijn scheef of ongelijk	<ul style="list-style-type: none">• Snijd de ingrediënten in gelijke delen en doe ze in de vultrechter.• Oefen druk uit en start het apparaat.
Ingrediënten vallen om in de vultrechter	<ul style="list-style-type: none">• Voor de beste resultaten moet de grote vultrechter vol zitten. Bij kleinere hoeveelheden plaats je de ingrediënten helemaal links in de vultrechter of gebruik je een kleinere vultrechter, afhankelijk van hoe groot de ingrediënten zijn.
Ongelijkmatig gesneden frietjes	<ul style="list-style-type: none">• Verwijder eerst alle aardappels die vastzitten, voordat je andere aardappels verwerkt.
Er blijven voedselresten op de schijf zitten na de verwerking	<ul style="list-style-type: none">• Het is normaal dat na de verwerking kleine stukjes achterblijven.
Motor gaat langzamer draaien bij het kneden van deeg	<ul style="list-style-type: none">• De hoeveelheid deeg mag niet groter zijn dan de maximumhoeveelheid die in het recept wordt aanbevolen. Verwijder de helft en verwerk de hoeveelheid in twee porties.• Deeg is mogelijk te droog. Als de motor sneller gaat draaien, doorgaan met verwerking. Zo niet, voeg dan meer water toe, 1 eetlepel per keer tot de motor sneller gaat draaien. Verwerk het deeg tot het niet meer aan de zijkant van de bereidingskom blijft zitten.
Deeg blijft aan de binnenkant van de bereidingskom zitten	<ul style="list-style-type: none">• Hoeveelheid deeg is mogelijk groter dan maximale capaciteit van de keukenmachine. Verwijder de helft en verwerk de hoeveelheid in twee porties.• Deeg is mogelijk te droog.
Er ontstaat een klompje deeg op het deegblad en het deeg wordt niet gelijkmatig gekneed	<ul style="list-style-type: none">• Zet het apparaat stop, verwijder het deeg voorzichtig, verdeel het in 3 stukken en verdeel deze gelijkmatig in de bereidingskom.
Deeg voelt taai aan na het kneden	<ul style="list-style-type: none">• Verdeel het deeg in 2 of 3 stukken en verdeel deze gelijkmatig in de bereidingskom. Verwerk ze gedurende 10 seconden of tot ze overal even zacht en plooibaar zijn. Laat het deeg rusten, zodat de gluten kunnen ontspannen en plooibaarder worden.
Deeg is te droog	<ul style="list-style-type: none">• Voeg water toe via de kleine vultrechter terwijl het apparaat aanstaat; 1 eetlepel per keer tot het deeg niet meer aan de binnenkant van de bereidingskom blijft zitten.
Deeg is te nat	<ul style="list-style-type: none">• Voeg meel toe via de kleine vultrechter terwijl het apparaat aanstaat; 1 eetlepel per keer tot het deeg niet meer aan de binnenkant van de bereidingskom blijft zitten.

PROBLEEM**EENVOUDIGE OPLOSSING****Motor start niet**

- Er is een schakelaar voor de veiligheidsblokkering die voorkomt dat de motor start als hij niet correct is gemonteerd. Zorg dat de bereidingskom en het deksel stevig op hun plaats zijn vergrendeld. Zorg ervoor dat de hoofdkom zo geplaatst is dat het handvat naar de gebruiker wijst.
- De ingrediënten in de vultrechter mogen niet boven het MAX-streepje uitkomen.
- Als de motor nog steeds niet start, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.

De keukenmachine gaat uit tijdens het gebruik

- Controleer of het bericht insert pusher op het scherm wordt weergegeven. Als het verschijnt, controleer dan of de grote aanduwstop, het deksel en de kom allemaal correct op hun plaats zitten.
- Bij overbelasting van de motor knippert het pictogram OVERLOAD PROTECTION op het scherm. Schakel het apparaat uit door de aan/uit-knop in te drukken en het netsnoer los te koppelen. Laat de keukenmachine 30 minuten afkoelen voordat je verder gaat.

Motor ging tijdens gebruik langzamer draaien

- Dit is normaal, omdat de motor bij zwaardere taken (zoals snijden of kaas raspen) harder moet werken. Plaats de ingrediënten opnieuw in de vultrechter en snijd ze in kleinere stukjes. Gebruik voor de verwerking een kleinere aanduwstop en ga dan verder.
- De maximale laadcapaciteit is mogelijk overschreden. Haal een deel van de ingrediënten eruit en ga verder.

De keukenmachine trilt/beweegt tijdens de verwerking

- Zorg ervoor dat de rubberen voetjes onder het apparaat schoon en droog zijn. Zorg er ook voor dat de maximale laadcapaciteit niet wordt overschreden.
- Dit is normaal, omdat de motor bij zwaardere taken harder moet werken.
- Zet het apparaat uit en verwijder eventuele resten die op de schijf zijn achtergebleven, voordat je verder gaat.
- Als dit gebeurt tijdens het kneden van deeg: zet het apparaat uit en verdeel het deeg gelijkmatiger over de kom voordat je verder gaat.
- Gebruik de middelgrote of kleine vultrechter om harde en vezelrijke ingrediënten zoals wortels te verwerken.

INSERT PUSHER knippert

- Zorg dat de ingrediënten niet boven het MAX-streepje in de vultrechter uitkomen.
- Als deze waarschuwing op het scherm knippert terwijl de aanduwstop er helemaal in zit, controleer dan of de kom en het deksel correct zijn aangebracht. Het handvat van de kom moet naar de voorkant van het apparaat wijzen.

Het blokjesaccessoire werkt niet

- Controleer of de accessoirekit volgens de montage-instructies is geplaatst.
- Zorg dat het blokjesrooster vrij is van ingrediënten aan de bovenkant en dat het vlak en stabiel in de kom is vergrendeld.
- Zorg dat er geen voedselresten vastzitten in de blokjesschijf. Als er resten in de schijf zitten, gebruik dan een spatel om deze te verwijderen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van dezelfde maat zijn, d.w.z. schijven van 8 mm met een rooster van 8 mm, enz.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR EN BEPERKTE GARANTIE OP DE MOTOR VAN 30 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar op alle productonderdelen en 30 jaar op de motor van het product vanaf de datum van aankoop tegen defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Ga naar [sageappliances.com](https://www.sageappliances.com) voor de algemene voorwaarden van de garantie en voor instructies over hoe je aanspraak kunt maken op de garantie.

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



IT

MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 7 Componenti
- 10 Montaggio
- 15 Funzioni
- 17 Suggerimenti
- 19 Manutenzione e pulizia
- 20 Risoluzione dei problemi
- 22 Garanzia


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, verifica che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta posta sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, rimuovere e smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina di questo apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un banco o di un tavolo durante il funzionamento. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua.

- Le vibrazioni durante il funzionamento potrebbero causare lo spostamento dell'elettrodomestico.
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici scivolose, instabili o irregolari come il pianale di un lavello.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un punto in cui potrebbe entrare in contatto con qualsiasi altra fonte di calore.
- Assicurarsi sempre che il robot da cucina sia completamente assemblato prima di utilizzarlo. In caso contrario, l'apparecchio non funziona.
- Assicurarsi che l'apparecchio  sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione prima di fissare gli accessori, incluse le lame o i dischi da taglio.
- Maneggiare con cura il robot da cucina e gli accessori. Le lame, i dischi da taglio le griglie tagliacubetti sono affilati come rasoi e devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Prima di montare le lame o i dischi, fissare sempre la ciotola di lavorazione alla base del motore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o ripiano, tocchi superfici calde o forni nodi. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani dalle lame o dai dischi in movimento durante la lavorazione degli alimenti, per evitare il rischio di gravi lesioni alla persona o di danni al robot da cucina. È possibile utilizzare una spatola di plastica quando il robot da cucina non è in funzione.
- Assicurarsi che il motore dell'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa di alimentazione prima di rimuovere il coperchio della ciotola di lavorazione.
- Evitare il contatto con parti in movimento. Non spingere mai gli alimenti verso il basso con le mani quando si taglia o sminuzza. Utilizzare sempre l'apposito spingitore per premere gli ingredienti nell'imbuto.
- Non riempire la ciotola di lavorazione oltre alla linea MAX indicata per ogni tipo di ingrediente. Aggiungere sempre gli ingredienti più secchi o più densi alla ciotola di lavorazione prima di quelli liquidi. La mancata osservazione di questa istruzione può causare

problemi di funzionamento, danni al prodotto o persino rischi per la sicurezza dovuti al danneggiamento della copertura o della ciotola.

- Non riporre mai lame o dischi sull'albero motore. Per ridurre il rischio di lesioni, non collocare mai le lame o i dischi sull'albero motore senza aver prima posizionato correttamente la ciotola. Tenere le lame e i dischi nell'apposito contenitore in dotazione e fuori dalla portata dei bambini, come si farebbe con i coltelli affilati.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia chiuso correttamente prima di avviare il robot da cucina. Non tentare mai di forzare o manomettere il meccanismo di blocco del coperchio.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di alimentazione se l'apparecchio non è in uso, prima di spostarlo, pulirlo, smontarlo, montarlo e riporlo.
- Alcune miscele dure, come gli impasti, possono far ruotare la lama più lentamente del normale. In questi casi, non prolungare la lavorazione oltre 1 minuto.
- Non sottoporre a lavorazione liquidi molto caldi o bollenti: è necessario lasciarli raffreddare a temperatura

ambiente prima di versarli nella ciotola di lavorazione. Il liquido bollente potrebbe essere espulso, provocando lesioni a causa del vapore improvviso.

- Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Non mettere alcun componente del robot da cucina nel forno a microonde.
- Non rimuovere mai il coperchio mentre il robot è in funzione.
- Utilizzare sempre i pulsanti POWER o PAUSE per arrestare la macchina prima di rimuovere il coperchio.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti dalla ciotola di lavorazione assicurandosi che il motore, la lama o il disco siano completamente fermi prima di smontarli. Assicurarsi di aver premuto il pulsante POWER per spegnere il motore dell'apparecchio e che la spina sia scollegata dalla presa di alimentazione prima di rimuovere il coperchio della ciotola di lavorazione. Prima di rimuovere gli alimenti lavorati, è necessario sbloccare la ciotola di lavorazione dal corpo motore e rimuovere con attenzione la lama o il disco.
- Non utilizzare prodotti abrasivi aggressivi e detergenti caustici quando si pulisce

l'elettrodomestico.

- Mantenere pulito l'apparecchio. Seguire scrupolosamente le istruzioni per la cura e la pulizia descritte in questo libretto. Per evitare possibili malfunzionamenti dell'interruttore sulla ciotola, non riporre mai il robot da cucina con lo spingitore inserito e bloccato in posizione.
- Non usare le dita o un coltello per pulire la lama o la griglia tagliacubetti. Utilizzare l'accessorio per la pulizia o lo spazzolino forniti in dotazione per pulire la griglia o 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 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 improprio potrebbe provocare lesioni.
- L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti

o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che 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 lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione di base 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 di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.

- Per motivi di sicurezza, si consiglia di collegare l'apparecchio direttamente a una presa elettrica situata su un circuito dedicato separato da altri apparecchi. Se il circuito elettrico viene sovraccaricato da altri apparecchi, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente l'apparecchio. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso subiscono danni. Portare l'intero apparecchio al centro Servizio clienti Sage autorizzato più vicino affinché venga ispezionato e/o riparato.
- Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad esempio un timer) o collegato a un circuito che viene acceso e spento a intervalli regolari dalla rete elettrica.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante

l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.



ATTENZIONE

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.



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.

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti

A. Spingitore piccolo

Per un migliore controllo sulla lavorazione di ingredienti di piccole dimensioni. Può essere utilizzato anche come dosatore. Il robot da cucina funzionerà in maniera continua, che lo spingitore piccolo sia inserito o meno.

B. Spingitore medio

Il robot da cucina funzionerà in maniera continua, che lo spingitore medio sia inserito o meno.

C. Spingitore grande

Per spingere gli ingredienti nell'imbuto. Il robot da cucina non si avvia se lo spingitore grande non è posizionato correttamente.

D. Imbuto extra-large da 14 cm

Per gli ingredienti più grandi.

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 con guarnizione in silicone

Si fissa sulla ciotola di lavorazione.

G. Ciotola piccola con guarnizione in silicone

H. Ciotola principale con maniglia

La ciotola si fissa alla base del motore.

I. Pulsante PLAY | PAUSE (avvio/pausa)

Premere per avviare o mettere in pausa il funzionamento del motore.

J. Pulsante PULSE

Tenere premuto brevemente per ottenere l'interruzione e la ripresa rapide della rotazione. Il motore si arresta automaticamente dopo aver rilasciato il pulsante PULSE.

K. Display

Mostra il timer.

L. Pulsante POWER (alimentazione)

M. Timer per conteggio in avanti e alla rovescia

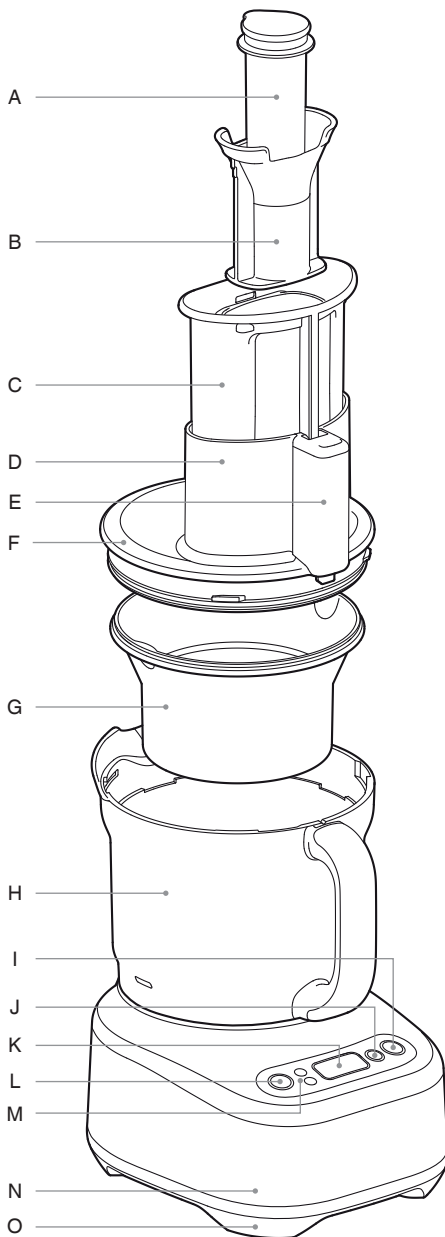
Permette di impostare il tempo desiderato per la lavorazione. Presenta la funzione di conteggio sia in avanti che alla rovescia; la macchina si ferma quando il timer arriva a zero.

N. Potente base del motore ad induzione

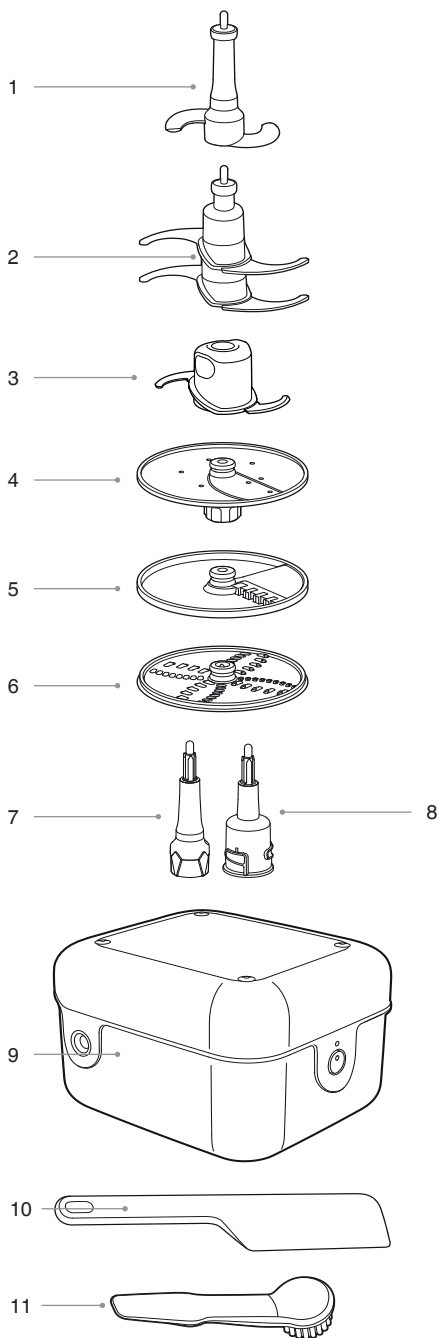
Motore a induzione con sistema di interruzione di sicurezza.

O. Piedini in gomma antiscivolo

Per una maggiore sicurezza e stabilità.

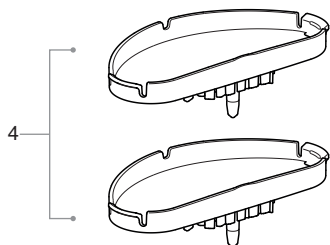
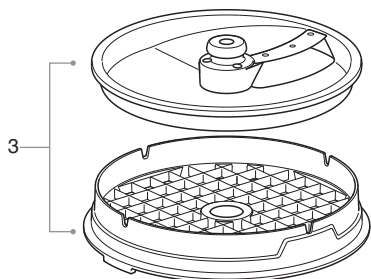
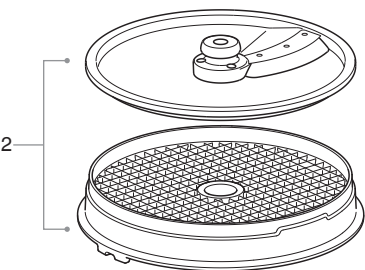
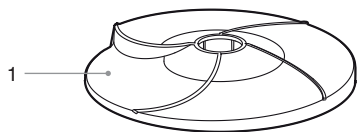


Informazioni sui valori nominali
220-230 V ~ 50 Hz 900 W



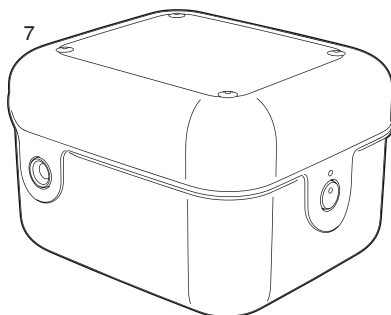
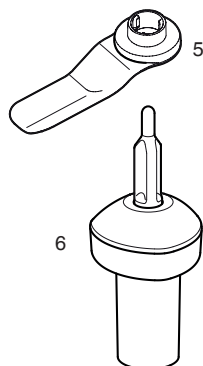
CONFEZIONE 1

1. **Lama impastatrice**
Lama in materiale morbido per impastare.
2. **Lama Quad™**
Consente di tagliare, affettare, montare e lavorare vari ingredienti in modo veloce.
3. **Mini lama**
Assemblata all'alberino piccolo e utilizzata con la ciotola piccola, questa lama consente di tagliare, affettare e lavorare vari ingredienti.
4. **Affettatrice regolabile**
Utilizzare questo disco per affettare gli ingredienti. Il disco permette di affettare tra gli 0,3 e gli 8,0 mm di spessore.
5. **Taglierina per patatine fritte**
Utilizzare questo disco per tagliare gli ingredienti a forma di patatine fritte.
6. **Trituratore reversibile**
Utilizzare un lato del disco per tritare in maniera più fine e l'altro per tritare in maniera più grossolana.
7. **Alberino principale**
Si aggancia alla ciotola principale per far funzionare il tritatore reversibile, la taglierina per patatine fritte e l'affettatrice regolabile.
8. **Mini alberino**
Utilizza gli stessi accessori dell'albero principale, ma viene utilizzato con la Mini ciotola per lavorare quantità minori.
9. **Contenitore**
Per riporre tutti gli accessori.
10. **Spatola di plastica**
Per raschiare gli ingredienti dai lati delle ciotole, sia quella principale che quella piccola.
11. **Spazzolino per pulizia**
Per facilitare la pulizia di ciotole, lame, dischi e altri accessori.



CONFEZIONE 2 - KIT TAGLIACUBETTI:

1. Pelapatate
Sbuccia le patate e altri cibi solidi e rotondi.
2. Disco tagliacubetti e griglia tagliacubetti da 8 mm
3. Disco tagliacubetti e griglia tagliacubetti da 16 mm
4. 2 accessori per la pulizia -
8 mm e 16 mm da agganciare allo spingitore grande
5. Distributore di cubetti
6. Albero motore del tagliacubetti
7. 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. Assicuratevi che il robot da cucina sia scollegato.



ATTENZIONE

Fare attenzione quando si maneggiano le lame, le griglie e i dischi perché sono molto affilati.

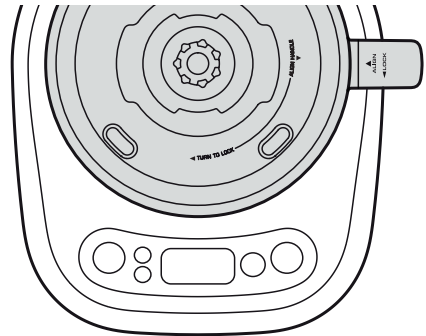


- Lavare la ciotola di lavorazione, il coperchio di lavorazione e tutti gli accessori in acqua calda e sapone con un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo. Tutti gli accessori, a eccezione dell'albero motore del tagliacubetti, possono essere lavati in lavastoviglie.
- Utilizzando il robot da cucina per la prima volta si potrebbe notare un odore proveniente dal motore. È normale: l'odore si dissiperà con l'uso.
- Utilizzare sempre il robot da cucina su una superficie di lavoro piana e asciutta.

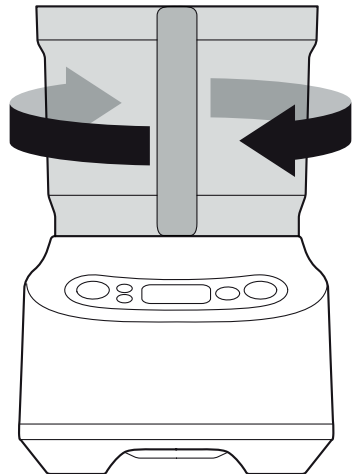
MONTAGGIO

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.

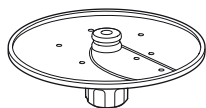


2. Ruotare la ciotola in senso orario fino a quando la maniglia si blocca sul lato anteriore. A questo punto la ciotola di lavorazione dovrebbe essere bloccata saldamente in posizione. Il robot da cucina funzionerà solo se la ciotola di lavorazione si trova nella posizione corretta.

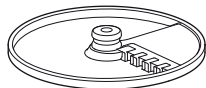


Alberini e dischi

1. Prima di posizionare il coperchio sulla ciotola principale, scegliere l'alberino adatto alla ciotola principale o a quella più piccola.
2. Inserire l'alberino al centro della ciotola.
3. Fissare con cura uno dei dischi sulla punta metallica dell'alberino in modo che resti perfettamente orizzontale. L'affettatrice regolabile, la taglierina per patatine fritte e il disco tritatore reversibile, funzionano sia sull'alberino principale sia su quello piccolo. Il pelapatate funziona solo sull'alberino principale.



