

the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



Sage®

EN USER GUIDE

NL HANDLEIDING

PT MANUAL DO UTILIZADOR

DE HANDBUCH

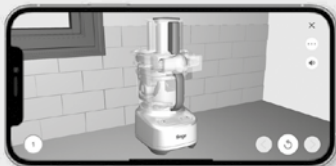
IT MANUALE UTENTE

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

FR GUIDE UTILISATEUR

ES GUÍA DEL USUARIO

BILT. × Sage®





Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
9	Assembly
12	Functions
13	Tips
15	Care & Cleaning
17	Troubleshooting
19	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.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- Do not place the food processor near the edge of a bench or table or on a sink drain board during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Handle the food processor and attachments with care - remember the blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach from children.

- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always make sure the food processor is completely assembled, with the processing lid securely in position before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the OFF button has been pressed, and the food processor is switched off at the power outlet and unplugged before attaching any accessories or processing lid.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Keep hands, knives and other utensils away from moving blades or discs.
- Do not place hands or fingers in the bowl of the food processor unless the motor, blades or discs have come to a complete stop.
- To reduce the risk of fire or electric shock, or injury, do not use attachments other than those provided with the food processor.
- Do not attempt to operate the food processor by any method other than those described in this booklet.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Ensure the motor, blades or discs have completely stopped before disassembling.
- Ensure the OFF button has been pressed and the appliance is switched off at the power outlet and unplugged from the power outlet when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning, or storing.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor, blades or discs, have completely stopped before disassembling. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blades, dough blade or disc carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Please do not crush ICE in the processing bowl. This will cause damage to the blades. We recommend that you use a blender for ice crushing.
- 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 liquids to cool before placing into the processing bowl. Hot liquid can be ejected to cause injury due to sudden steaming.
- Do not move the food processor whilst in operation.
- Do not leave the food processor unattended when in use.
- Do not place any part of the food processor in the microwave oven.
- Do not fill the processing bowl above the marked maximum fill line for each type of the ingredients. 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.
- Keep the appliance clean. Do not use harsh abrasive, caustic cleaners when cleaning the appliance. Follow the cleaning instructions provided in this book.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table, counter,

touch hot surfaces or become knotted.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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 processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times. Avoid contact with moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of food processor feed chute to prevent personal injury or damage to the appliance. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.
- 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.



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



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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

A. Small pusher cap

The small pusher cap functions as a cover of the smaller feed chute.

B. 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.

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. 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.

E. Processing Lid with silicone seal

Locks onto the processing bowl.

F. Main bowl with handle

The bowl locks onto the motor base.

G. POWER button

H. PULSE button

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

I. PLAY | STOP button

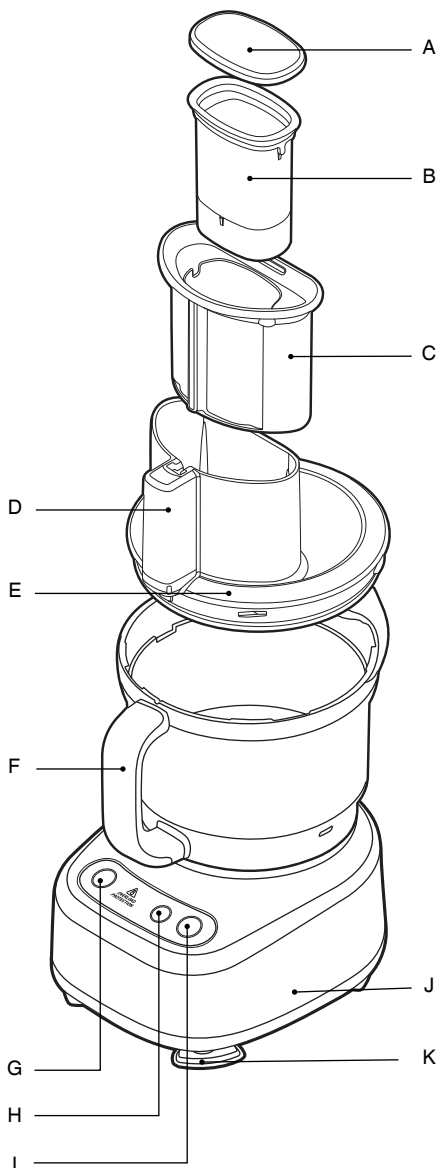
Press to start and stop the motor.