Affettatrice regolabile



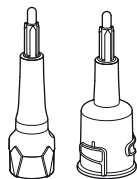
Taglierina per patatine fritte



Tritatore reversibile

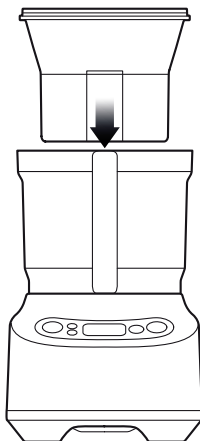


Pelapatate

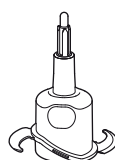
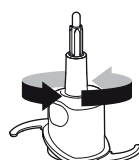
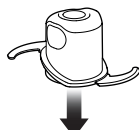


Alberino principale e piccolo

Ciotola di lavorazione piccola



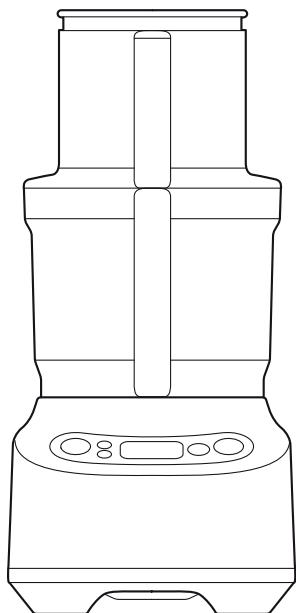
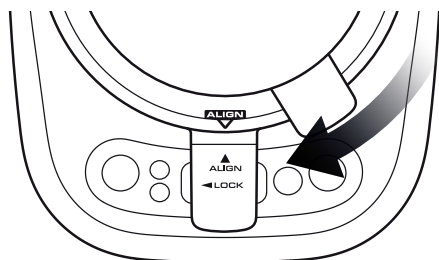
La ciotola di lavorazione piccola si inserisce all'interno della ciotola principale.



Utilizzare l'alberino piccolo con la ciotola piccola. La mini lama e i dischi possono essere utilizzati con l'alberino piccolo. La mini lama non può essere utilizzata nella ciotola di lavorazione principale, mentre la lama S-Blade non può essere utilizzata nella ciotola piccola.

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, se lo spingitore grande è in posizione, consente il funzionamento del motore.



KIT TAGLIACUBETTI

Il kit tagliacubetti viene fornito con 2 dischi e griglie da

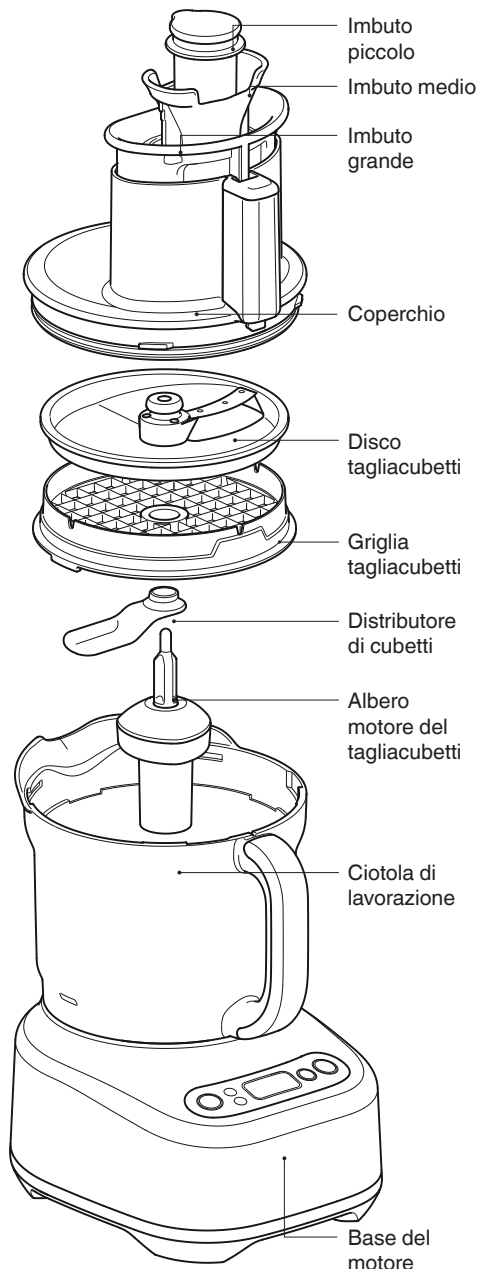
- 8 mm
- 16 mm

Assemblare l'apparecchio nell'ordine indicato qui a destra.

1. Inserire l'albero motore del tagliacubetti nella ciotola di lavorazione principale.
2. Inserire il distributore di cubetti sull'albero motore del tagliacubetti.
3. Allineare e posizionare con cautela la griglia tagliacubetti nella parte superiore della ciotola e ruotarla fino a quando non scende in posizione e si blocca nella ciotola.
4. Ora è possibile posizionare il disco tagliacubetti sulla punta dell'albero motore del tagliacubetti che sporge dal centro della griglia.
5. Allineare il coperchio e assicurarsi che sia chiuso correttamente e pronto per essere utilizzato. Il kit tagliacubetti è dotato anche di un pelapatate utilizzabile con l'albero motore e la ciotola principali.

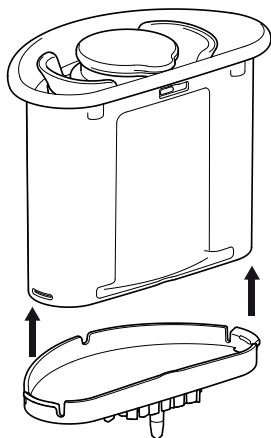
IMPORTANTE: ricordarsi sempre di posizionare l'albero motore del tagliacubetti con il distributore di cubetti, la griglia tagliacubetti e il disco tagliacubetti nel robot da cucina prima di aggiungere gli alimenti.

Non superare il livello MAX indicato sulla ciotola, in una sola volta. Se si supera questa quantità, gli alimenti potrebbero incepparsi nel disco. Inoltre, il processo di pulizia della griglia risulterà più difficile, causando danni agli accessori in uso.



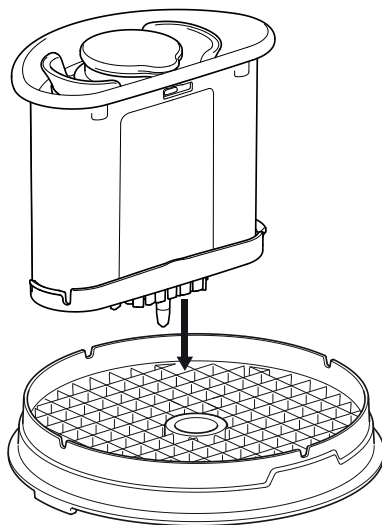
COME ASSEMBLARE IL DISPOSITIVO DI PULIZIA

1. Allineare l'accessorio per la pulizia con la griglia, quindi premere verso il basso lo spingitore per eliminare i residui. Con un leggero movimento oscillante, cercare di eliminare anche i residui più duri.
2. Ripetere l'operazione nei quattro punti contrassegnati fino a quando la griglia non sarà completamente pulita.
3. Al termine dell'utilizzo, eliminare i residui di cibo dalla griglia tagliacubetti con l'apposito spazzolino.



SUGGERIMENTI

- Per facilitare il processo di pulizia, rimuovere la ciotola dalla base.
- Se risulta ancora difficile spingere dall'alto, è possibile capovolgere la griglia e pulirla dal lato inferiore.





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 il sistema di sicurezza dell'imbuto.

Pannello di controllo

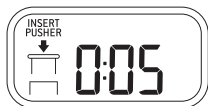


Quando la macchina è collegata all'alimentazione e si preme il pulsante POWER, i pulsanti e lo schermo si illuminano e il robot da cucina è pronto all'uso. L'apparecchio si spegne premendo il pulsante POWER.

Premendo il pulsante PLAY | PAUSE, il motore funziona ininterrottamente e il timer mostra il tempo di lavorazione.



Per fermare il motore, premere il pulsante PLAY | PAUSE durante la lavorazione. Il timer si arresterà, mentre l'icona PAUSE (pausa) e il pulsante PLAY | PAUSE lampeggeranno. Premere il pulsante PLAY | PAUSE per continuare la lavorazione o premere il pulsante POWER per tornare in modalità standby.



Se si rimuove lo spingitore grande durante la lavorazione, il motore smetterà di funzionare. Il timer si arresterà, verrà visualizzata l'icona INSERT PUSHER (inserire spingitore) e il pulsante PLAY | PAUSE lampeggerà. Si possono inserire ulteriori ingredienti nell'imbuto del

coperchio; quando lo spingitore grande viene reinserito in posizione, il robot ricomincerà la lavorazione.

Tener premuto il pulsante PULSE per far sì che il motore interrompa e riprenda la rotazione. Se si preme il pulsante in sequenza, il timer conteggerà il tempo di lavorazione totale. Quest'operazione temporanea è ideale per gli alimenti che necessitano dell'interruzione e la ripresa della rotazione per smuovere gli ingredienti e incorporarli, o per cibi che richiedono una lavorazione più breve.

Per un maggiore controllo sulla lavorazione, utilizzare una combinazione dei pulsanti PULSE e PLAY | PAUSE.

Timer

Durante il funzionamento, il timer partirà da zero per mostrare il tempo di lavorazione accumulato. Il funzionamento continuo si interrompe se il timer raggiunge i 20 minuti (19:59) e l'apparecchio torna in modalità standby.

Nel caso la ricetta richieda un tempo di lavorazione degli ingredienti specifico, si può controllare la durata della lavorazione premendo le frecce verso l'alto o verso il basso per impostare il timer. Ogni singola pressione aumenterà o diminuirà il tempo di lavorazione di 5 secondi; se si tiene premuto il pulsante, gli incrementi saranno di 10 secondi o più. Sul display verrà visualizzata l'icona TIMER.



Premere il pulsante PLAY | PAUSE per avviare la lavorazione; l'apparecchio funzionerà mentre il timer esegue il conto alla rovescia. Il motore funzionerà ininterrottamente finché il timer non raggiungerà lo zero. La rimozione dello spingitore grande o l'utilizzo della funzione PAUSE (pausa) non influirà sul tempo impostato per la lavorazione. Premendo i pulsanti POWER o PULSE durante il funzionamento, il timer viene cancellato e l'apparecchio torna in modalità standby.

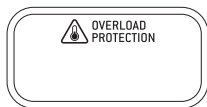
Dopo la lavorazione

Attendere che le lame o i dischi siano fermi prima di sbloccare il coperchio. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento premendo il pulsante POWER e scollegare la presa di alimentazione prima di maneggiare le lame o i dischi.

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

Sistema di protezione da sovraccarico

Il robot da cucina è dotato di un sistema di protezione da sovraccarico per evitare danni al motore; in caso di necessità, il robot entrerà in modalità standby e l'icona OVERLOAD PROTECTION (protezione da sovraccarico) lampeggerà.



Scollegare il robot da cucina e lasciarlo raffreddare per 30 minuti.

Se le lame o i dischi si bloccano durante la lavorazione, arrestare immediatamente la macchina, quindi scollegare la spina dalla presa di alimentazione prima di rimuovere gli ingredienti bloccati. Se questo accade ripetutamente, è possibile che la ciotola sia stata riempita troppo. Provare a lavorare quantità più piccole.

SBUCCIATURA CON IL PELAPATATE

Sbucciatura delle patate semplificate

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. 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.



SUGGERIMENTO

La dimensione ideale delle patate per il disco pelapatate è circa 70 mm x 70 mm. Scegliere patate che siano rotonde piuttosto che allungate.



Suggerimenti

I consigli elencati di seguito sono solo suggerimenti. Per istruzioni più dettagliate, consultare le ricette specifiche fornite online sul sito www.sageappliances.com

ACCES- SORIO	AZIONE	TIPI DI INGRE- DIENTI / PIATTI	SUGGERIMENTI
Lama Quad™	Sminuzzare	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta e verdura cruda • Carne e pesce crudi o cotti • Erbe fresche • Pangrattato • Noci • Frutta secca 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire e tagliare gli alimenti in cubetti da 2,5 cm prima della lavorazione.
	Tritare o macinare la carne	<ul style="list-style-type: none"> • Proteine crude e cotte 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire e tagliare gli alimenti in cubetti da 2,5 cm prima della lavorazione. • Per un risultato ottimale, congelare gli alimenti contenenti proteine per 30 minuti. • Eliminare il grasso e i tendini in eccesso.
	Ridurre in purea o frullare	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta e verdura cotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare raffreddare gli alimenti prima di ridurli in purea o frullarli.
	Mescolare	<ul style="list-style-type: none"> • Salse • Pastelle • Pesto • Burri aromatizzati 	<ul style="list-style-type: none"> • Per le pastelle, utilizzare il pulsante PULSE fino ad ottenere una miscela uniforme. Non lavorare troppo.
Lama impastatrice	Impastare	<ul style="list-style-type: none"> • Impasti per pizza e pane 	<ul style="list-style-type: none"> • Per incorporare il liquido, aggiungerlo attraverso l'imbuto piccolo mentre il motore è in funzione. • La capacità massima consigliata per la farina è di 750 g
Disco per affettare regolabile	Affettare	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e verdura crudi • Salumi e affettati 	<ul style="list-style-type: none"> • Per ridurre al minimo l'inclinazione, posizionare gli alimenti in verticale sul lato sinistro dell'imbuto di dimensioni adeguate. • Per gli affettati come il salame o il salamino, tagliare un'estremità e lavorarne uno alla volta.
Disco tritatore reversibile	Triturare in maniera fine o grossolana	<ul style="list-style-type: none"> • Formaggi • Frutta e verdura come mele, patate e cavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Per un risultato ottimale, congelare i formaggi più morbidi per 45 minuti prima di grattugiarli. <p>👁️ NOTA Non è consigliabile grattugiare i formaggi bianchi a pasta molle, come la mozzarella fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Togliere la crosta ai formaggi duri prima di grattugiarli.
Disco per patatine fritte	Taglio per patatine fritte	<ul style="list-style-type: none"> • Patate • Patate dolci • Carote 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare gli ingredienti in orizzontale nell'imbuto grande per massimizzare la lunghezza. • Per le patate e gli alimenti più morbidi, utilizzare l'imbuto grande per massimizzare la lunghezza; per ottenere risultati migliori sugli ingredienti più duri e fibrosi, utilizzare l'imbuto medio per un maggiore controllo.

Kit tagliacubetti (8, 16 mm)	Disco tagliacubetti	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta e verdura crude e cotte 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'imbuto piccolo o medio per gli ingredienti più duri, come carote o pezzi di zucca. Per migliorare ulteriormente i risultati è possibile pre-cuocere gli ingredienti. • Con pomodori, avocado e frutti più sodi si ottengono risultati migliori. • Utilizzare sempre il distributore di cubetti montato sull'albero motore del tagliacubetti. In questo modo l'area sottostante l'imbuto rimarrà libera e si eviteranno intasamenti.
-------------------------------------	---------------------	--	--

Pelapatate	Sbucciare	<ul style="list-style-type: none"> • Patate crude 	<ul style="list-style-type: none"> • Per risultati ottimali, utilizzare patate di forma regolare.
-------------------	-----------	--	--



NOTA IMPORTANTE

A causa della natura più dura e fibrosa, **NON TAGLIARE A CUBETTI** i seguenti alimenti:

- Formaggi
- Patata dolce cruda/Kumara
- Carne, inclusi salumi
- Frutta e verdura con la buccia dura, come ananas e anguria. Prima di tagliarli, sbuciarli.



NOTA IMPORTANTE

Per risultati ottimali, posizionare gli alimenti nell'imbuto e utilizzare lo spingitore per spingerli 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

L'imbuto largo ha un'ampiezza di 14 cm e può essere utilizzato con ingredienti di queste dimensioni. L'ingrediente dev'essere largo abbastanza da riempire l'imbuto, in modo da essere supportato in posizione verticale, ma non troppo largo al punto da non poter scivolare nell'imbuto. 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. Applicare una pressione leggera e uniforme per alimenti morbidi come pomodori e banane. Applicare una pressione media e uniforme per alimenti più solidi come patate, formaggio, salumi e mele.

Ciotola piccola

La ciotola piccola di lavorazione si inserisce all'interno della ciotola principale. Permette un controllo migliore durante la lavorazione di piccole quantità di cibo o erbe. Utilizzata insieme all'alberino piccolo e alla mini lama, la ciotola piccola consente di tagliare, affettare e lavorare vari ingredienti in modo veloce. In alternativa, per lavorare piccole quantità di alimenti all'interno della ciotola piccola, è possibile utilizzare insieme all'alberino piccolo il disco per affettare regolabile, il disco tritatore o la taglierina per patatine fritte.

Kit tagliacubetti

Non tagliare a cubetti patate dolci crude/Kumara. La loro natura secca, dura e fibrosa può danneggiare la ciotola e il coperchio.

Non riempire la ciotola di ingredienti oltre il livello MAX indicato sulla ciotola.

Non montare il disco sull'albero motore senza aver prima posizionato la griglia.

Inserire sempre il distributore di cubetti sull'albero motore.



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.



ATTENZIONE

Gli oli contenuti nella scorza degli agrumi possono danneggiare il materiale della ciotola di lavorazione se lasciati a lungo a contatto con la sua superficie. Dopo la lavorazione di scorze di agrumi, pulire sempre immediatamente la ciotola di lavorazione.

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.
- Gli alberini, le lame e i dischi possono essere lavati in lavastoviglie.

Spingitori

Tutti i componenti dello spingitore possono essere lavati in lavastoviglie, nel cestello superiore.

Base del motore

Per pulire la base del motore strofinare con un panno morbido umido, quindi asciugare a fondo. Rimuovere eventuali residui di alimenti dal cavo di alimentazione.

Accessori per il tagliacubetti

Seguire le istruzioni di montaggio per l'accessorio di pulizia. Dopo aver tagliato, usare l'apposito accessorio per pulire i residui di cibo.

Gli accessori del tagliacubetti sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione dell'albero motore.

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 bene e asciugare a fondo. Riporre la ciotola senza coprirla 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare nell'imbuto gli alimenti tagliati in modo uniforme.• Premere, quindi avviare la macchina.
Il cibo fuoriesce dall'imbuto	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Patatine fritte tagliate in modo non uniforme	<ul style="list-style-type: none">• Eliminare sempre le patate bloccate prima di inserire altre patate.
Alcuni alimenti rimangono sopra il disco dopo la lavorazione	<ul style="list-style-type: none">• È normale che rimangano dei residui di alimenti sul disco dopo la lavorazione.
Il motore rallenta quando si mescola un impasto	<ul style="list-style-type: none">• La quantità di impasto non deve superare la quantità massima consigliata dalla ricetta. 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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.
L'impasto è troppo umido	<ul style="list-style-type: none">• 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.

PROBLEMA**SOLUZIONE SEMPLICE****Il motore non parte**

- Un interruttore di blocco 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. Assicurarsi che la ciotola principale sia posizionata in modo che il manico sia rivolto verso l'utente.
- Gli alimenti contenuti nell'imbuto non devono superare la linea di riempimento massima.
- 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

- Controllare che sul display venga visualizzato il messaggio "Insert pusher" (inserire spingitore). In tal caso, assicurarsi che lo spingitore grande, il coperchio e la ciotola siano correttamente bloccati in posizione.
- Se il motore si sovraccarica, l'icona OVERLOAD PROTECTION (protezione da sovraccarico) sul display inizierà a lampeggiare. Spegnerlo premendo il pulsante POWER e scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare il robot da cucina per 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, tagliare gli alimenti in porzioni più piccole, spingerli utilizzando uno spingitore piccolo 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 o 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.
- Prima di continuare, spegnere l'apparecchio ed eliminare eventuali ingredienti rimasti bloccati nel disco.
- Se questo si verifica durante la lavorazione di impasti, spegnere l'apparecchio e ridistribuire l'impasto in maniera uniforme all'interno della ciotola prima di continuare la lavorazione.
- Lavorare alimenti duri e fibrosi, come le carote, attraverso l'imbuto medio o quello piccolo.

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 tagliacubetti non funziona

- Assicurarsi che il kit di accessori sia inserito come da istruzioni di montaggio.
- Assicurarsi che la griglia tagliacubetti sia pulita e che sia posizionata e bloccata correttamente nella ciotola.
- Assicurarsi che il disco tagliacubetti sia pulito e senza residui. In caso di residui, eliminarli con un spatola.
- Assicurarsi che tutte le parti del tagliacubetti siano della stessa dimensione: ad esempio dischi da 8 mm con griglia da 8 mm, ecc.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI E GARANZIA LIMITATA DI 30 ANNI SUL MOTORE

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni per l'intero prodotto e di 30 anni per il motore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare un reclamo, visitare il sito **www.sageappliances.com**

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



ES GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 7 Componentes
- 10 Montaje
- 15 Funciones
- 17 Consejos
- 20 Cuidado y limpieza
- 21 Resolución de problemas
- 23 Garantía


SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta antes que nada la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes con cuidado al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las siguientes precauciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Este documento está disponible para descargar en sageappliances.com.
- Antes de usar el aparato, asegúrate de que la tensión eléctrica de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta situada en la base del aparato.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje o las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, retira y desecha correctamente la cubierta protectora acoplada al enchufe de este electrodoméstico.
- No coloques el aparato cerca del borde de una encimera o mesa durante el funcionamiento. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y sin agua.
- La vibración durante el funcionamiento podría hacer que el aparato se moviese.

- No utilices el aparato sobre superficies resbaladizas, inestables o desiguales, como el escurridor del fregadero.
- No coloques el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o un lugar donde pueda entrar en contacto con cualquier otra fuente de calor.
- Asegúrate siempre de que el procesador de alimentos esté completamente montado antes de utilizarlo. El aparato no funcionará a menos que esté correctamente ensamblado.
- Asegúrate de que el aparato  esté apagado y desenchufado antes de colocar accesorios, incluidos discos o cuchillas.
- Maneja el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado. Las cuchillas, los discos de corte y las rejillas de corte están muy afilados y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Fija siempre el bol de procesamiento en la base del motor antes de colocar las cuchillas o los discos.
- No permitas que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes ni se enrede. Desenrolla completamente el cable de alimentación antes del uso.
- Las manos, el pelo, la ropa y utensilios como espátulas y otros deben permanecer alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras se procesan los alimentos. De este modo, se evita la posibilidad de que se produzcan lesiones físicas graves o daños en el procesador de alimentos. Se puede utilizar una espátula de plástico, pero solo cuando el procesador de alimentos esté parado.
- Apaga el motor del aparato y desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente antes de quitar la tapa del bol de procesamiento.
- Evita el contacto con las piezas móviles. Nunca empujes los alimentos hacia abajo con la mano al cortarlos o desmenuzarlos. Utiliza siempre el empujador para empujar los alimentos hacia abajo en la abertura para alimentos.
- No llenes el bol de procesamiento por encima de la línea de llenado máximo indicada para cada tipo de ingrediente. Añade siempre alimentos más secos o espesos al bol de

procesamiento antes de añadir líquidos. El incumplimiento de esta instrucción puede causar un mal funcionamiento del producto o lesiones físicas por daños en la cubierta o el bol.

- Nunca guardes cuchillas o discos en el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloques cuchillas o discos de corte en el eje sin antes haber colocado el bol en su sitio. Igual que haces con los cuchillos afilados, guarda los discos y las cuchillas fuera del alcance de los niños, en la caja de almacenamiento suministrada.
- Comprueba que la tapa esté encajada correctamente antes de utilizar el procesador de alimentos. Nunca intentes anular ni manipular el mecanismo de bloqueo de seguridad de la tapa.
- Desenchufa siempre el aparato si no lo utilizas, antes de moverlo, limpiarlo, desmontarlo, montarlo y guardarlo.
- Algunas mezclas rígidas, como las masas, pueden hacer que la cuchilla de procesamiento gire más lento de lo normal. Si esto sucede, no proceses durante más de 1 minuto.
- No proceses líquidos calientes o hirviendo; deja que los líquidos se enfríen a temperatura

ambiente antes de colocarlos en el bol de procesamiento. De lo contrario, estos líquidos calientes podrían emitir vapores y causar lesiones.

- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No coloques ninguna pieza del procesador de alimentos en el microondas.
- Nunca retires la tapa mientras el aparato esté funcionando.
- Utiliza siempre los botones POWER o PAUSE para detener el aparato antes de retirar la tapa.
- Se debe tener cuidado al retirar los alimentos del bol de procesamiento, asegurándose de que el motor, la cuchilla o el disco se hayan detenido completamente antes de desmontarlos. Pulsa el botón POWER para apagar el motor y desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente antes de retirar la tapa del bol de procesamiento. El bol de procesamiento debe desbloquearse del cuerpo del motor y la cuchilla o el disco deben retirarse antes de intentar extraer la comida procesada.
- No utilices productos de limpieza muy abrasivos ni cáusticos al limpiar el aparato.

- Mantén el aparato limpio. Sigue estrictamente las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Para evitar un posible mal funcionamiento del interruptor del bol, nunca guardes el procesador de alimentos de cocina con el montaje del empujador en la posición de bloqueo.
- No utilices los dedos o un cuchillo para limpiar la rejilla o la cuchilla de corte en dados. Utiliza la herramienta de limpieza o el cepillo suministrados para limpiar la rejilla o la cuchilla de corte en dados.
- No intentes utilizar el set de corte de ningún otro modo que no sea el descrito en este manual de usuario.
- No intentes utilizar el set de corte con ningún otro procesador de alimentos que no sean los modelos especificados en el envase del set de corte.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. **El uso inapropiado podría causar lesiones.**
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Supervisa el electrodoméstico en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
- Por razones de seguridad, se recomienda que conectes tu electrodoméstico directamente a su propia toma de corriente en

un circuito dedicado separado de otros electrodomésticos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente.

- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No utilices el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato propiamente dicho están dañados. Si el aparato necesita arreglos o que lo revisen, llévalo al Centro de Servicio autorizado de Sage más cercano.
- Para evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario del corte térmico, este aparato no debe recibir alimentación de ningún dispositivo de conmutación externo (por ejemplo, un temporizador) ni conectarse a un circuito que se enciende y apaga habitualmente con la red eléctrica.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para ofrecer seguridad adicional al usar todos los electrodomésticos.

Se recomienda instalar en el circuito eléctrico que alimenta el aparato un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.



ADVERTENCIA

Para evitar un posible mal funcionamiento del interruptor automático del bol, no coloques la tapa en la posición de bloqueo cuando el electrodoméstico no esté en uso.



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal.

Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.



Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el aparato en agua ni otros líquidos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes

A. Empujador de alimentos pequeño

Para mejorar el control del procesamiento de los ingredientes más pequeños. También sirve como vaso de medición. El procesador de alimentos funcionará continuamente tanto si el empujador pequeño está dentro como fuera.

B. Empujador mediano

El procesador de alimentos funcionará continuamente tanto si el empujador mediano está dentro como fuera.

C. Empujador de alimentos grande

Para empujar los alimentos hacia abajo en la abertura para alimentos. El procesador de alimentos no arrancará a menos que el empujador grande esté correctamente colocado.

D. Abertura para alimentos extraancha de 14 cm

Para ingredientes más grandes.

E. Sistema de seguridad de abertura para alimentos

Evita que el motor funcione a menos que el bol y la tapa estén en la posición de bloqueo correcta y el empujador de alimentos grande bien colocado.

F. Tapa de procesamiento con junta de silicona

Se bloquea en el bol de procesamiento.

G. Minibol con junta de silicona

H. Bol principal con asa

El bol se bloquea en la base del motor.

I. Botón PLAY | PAUSE

Pulsa para iniciar y pausar el funcionamiento del motor.

J. Botón PULSE

Púlsalo brevemente para obtener breves ráfagas de energía. El motor se detendrá de forma automática después de soltar el botón PULSE.

K. Pantalla

Muestra el temporizador.

L. Botón de encendido/apagado POWER

M. Temporizador de cuenta atrás/adelante

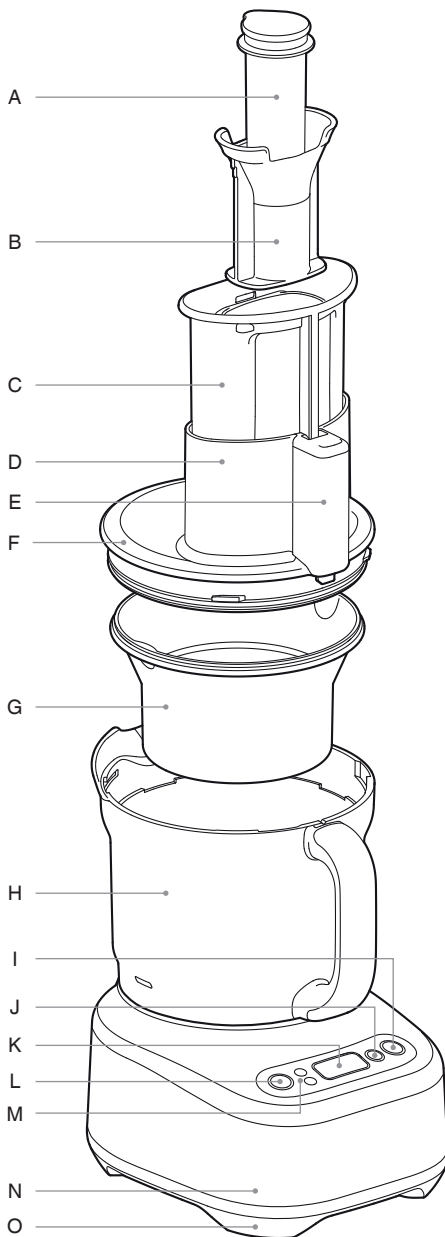
Se utiliza para establecer el tiempo deseado para el procesamiento. Puede contar hacia adelante o hacia atrás. Al finalizar la cuenta atrás, el procesador se detiene.

N. Base del motor de inducción potente

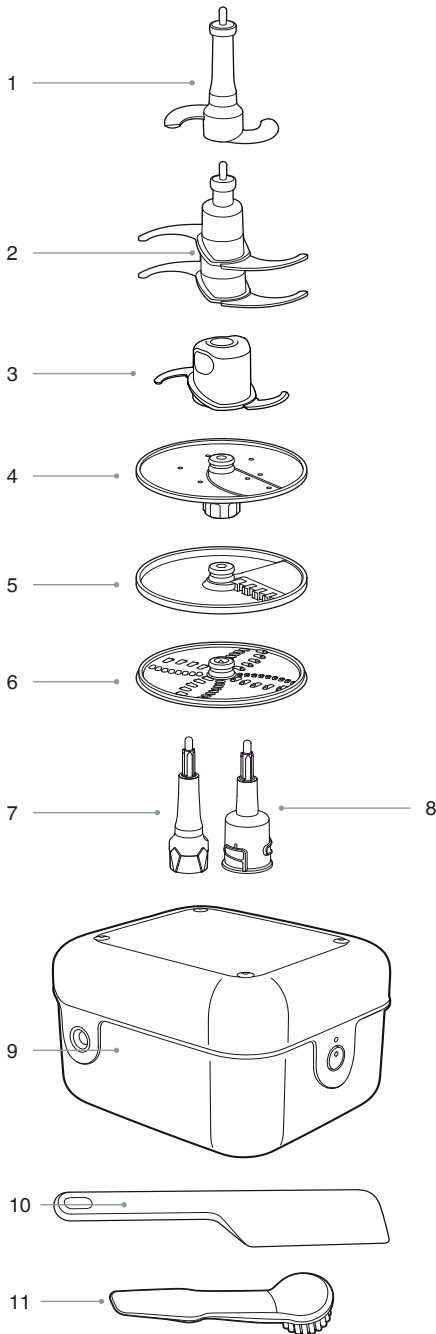
Motor de inducción con sistema de frenado de seguridad.

O. Pies de goma antideslizantes

Para mayor seguridad y estabilidad.

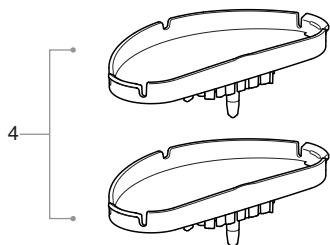
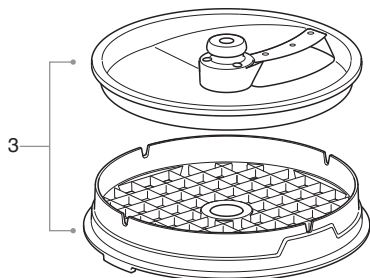
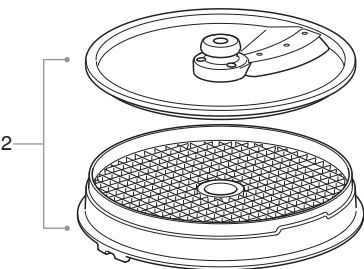
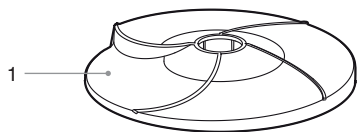


CE Datos técnicos
220 V-230 V ~ 50 Hz 900 W



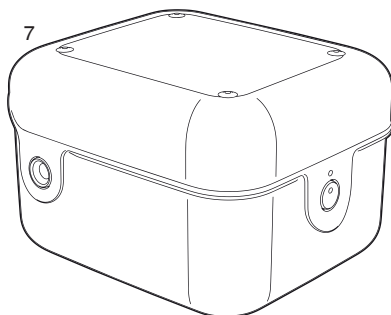
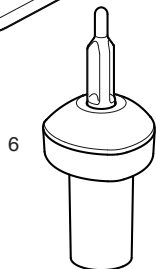
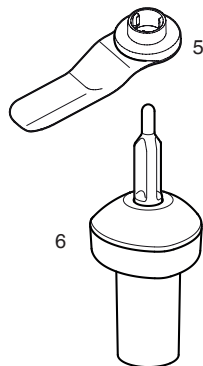
CAJA 1

1. **Cuchilla amasadora**
Cuchilla de material blando para amasar.
2. **Cuchilla Quad™**
Crea cortes homogéneos, mezcla, monta y procesa rápidamente diversos ingredientes.
3. **Minicuchilla de procesamiento**
Acopla esta cuchilla al minieje y utilízala para cantidades pequeñas con el minibol a fin de trocear, mezclar y procesar una gran variedad de ingredientes.
4. **Rebanador ajustable**
Utiliza este disco para cortar ingredientes. Puede cortar grosores de 0,3 mm a 8,0 mm.
5. **Cortador de patatas fritas**
Utiliza este disco para cortar ingredientes en forma de patatas fritas.
6. **Rallador reversible**
Utiliza un lado de este disco para rallado fino y el otro lado para rallado grueso.
7. **Eje principal**
Se acopla al bol principal y mueve el rallador reversible, el cortador de patatas fritas o el rebanador ajustable.
8. **Minieje**
Mueve los mismos accesorios que el eje principal, pero se usa con el minibol para procesar cantidades más pequeñas.
9. **Caja de almacenamiento**
Para guardar todos los accesorios.
10. **Espátula de plástico**
Para rebañar ingredientes de los lados de los boles (principal y mini).
11. **Cepillo de limpieza**
Para ayudar en la limpieza de boles, cuchillas, discos y otros accesorios.



CAJA 2 - SET DE CORTE:

1. **Pelador**
Pela patatas y otros productos firmes y redondeados.
2. **Disco y rejilla de corte en dados de 8 mm**
3. **Disco y rejilla de corte en dados de 16 mm**
4. **2 discos expulsores**
8 mm y 16 mm, acoplables al empujador grande
5. **Distribuidor de dados**
6. **Caja de engranajes de corte en dados**
7. **Caja de almacenamiento**





Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, retira cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrate de que el procesador de alimentos esté desenchufado.



ADVERTENCIA

Ten cuidado al manipular las cuchillas, las rejillas y los discos, ya que son muy afilados.

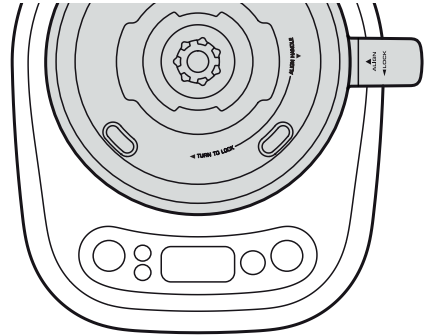


- Lava el bol de procesamiento, la tapa y todos los accesorios en agua tibia con jabón con un paño suave. Enjuaga y seca bien todo. Todos los accesorios, excepto la caja de engranajes de corte en dados, se pueden lavar en el lavavajillas.
- Al usar por primera vez el procesador de alimentos, puede que notes un olor procedente del motor. Es normal y se disipará con el uso.
- Utiliza siempre el procesador de alimentos sobre una superficie de trabajo seca y nivelada.

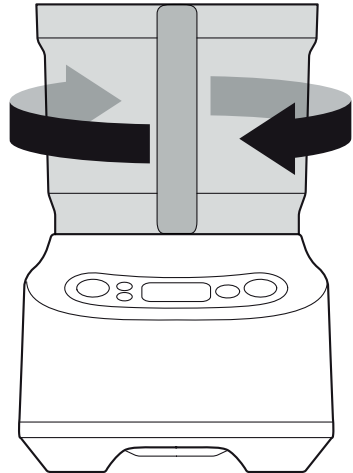
MONTAJE

Base del motor y bol

1. Coloca el bol sobre la base del motor con el asa alineada con la marca **ALIGN HANDLE** (alinear asa) en la base del motor.

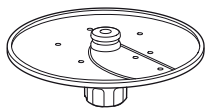


2. Gira el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa se bloquee en la parte delantera. Ahora el bol debe estar bien colocado y bloqueado en la posición correcta. El procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol esté correctamente colocado en su posición.

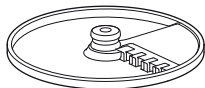


Ejes y discos

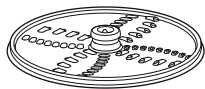
1. Antes de colocar la tapa en el bol principal, elige el eje adecuado para el bol principal o el mini.
2. Inserta el eje en el centro del bol.
3. A continuación, acopla con cuidado el accesorio de disco en la punta metálica del eje. El disco debe quedar plano sobre el eje. El rebanador ajustable, el disco de patatas fritas y el rallador reversible funcionarán tanto con el eje principal como con el minieje. El pelador solo funciona con el eje principal.



Rebanador ajustable



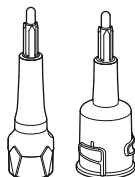
Cortador de patatas fritas



Rallador reversible

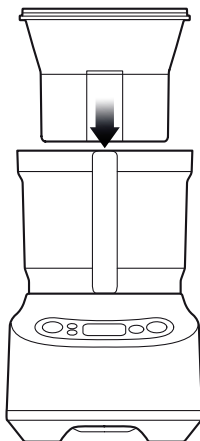


Pelador

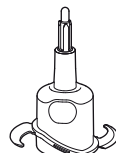
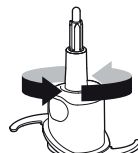


Eje principal y minieje

Minibol de procesamiento



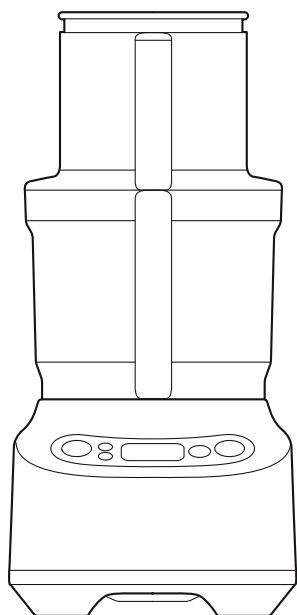
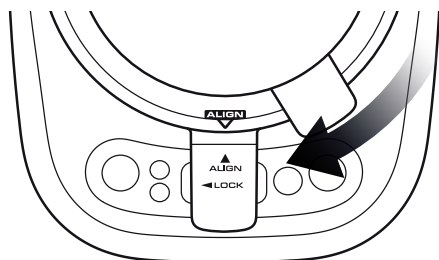
El minibol de procesamiento cabe dentro del bol principal.



Utiliza el minieje con el minibol. La cuchilla pequeña y los accesorios del disco pueden utilizarse con el minieje. Ten en cuenta que la minicuchilla no se puede utilizar en el bol principal de procesamiento y que la cuchilla S-Blade no es apta para el minibol.

Tapa

Coloca la tapa en el bol de procesamiento de manera que las marcas ALIGN | LOCK de la tapa y del asa estén alineadas. Para BLOQUEAR la tapa, sujeta la abertura y gírala en el sentido de las agujas del reloj para que las piezas del asa se alineen. Con el bloqueo de la tapa correctamente ajustado, el cierre de seguridad con bloqueo quedará encajado en el asa y cuando esté colocado el empujador grande, permitirá el funcionamiento del motor.



SET DE CORTE

El set de corte se suministra con dos discos y dos rejillas

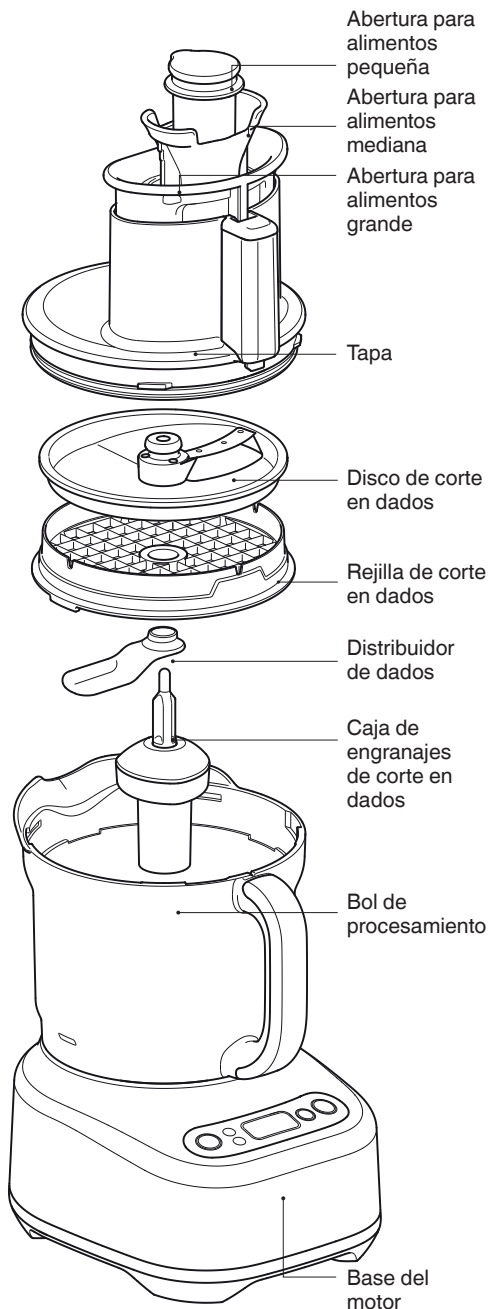
- 8 mm
- 16 mm

Móntalo siguiendo el orden indicado en el diagrama de la derecha.

1. Coloca la caja de engranajes de corte en dados en el bol principal de procesamiento.
2. Coloca el distribuidor de dados en la caja de engranajes.
3. Alinea bien la rejilla de corte sobre el bol y gírala hasta que haga tope y quede encajada en el bol.
4. El disco de corte se encuentra ahora sobre la caja de engranajes que sobresale en el centro de la rejilla.
5. Alinea la tapa y asegúrate de que esté debidamente cerrada y lista para el uso. El set de corte también incluye un pelador que puede utilizarse con el eje y el bol principal.

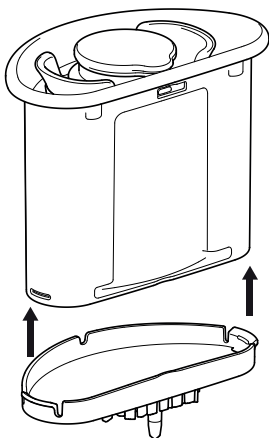
IMPORTANTE: Recuerda que siempre debes colocar la caja de engranajes con el distribuidor de dados, la rejilla y el disco de corte en dados en el procesador de alimentos antes de añadir los alimentos.

Nunca cortes cantidades de alimentos que superen el nivel máximo. Si se excede este volumen, los alimentos se atascarán en el disco. También será más difícil limpiar la rejilla y cabe la posibilidad de que se dañen los accesorios utilizados.



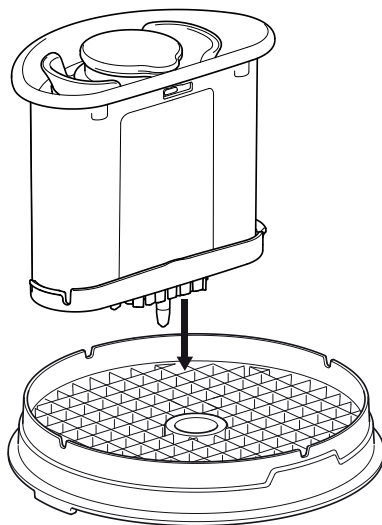
PARA MONTAR EL DISPOSITIVO DE LIMPIEZA:

1. Alinea el disco expulsor con la rejilla y baja el empujador para eliminar los restos de alimentos. Aplica un movimiento oscilante para eliminar los restos más difíciles.
2. Repite el proceso en los cuatro puntos marcados, hasta que no queden restos en la rejilla.
3. Al terminar de cortar, usa el cepillo para eliminar restos de alimentos de la rejilla.



CONSEJOS

- Puedes sacar el bol de la base para facilitar la limpieza.
- Si es necesario, se puede dar la vuelta al aparato para que la rejilla quede sobre la encimera y utilizar el limpiador en la parte inferior.





Funciones

FUNCIONAMIENTO

Cómo empezar

El procesador de alimentos solo funcionará cuando el bol de procesamiento, la tapa y el empujador grande estén correctamente ensamblados. De este modo, se activa el bloqueo de seguridad y permite que el motor funcione.

Las palabras CHUTE FILL MAX (llenado máximo de la abertura) que se leen en la abertura indican el volumen máximo de comida que se puede colocar en la abertura para que el empujador active el sistema de seguridad de la abertura para alimentos.

Panel de control



Cuando el aparato esté enchufado y se haya pulsado el botón POWER, se iluminarán los botones y la pantalla, y el procesador de alimentos estará listo para funcionar. Si dicho botón se pulsa en esta fase, el aparato se apagará.

Al pulsar el botón PLAY | PAUSE, el motor comenzará a funcionar de forma continua y el temporizador mostrará el tiempo de procesamiento.



Pulsa de nuevo el botón PLAY | PAUSE durante el procesamiento y el motor se detendrá. El temporizador se detendrá. El icono de pausa y el botón PLAY | PAUSE parpadearán. Pulsa PLAY | PAUSE para continuar el proceso o pulsa POWER para volver al modo de espera.