J. Powerful induction motor base

Induction motor with safety braking system.

K. Non-skid rubber feet

For added safety and stability.



Rating Information

220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Dicing Blade

To be used with the dicing grid for dicing in cubes.

2. Dicing Grid

To be used with the dicing blade for dicing in cubes.

3. Dicing Cleaner

Use to clean dicing grid.

4. Main Spindle

Attaches to blade or discs.

5. Dicing Gearbox

Use with the dicing kit.

6. Reversible Shredder

Use one side of this disc for fine shredding and the other side for coarse shredding.

7. Adjustable Slicer

Use this disc for slicing ingredients. Able to slice from 0.3 mm – 5.0 mm thick.

8. S-Blade™

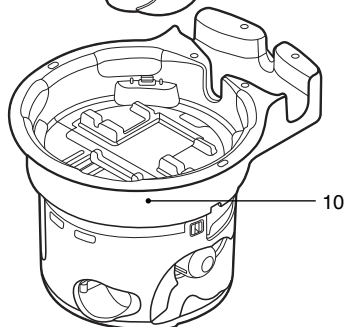
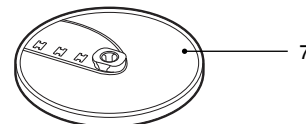
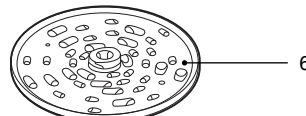
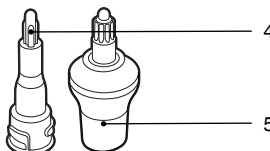
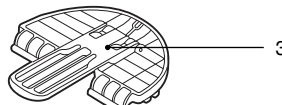
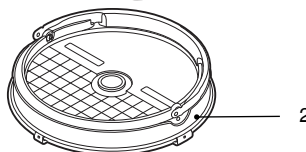
For swiftly chopping, mixing, and blending a variety of ingredients.

9. Dough blade

Soft material blade for kneading dough.

10. Caddy

To store all accessories.

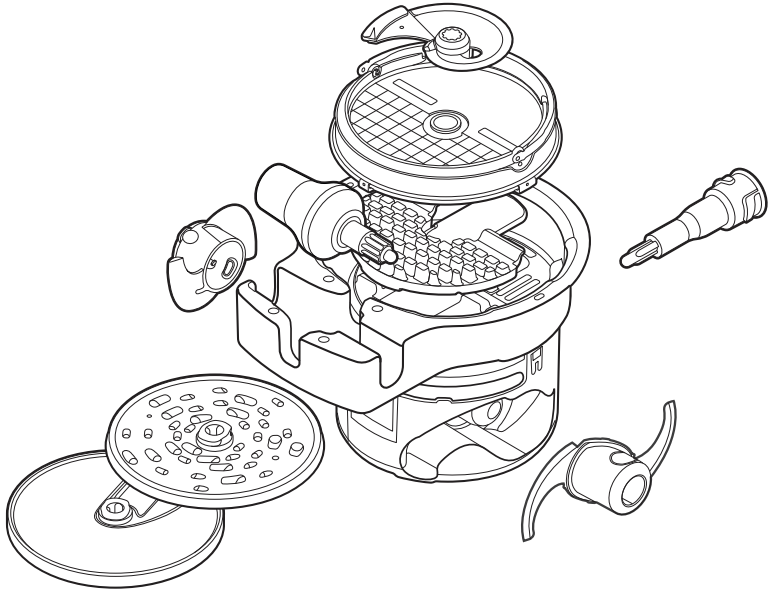


TIP

How to remove the caddy from the bowl?
With the lid sitting on the Caddy, grasp the outer rim of the caddy below where the lid sits and lift caddy out of bowl. Then, lift the lid off the caddy to access the accessories.

DETACHMENT AND ATTACHMENT OF ACCESSORIES

- Accessories all have a place in the caddy which has been color coordinated.
- All accessories can be accessed independently of each other.