Si se retira el empujador grande durante el procesamiento, el motor se detendrá. El temporizador se detendrá. El icono de

INSERT PUSHER y el botón PLAY | PAUSE parpadearán. Los ingredientes pueden añadirse en la abertura de la tapa. Cuando se vuelva a colocar el empujador grande, la unidad seguirá procesando.

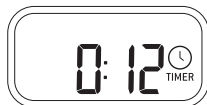
Al pulsar el botón PULSE, el motor funcionará solo mientras se mantenga pulsado el botón. Las pulsaciones secuenciales harán que el temporizador cuente el tiempo de procesamiento colectivo. Este funcionamiento momentáneo es ideal para alimentos que necesitan ráfagas repentinas de energía para que los ingredientes se muevan o integren. También lo es con tipos de alimentos que solo requieren procesamiento durante períodos cortos.

Utiliza una combinación de los botones PULSE y PLAY | PAUSE para tener más control al procesar los ingredientes.

Temporizador

Durante el funcionamiento, el temporizador contará desde cero para mostrar el tiempo de procesamiento acumulado. El funcionamiento continuo se detendrá si el temporizador alcanza 20 minutos (19:59) y la unidad volverá al modo de espera.

Para controlar la duración del procesamiento, pulsa las flechas arriba o abajo a fin de ajustar el temporizador para cualquier receta que requiera un tiempo concreto de procesamiento de los ingredientes. Cada pulsación simple se ajustará en 5 segundos. Si el botón se mantiene pulsado, se ajustará en incrementos de 10 segundos o más. En la pantalla se mostrará el icono de TIMER.



Pulsa PLAY | PAUSE para iniciar el proceso. La unidad funcionará mientras el tiempo mostrado cuenta hacia atrás. El motor funcionará continuamente hasta que el temporizador llegue a cero. Si se retira el empujador grande o se utiliza la función de pausa, no afectará al tiempo establecido durante el procesamiento. Al pulsar los botones POWER o PULSE durante el funcionamiento, se borrará el temporizador y se volverá al modo de espera.

Tras el procesamiento

Espera hasta que las cuchillas o los discos hayan dejado de moverse antes de desbloquear la tapa. Apaga la unidad con el botón POWER y desenchufa el procesador de la toma de corriente antes de manipular las cuchillas o los discos.

Cuando retires las cuchillas o los discos, levanta la pieza sujetándola con cuidado por el tirador de plástico del centro.

Sistema de protección de sobrecarga

El procesador de alimentos cuenta con un sistema de protección de sobrecarga para evitar que se dañe el motor. Esto hará que el procesador de alimentos pase al modo de espera y parpadee el icono de OVERLOAD PROTECTION.



Desenchufa el procesador de alimentos y deja que se enfríe 30 minutos.

Si las cuchillas o los discos se detienen durante el procesamiento, para la máquina de inmediato y desenchúfala de la toma de corriente antes de limpiar los ingredientes atascados. Si esto ocurre más de una vez, es posible que el bol esté sobrecargado. Intenta procesar en cantidades más pequeñas.

PELAR CON EL PELADOR

Pelar patatas en un santiamén

Agiliza la tarea de pelar patatas. El pelador de Sage pela patatas en cantidades de 6-7 en función del tamaño. El pelado es muy rápido y puede terminar antes de lo esperado. Supervisa el progreso, ya que puede terminar en 25-30 segundos.

El tamaño importa

El mejor tamaño de patata es de unos 70 mm x 70 mm. Elige patatas que sean redondas, en lugar de alargadas. Utiliza patatas enteras, ya que al cortarlas por la mitad o en cuartos se crean bordes cuadrados que dificultan el pelado. El uso de patatas redondas reducirá la cantidad de residuos.

Cargar las patatas

Coloca 6-7 patatas uniformemente encima del pelador. Las patatas deben tener suficiente espacio para rodar libremente. Si las patatas están demasiado apretadas, el pelado no será tan eficaz. Ten en cuenta que el pelado funciona mejor por lotes y que pelar solo un par de patatas no resultará tan eficaz. Bloquea la tapa antes de empezar y no introduzcas nunca patatas a través de la abertura.



CONSEJO

El mejor tamaño de patata para el disco pelador es de unos 70 mm x 70 mm. Elija papas que sean redondas, en lugar de alargadas.



Consejos

Los consejos que figuran a continuación son solo sugerencias. Para obtener instrucciones más detalladas, consulta las recetas que están disponibles en línea en www.sageappliances.com

ACCESORIO	ACCIÓN	TIPOS DE INGREDIENTES/ PLATOS	CONSEJOS
Cuchilla Quad™	Cortar	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras crudas • Carne y pescado crudos o cocidos • Hierbas frescas • Pan rallado • Frutos secos • Fruta deshidratada 	<ul style="list-style-type: none"> • Pela los alimentos y córtalos en dados de 2,5 cm antes de procesar.
	Picar carne	<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas crudas y cocidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pela los alimentos y córtalos en dados de 2,5 cm antes de procesar. • Para conseguir mejores resultados, congela las proteínas durante 30 minutos. • Corta el exceso de grasa y tendones.
	Hacer puré o batir	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras cocidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Deja que los alimentos se enfríen antes de hacerlos puré o de licuarlos.
	Mezclar	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas • Mezclas • Pesto • Mantequillas compuestas 	<ul style="list-style-type: none"> • Para las masas, utiliza el botón PULSE hasta que se mezclen uniformemente. No proceses en exceso.
Cuchilla amasadora	Amasar	<ul style="list-style-type: none"> • Masas para pan y pizza 	<ul style="list-style-type: none"> • Añade el líquido a través de la pequeña abertura para alimentos mientras el motor está en marcha. • Capacidad máxima recomendada de harina: - 750 g
Disco de corte ajustable	Cortar	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras y alimentos crudos • Salchichas y carne procesada 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloca los ingredientes verticalmente en el lado izquierdo de la abertura para alimentos con el tamaño adecuado para minimizar la inclinación. • Para carne procesada como el salami o el pepperoni, corta un extremo y procesa de uno en uno.



ADVERTENCIA

El motor no debe funcionar durante más de 30 segundos cada vez.

Disco reversible para rallar	Rallar fino y grueso	<ul style="list-style-type: none"> • Quesos • Frutas y verduras como manzanas, patatas y repollos 	<ul style="list-style-type: none"> • Para conseguir mejores resultados, congela los quesos más blandos durante 45 minutos. <p>👁️ NOTA</p> <p>No se recomienda rallar quesos blancos blandos como la mozzarella fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retira la corteza de los quesos duros antes de rallarlos.
Disco para patatas fritas	Cortar patatas fritas	<ul style="list-style-type: none"> • Patatas • Boniatos • Zanahorias 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloca los ingredientes horizontalmente en la abertura para alimentos grande para maximizar la longitud. • Para patatas y productos más blandos, utiliza la abertura para alimentos grande a fin de maximizar la longitud. Si quieres obtener los mejores resultados en productos más duros y fibrosos, utiliza la abertura mediana y tendrás más control.
Set de corte (8, 16 mm)	Disco de corte en dados	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras crudas y cocidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa una abertura para alimentos mediana o pequeña para ingredientes duros, como zanahorias o calabaza. Para obtener aún mejores resultados, puedes precocinar esos ingredientes. • Al cortar en dados tomates o aguacates, es aconsejable que las piezas sean firmes para obtener mejores resultados. • Utiliza siempre el distribuidor de dados montado en la caja de engranajes de corte en dados. Así se mantendrá despejada la zona bajo la abertura y se evitarán obstrucciones.
Pelapatatas	Pelar	<ul style="list-style-type: none"> • Patatas crudas 	<ul style="list-style-type: none"> • Se consiguen mejores resultados si las patatas tienen una forma regular. • Queso • Boniato/kumara crudos. • Carne (incluidos embutidos duros). • Frutas y verduras de piel dura, como la piña y la sandía. Deben pelarse primero.



NOTA IMPORTANTE

Por ser más duros y fibrosos que otros alimentos; **NO CORTES EN DADOS** los siguientes:



NOTAS IMPORTANTES

Para obtener resultados óptimos, coloca la comida en la abertura y utiliza el empujador para aplicar una ligera fuerza descendente antes de poner en marcha el procesador de alimentos.

Utiliza siempre la abertura para alimentos pequeña o mediana para procesar alimentos duros como la calabaza o el boniato. Si pones alimentos duros en la abertura para alimentos grande, podrías dañar los discos.

Ingredientes más pequeños

Para alimentos alargados y delgados como zanahorias, pepinos o calabacines, utiliza la abertura para alimentos pequeña o mediana. Así evitarás que el alimento se vuelque durante el corte.

Ingredientes más grandes

La abertura para alimentos tiene una anchura de 14 cm y puede admitir ingredientes de hasta este tamaño. Los alimentos deben quedar bien ajustados para que se mantengan en posición vertical en la abertura, pero no hasta el punto de poder impedir que los alimentos se muevan por la abertura. Procura no llenar demasiado la abertura. Si está demasiado llena, el empujador no activará el cierre de seguridad con bloqueo. No llenes por encima de la marca MAX.

Presión

Al procesar, nunca fuerces el alimento hacia abajo en la abertura, ya que podrías dañar los discos. Aplica una presión ligera y uniforme para alimentos blandos, como tomates y plátanos. Aplica una presión media y uniforme para alimentos más firmes, como patatas, quesos, embutidos y manzanas.

Minibol

El minibol de procesamiento se utiliza dentro del bol de procesamiento principal. Es para un mejor control en el procesamiento de pequeñas cantidades de hierbas aromáticas o alimentos. Utiliza el minieje con el minibol. A continuación, añade la cuchilla pequeña para cortar, mezclar y procesar una gran variedad de ingredientes. También se pueden utilizar los discos de corte variable, rallado o patatas fritas en el minieje para procesar cantidades más pequeñas en el minibol.

Set de corte

No ralles boniato ni kumara crudos. Debido a su naturaleza dura y fibrosa podrían dañar el bol y la tapa por sobrecarga.

Evita que los ingredientes en el bol sobrepasen el nivel máximo indicado en el lateral.

No montes el disco de corte en la caja de engranajes sin antes haber colocado la rejilla.

Utiliza siempre el distribuidor de dados montado en la caja de engranajes.



Cuidado y limpieza

Desconecta el cable de la toma de corriente después de su uso por razones de seguridad.

Bol de procesamiento y tapa

Debido a la presencia de componentes de bloqueo, no recomendamos sumergir el bol en agua durante períodos prolongados.

Para mantener limpios el bol y la tapa, y para evitar que los alimentos se sequen, sigue estos pasos tan pronto como sea posible después de usarlos:

- Limpia el bol y la tapa tratando de eliminar restos de alimentos.
- Lava a mano en agua tibia, jabonosa y limpia con un detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.
- El bol de procesamiento y la tapa pueden lavarse ocasionalmente en el lavavajillas (solo en el estante superior); sin embargo, no se recomienda lavarlos en el lavavajillas con regularidad, ya que la exposición prolongada a detergentes fuertes, agua caliente y presión dañará y acortará la vida útil del plástico y de los componentes de bloqueo.



ADVERTENCIA

Los aceites en la piel de los cítricos pueden dañar el material del procesador de alimentos si se exponen a ella durante un periodo más largo. Limpia siempre el bol de procesamiento inmediatamente después de procesar la piel de los cítricos.

Cuchillas y discos

- Las cuchillas y los discos son afilados; no los toques. Utiliza siempre una espátula o un cepillo para retirar los alimentos o limpiar las cuchillas.
- El eje, las cuchillas y los discos se pueden lavar en el lavavajillas.

Empujadores de alimentos

Todas las piezas del empujador pueden colocarse en el lavavajillas (rejilla superior).

Base del motor

Para limpiar la base del motor, pasa un paño suave y húmedo sobre ella, y sécala bien.

Limpia cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.

Accesorios de corte en dados

Sigue las instrucciones de montaje del limpiador de la rejilla de corte. Después de cortar alimentos, utiliza el accesorio de limpieza para eliminar restos de alimentos.

Los accesorios de corte (excepto la caja de engranajes) se pueden lavar en el lavavajillas.

Agentes limpiadores

No utilices estropajos o limpiadores abrasivos en la base del motor o en el bol, ya que pueden rayar la superficie. Usa solo agua tibia jabonosa con un paño suave.

Manchas y olores persistentes de alimentos

Los alimentos con olor fuerte como el ajo, el pescado y algunas verduras como las zanahorias pueden dejar olor o manchas en el bol o la tapa.

Para eliminarlos, vierte agua tibia jabonosa y llena el bol hasta la marca MAX LIQUID (máximo de líquido). Deja el bol en remojo durante 5 minutos sin sumergirlo entero.

Luego lava con un lavavajillas suave y agua tibia, enjuaga y seca bien. Finalmente, guarda el bol sin tapar.

Almacenamiento

Coloca el empujador de alimentos grande (con los empujadores mediano y pequeño dentro) en la abertura para alimentos para su almacenamiento.

Guarda el procesador de alimentos en posición vertical, con el bol y la tapa en posición de reposo, pero sin bloquearlos. Bloquear el bol y la tapa puede suponer una carga innecesaria para el bloqueo de seguridad.

Todos los accesorios deben guardarse en el recipiente de almacenamiento y fuera del alcance de los niños para evitar cortes accidentales. No se recomienda guardar los discos en un cajón con otros utensilios.

No coloques nada encima del procesador de alimentos durante el almacenamiento.



Resolución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN FÁCIL
Los alimentos se procesan de manera desigual	<ul style="list-style-type: none"> • Los ingredientes deben cortarse de manera homogénea en trozos de 2,5 cm antes de ser procesados. • Los ingredientes deberán procesarse en cantidades específicas para evitar sobrecargas.
Las rebanadas están inclinadas o son desiguales	<ul style="list-style-type: none"> • Coloca los alimentos cortados de manera homogénea en la abertura para alimentos. • Haz presión y pon en marcha el aparato.
Los alimentos se caen en la abertura para alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • La abertura para alimentos grande debe llenarse completamente para obtener un mejor resultado. Si procesas cantidades más pequeñas, coloca los alimentos en el extremo izquierdo de la abertura para alimentos o utiliza una abertura más pequeña dependiendo del tamaño del alimento.
Patatas fritas cortadas de manera desigual	<ul style="list-style-type: none"> • Retira siempre cualquier patata atascada antes de procesar más patatas.
Algunos alimentos se quedan encima del disco después del procesamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Es normal que haya trozos pequeños después de ser procesados.
El motor se ralentiza al amasar la masa	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de masa no debe superar la cantidad máxima recomendada en la receta. Retira la mitad y procesa en dos tandas. • Puede que la masa esté demasiado seca. Si el motor se acelera, continúa con el procesamiento. De lo contrario, añade cucharadas de agua de una en una hasta que el motor se acelere. Sigue procesando hasta que la masa limpie las paredes del bol de procesamiento.
La masa no limpia el interior del bol de procesamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima del procesador de alimentos. Retira la mitad y procesa en dos tandas. • Puede que la masa esté demasiado seca.
Se forma un nudo con la masa en la parte superior de la cuchilla amasadora y la masa no se amasa uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Detén la máquina, retira cuidadosamente la masa, divídela en 3 trozos y redistribúyelos uniformemente en el bol de procesamiento.
La masa está demasiado dura después de amasar	<ul style="list-style-type: none"> • Divide la masa en 2 o 3 trozos y redistribúyelos uniformemente en el bol de procesamiento. Procesa durante 10 segundos o hasta que esté uniformemente suave y maleable. Dejar reposar la masa permite que las hebras de gluten se relajen y se vuelvan más flexibles.
La masa está demasiado seca	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras la máquina está funcionando, añade cucharadas de agua de una en una a través de la abertura para alimentos pequeña hasta que la masa limpie las paredes del bol de procesamiento.
La masa está demasiado húmeda	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras la máquina está funcionando, añade cucharadas de harina de una en una a través de la abertura para alimentos pequeña hasta que la masa limpie las paredes del bol de procesamiento.

PROBLEMA

SOLUCIÓN FÁCIL

El motor no arranca

- Hay un interruptor de bloqueo de seguridad para evitar que el motor arranque si no está debidamente ensamblado. Asegúrate de que el bol de procesamiento y la tapa estén bien colocados y bloqueados en su posición. El bol debe estar colocado de modo que el asa esté orientada hacia el usuario.
- La cantidad de comida en la abertura para alimentos debe estar por debajo de la línea de llenado máximo.
- Si el motor sigue sin arrancar, comprueba el cable de alimentación y la toma de corriente.

El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento

- Comprueba si la pantalla muestra el mensaje "insert pusher". De ser así, asegúrate de que el empujador grande, la tapa y el bol están encajados correctamente.
- Si el motor se sobrecarga, el icono de OVERLOAD PROTECTION comenzará a parpadear. Desconecta el aparato pulsando el botón POWER y desenchufando el cable de alimentación. Deja que el procesador de alimentos se enfríe durante 30 minutos antes de continuar.

El motor se ha ralentizado durante el funcionamiento

- Esto es normal, ya que algunas cargas más pesadas (por ejemplo, rebanar/rallar queso) pueden requerir un mayor esfuerzo del motor. Vuelve a colocar la comida en la abertura para alimentos, córtala en trozos más pequeños, procésala con un empujador más pequeño y continúa procesando.
- Es posible que se haya excedido la capacidad de carga máxima. Retira algunos de los ingredientes y sigue procesando.

El procesador de alimentos vibra o se mueve durante el procesamiento

- Asegúrate de que los pies de goma de la parte inferior de la unidad estén limpios y secos. Comprueba también que no se haya excedido la capacidad de carga máxima.
- Esto es normal, ya que algunas cargas más pesadas pueden requerir un mayor esfuerzo del motor.
- Apaga la unidad. Antes de continuar, quita los ingredientes que puedan quedar atrapados en el disco.
- Si esto ocurre mientras se está mezclando la masa, apaga la unidad. Antes de continuar, redistribuye la mezcla de la masa de manera más uniforme alrededor del bol.
- Procesa alimentos duros y fibrosos, como las zanahorias, a través de la abertura mediana o pequeña.

INSERT PUSHER parpadea

- Comprueba que los alimentos no excedan la línea MAX en la abertura para alimentos.
- Si el empujador está completamente introducido y la advertencia INSERT PUSHER (introducir empujador) parpadea en la pantalla, comprueba que el bol y la tapa estén bien ensamblados. El asa del bol debe estar en la parte frontal de la unidad.

El accesorio de corte en dados no funciona

- Asegúrate de que el kit de accesorios esté insertado conforme a las instrucciones de montaje.
 - No debe haber alimentos encima de la rejilla de corte, que debe estar bien encajada en el bol, plana y estable.
 - Asegúrate de que el disco de corte no tenga ingredientes incrustados. De haber alguno, usa una espátula para desincrustarlos.
 - Asegúrate de que todas las piezas de corte sean del mismo tamaño, es decir, discos de 8 mm con rejillas de 8 mm, etc.
-



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS Y GARANTÍA MOTORA LIMITADA DE 30 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años para todas las piezas del producto y 30 años para el motor, a partir de la fecha de compra, contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía. Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones sobre cómo hacer una reclamación, visita **sageappliances.com**.



Notas

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Componentes
- 10 Montagem
- 15 Funções
- 17 Sugestões
- 19 Cuidados e limpeza
- 20 Resolução de problemas
- 22 Garantia


A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos produtos para consumidor com a segurança dos nossos prezados clientes como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta na parte inferior do aparelho.
- Remova e elimine em segurança qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, remova e elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação deste aparelho.
- Não coloque o aparelho perto da extremidade de uma bancada ou mesa durante o funcionamento. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e sem água.
- A vibração durante a operação pode fazer com que o aparelho se mova durante o funcionamento.
- Não use o aparelho sobre superfícies escorregadias,

- instáveis ou não uniformes, como uma pia de cozinha.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um bico a gás ou elétrico quente ou num local onde possa tocar uma fonte de calor.
 - Certifique-se sempre de que o processador de alimentos está completamente montado antes do funcionamento. O aparelho só irá funcionar se estiver montado corretamente.
 - Certifique-se de que o aparelho  está DESLIGADO e remova a ficha da tomada elétrica antes de instalar acessórios, incluindo lâminas ou discos.
 - Tenha cuidado ao manusear o processador de alimentos e os acessórios. As lâminas, o disco de corte e as grelhas de corte em cubos são extremamente afiados e devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
 - Fixe sempre a taça de processamento na base do motor antes de instalar as lâminas ou discos.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes ou enrolado. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
 - Mantenha as mãos, o cabelo, roupas, espátulas e outros utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento durante o processamento de alimentos, para evitar a possibilidade de ferimentos pessoais graves ou danos no processador de alimentos. Só pode utilizar espátulas de plástico quando o processador de alimentos está parado.
 - Certifique-se de que o motor do aparelho está desligado e remova o cabo de alimentação da tomada elétrica antes de retirar a tampa da taça de processamento.
 - Evite o contacto com as peças móveis. Nunca empurre os alimentos para baixo à mão ao cortar ou triturar. Utilize sempre o empurrador de alimentos para empurrar os alimentos na calha de alimentação.
 - Não encha a taça de processamento acima da linha de enchimento máximo marcada para cada tipo de ingrediente. Coloque sempre os ingredientes mais secos ou espessos na taça de processamento antes de adicionar os líquidos. O não cumprimento desta instrução pode provocar avarias do produto, danos no produto ou ferimentos pessoais devido a danos na tampa ou taça.

- Nunca armazene nenhuma lâmina ou disco no eixo do motor. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina ou discos de corte no eixo sem antes posicionar devidamente a taça. Armazene as lâminas e discos como faria com facas afiadas, fora do alcance das crianças e na caixa de armazenamento fornecida.
- Certifique-se de que a tampa está na posição correta antes de utilizar o processador de alimentos. Nunca tente anular ou alterar o mecanismo de bloqueio da tampa.
- Retire sempre a ficha da tomada elétrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de tentar mover o aparelho, antes de o limpar, desmontar, montar e quando o armazenar.
- Algumas misturas firmes, como no caso de massas, podem fazer com que a lâmina de processamento rode mais lentamente do que o normal. Se isto acontecer, não processe durante um período superior a 1 minuto.
- Não processe líquidos quentes ou a ferver, aguarde até estarem à temperatura ambiente antes de os colocar na taça de processamento. A súbita formação de vapor pode provocar salpicos de líquidos quentes e causar lesões.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não coloque nenhuma parte do processador de alimentos no forno micro-ondas.
- Nunca remova a tampa com o aparelho em funcionamento.
- Utilize sempre os botões POWER (Ligar | Desligar) ou PAUSE (Pausa) para parar a máquina antes de remover a tampa.
- Deve exercer os devidos cuidados ao remover os alimentos da taça de processamento certificando-se de que o motor e lâmina/disco pararam totalmente antes de desmontar. Certifique-se de que premiu o botão POWER (Ligar | Desligar) para desligar o motor e remova o cabo de alimentação da tomada elétrica antes de retirar a tampa da taça de processamento. A taça de processamento deve ser então desinstalada do corpo do motor e a lâmina/disco devem ser cuidadosamente removidos antes de tentar remover os alimentos processados.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos para limpar o aparelho.
- Mantenha o aparelho limpo. Cumpra rigorosamente as instruções de cuidados e limpeza descritas neste livro.

- Para evitar possível avaria do comutador da taça, nunca armazene o processador de alimentos com o conjunto do empurrador na posição de bloqueio.
- Não use os dedos ou uma faca para limpar a grelha de corte em cubos ou a lâmina de corte em cubos. Use a ferramenta de limpeza ou a escova fornecidas para limpar a grelha ou lâmina de corte em cubos.
 - Não tente utilizar o Kit de corte em cubos de qualquer maneira que não a descrita neste Manual do utilizador.
 - Não tente utilizar o Kit de corte em cubos com qualquer outro processador de alimentos além dos modelos especificados na embalagem do Kit de corte em cubos.
 - Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Não utilize este aparelho para outra função além da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. **A utilização incorreta pode causar ferimentos.**
 - O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
 - Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
 - O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador do aparelho não devem ser executadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão de um adulto.
 - O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
 - Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada num Centro de assistência autorizado da Sage.
 - Por razões de segurança, recomenda-se que ligue o aparelho diretamente numa tomada elétrica individual num circuito dedicado e separado de outros aparelhos. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar corretamente.

- Recomendamos a inspeção regular do aparelho. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Devolva o aparelho completo ao Centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção e/ou reparação.
- Para evitar o perigo resultante de repor inadvertidamente o corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito regularmente ligado e desligado pela rede.
- Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um eletricitista para obter aconselhamento profissional.



AVISO

Para evitar uma possível avaria do comutador automático da tampa de processamento, não coloque a tampa de processamento na posição bloqueada quando o aparelho não estiver a ser utilizado.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal para obter mais informações.



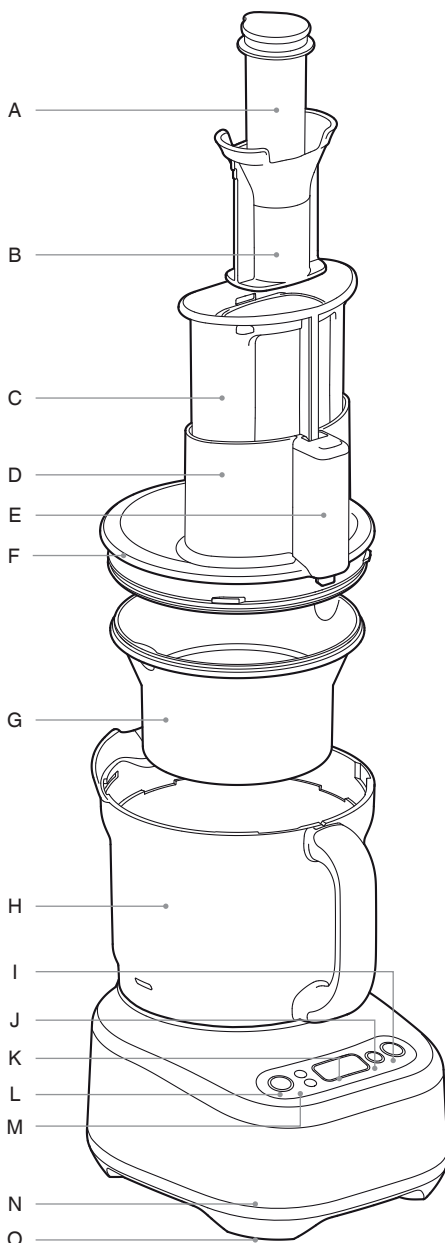
Não submerja a ficha elétrica, o cabo ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

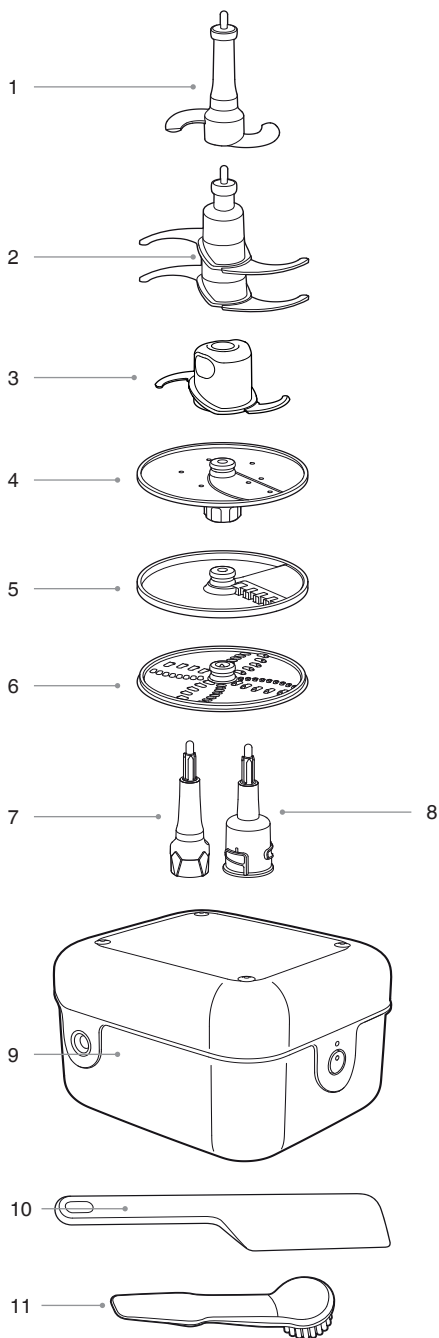


Componentes

- A. Empurrador de alimentos pequeno**
Para um melhor controlo do processamento de ingredientes mais pequenos. Também funciona como um copo de medição. O processador de alimentos funciona continuamente quer o pequeno empurrador esteja dentro ou fora.
- B. Empurrador médio**
O processador de alimentos funciona continuamente quer o empurrador médio esteja dentro ou fora.
- C. Empurrador de alimentos grande**
Para empurrar os alimentos na calha de alimentação. O processador de alimentos não começa a funcionar até o empurrador grande estar instalado corretamente.
- D. Calha de alimentação extralarga de 14 cm**
Para ingredientes maiores.
- E. Sistema de segurança da calha de alimentação**
Impede o funcionamento do motor exceto se a taça e tampa estiverem fixas nas suas devidas posições e o empurrador de alimentos grande estiver inserido.
- F. Tampa de processamento com vedante de silicone**
Para fixar na taça de processamento.
- G. Minitaça com vedante de silicone**
- H. Taça principal com pega**
A taça é fixada na base do motor.
- I. Botão PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa)**
Prima para iniciar e pausar o funcionamento do motor.
- J. Botão PULSE (Impulso)**
Mantenha premido brevemente para impulsos de potência curtos. O motor para automaticamente após soltar o botão PULSE (Impulso).
- K. Ecrã**
Apresenta o temporizador.
- L. Botão POWER (Ligar | Desligar)**
- M. Temporizador crescente e decrescente**
É usado para definir o tempo necessário para o processamento. Para contagem crescente e decrescente e parar o processador quando atinge o tempo definido no modo decrescente.
- N. Base do motor de indução potente**
Motor de indução com sistema de travagem de segurança.
- O. Pés de borracha antideslizantes**
Para maior segurança e estabilidade.

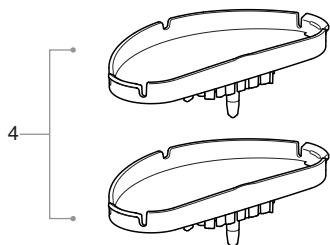
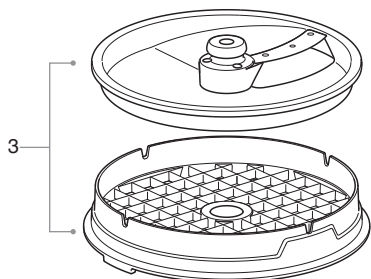
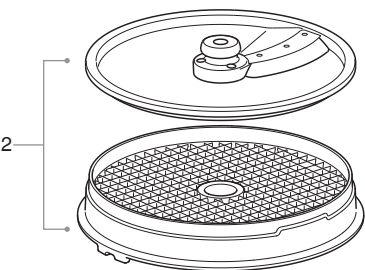
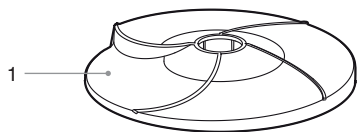


CE Informações de classificação
220-230 V ~ 50 Hz 900 W



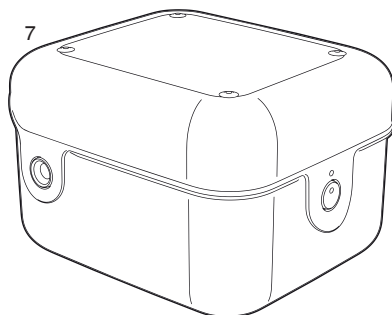
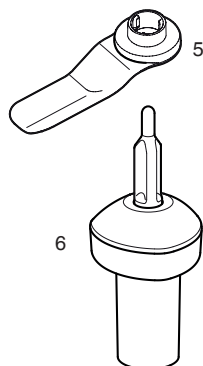
CAIXA 1

1. **Lâmina de massa**
Lâmina em material macio para amassar a massa.
2. **Lâmina Quad™**
Ação rápida para cortar, misturar, bater e processar de forma consistente vários ingredientes.
3. **Minilâmina de processamento**
Instale no minieixo e use esta lâmina para quantidades pequenas na minitaça para cortar e misturar vários ingredientes.
4. **Disco de corte ajustável**
Utilize este disco para fatiar ingredientes. Para fatiar com espessura entre 0,3 mm e 8,0 mm.
5. **Cortador de batatas fritas**
Utilize este disco para cortar ingredientes na forma de batata frita.
6. **Triturador reversível**
Utilize um lado deste disco para trituração fina e o outro lado para trituração grossa.
7. **Eixo principal**
É encaixado na taça principal e aciona o triturador reversível, o cortador de batatas fritas ou o disco de corte ajustável.
8. **Minieixo**
Aciona os mesmos acessórios que o eixo principal, mas é utilizado com a minitaça para processar quantidades mais pequenas.
9. **Caixa de armazenamento**
Para guardar todos os acessórios.
10. **Espátula de plástico**
Para raspar os ingredientes das paredes das taças (tanto as taças principais como as minitaças).
11. **Escova de limpeza**
Para ajudar na limpeza de taças, lâminas, discos e outros acessórios.



CAIXA 2 – KIT DE CORTE EM CUBOS:

1. **Descascador**
Descasca batatas e outros vegetais redondos e firmes.
2. **Disco e grelha de corte em cubos de 8 mm**
3. **Disco e grelha de corte em cubos de 16 mm**
4. **2 tampas de limpeza** – 8 mm e 16 mm para encaixar no empurrador grande
5. **Distribuidor de corte em cubos**
6. **Caixa de engrenagem de corte em cubos**
7. **Caixa de armazenamento**





Montagem

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o processador de alimentos pela primeira vez. Certifique-se de que o processador de alimentos está desligado da tomada.



AVISO

Exerça os devidos cuidados ao manusear as lâminas, grelhas e discos visto que são extremamente afiados.

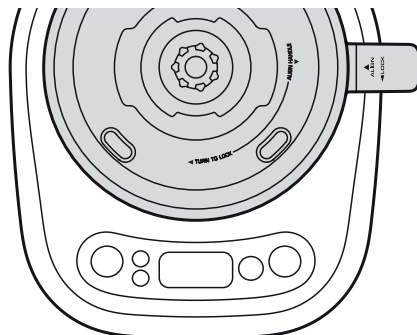


- Lave a taça de processamento, a tampa de processamento e todos os acessórios com água morna e detergente e um pano macio. Enxague e deixe secar devidamente. Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o caixa de engrenagem de corte em cubos.
- É possível que o motor liberte um odor quando utilizar o processador de alimentos pela primeira vez. Isto é normal e dissipa-se com a utilização.
- Use sempre o processador de alimentos numa superfície de trabalho seca e nivelada.

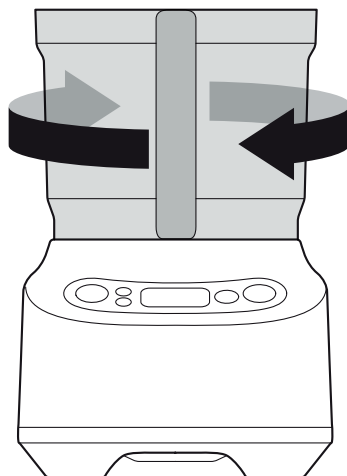
MONTAGEM

Base do motor e taça

1. Posicione a taça de processamento na base do motor com a pega alinhada com o gráfico ALIGN HANDLE (Alinhar pega) existente na base do motor.

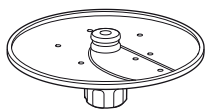


2. Rode a taça no sentido dos ponteiros do relógio até que a pega fique fixa na posição frontal. A taça de processamento deve estar agora firmemente fixa na sua devida posição. O processador de alimentos só funciona quando a taça está bloqueada na posição correta.

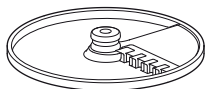


Eixos e discos

1. Antes de colocar a tampa na taça principal, escolha o eixo adequado à taça principal ou à minitaça.
2. Insira o eixo no centro da taça.
3. Em seguida, encaixe cuidadosamente o acessório de disco na ponta de metal do eixo. O disco deve encaixar de forma plana no eixo. O disco de corte ajustável, de batatas fritas e o triturador reversível funcionam no eixo principal e no minieixo. O descascador só funciona no eixo principal.



Disco de corte ajustável



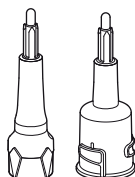
Cortador de batatas fritas



Triturador reversível

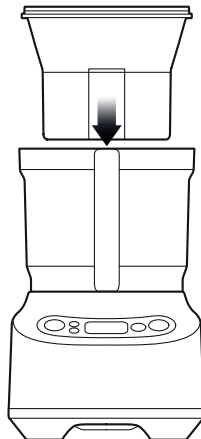


Descascador

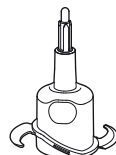
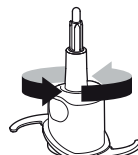
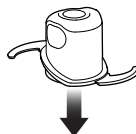


Eixo principal e minieixo

Minitaça de processamento



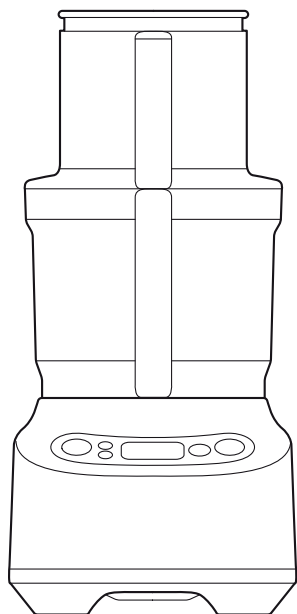
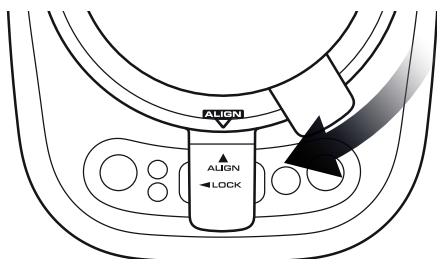
A minitaça de processamento cabe dentro da taça principal.



Utilize o minieixo com a minitaça. A minilâmina e os acessórios do disco podem ser utilizados com o minieixo. Tenha em atenção que a minilâmina não pode ser utilizada na taça de processamento principal e a lâmina S não pode ser utilizada na minitaça.

Tampa

Coloque a tampa na taça de processamento de maneira que os gráficos ALIGN | LOCK (Alinhar | Bloquear) na tampa e na pega fiquem alinhados. Para BLOQUEAR a tampa, segure a calha e rode no sentido dos ponteiros do relógio de maneira que as peças da pega fiquem alinhadas. O bloqueio correto da tampa engata o interbloqueio de segurança na pega e, quando o empurrador grande está na posição correta, permite o funcionamento do motor.



KIT DE CORTE EM CUBOS

O kit de corte em cubos é fornecido com 2 discos e grelhas correspondentes

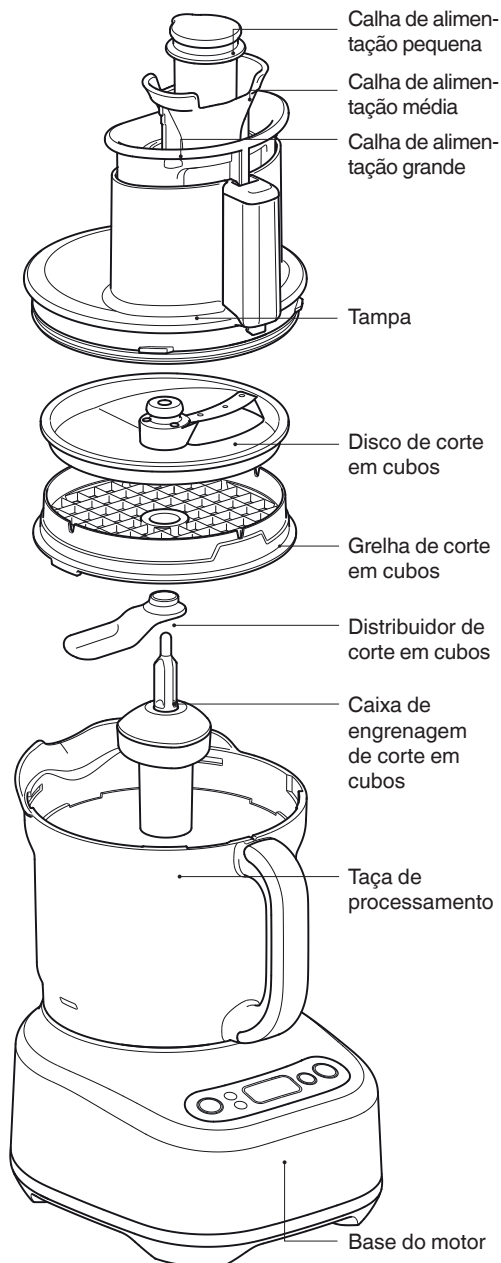
- 8 mm
- 16 mm

Instale na ordem ilustrada no diagrama à direita.

1. Coloque o caixa de engrenagem de corte em cubos na taça de processamento principal.
2. Coloque o distribuidor de corte em cubos na caixa de engrenagem de corte em cubos.
3. Alinhe e coloque cuidadosamente a grelha de corte em cubos na parte superior da taça e rode a grelha até encaixar na posição correta na taça e evitar a rotação.
4. O disco de corte em cubos pode ser visto no topo do caixa de engrenagem de corte em cubos saliente do centro da grelha.
5. Alinhe a tampa e certifique-se de que está devidamente fechada e pronta a ser usada. O kit de corte em cubos também é fornecido com um descascador que pode ser usado com o eixo principal e a taça.

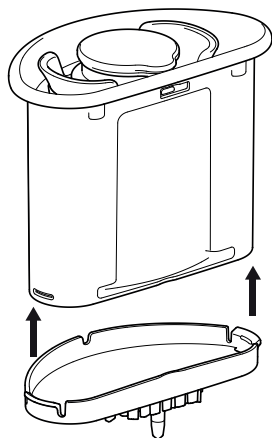
IMPORTANTE: Não se esqueça de colocar sempre o caixa de engrenagem de corte em cubos com o distribuidor de corte em cubos, a grelha de corte em cubos e o disco de corte em cubos no processador de alimentos antes de adicionar os ingredientes.

Não corte mais do que o nível MÁXIMO indicado de cada vez. Se exceder esta capacidade, os alimentos podem ficar encravados no disco. Também dificulta o processo de limpeza da grelha de corte em cubos, podendo causar danos nos acessórios utilizados.



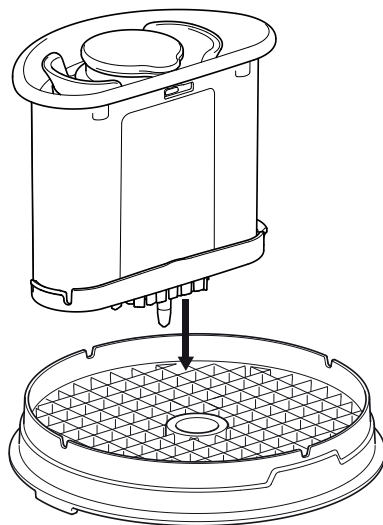
PARA MONTAR O DISPOSITIVO DE LIMPEZA:

1. Alinhe a tampa de limpeza com a grelha e prima o empurrador para baixo para remover os alimentos. Recorra a um movimento oscilante para ajudar a remover os ingredientes mais rijos.
2. Repita nos quatro pontos marcados até a grelha estar limpa.
3. Quando terminar o corte em cubos, use a escova para ajudar a limpar os restos de comida da grelha do cortador.



SUGESTÕES

- Pode retirar a taça da base para facilitar o processo de limpeza.
- Se ainda for difícil empurrar do topo, pode virar a grelha ao contrário na banca e usar o dispositivo de limpeza para limpar a parte de baixo.





Funções

FUNCIONAMENTO

Introdução

O processador de alimentos só funciona quando a taça de processamento, tampa e empurrador grande estiverem corretamente montados. Isto engata o interbloqueio de segurança e permite o funcionamento do motor.

A calha tem um gráfico CHUTE FILL MAX (Enchimento máximo da calha) que indica o volume máximo de alimentos que pode colocar na calha para o empurrador ativar o sistema de segurança da calha.

Painel de controlo



Quando a máquina é ligada à alimentação e prime o botão POWER (Ligar | Desligar), os botões e o ecrã acendem e o processador de alimentos está pronto a funcionar. Se premir o botão POWER (Ligar | Desligar) nesta fase, a unidade desliga.

Se premir o botão PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa), o motor arranca continuamente e o temporizador inicia a contagem crescente para indicar o tempo de processamento.



Prima novamente PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) durante o processamento para o motor parar. O temporizador para e o ícone de pausa e o botão PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) piscam. Prima PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) para continuar o processamento ou prima POWER (Ligar | Desligar) para regressar ao modo de espera.



Se remover o empurrador grande durante o processamento, o motor para. O temporizador para, o ícone INSERT PUSHER (Inserir empurrador) é apresentado e o botão PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) pisca. Os ingredientes

podem ser adicionados na calha da tampa e quando o empurrador grande é reinserido, a unidade continua a processar.

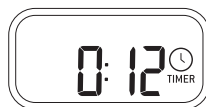
Se premir o botão PULSE (Impulso), o motor só funciona enquanto mantiver o botão premido. Se premir sequencialmente, o temporizador faz a contagem crescente do tempo de processamento coletivo. Esta operação momentânea é ideal para alimentos que necessitam de arranques súbitos de potência para encorajar o movimento ou integração dos ingredientes, ou com tipos de alimentos que só requerem processamento por períodos curtos.

Utilize uma combinação dos botões PULSE (Impulso) e PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) para um maior controlo ao processar os ingredientes.

Temporizador

Durante o funcionamento, o temporizador faz a contagem crescente do zero para mostrar o tempo de processamento acumulado. O funcionamento contínuo para se o temporizador atingir 20 minutos (19:59) e a unidade regressa ao modo de espera.

Para controlar a duração do processamento, prima as setas para cima e para baixo para definir o temporizador para qualquer receita que exija uma duração específica de processamento dos ingredientes. Cada pressão é ajustada em 5 segundos e manter o botão premido ajusta em incrementos de 10 segundos ou mais. O ícone do TIMER (TEMPORIZADOR) é apresentado no ecrã.



Prima PLAY | PAUSE (Iniciar | Pausa) para iniciar o processamento e a unidade começa a funcionar com a contagem decrescente apresentada. O motor funciona continuamente até que o temporizador chegue a zero. Se remover o empurrador grande ou utilizar a função de pausa, não afeta o tempo definido durante o processamento. Se premir os botões POWER (Ligar | Desligar) ou PULSE (Impulso) durante o funcionamento, repõe o temporizador e regressa ao modo de espera.