Assembly

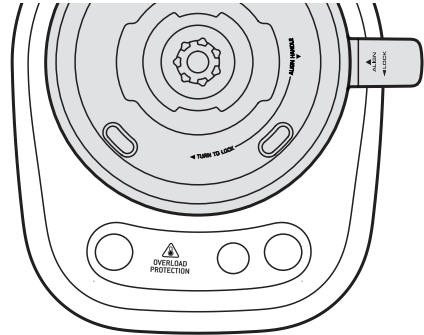
BEFORE FIRST USE

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

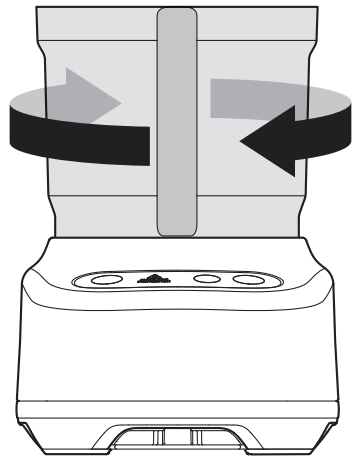
ASSEMBLY

Motor Base and Bowl

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



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



Spindles and Discs

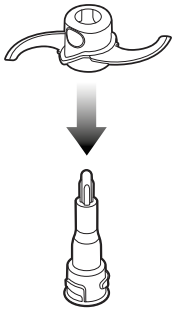


WARNING

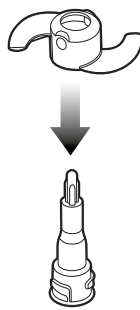
Do not touch the blades of the Dicing Grid and Dicing Blade. They are extremely sharp.



**S blade
to spindle**



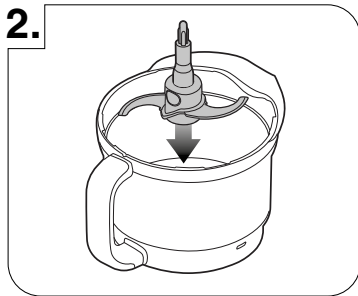
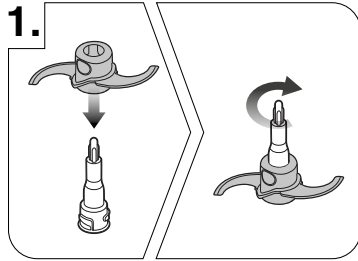
**Dough blade
to spindle**



1. First is to assemble your chosen attachment (S blade or Dough blade) over the spindle and place them in position over the coupling in the centre of the processing bowl; then, place the lid onto the processing bowl.
2. The dicing gearbox is required when using the dicing kit. To dice vegetables or fruit, insert the dicing gearbox into the bowl first, followed by the dicing grid, ensuring to align with the 4 tabs in the bowl, place the dicing blade onto the dicing grid, over the dicing gearbox. Ensure the flat section of the blade (blade end) lines up with the 'insert blade' area of the grid.

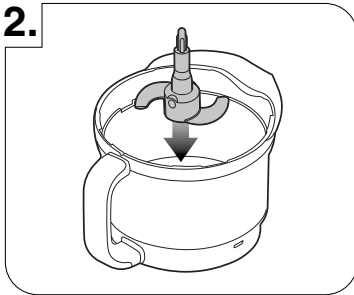
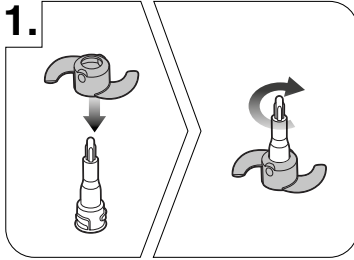
Spindle and S Blade

1. Carefully insert the S blade into the spindle and turn clockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and S blade over the coupling in the centre of the bowl with caution. Avoid touching the blades.



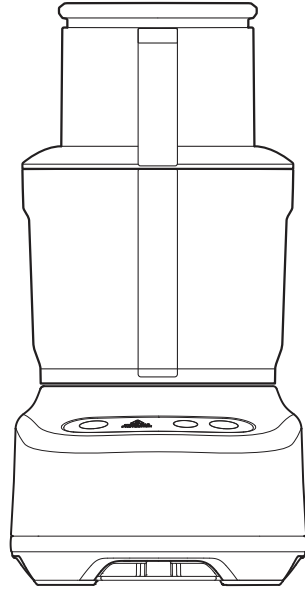
Spindle and Dough Blade

1. Insert the dough blade into the spindle and turn clockwise until it is firmly locked in place.
2. Place the assembled spindle and dough blade over the coupling in the centre of the bowl.