Após o processamento

Aguarde até que as lâminas ou discos parem de se mover para desbloquear a tampa. Certifique-se de que a unidade foi desligada no botão POWER (Ligar | Desligar) e retire a ficha da tomada elétrica antes de manusear as lâminas ou discos.

Ao remover as lâminas ou discos, levante a peça cuidadosamente pelo núcleo de plástico no centro.

Sistema de proteção de sobrecarga

O processador de alimentos tem um sistema de proteção de sobrecarga para evitar danos no motor. O processador de alimentos entra em modo de espera e o ícone OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga) pisca.



Desligue o processador de alimentos da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.

Se as lâminas ou discos bloquearem durante o processamento, pare imediatamente a máquina e desligue a ficha da tomada elétrica antes de limpar a obstrução de ingredientes. Se isso acontecer mais do que uma vez, a taça pode estar sobrecarregada. Experimente processar em lotes mais pequenos.

DESCASCAR COM O DESCASCADOR

Agora é fácil descascar batatas

Descascar batatas deixou de ser uma tarefa árdua. O descascador da Sage descasca batatas em conjuntos de 6–7 batatas, dependendo do seu tamanho. O descascar é rápido e pode terminar mais depressa do que o esperado. Observe o progresso; a tarefa deve estar concluída dentro de 25–30 segundos.

O tamanho importa

As melhores batatas para usar têm um tamanho de cerca de 70 x 70 mm. Escolha batatas redondas e não alongadas.

Use batatas inteiras, visto que o corte das batatas em metades ou quartos cria extremidades quadradas que não serão descascadas tão eficientemente. O uso de batatas redondas irá reduzir a quantidade de desperdício.

Colocar as batatas

Posicione 6–7 batatas uniformemente na parte superior do descascador. As batatas devem ter espaço livre suficiente para se movimentarem livremente. O aparelho não será tão eficaz a descascar se as batatas forem colocadas muito juntas. De salientar que a descasca funciona melhor com um conjunto completo, e não será tão eficiente com apenas duas ou três batatas. Antes de começar, bloqueie a tampa na sua devida posição e nunca introduza as batatas através da calha.



SUGESTÃO

As melhores batatas para usar com o disco de descascar têm um tamanho de cerca de 70 x 70 mm. Escolha batatas redondas e não alongadas.



Sugestões

As indicações abaixo são apenas sugestões. Para obter instruções mais detalhadas, consulte as receitas específicas fornecidas online em www.sageappliances.com

ACESSÓRIO	AÇÃO	TIPOS DE INGREDIENTES / RECEITAS	SUGESTÕES
Lâmina Quad™	Cortar	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas e vegetais crus • Carne e peixe cru ou cozinhado • Ervas frescas • Pão ralado • Frutos secos • Frutas secas 	<ul style="list-style-type: none"> • Apare e corte os alimentos em cubos de 2,5 cm antes de processar.
	Carne picada	<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas cruas e cozinhadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Apare e corte os alimentos em cubos de 2,5 cm antes de processar. • Para obter melhores resultados, congele as proteínas durante 30 minutos. • Apare o excesso de gordura e nervos.
	Puré/ Misturar	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas e vegetais cozinhados 	<ul style="list-style-type: none"> • Deixe os alimentos arrefecerem antes de fazer puré ou misturar.
	Misturar	<ul style="list-style-type: none"> • Molhos • Massas • Pesto • Manteigas compostas 	<ul style="list-style-type: none"> • Para massas, utilize o botão PULSE (Impulso) até estar misturado uniformemente. Não processe em demasia.
Lâmina de massa	Amassar	<ul style="list-style-type: none"> • Massa de pão e pizza 	<ul style="list-style-type: none"> • Adicione o líquido através da pequena calha de alimentação enquanto o motor está em funcionamento para incorporar. • Capacidade máxima recomendada de farinha: 750 g
Disco de corte ajustável	Fatiar	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos e vegetais crus • Salames e charcutaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes na vertical no lado esquerdo da calha de alimentação de tamanho adequado para minimizar a inclinação. • Para charcutaria como salame ou pepperoni, apare uma extremidade e processe um produto de cada vez.
Disco triturador reversível	Trituração fina e grossa	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos • Frutas e vegetais, como maçãs, batatas e couve 	<ul style="list-style-type: none"> • Para obter melhores resultados, congele os queijos mais moles durante 45 minutos antes de ralar. <p>👁️ NOTA Não se recomenda ralar queijos brancos moles, como mozzarella fresco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retire a casca dos queijos duros antes de ralar.
Disco para batatas fritas	Corte de batata frita	<ul style="list-style-type: none"> • Batatas • Batata doce • Cenouras 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes na horizontal numa calha de alimentação grande para maximizar o comprimento. • Para batatas e produtos mais macios, utilize a calha de alimentação grande para maximizar o comprimento; no entanto, para melhores resultados em produtos mais duros e fibrosos, utilize a calha média para maior controlo.

Kit de corte em cubos (8, 16 mm)	Corte em cubos	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetais e frutas crus e cozinhados 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a calha de alimentação pequena ou média para ingredientes mais duros, como cenoura ou abóbora. Para otimizar os resultados, também pode cozinhar previamente. • Ao cortar em cubos, tomates, abacates e fruta mais firme resultam melhor. • Utilize sempre o distribuidor de corte em cubos instalado no caixa de engrenagem de corte em cubos. Dessa forma, mantém a área por baixo da calha limpa e evita obstruções.
Descascador de batatas	Descascar	<ul style="list-style-type: none"> • Batatas cruas 	<ul style="list-style-type: none"> • Para obter melhores resultados, use batatas com uma forma homogênea.



NOTA IMPORTANTE

Devido à natureza mais dura e fibrosa; **NÃO CORTE EM CUBOS** o seguinte:

- Queijo
- Batata doce crua.
- Carne, incluindo carnes de charcutaria rijas.
- Fruta e vegetais com pele dura, como ananás e melancia. Estes devem ser descascados primeiro.



NOTAS IMPORTANTES

Para obter os melhores resultados, posicione os alimentos na calha e use o empurrador para empurrar os alimentos com força ligeira para baixo antes de ligar o processador de alimentos.

Utilize sempre a calha de alimentação de tamanho pequeno ou médio para processar produtos duros como abóbora e batata doce. Se introduzir vegetais duros na calha de alimentação grande pode causar danos nos discos.

Ingredientes mais pequenos

Utilize a calha de alimentação pequena ou média com alimentos finos e compridos, como cenouras, pepinos, aboborinha, etc. Dessa forma, evita que o ingrediente caia durante o corte.

Ingredientes maiores

A calha de alimentação larga tem 14 cm de largura e comporta ingredientes até este tamanho. Os alimentos devem encaixar bem para ficarem apoiados na vertical na calha, mas não tão apertados que possa impedir que desçam pela calha. Certifique-se de que não enche excessivamente a calha porque o empurrador não ativa o interbloqueio de segurança se a calha estiver demasiado cheia. Não encha acima do indicador MAX (Máx.).

Pressão

Ao processar, nunca introduza os alimentos à força na calha visto que isso pode danificar os discos. Aplique uma pressão leve e uniforme para alimentos moles, como tomate e banana. Aplique uma pressão média e uniforme para alimentos mais firmes, como batatas, queijo, charcutaria e maçãs.

Minitaça

A minitaça de processamento é usada dentro da taça principal. Serve para ter melhor controlo ao processar quantidades pequenas de alimentos ou ervas. Utilize o minieixo com a minitaça e instale a minilâmina para cortar e misturar vários ingredientes. Em alternativa, pode utilizar os discos de corte ajustável, trituração ou batatas fritas no minieixo para processar quantidades mais pequenas na minitaça.

Kit de corte em cubos

Não corte em cubos batata doce crua. A sua natureza seca, rija e fibrosa pode causar danos na taça e na tampa devido à carga pesada.

Não encha a taça com ingredientes acima da linha MAX (Máx.) indicada na parede da taça.

Não instale o disco de corte na caixa de engrenagem sem a grelha na posição correta.

Utilize sempre o distribuidor de corte em cubos instalado na caixa de engrenagem.



Cuidados e limpeza

Por motivos de segurança, remova a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica após a utilização.

Taça de processamento e tampa

Devido aos componentes de interbloqueio, não recomendamos a imersão da taça em água durante períodos prolongados de tempo.

Para manter a taça e tampa limpas, e evitar que os alimentos sequem nas suas superfícies, cumpra estes passos o mais depressa possível após o uso:

- Enxague a taça e a tampa para remover a maioria dos ingredientes.
- Lave à mão com água morna e detergente líquido suave e uma esponja não abrasiva.
- Ocasionalmente, a taça de processamento e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar louça (apenas na prateleira superior), contudo não recomendamos a lavagem regular destes componentes na máquina de lavar louça, visto que a exposição prolongada a detergentes abrasivos, água quente e pressão irá danificar e reduzir a vida útil dos componentes plásticos e de interbloqueio.



AVISO

O material da taça do processador de alimentos pode ficar danificado se for exposto durante muito tempo aos óleos na casca dos citrinos. Limpe sempre a taça de processamento imediatamente após o processamento de cascas de citrinos.

Lâminas e discos

- As lâminas e discos são muito afiados, não toque neles. Utilize sempre uma espátula ou escova para remover resíduos de alimentos ou ao limpar as lâminas.
- O eixo, as lâminas e os discos podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Empurradores de alimentos

Todas as peças no conjunto do empurrador podem ser colocadas na máquina de lavar louça (prateleira superior).

Base do motor

Limpe a base do motor com um pano suave e humedecido e, em seguida, seque-a cuidadosamente. Remova quaisquer partículas de alimentos do cabo de alimentação.

Acessórios de corte em cubos

Siga as instruções de montagem do dispositivo de limpeza dos acessórios de corte em cubos. Após o corte em cubos, use o acessório de corte em cubos para limpar os restos de comida.

Os acessórios de corte em cubos podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto a caixa de engrenagem de corte em cubos.

Agentes de limpeza

Não use esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos na base do motor ou no jarro, visto que podem riscar a superfície. Utilize apenas água morna e detergente com um pano macio.

Manchas e odores de alimentos persistentes

Os alimentos com um cheiro forte, como alho, peixe e alguns vegetais, como cenouras, podem deixar odores ou manchar a taça ou tampa.

Para remover, coloque água morna com detergente até à marca MAX LIQUID (NÍVEL MÁXIMO DE LÍQUIDO). Deixe de molho durante 5 minutos, sem submergir a totalidade da taça. Depois lave com água morna e detergente suave, enxague e deixe secar cuidadosamente. Armazene a taça sem a tampa.

Armazenamento

Coloque o empurrador de alimentos grande (com os empurradores de alimentos médio e pequeno inseridos) na calha de alimentação para armazenamento.

Armazene o processador de alimentos na vertical, com a taça e tampa apoiadas na sua devida posição mas sem estarem bloqueadas. O bloqueio da taça e da tampa pode exercer um esforço desnecessário no interbloqueio de segurança.

Todos os acessórios devem ser mantidos no recipiente de armazenamento e fora do alcance de crianças para evitar cortes acidentais. Não recomendamos o armazenamento dos discos numa gaveta com outros utensílios.

Não coloque nada em cima do processador de alimentos durante o armazenamento.



Resolução de problemas

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Os alimentos são processados irregularmente	<ul style="list-style-type: none">• Os ingredientes devem ser cortados uniformemente em bocados de 2,5 cm antes de serem processados.• Os ingredientes devem ser processados em lotes para evitar uma sobrecarga.
As fatias estão inclinadas ou irregulares	<ul style="list-style-type: none">• Coloque os alimentos cortados uniformemente na calha de alimentação.• Aplique pressão e inicie a máquina.
Os alimentos tombam na calha de alimentação	<ul style="list-style-type: none">• Deve encher a calha de alimentação grande para assegurar os melhores resultados. Se processar quantidades mais pequenas, coloque os itens na extremidade esquerda da calha de alimentação ou use uma calha de alimentação mais pequena, dependendo do tamanho dos alimentos.
Batatas fritas com corte desigual	<ul style="list-style-type: none">• Remova sempre qualquer bocado da batata antes de processar mais batatas.
Alguns resíduos de alimentos permanecem na parte superior do disco após o processamento	<ul style="list-style-type: none">• É normal que bocados pequenos de alimentos permaneçam após o processamento.
O motor abranda ao amassar massas	<ul style="list-style-type: none">• A quantidade de massa não pode exceder a quantidade máxima recomendada na receita. Remova metade da massa e processe como dois conjuntos.• A massa pode estar demasiado seca. Se o motor acelerar, continue a processar. Caso contrário, adicione mais água, 1 colher de sopa de cada vez até que o motor acelere. Processe até que a massa deixe de aderir aos lados da taça de processamento.
A massa não deixa de aderir aos lados da taça de processamento	<ul style="list-style-type: none">• A quantidade de massa pode exceder a capacidade máxima do processador de alimentos. Remova metade da massa e processe como dois conjuntos.• A massa pode estar demasiado seca.
Formam-se grumos de massa na parte superior da lâmina de massa e a massa não é amassada uniformemente	<ul style="list-style-type: none">• Desligue o aparelho, remova cuidadosamente a massa e divida-a em 3 partes e redistribua estas partes uniformemente pela taça de processamento.
A massa parece dura depois de amassar	<ul style="list-style-type: none">• Divida a massa em 2 ou 3 partes e redistribua as partes uniformemente pela taça de processamento. Processe durante 10 segundos ou até que a massa esteja uniformemente macia e maleável. Deixar a massa em repouso permite que as faixas de glúten se estendam e se tornem mais maleáveis.
A massa está demasiado seca	<ul style="list-style-type: none">• Enquanto a máquina está a funcionar, adicione água através da calha de alimentação pequena, 1 colher de sopa de cada vez até que a massa deixe de aderir aos lados da taça de processamento.
A massa está demasiado húmida	<ul style="list-style-type: none">• Enquanto a máquina está a funcionar, adicione farinha através da calha de alimentação pequena, 1 colher de sopa de cada vez até que a massa deixe de aderir aos lados da taça de processamento.

PROBLEMA**SOLUÇÃO FÁCIL****O motor não arranca**

- Existe um fecho de interbloqueio de segurança para impedir o arranque do motor se não estiver corretamente montado. Certifique-se de que a taça de processamento e a tampa estão devidamente fixas na sua devida posição. Certifique-se de que a taça principal está posicionada de forma que a pega fique na direção do utilizador.
- O conteúdo alimentar na calha de alimentação deve estar abaixo da linha de enchimento máximo.
- Inspeção o cabo de alimentação e a tomada elétrica se ainda assim o motor não arrancar.

O processador de alimentos desliga-se durante o funcionamento

- Verifique se a mensagem Insert pusher (Inserir empurrador) é apresentada no ecrã. Se for apresentada, certifique-se de que o empurrador grande, a tampa e a taça estão fixas na posição correta.
- Na eventualidade de sobrecarga do motor, o ícone OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga) começa a piscar no ecrã. Desligue premindo o botão POWER (Ligar | Desligar) e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica. Deixe o processador de alimentos arrefecer durante 30 minutos antes de retomar o funcionamento.

O motor abrandou durante o funcionamento

- Isto é normal com determinadas cargas mais pesadas (por exemplo, ao ralar/triturar queijo) que podem exigir que o motor trabalhe mais arduamente. Reposicione os alimentos na calha de alimentação, corte em pedaços mais pequenos, processe com um empurrador mais pequeno e continue a processar.
- A capacidade de carga máxima pode ter sido excedida. Remova alguns dos ingredientes e continue a processar.

O processador de alimentos vibra/move-se durante o processamento

- Certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior da unidade estão limpos e secos. Certifique-se também de que a capacidade de carga máxima não está a ser excedida.
- Isto é normal com determinadas cargas mais pesadas, as quais podem exigir que o motor trabalhe mais arduamente.
- Desligue a unidade e limpe quaisquer ingredientes que possam ser apanhados no disco, antes de continuar.
- Se isto acontecer enquanto mistura a massa, desligue a unidade e redistribua a massa mais uniformemente à volta da taça antes de continuar.
- Processe os alimentos duros e fibrosos, como cenouras, na calha média ou pequena.

INSERT PUSHER (Inserir empurrador) a piscar

- Certifique-se de que os alimentos não excedem a linha máxima indicada na calha de alimentação.
- Se o empurrador estiver completamente introduzido e este aviso piscar no ecrã, certifique-se de que a taça e a tampa estão corretamente montadas. A pega da taça deve estar virada para a frente da unidade.

O acessório de corte em cubos não funciona

- Certifique-se de que o kit de acessórios está inserido de acordo com as instruções de montagem.
- Certifique-se de que a grelha de corte em cubos não tem alimentos em cima e que está encaixada na taça, plana e estável.
- Certifique-se de que o disco de corte em cubos não tem ingredientes encravados. Se isso acontecer, use a espátula para remover os ingredientes encravados.
- Certifique-se de que todas as peças de corte em cubos têm o mesmo tamanho, ou seja, discos de 8 mm com grelha de 8 mm, etc.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS E GARANTIA LIMITADA DO MOTOR DE 30 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos para todas as peças do produto e de 30 anos para o motor do produto a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante esse período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação, visite **sageappliances.com**.

the Paradise™ 16

BFP838 / SFP838



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Spis treści

- 2 Dla Sage® liczy się bezpieczeństwo
- 7 Części
- 10 Montaż
- 15 Funkcje
- 17 Wskazówki
- 19 Pielęgnacja i czyszczenie
- 20 Rozwiązywanie problemów
- 22 Gwarancja

DLA SAGE® LICZY SIĘ BEZPIECZEŃSTWO


W Sage® bezpieczeństwo jest bardzo ważne.

Opracowujemy i wytwarzamy nasze produkty konsumenckie przede wszystkim z myślą o bezpieczeństwie naszych klientów. Mimo to chcielibyśmy prosić o zachowanie ostrożności podczas korzystania z każdego urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ZACHOWAJ JE NA PRZYSZŁOŚĆ

- Ten dokument jest dostępny również w wersji do pobrania w witrynie sageappliances.com
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry jak te podane na etykiecie na spodzie urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń opakowanie i etykiety promocyjne oraz zutylizuj je w bezpieczny sposób.
- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, usuń i w bezpieczny sposób zutylizuj osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest umieszczone blisko krawędzi blatu lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa i czysta oraz że nie ma na niej wody.
- Wibracje generowane podczas pracy mogą powodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na śliskich, niestabilnych lub nierównych powierzchniach, takich jak płyta ociekowa zlewu.

- Nie umieszczaj urządzenia na gorącej kuchence gazowej bądź elektrycznej lub w jej pobliżu ani w miejscu, w którym mogłaby się stykać z jakimkolwiek innym źródłem ciepła.
- Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że wszystkie elementy robota kuchennego są prawidłowo zamocowane. Urządzenie nie będzie działać, jeśli nie zostanie poprawnie zmontowane.
- Upewnij się, że urządzenie  jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego przed przystąpieniem do mocowania jakichkolwiek akcesoriów, w tym ostrzy lub tarcz.
- Pamiętaj, aby ostrożnie obchodzić się z robotem kuchennym i jego przystawkami. Ostrza, tarcze tnące i kratki krojące są bardzo ostre i powinny być przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Przed nałożeniem ostrzy lub tarcz należy najpierw zamocować miskę robota na podstawie z silnikiem.
- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu albo blatu, dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- W trakcie obróbki żywności trzymaj ręce, włosy, ubrania oraz łopatki i inne przybory kuchenne z dala od poruszających się ostrzy lub tarcz, aby zapobiec wystąpieniu poważnych obrażeń ciała lub uszkodzeniu robota kuchennego. Można korzystać z plastikowej łopatki, ale tylko wtedy, gdy robot kuchenny nie pracuje.
- Przed zdjęciem pokrywy z miski robota upewnij się, że silnik urządzenia jest wyłączony, a wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona od gniazdka.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas krojenia lub szatkowania nie dociskaj produktów ręką. Zawsze używaj dołączonego popychacza, aby przesuwac produkty znajdujące się w otworze.
- Napełniając miskę robota, zwróć uwagę na to, by nie przekroczyć maksymalnej dopuszczalnej ilości oznaczonej dla każdego typu produktu. Dodając produkty do miski robota, pamiętaj, aby najpierw włożyć suchsze lub gęstsze składniki, a dopiero potem wlewać płyny. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować wadliwe działanie lub uszkodzenie produktu, a nawet doprowadzić do

wystąpienia urazów ciała na skutek uszkodzenia pokrywy bądź miski.

- Nigdy nie przechowuj ostrzy i tarcz bezpośrednio na wałku napędowym silnika. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, nie umieszczaj ostrza tnącego ani tarcz na wałku napędowym bez uprzedniego prawidłowego założenia miski. Ostrza i tarcze należy przechowywać jak ostre noże — w dołączonym pudełku w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przed uruchomieniem robota kuchennego upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zablokowana. Nie wolno manipulować przy mechanizmie blokady pokrywy ani próbować go obejść.
- Pamiętaj, aby odłączyć kabel zasilający od gniazdka elektrycznego, gdy urządzenie nie jest używane, a także przed jego przenoszeniem, czyszczeniem, demontażem, montażem i na czas przechowywania.
- Podczas obróbki gęstych mieszanek, takich jak ciasto, ostrze może obracać się wolniej niż normalnie. W takiej sytuacji nie pozwól urządzeniu pracować dłużej niż 1 minutę.
- Nie poddawaj obróbce gorących lub wrzących płynów. Przed waniem ich do miski robota odczekaj, aż ostygną do temperatury pokojowej. Gorące płyny mogą wydostać się z urządzenia i spowodować obrażenia wskutek nagłego parowania.
- Nie przenoś urządzenia w trakcie pracy.
- Nie umieszczaj żadnego z elementów robota kuchennego w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie zdejmuj pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Przed zdjęciem pokrywy koniecznie zatrzymaj urządzenie za pomocą przycisku POWER (Zasilanie) lub PAUSE (Wstrzymaj).
- Zachowaj ostrożność, wyjmując jedzenie z miski robota, upewniwszy się przed zdjęciem pokrywy, że silnik i ostrze / tarcza całkowicie się zatrzymały. Przed zdjęciem pokrywy z miski robota wyłącz urządzenie przyciskiem POWER (Zasilanie) i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego. Następnie odblokuj i zdejmij miskę z podstawy z silnikiem i ostrożnie usuń ostrze / tarczę przed przystąpieniem do wyjmowania poddanej obróbce żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych bądź żrących.

- Utrzymuj urządzenie w czystości. Postępuj zgodnie z zalecaniami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji. Aby zapobiec uszkodzeniom wyłącznika miski, nigdy nie przechowuj robota kuchennego z zestawem popychaczy w pozycji zablokowanej.
- Nie czyść kratki krojącej ani ostrza za pomocą noża lub palców. Używaj do tego dostarczonego narzędzia czyszczącego lub szczotki.
- Nie próbuj używać zestawu do krojenia w kostkę w sposób inny niż tu opisany.
- Nie próbuj używać zestawu do krojenia w kostkę w innych robotach kuchennych niż te, których modele zostały podane na opakowaniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach ani na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz.
Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Używanie przystawek, których nie sprzedaje ani nie zaleca firma Sage może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, a także przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej albo intelektualnej bądź nieposiadające doświadczenia ani wiedzy wyłącznie pod warunkiem zapewnienia nadzoru nad nimi lub wyjaśnienia im, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób, i zagwarantowania, że rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego kabel powinny być przechowywane poza zasięgiem dzieci w wieku do 8 lat.
- Wszelkie czynności konserwacyjne (poza czyszczeniem) powinny być wykonywane w autoryzowanym punkcie serwisowym Sage.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia bezpośrednio do gniazdka na osobnym obwodzie nieużywanym przez inne urządzenia. Urządzenie może nie działać prawidłowo, jeśli obwód jest nadmiernie obciążony przez inne urządzenia.

- Zaleca się regularne sprawdzanie urządzenia. Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilania, wtyczka zasilająca lub samo urządzenie ulegnie uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego Sage w celu wymiany i/lub naprawy.
- Aby uniknąć potencjalnego ryzyka w wyniku nieumyślnego zresetowania wyłącznika termalnego, nie wolno podłączać zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak zegar, ani podłączać robota kuchennego do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez dostawcę.
- Zaleca się instalację urządzenia (wyłącznika) różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Zaleca się montaż wyłącznika bezpieczeństwa o prądzie znamionowym nieprzekraczającym 30 mA na obwodzie elektrycznym zasilającym urządzenie. Skonsultuj się z elektrykiem w celu uzyskania fachowych porad.



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć usterek automatycznego przełącznika miski robota, nie umieszczaj pokrywy miski w pozycji zablokowanej, gdy urządzenie nie jest w użyciu.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem

z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Przekaż je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilania, kabla ani urządzenia w wodzie bądź innych płynach.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



Części

A. Mały popychacz

Dla lepszej kontroli podczas obróbki mniejszych składników. Może posłużyć także jako miarka. Robot kuchenny będzie działał bez przerwy, niezależnie od tego, czy mały popychacz jest włożony czy wyjęty.

B. Średni popychacz

Robot kuchenny będzie działał bez przerwy, niezależnie od tego, czy średni popychacz jest włożony czy wyjęty.

C. Duży popychacz

Służy do spychania żywności w dół otworu wsadowego. Robot kuchenny nie uruchomi się, dopóki duży popychacz nie zostanie prawidłowo umieszczony w urządzeniu.

D. Bardzo duży otwór wsadowy o średnicy 14 cm

Idealny do dużych składników.

E. Otwór wsadowy z systemem zabezpieczającym

Zapobiega uruchomieniu silnika, jeśli miska i pokrywa nie są prawidłowo zablokowane, a duży popychacz nie jest umieszczony w urządzeniu.

F. Pokrywa miski z uszczelką silikonową

Szczelnie zamyka miskę roboczą.

G. Mała miska z uszczelką silikonową

H. Główna miska z uchwytem

Miskę należy nałożyć i zablokować na podstawie z silnikiem.

I. Przycisk PLAY | PAUSE (Uruchom | Wstrzymaj)

Jego naciśnięcie pozwala uruchomić lub wstrzymać pracę silnika.

J. Przycisk PULSE (Tryb pulsacyjny)

Naciśnij i przytrzymaj przez chwilę, aby na krótko uruchomić urządzenie. Silnik zatrzyma się automatycznie po zwolnieniu przycisku PULSE.

K. Wyświetlacz

Wyświetla wskazania zegara.

L. Przycisk POWER (Zasilanie)

M. Zegar z funkcją stopera i minutnika

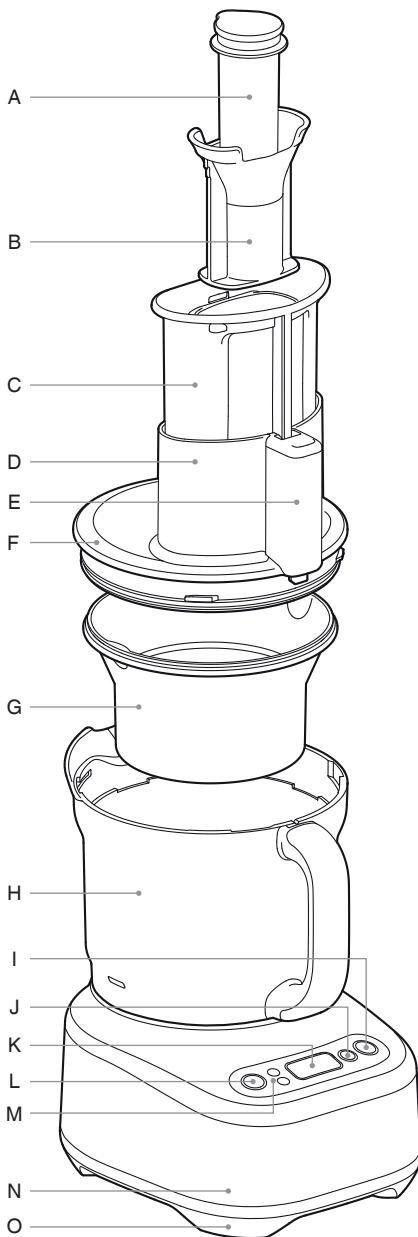
Służy do ustawiania czasu niezbędnego do obróbki produktów. Robot oferuje zarówno funkcję stopera, jak i minutnika, zatrzymując pracę urządzenia po zakończeniu odliczania.

N. Podstawa z mocnym silnikiem indukcyjnym

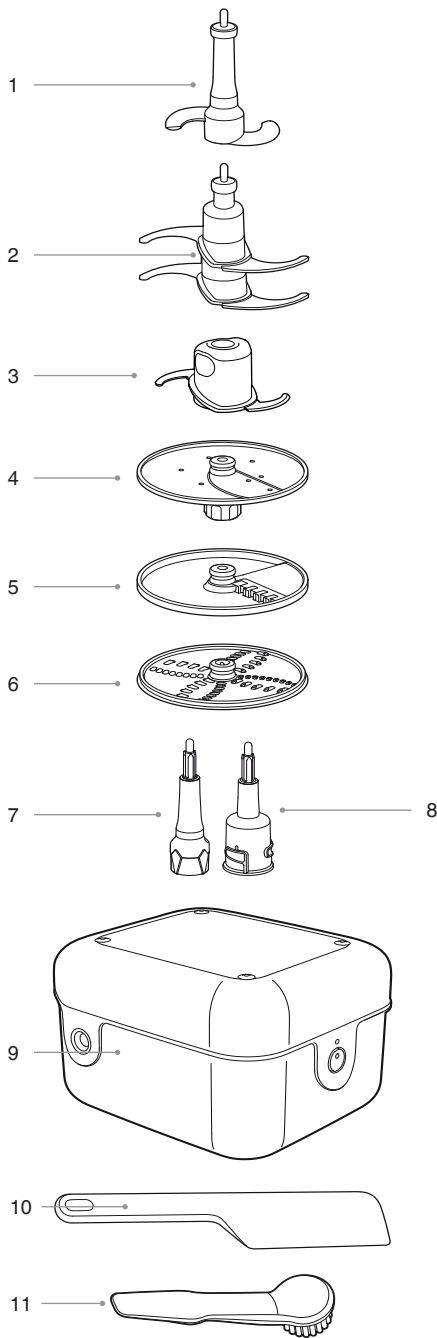
Silnik indukcyjny z systemem awaryjnego hamowania.

O. Antypoślizgowe gumowe nóżki

Dla większego bezpieczeństwa i stabilności.

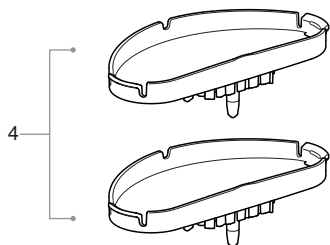
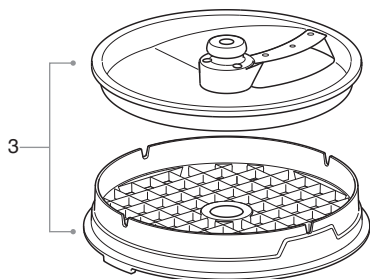
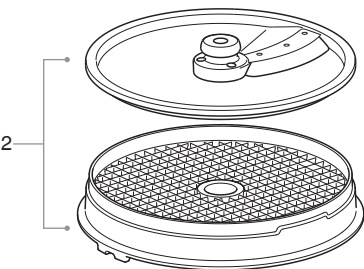
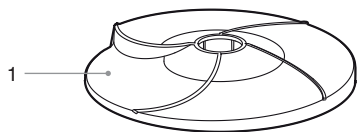


CE Dane znamionowe
220-230 V ~ 50 Hz 900 W



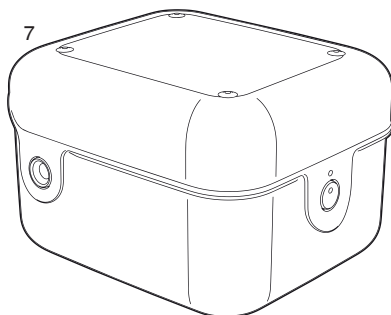
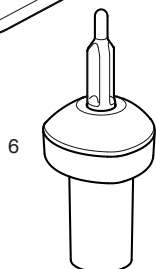
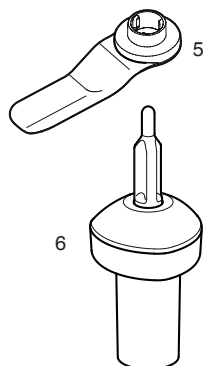
PUDEŁKO 1

1. **Końcówka do zagniatania ciasta**
Nasadka z miękkiego tworzywa do zagniatania ciasta.
2. **Ostrze Quad™**
Sprawne działanie, aby równomiernie siekać, mieszać, ubijać i poddawać obróbce różnorodne produkty.
3. **Małe ostrze**
W połączeniu z małym wałkiem napędowymi i małą miską umożliwia siekanie, mieszanie i blendowanie różnorodnych produktów w niewielkich ilościach.
4. **Regulowana krajalnica**
Tarcza do krojenia składników na plasterki. Umożliwia cięcie na plastry grubości od 0,3 do 8 mm.
5. **Tarcza do frytek**
Tarcza do krojenia składników na kształt frytek.
6. **Dwustronna szatkownica**
Jedna strona tarczy służy do drobnego szatkowania, a druga do rozdrabniania na grube cząstki.
7. **Główny wałek napędowy**
Jest podłączany do głównej miski i napędza dwustronną szatkownicę, tarczę do frytek i regulowaną krajalnicę.
8. **Mały wałek napędowy**
Napędza te same akcesoria co główny wałek, ale jest używany z małą miską, aby przetwarzać mniejsze ilości produktów.
9. **Pudełko do przechowywania**
Do przechowywania wszystkich akcesoriów.
10. **Łopatką z tworzywa sztucznego**
Do zgarniania składników ze ścianek obu misek (zarówno głównej miski urządzenia, jak i małej miski).
11. **Szczotka do czyszczenia**
Pomocna przy czyszczeniu misek, ostrzy, tarcz i innych przystawek.



PUDEŁKO 2 — ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ:

1. **Obieraczka**
Obiera ziemniaki i inne twarde, okrągłe produkty.
2. **Tarcza do krojenia w kostkę i kratka 8 mm**
3. **Tarcza do krojenia w kostkę i kratka 16 mm**
4. **Dwie nakładki czyszczące** — 8 mm i 16 mm, przymocowywane do dużego popychacza
5. **Dystrybutor kostek**
6. **Przekładnia zestawu do krojenia w kostkę**
7. **Pudełko do przechowywania**





Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem robota kuchennego usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, a także naklejki promocyjne. Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od prądu.



OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas pracy z ostrzami, kratkami i tarczami, ponieważ są one bardzo ostre.

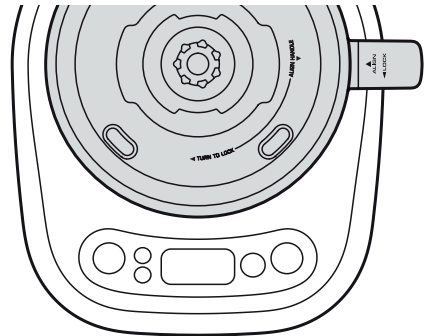


- Umyj miskę robota, pokrywę i wszystkie przystawki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej ściereczki. Opłucz i dokładnie osusz. Wszystkie przystawki z wyjątkiem przekładni zestawu do krojenia w kostkę można myć w zmywarce.
- Podczas pierwszego użycia robota kuchennego może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach wydobywający się z silnika. Jest to normalne zjawisko, które zniknie w trakcie dalszego użytkowania.
- Używając robota kuchennego, upewnij się, że stoi na suchej i równej powierzchni.

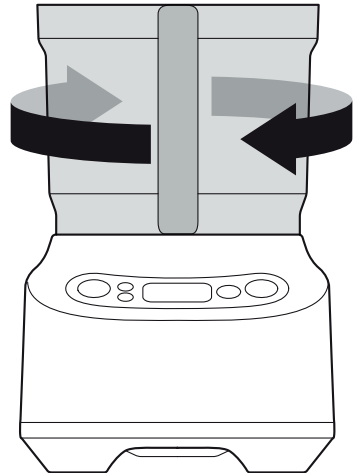
MONTAŻ

Podstawa z silnikiem i miska

1. Umieść miskę na podstawie z silnikiem tak, aby uchwyt miski znajdował się w jednej linii z oznaczeniem ALIGN HANDLE (wyrównaj uchwyt) na podstawie.

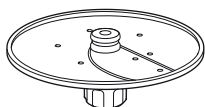


2. Obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt zablokuje się z przodu. Miska powinna być teraz bezpiecznie zatrzaśnięta w odpowiednim położeniu. Robot kuchenny nie uruchomi się, jeśli miska nie jest zablokowana we właściwej pozycji.

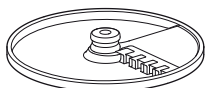


Wałki napędowe i tarcze

1. Przed nałożeniem pokrywy na główną miskę wybierz jeden z dwóch dostępnych wałków napędowych — do miski głównej lub małej.
2. Umieść wałek napędowy na środku miski.
3. Następnie ostrożnie załóż wybraną tarczę na metalową końcówkę wałka napędowego. Dysk powinien leżeć płasko na wałku. Regulowana krajalnica, tarcza do frytek i dwustronna szatkownica będą działać z wałkiem głównym i małym. Obieraczka działa tylko na głównym wałku.



Regulowana krajalnica



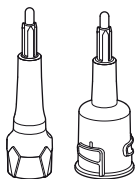
Tarcza do frytek



Dwustronna szatkownica

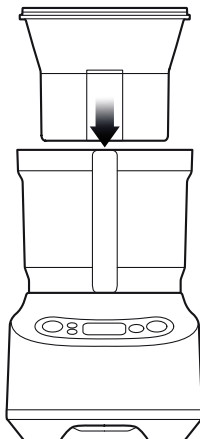


Obieraczka

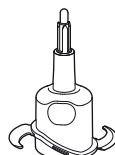


Główny i mały wałek napędowy

Mała miska



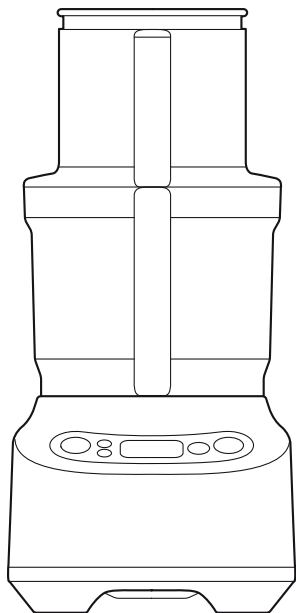
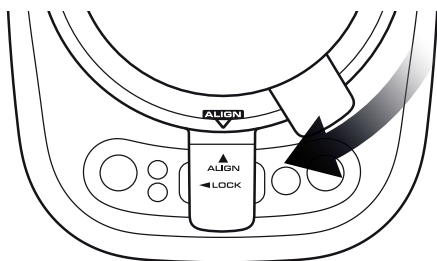
Mała miska mieści się wewnątrz głównej miski robota.



Aby korzystać z małej miski, należy użyć małego wałka napędowego. Mały wałek napędowy umożliwia korzystanie z małego ostrza oraz tarcz. Należy pamiętać, że małego ostrza nie można używać w głównej misce robota, a ostrze w kształcie litery S nie pasuje do małej miski.

Pokrywa

Nałóż pokrywę na miskę robota w taki sposób, aby oznaczenia ALIGN i LOCK (Wyrównaj i Zablokuj) na pokrywie i uchwycie znalazły się w jednej linii. Aby zablokować pokrywę, obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, trzymając za kanał wsadowy, tak aby uchwyty znalazły się w jednej linii. Prawidłowe zamknięcie pokrywy spowoduje aktywację blokady bezpieczeństwa w uchwycie, a wsunięcie dużego popychacza na swoje miejsce umożliwi uruchomienie silnika.



ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

Zestaw do krojenia w kostkę zawiera 2 odpowiednie tarcze i kratki

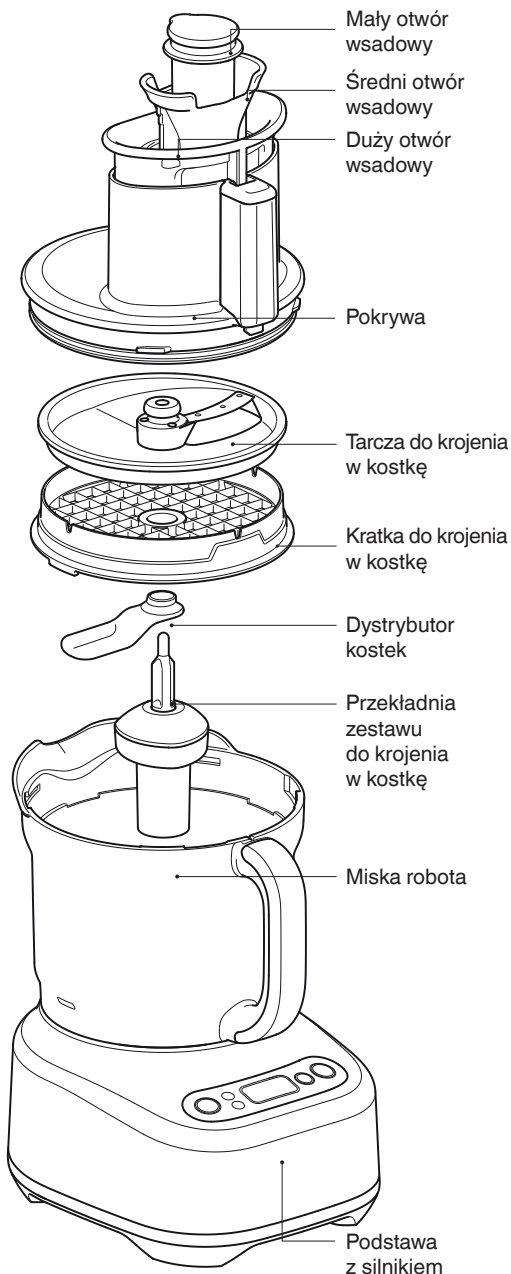
- 8 mm
- 16 mm

Zmontuj je w kolejności pokazanej na schemacie po prawej stronie.

1. Umieść przekładnię zestawu do krojenia w kostkę w głównej misce robota.
2. Umieść dystrybutor kostek na przekładni zestawu do krojenia w kostkę.
3. Starannie umieść kratkę do krojenia w kostkę na górze miski i obracaj ją do momentu, gdy wsunie się na miejsce i przestanie obracać.
4. Tarczę do krojenia w kostkę można teraz umieścić na przekładni zestawu do krojenia w kostkę wystającym ze środka kratki.
5. Wyrównaj pokrywę i sprawdź, czy jest ona prawidłowo zamknięta i gotowa do użycia. Zestaw do krojenia w kostkę zawiera również obieraczkę, której można używać z głównym wałkiem i miską.

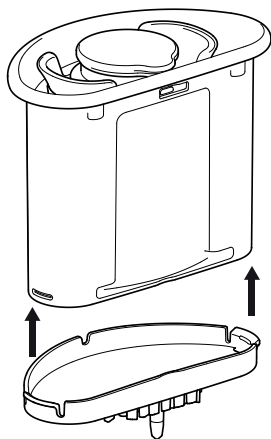
WAŻNE: Zawsze pamiętaj o umieszczeniu w robocie kuchennym przekładni zestawu do krojenia w kostkę z dystrybutorem kostek, kratką i tarczą przed dodaniem jedzenia.

Za jednym razem nie można kroić w kostkę produktów w ilości przekraczającej poziom MAX. Przekroczenie tej ilości spowoduje zaklinowanie się produktu w tarczy. Utrudni to też czyszczenie kratki do krojenia w kostkę i może uszkodzić używane akcesoria.



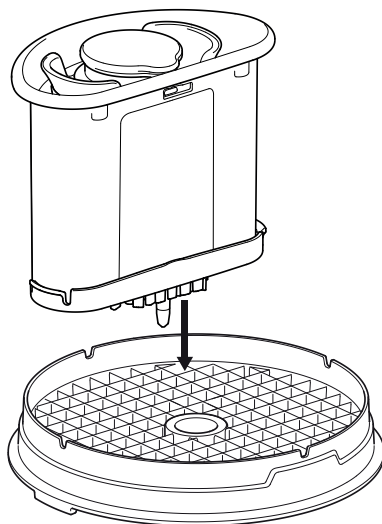
ABY ZMONTOWAĆ URZĄDZENIE CZYSZCZĄCE:

1. Wyrównaj nakładkę czyszczącą z kratką i naciśnij popychacz, aby usunąć jedzenie. Potrząśnij popychaczem, aby usunąć trudniejsze pozostałości.
2. Powtórz w czterech oznaczonych miejscach, aż kratka będzie czysta.
3. Gdy skończysz kroić w kostkę, użyj szczotki, aby usunąć pozostałości jedzenia z kratki.



WSKAZÓWKI

- Możesz zdjąć miskę z podstawy, aby ułatwić czyszczenie.
- Jeśli naciskanie od góry wciąż jest trudne, kratkę można odwrócić na blat i używać szczotki czyszczącej od dołu.





Funkcje

OBSŁUGA

Pierwsze kroki

Robot kuchenny będzie działał tylko wtedy, gdy miska, pokrywa i duży popychacz zostaną prawidłowo zamontowane. Prawidłowy montaż wszystkich elementów aktywuje blokadę bezpieczeństwa i umożliwi pracę silnika.

Na otworze wsadowym widoczne jest oznaczenie CHUTE FILL MAX, wskazujące maksymalną ilość jedzenia, jaką można umieścić wewnątrz, tak aby popychacz aktywował system bezpieczeństwa otworu wsadowego.

Panel sterowania



Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i naciśnięciu przycisku POWER (Zasilanie) podświetlą się przyciski oraz ekran, a robot kuchenny będzie gotowy do pracy. Naciśnięcie przycisku POWER na tym etapie spowoduje wyłączenie urządzenia.

Naciśnięcie przycisku PLAY | PAUSE (Uruchom | Wstrzymaj) spowoduje włączenie silnika w trybie ciągłym oraz aktywację zegara wskazującego czas pracy urządzenia.



Ponowne naciśnięcie przycisku PLAY | PAUSE w trakcie pracy urządzenia spowoduje zatrzymanie silnika. Zegar zostanie zatrzymany, a ikona paazy i przycisk PLAY | PAUSE zaczną migać. Ponownie naciśnięcie przycisku PLAY | PAUSE wznowi pracę urządzenia, a użycie przycisku POWER spowoduje przejście w tryb gotowości.