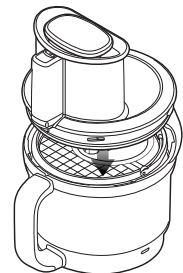
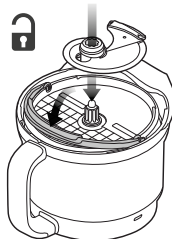
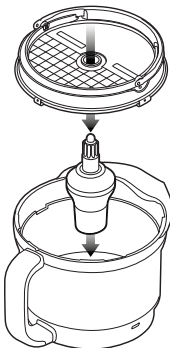


Lid

Place lid onto the processing bowl. 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.



Dicing Assembly





Functions

OPERATION

Getting started

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

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

Control Panel

When the machine is connected to power, and the POWER button is pressed; the buttons 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 | STOP button will start the motor running continuously.

Press PLAY | STOP again while processing and the motor will stop.

Press PLAY | STOP to continue processing or press POWER to return to standby.

Removing the large pusher during processing will stop the motor. 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.

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

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 from the power outlet before handling the blades.

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.

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 wedge ingredients. If this happens more than once, the bowl may be overloaded. Try processing in smaller batches.



Tips

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

ACCESSORY	ACTION	TYPES OF INGREDIENTS / DISHES	TIPS
S-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, if necessary, into 2.5cm 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 2.5 cm cubes before processing. • For best results, freeze meat 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 Recipe <ul style="list-style-type: none"> - 375 g flour - 7 g salt - 8 g yeast - 235 g of water - 10 g sugar • Maximum flour quantity = 575 g
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 and 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.
			<div style="display: flex; align-items: center;"> <div> <p>NOTE</p> <p>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. </div> </div>
Dicing kit	Dicing	<ul style="list-style-type: none"> • Raw and cooked vegetables and fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Use small 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.



IMPORTANT NOTES

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.

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



IMPORTANT NOTES

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

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.



NOTE

If food produce does get stuck inside the chute, remove the pusher, remove the lid from the bowl, and while the chute is away from the bowl and away from the blades; carefully dislodge the food stuck inside the chute by hand.

Smaller Ingredients

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

Larger Ingredients

The wide feed chute is 12cm 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.



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 and lid in water for long periods.

To keep your bowl and lid clean, and to avoid food drying, 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.



WARNING

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

Dicing gear box and accessory caddy

Dicing gear box and accessory caddy (if needed) should only be hand washed.

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.

Removal of Dicing Blade

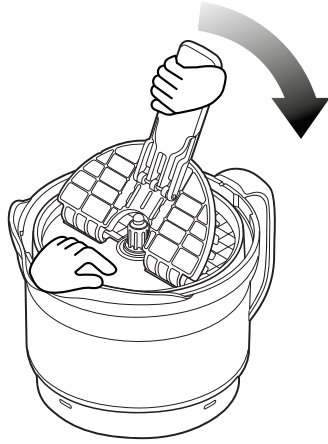
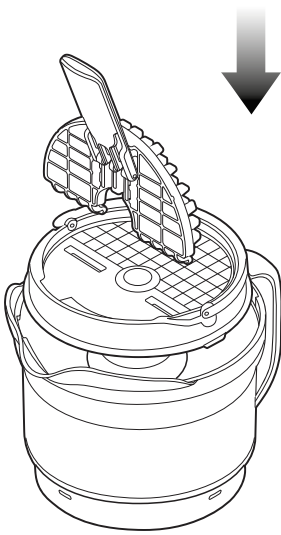
1. With the lid removed from the bowl, use your thumb and forefinger to carefully grasp the dicing blade hub.
2. Lift up and simultaneously twist off the dicing gearbox and set aside.



NOTE

If you cannot remove the blade, return the lid onto the bowl, place the large pusher into the lid feed chute and press the pulse button until you see the blade tip stop in the 'insert blade' area.

Then, repeat steps above.



Cleaning the Dicing Grid



NOTES

- Ensure dicing blade has been removed first.
 - The dicing grid must remain correctly assembled to the bowl prior to using the dicing cleaner.
 - The dicing gearbox can remain inside the bowl and grid.
1. Take cleaner out of caddy and flip up handle.
 2. Align and then insert cleaner tabs into grid slots making sure the cleaner is upright.
 3. With one hand, grasp the cleaner handle. With your other hand, put pressure/hold down the blank side of the grid.
 4. Push the cleaner handle down towards the bowl rim, maintaining pressure on the grid with your other hand - Food should begin to be pressed through the grid and into the bowl.
 5. Continue to push down with the handle until you feel the resistance of the food cease and you cannot push any further.
 6. Lift the handle back up and remove the cleaner from the grid slots. Repeat the process if any large pieces still remain.



NOTE

Any small food pieces remaining can be removed by washing brush or rinsing in the sink.

Motor base

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

Cleaning agents

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

Stubborn food stains and odours, strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odour or stain the bowl or lid. To remove, pour warm soapy water (do not overfill). Set aside to soak for 5 minutes, without immersing the whole bowl. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Store the bowl with the lid off.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients should be cut evenly into 2.5 cm pieces before processing. Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven	<ul style="list-style-type: none"> Place evenly cut food into the feed chute. Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	<ul style="list-style-type: none"> There are two chute sizes for appropriate size of produce. Ensure the food is packed snugly for best results.
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.
The motor does not start	<ul style="list-style-type: none"> There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl lid and large pusher are securely locked into position. 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	<ul style="list-style-type: none"> The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position. 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.

PROBLEM

EASY SOLUTION

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 small chute.

Dicing blade stuck on spindle

- Place lid back onto bowl and insert large pusher.
- Press the pulse button once and check if the blade is aligned to the 'insert blade' area. If not, repeat until it is - you may need to remove the lid to confirm.
- With the lid removed and blade in the correct position, carefully grasp the blade hub with thumb and forefinger. Then, lift the blade upwards and off the spindle.

BILT. x Sage





Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

ATTACHMENT OF CADDY COMPONENTS

Attachment of caddy only after all the accessories have been removed.

Refer to this instructions for:

If dropped and fallen apart.

ATTACHMENT

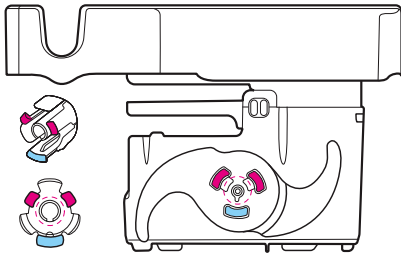
Blade Clips

1. Locate correct side of caddy (dough blade or chopping blade) and correct blade clip.
2. Insert blade clip spigot onto caddy base peg - maintaining correct alignment of blade clip legs
3. Push blade clip further until blade clip legs have flexed into caddy base holes. Ensure all three legs have engaged with caddy base.

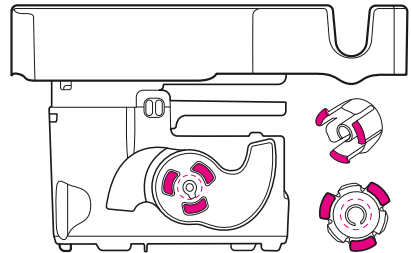


WARNING

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



S Blade™ Clip
Right Side View

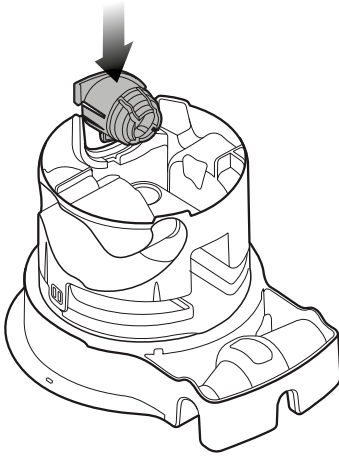


Dough Blade Clip
Left Side View

ATTACHMENT

Spindle Sheath

1. Remove all accessories and flip caddy upside-down (**WARNING!** Blades are sharp).
2. Slide sheath downwards into guide ribs. Press further until clip is locked into position.



Dicing Pocket

1. Take dicing pocket and align ribs to shredding cavity.
2. Place dicing pocket onto top of shredding cavity ensuring ribs are correctly engaged into slots.
3. Slide dicing pocket forward and home, ensuring dicing pocket hook latches underneath shredding cavity handle.



NOTE

- Hand wash and rinse only.

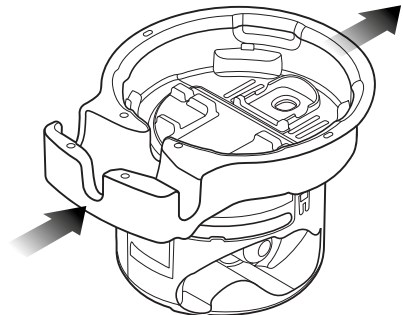
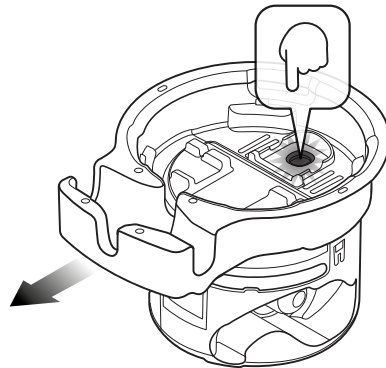
Detachment

1. Remove all accessories from caddy. (**WARNING!** Blades are sharp).
2. Press the release button and slide the dicing pocket backwards to dislodge.
3. Push down shredding cavity handle and continue sliding dicing pocket to detach.