Wyjęcie dużego popychacza podczas pracy spowoduje zatrzymanie silnika. Zegar zostanie zatrzymany, wyświetli się ikona INSERT PUSHER (Włóż popychacz), a przycisk PLAY | PAUSE zacznie migać. Po dołożeniu składników przez otwór wsadowy i ponownym umieszczeniu

dużego popychacza na swoim miejscu urządzenie wznowi pracę.

Naciśnięcie przycisku PULSE (Tryb pulsacyjny) sprawia, że silnik uruchamia się i kontynuuje pracę do moment zwolnienia przycisku. Zegar sumuje czas włączenia silnika przy każdym naciśnięciu przycisku i wskazuje całkowity czas pracy urządzenia. Tryb pulsacyjny jest idealny w przypadku żywności nie wymagającej długiej obróbki bądź wtedy, gdy krótkie impulsy robocze urządzenia sprzyjają lepszemu przemieszczaniu się produktów i ich mieszaniu się ze sobą.

Aby zyskać większą kontrolę podczas obróbki produktów, zalecamy łączenie funkcji PULSE i PLAY | PAUSE.

Zegar

Podczas pracy zegar będzie odliczał od zera, wyświetlając całkowity czas pracy urządzenia. Gdy zegar wskaże 20 minut (19:59) ciągłej pracy, silnik zostanie zatrzymany, a urządzenie powróci do trybu gotowości.

Naciskając strzałki w górę lub w dół, możesz ustawić zegar na wskazany w danym przepisie czas obróbki składników, co pozwoli lepiej kontrolować przebieg całego procesu. Każde pojedyncze naciśnięcie przycisku powoduje przeskok o 5 sekund, a przytrzymanie przycisku skutkuje krokową zmianą wartości o 10 sekund lub więcej. Na wyświetlaczu pojawi się ikona TIMER (Zegar).



Naciśnij przycisk PLAY | PAUSE (Uruchom | Wstrzymaj), aby rozpocząć pracę, a urządzenie będzie działać dopóki na ekranie będzie trwał odliczanie czasu. Silnik będzie pracował bez przerwy, dopóki zegar nie wskaże wartości zero. Wyjęcie dużego popychacza lub użycie funkcji paazy nie ma wpływu na ustawiony czas pracy urządzenia. Naciśnięcie przycisków POWER (Zasilanie) lub PULSE (Tryb pulsacyjny) w trakcie pracy spowoduje zresetowanie zegara i powrót do trybu gotowości.

Po zakończeniu pracy

Przed odblokowaniem pokrywy odczekaj, aż ostrza bądź tarcze całkowicie się zatrzymają. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności w okolicy ostrzy lub tarcz wyłącz urządzenie przyciskiem POWER i odłącz wtyczkę od gniazda zasilania.

Wymijając ostrza lub tarcze, ostrożnie chwyć plastikową tuleję na środku i pociągnij do góry.

System ochrony przed przeciążeniem

Robot kuchenny jest wyposażony w system ochrony przed przeciążeniem, który zapobiega uszkodzeniu silnika — jego aktywacja powoduje przejście robota kuchennego w tryb gotowości i miganie ikony OVERLOAD PROTECTION.



Odłącz robota kuchennego od zasilania i pozostaw do ostygnięcia na 30 minut.

Jeśli ostrza lub tarcze zablokują się podczas pracy, natychmiast zatrzymaj maszynę, a następnie odłącz ją od gniazda zasilania, zanim przystąpisz do usunięcia zaklinowanych składników. Jeśli taka sytuacja powtórzy się więcej niż raz, może to oznaczać, że miska jest przepelniona. Spróbuj podzielić poddawane obróbcie produkty na mniejsze partie.

OBIERANIE ZIEMNIAKÓW

Łatwe obieranie ziemniaków

Potrąfi obrać ziemniaki za Ciebie. Końcówka do obierania ziemniaków umożliwia obranie 6–7 sztuk ziemniaków w zależności od ich wielkości. Obieranie jest bardzo szybkie, dlatego należy obserwować proces, aby wyłączyć urządzenie w odpowiednim momencie. Obieranie trwa z reguły 25–30 sekund.

Rozmiar

Do obierania najlepiej użyć okrągłych ziemniaków o wymiarach 70 x 70 mm. Wybieraj raczej ziemniaki okrągłe, a nie podłużne. Wkładaj całe ziemniaki, ponieważ ziemniaki przekrojone na pół lub na ćwiartki mają ostre krawędzie i proces obierania nie jest tak efektywny. Okrągłe ziemniaki zmniejszają też ilość wytworzonych odpadów.

Wkładanie ziemniaków

Rozłóż 6–7 ziemniaków równomiernie na całej powierzchni końcówki. Upewnij się, że wokół każdego ziemniaka jest wolne miejsce. Jeżeli ziemniaki znajdują się zbyt blisko siebie, obieranie nie będzie efektywne. Należy pamiętać, że obieranie da oczekiwany efekt przy użyciu 6–7 ziemniaków. Przed włączeniem nałóż pokrywę. Nie wkładaj ziemniaków przez otwór wyspowy.



WSKAZÓWKA

Najlepsze do obierania są ziemniaki o wymiarach ok. 70 x 70 mm. Wybieraj raczej ziemniaki okrągłe, a nie podłużne.



Wskazówki

Poniższe wskazówki należy traktować wyłącznie jako sugestie. Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje, należy zapoznać się z przepisami dostępnymi online w witrynie sageappliances.com

AKCESORIUM	FUNKCJA	RODZAJE SKŁADNIKÓW / DAŃ	WSKAZÓWKI
Ostrze Quad™	Siekanie	<ul style="list-style-type: none"> Surowe owoce i warzywa Surowe lub gotowane mięso i ryby Świeże zioła Bułka tarta Orzechy Suszone owoce 	<ul style="list-style-type: none"> Przed przystąpieniem do pracy pokrój produkty w kostkę o boku 2,5 cm.
	Mielenie / Siekanie mięsa	<ul style="list-style-type: none"> Surowe lub gotowane produkty białkowe 	<ul style="list-style-type: none"> Przed przystąpieniem do pracy pokrój produkty w kostkę o boku 2,5 cm. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, umieść produkty białkowe na 30 minut w zamrażarce. Wytnij nadmiar tłuszczu i ścięgna.
	Przecieranie / Blendowanie	<ul style="list-style-type: none"> Gotowane owoce i warzywa 	<ul style="list-style-type: none"> Przed rozpoczęciem przecierania lub blendowania, pozwól produktom ostygnąć.
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanie	<ul style="list-style-type: none"> Sosy Surowe ciasto Pesto Masał smakowe 	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku surowego ciasta użyj przycisku PULSE (Tryb pulsacyjny), aż do uzyskania jednolitej mieszanki. Nie miksuj zbyt długo.
	Ugniatanie	<ul style="list-style-type: none"> Ciasto na chleb i pizzę 	<ul style="list-style-type: none"> Dodawaj płyn przez mały otwór wsadowy w trakcie pracy urządzenia — umożliwi to dobre zmieszanie go z ciastem. Zalecana maksymalna ilość mąki to 750 g.
Regulowana krajalnica	Krojenie w plastry	<ul style="list-style-type: none"> Surowa żywność i warzywa Salami i wędliny 	<ul style="list-style-type: none"> Aby zapobiec przechylaniu się składników, umieść je pionowo po lewej stronie otworu wsadowego, dobierając jego rozmiar do poddawanego obróbce produktu. W przypadku wędlin, takich jak salami czy pepperoni, odetnij jeden koniec i krój je pojedynczo.
Dwustronna tarcza do szatkowania	Grube i drobne szatkowanie	<ul style="list-style-type: none"> Sery Owoce i warzywa, takie jak jabłka, ziemniaki czy kapusta 	<ul style="list-style-type: none"> Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem ścierania umieść bardziej miękkie sery na 45 minut w zamrażarce.
Tarcza do frytek	Krojenie na kształt frytek	<ul style="list-style-type: none"> Ziemniaki Bataty Marchewki 	<p>UWAGA</p> <p>Nie zaleca się ścierania miękkich białych serów, takich jak świeża mozzarella.</p> <ul style="list-style-type: none"> Z twardych serów należy usunąć skórkę przed rozpoczęciem ścierania.
			<ul style="list-style-type: none"> Ułóż składniki poziomo w dużym otworze wsadowym, aby uzyskać jak najdłuższe frytki. W przypadku ziemniaków i bardziej miękkich produktów użyć dużego otworu wsadowego pozwoli uzyskać frytki maksymalnej długości; jednak w przypadku twardszych, włóknistych produktów to użycie średniego otworu wsadowego, zapewniającego większą kontrolę nad procesem, pozwoli uzyskać najlepsze wyniki.

Zestaw do krojenia w kostkę (8, 16 mm)

Krojenie w kostkę

- Surowe lub gotowane warzywa i owoce
- W przypadku twardszych składników, takich jak marchew lub dynia, używaj małego lub średniego otworu wsadowego. Aby jeszcze bardziej ułatwić krojenie, możesz je wstępnie ugotować.
- Twardsze pomidory i awokado dają się łatwiej pokroić.
- Należy zawsze używać dystrybutora kostek na przekładni zestawu do krojenia w kostkę. Dzięki temu obszar pod otworem wsadowym będzie czysty i nie będzie się blokował.

Obieraczka do ziemniaków

Obieranie

- Surowe ziemniaki
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj ziemniaków o zbliżonym kształcie.



WAŻNA UWAGA

Ze względu na ich twardość i włóknistość **NIE NALEŻY** kroić w kostkę następujących produktów:

- Ser
- Surowy batat / słodki ziemniak
- Mięso, w tym twarde wędliny
- Owoce i warzywa z twardą skórą, takie jak ananasy i arbuzy. Należy je najpierw obrać.



WAŻNE UWAGI

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przed uruchomieniem robota kuchennego umieść produkty w otworze wsadowym i użyj popychacza, aby docisnąć je z niewielką siłą do dołu.

Przy obróbce twardych produktów, takich jak dynia czy bataty, zawsze używaj małego bądź średniego otworu wsadowego. Dodawanie twardych produktów przez duży otwór wsadowy może doprowadzić do uszkodzenia tarcz.

Mniejsze składniki

W przypadku długich, cienkich produktów, takich jak marchew, ogórek, cukinia itp. korzystaj z małego lub średniego otworu wsadowego. Zapobiegnie to ich przewracaniu się w trakcie krojenia.

Większe składniki

Duży otwór wsadowy ma szerokość 14 cm i jest w stanie pomieścić składniki do tej wielkości. Produkty powinny być na tyle dobrze dopasowane do otworu wsadowego, aby się nie przewracały, ale nie tak ciasno, aby uniemożliwić ich przesuwanie się w dół otworu. Nałożenie zbyt wielu produktów do otworu wsadowego sprawi, że popychacz nie będzie w stanie aktywować blokady bezpieczeństwa. Nie napełniaj otworu wsadowego powyżej oznaczenia MAX.

Docisk

W trakcie pracy nie wciskaj produktów do urządzenia na siłę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie tarcz. W przypadku miękkich pokarmów, takich jak pomidory i banany, zastosuj lekki, równomierny nacisk. Twardsze produkty, takie jak ziemniaki, ser, wędliny i jabłka, dociskaj równomiernie i z umiarkowaną siłą.

Mała miska

Małą miskę umieszcza się wewnątrz głównej miski robota. Zapewnia ona lepszą kontrolę podczas obróbki małych ilości żywności lub ziół. Aby korzystać z małej miski, użyj małego wałka napędowego, na który nasadz małe ostrze umożliwiające siekanie, mieszanie i blendowanie różnorodnych produktów. Mały wałek napędowy umożliwi także korzystanie z regulowanej kralownicy, szatkownicy bądź tarczy do frytek, pozwalając na rozdrobnienie mniejszych ilości jedzenia do małej miski robota.

Zestaw do krojenia w kostkę

Nie krój w kostkę surowych batatów / słodkich ziemniaków. Są suche i włókniste, co może spowodować uszkodzenie miski i pokryw.

Nie napełniaj miski powyżej poziomu MAX oznaczonego z boku.

Nie montuj tarczy tnącej na przekładni bez założonej kratki.

Dystrybutora kostek należy zawsze używać na przekładni.



Pielęgnacja i czyszczenie

Ze względów bezpieczeństwa po zakończeniu pracy z urządzeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Miska i pokrywa

Ze względu na elementy zatrzaskowe nie zaleca się moczenia miski w wodzie przez długi czas.

Aby utrzymać miskę i pokrywę w czystości i zapobiec zasychaniu na nich resztek jedzenia, wykonaj poniższe czynności jak najszybciej po użyciu:

- Oplucz miskę i pokrywę, usuwając z nich większość resztek.
- Umyj oba elementy ręcznie w czystej, ciepłej wodzie, używając łagodnego płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.
- Zarówno miskę, jak i pokrywę można od czasu do czasu umieścić w zmywarce do naczyń (tylko górny kosz), jednak nie zaleca się regularnego mycia w zmywarce, ponieważ długotrwałe wystawienie na działanie ostrych detergentów, gorącej wody i ciśnienia spowoduje uszkodzenie i skrócenie żywotności plastiku oraz elementów zatrzaskowych.



OSTRZEŻENIE

Olejki zawarte w skórkach owoców cytrusowych mogą uszkodzić materiał, z którego wykonana jest miska robota kuchennego, jeśli będzie ona wystawiona na ich działanie przez dłuższy czas. W przypadku obróbki skórki owoców cytrusowych zawsze wyczyść miskę natychmiast po zakończeniu pracy.

Ostrza i tarcze

- Ostrza i tarcze są bardzo ostre, nie należy ich dotykać. Do usuwania resztek żywności lub podczas czyszczenia ostrzy należy zawsze używać łopatkki lub szczołki.
- Wałek napędowy, ostrza i tarcze można myć w zmywarce do naczyń.

Popychacze

Wszystkie elementy zestawu popychaczy można myć w zmywarce do naczyń (w górnym koszu).

Podstawa z silnikiem

Aby oczyścić podstawę z silnikiem, przetrzyj ją wilgotną, miękką ściereczką, a następnie dokładnie osusz. Wytrzyj pozostałości z produktów spożywczych znajdujące się na przewodzie zasilania.

Aksesoria do krojenia w kostkę

Postępuj zgodnie z instrukcją montażu przyrządu do czyszczenia kratki. Po zakończeniu krojenia użyj odpowiedniego akcesorium, by usunąć resztki jedzenia.

Aksesoria do krojenia, poza przekładnią, można myć w zmywarce do naczyń.

Środki czyszczące

Do czyszczenia podstawy z silnikiem bądź dzbanka nie używaj szorstkich gąbek ani ściernych środków czyszczących, gdyż mogą one spowodować zarysowania na ich powierzchni. Używaj wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz miękkiej ściereczki.

Uporczywe plamy z żywności i zapachy

Produkty o silnym zapachu, takie jak czosnek, ryby i niektóre warzywa, np. marchew, mogą pozostawiać nieprzyjemny zapach lub plamy na misce lub pokrywie.

Aby je usunąć, nalej ciepłej wody dodatkiem płynu do mycia naczyń do oznaczenia MAX LIQUID. Odstaw do namoczenia na 5 minut bez zanurzania całej miski w wodzie. Następnie umyj ją przy użyciu łagodnego detergentu i ciepłej wody, oplucz i dokładnie osusz. Przechowuj miskę ze zdjętą pokrywą.

Przechowywanie

Na czas przechowywania umieść duży popychacz (z umieszczonym wewnątrz średnim i małymi popychaczem) w otworze wsadowym urządzenia.

Robota kuchennego należy przechowywać w pozycji pionowej, z nałożoną, ale nie zablokowaną miską i pokrywą. Zatrzaśnięcie miski i pokrywy może niepotrzebnie obciążać blokadę bezpieczeństwa.

Wszystkie akcesoria należy trzymać w pojemniku do przechowywania oraz w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć przypadkowych skałceń. Nie zaleca się przechowywania tarcz w szufladzie z innymi przyborami kuchennymi.

Podczas przechowywania nie umieszczaj żadnych innych przedmiotów na wierzchu robota kuchennego.



Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	ŁATWE ROZWIĄZANIE
Produkty są nierówno pokrojone	<ul style="list-style-type: none">• Przed rozpoczęciem obróbki potnij produkty na równe kawałki wielkości 2,5 cm.• Składniki należy dodawać partiami, aby nie przeciążyć urządzenia.
Plastry są ukośnie lub nierówne	<ul style="list-style-type: none">• Umieść równo pokrojone produkty w otworze wsadowym.• Naciśnij i uruchom urządzenie.
Produkty przewracają się w otworze wsadowym	<ul style="list-style-type: none">• Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy całkowicie wypełnić duży otwór wsadowy. W przypadku obróbki mniejszej ilości jedzenia umieść je z lewej strony otworu wsadowego lub użyj mniejszego otworu, w zależności od rozmiaru produktów.
Nierówno pokrojone frytki	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli dojdzie do zablokowania ziemniaka w otworze wsadowym, usuń go przed dodaniem kolejnego.
Na wierzchu tarczy pozostają resztki jedzenia po zakończeniu pracy	<ul style="list-style-type: none">• Obecność resztek żywności na powierzchni tarczy po zakończonej pracy jest zjawiskiem całkowicie normalnym.
Silnik zwalnia podczas wyrabiania ciasta	<ul style="list-style-type: none">• Ilość ciasta nie może przekraczać maksymalnej zalecanej ilości podanej w przepisie. Wyjmij połowę ciasta i wyrabiaj je w dwóch partiach.• Ciasto może być zbyt zbitę. Jeśli silnik przyspieszy, kontynuuj pracę. Jeśli tak się nie stanie, dodawaj do ciasta po 1 łyżce stołowej wody do momentu, aż silnik przyspieszy. Wyrabiaj tak długo, aż ciasto będzie odchodzić od ścianek miski.
Ciasto nie odchodzi od ścianek miski	<ul style="list-style-type: none">• Ilość ciasta może przekraczać maksymalną pojemność robota kuchennego. Wyjmij połowę ciasta i wyrabiaj je w dwóch partiach.• Ciasto może być zbyt zbitę.
Na powierzchni końcówki do zagniatania tworzą się grudki masy i ciasto nie jest wyrabiane równomiernie	<ul style="list-style-type: none">• Zatrzymaj maszynę, ostrożnie wyjmij ciasto, podziel je na 3 części i rozmieść równomiernie w misce robota.
Ciasto po wyrobieniu jest twarde w dotyku	<ul style="list-style-type: none">• Podziel ciasto na 2 lub 3 części i rozmieść równomiernie w misce robota. Wyrabiaj przez 10 sekund lub do momentu uzyskania masy o jednolitej miękkości i sprężystości. Odpoczynek ciasta sprzyja rozciągnięciu wiązań glutenowych i nadaniu im większej elastyczności.
Ciasto jest za bardzo zbitę	<ul style="list-style-type: none">• W trakcie wyrabiania dodawaj do ciasta po 1 łyżce stołowej wody przez mały otwór wsadowy, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek miski.
Ciasto jest zbyt luźne	<ul style="list-style-type: none">• W trakcie wyrabiania dodawaj do ciasta po 1 łyżce stołowej mąki przez mały otwór wsadowy, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek miski.

PROBLEM

ŁATWE ROZWIĄZANIE

Silnik nie uruchamia się

- Blokada bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie silnika, jeżeli elementy urządzenia nie są prawidłowo zamontowane. Upewnij się, że zarówno miska, jak i pokrywa są bezpiecznie zablokowane w odpowiednim położeniu. Upewnij się, że uchwyt miski jest skierowany w stronę użytkownika.
- Umieszczone w otworze wsadowym produkty nie powinny wystawać ponad linię maksymalnego napełnienia.
- Jeżeli silnik nadal się nie uruchamia, sprawdź przewód zasilający i gniazdko elektryczne.

Robot kuchenny wyłącza się podczas pracy

- Sprawdź, czy na ekranie jest wyświetlany komunikat „Insert pusher” (Włóż popychacz). Jeśli go widać, sprawdź, czy duży popychacz, pokrywa i miska są prawidłowo umieszczone.
- Jeśli silnik ulegnie przeciążeniu, na ekranie zaczną migać ikona OVERLOAD PROTECTION (Ochrona przed przeciążeniem). Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk POWER (Zasilanie) i odłącz przewód od gniazda zasilania. Przed wznowieniem pracy pozostaw robot do ostygnięcia na 30 minut.

Silnik zwalnia podczas pracy

- Jest to normalne zjawisko, gdyż większe obciążenia (występujące np. podczas krojenia w plastry / ścierania sera) mogą wymagać od silnika cięższej pracy. Zmień ułożenie produktów w otworze wsadowym i pokrój je na mniejsze kawałki, po czym wróć do pracy, korzystając z mniejszego popychacza.
- Możliwe, że przekroczono maksymalną dozwoloną ilość produktów. Wyjmij część składników i kontynuuj pracę.

Robot kuchenny wpada w wibrację / przesuwa się w trakcie pracy

- Sprawdź, czy gumowe nożyki u dołu urządzenia są czyste i suche. Upewnij się również, że nie przekroczono maksymalnej dozwolonej ilości produktów.
- Jest to normalne zjawisko, gdyż większe obciążenia mogą wymagać od silnika cięższej pracy.
- Wyłącz urządzenie i usuń wszelkie składniki, które mogły utknąć w tarczy, a następnie wróć do pracy.
- Jeśli taka sytuacja wystąpi podczas mieszania ciasta, wyłącz urządzenie, rozmieść ciasto równomiernie w misce robota, a następnie wróć do pracy.
- Twarde i włókniste produkty, takie jak marchew, powinny być podawane do urządzenia przez średni lub mały otwór wsadowy.

Miganie ikony INSERT PUSHER

- Upewnij się, że produkty w otworze wsadowym nie wychodzą poza linię maksymalnego napełnienia.
- Jeśli popychacz jest całkowicie wsunięty w otwór wsadowy, a ostrzeżenie nadal miga na ekranie, sprawdź, czy miska i pokrywa są prawidłowo zamontowane. Uchwyt miski powinien być skierowany do przodu urządzenia.

Narzędzie do krojenia w kostkę nie działa

- Upewnij się, że zestaw akcesoriów został założony zgodnie z instrukcją.
- Upewnij się, że na kratce do krojenia nie ma resztek jedzenia, jest ona stabilnie umieszczona w misce i leży na płasko.
- Upewnij się, że w tarczy do krojenia w kostkę nie zaklinowały się żadne składniki. W razie potrzeby usuń wszelkie resztki za pomocą łopatk.
- Upewnij się, że wszystkie części są tego samego rozmiaru, tj. że używasz tarczy 8 mm z kratką 8 mm itd.



Gwarancja

2-LETNIA OGRANICZONA GWA- RANCJA I 30-LETNIA OGRANICZO- NA GWARANCJA NA SILNIK

Firma Sage Appliances udziela gwarancji na wady produkcyjne i materiałowe obowiązującej od daty zakupu przez 2 lata dla wszystkich części niniejszego produktu i przez 30 lat dla silnika niniejszego produktu pod warunkiem użytkowania go w warunkach domowych w określonych regionach. W okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłączonego uznania firmy Sage Appliances).

Obowiązują wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące przekazywania zgłoszeń można znaleźć w witrynie **sageappliances.com**



Uwagi



Uwagi



Uwagi

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU**AUT**

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

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

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

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

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

Copyright BRG Appliances 2023

BFP838 / SFP383 EU UG8 A23