NOTE

- Hand wash and rinse only.





Notes

the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



DE HANDBUCH

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Komponenten
- 10 Zusammenbau
- 13 Funktionen
- 14 Tipps
- 16 Pflege und Reinigung
- 18 Störungsbehebung
- 20 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.
- 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.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Platzieren Sie die Küchenmaschine 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.

- Gehen Sie vorsichtig mit der Küchenmaschine und den Aufsätzen um. Klingen und Scheiben sind rasiermesserscharf und müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Seien Sie beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung vorsichtig beim Umgang mit den Klingen.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme jedes Mal, dass die Küchenmaschine vollständig zusammengebaut und der Deckel der Verarbeitungsschüssel in der richtigen Position ist. Andernfalls funktioniert sie nicht.
- Bevor Sie Zubehör oder den Deckel der Verarbeitungsschüssel anbringen, prüfen Sie, dass das Gerät AUSgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
- Um den Stecker zu ziehen, greifen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie zum Ausstecken niemals am Netzkabel.
- Arbeitsbehälter vor dem Anbringen von Einsätzen (Einsatz mit vier Messern, oder Scheibeneinsätze) stets korrekt in den Motorfuß einsetzen
- Füllen Sie die Zutaten nie mit den Fingern oder anderen Hilfsmitteln in den Einfüllschacht, sondern stets mit dem mitgelieferten Speiseschieber.
- Halten Sie Hände, Messer und andere Utensilien von den sich bewegenden Klingen und Scheiben fern.
- Greifen Sie nicht in die Schüssel der Küchenmaschine, es sei denn, der Motor und die Klingen bzw. Scheiben sind vollständig zum Stillstand gekommen.
- Verwenden Sie nur die mit der Küchenmaschine gelieferten Aufsätze.
- Versuchen Sie nicht, die Küchenmaschine auf andere Weise zu betreiben als in dieser Anleitung beschrieben.
- 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 dem Auseinandernehmen, dass der Motor und die Klinge/Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es auseinandernehmen, reinigen oder lagern, vergewissern Sie sich, dass die AN/AUS-Taste gedrückt wurde, um den Motor auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bevor Sie die Zutaten aus der Verarbeitungsschüssel nehmen, achten Sie darauf, dass der Motor und die Klinge/

Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen sind. Bevor dann versucht wird, die verarbeiteten Lebensmittel zu entnehmen, muss die Verarbeitungsschüssel vom Motorgehäuse entriegelt und die Klinge/Scheibe vorsichtig entfernt werden.

- Zerkleinern Sie keine Eiswürfel in der Verarbeitungsschüssel. Dies würde die Klängen beschädigen. Zum Zerkleinern von Eis empfehlen wir die Verwendung eines Mixers.
- Manche steife Mischungen, wie z. B. Teig, können dazu führen, dass sich die Verarbeitungsklinge langsamer als normal dreht. In diesem Fall ist der Vorgang spätestens nach 1 Min. abzubrechen.
- Verarbeiten Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten. Lassen Sie sie vor der Zugabe in die Verarbeitungsschüssel abkühlen. Heiße Flüssigkeit kann herauspritzen und plötzliche Dampfbildung kann Verletzungen verursachen.
- Bewegen Sie die Küchenmaschine nicht, während sie in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie keinen Teil der Küchenmaschine in der Mikrowelle.

- 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.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung in dieser Anleitung.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Netzkabel vor Gebrauch vollständig entrollen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, keine heiße Oberfläche berührt und sich nicht verknotet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Geräte dürfen von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit

- eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - 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 gesamte Gerät bitte zum nächsten autorisierten Sage Service Centre, um es überprüfen oder reparieren zu lassen.
 - 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 ordnungsgemäß.
 - 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.
 - Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Nicht in fahrenden Straßenfahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Fehlgbrauch kann Verletzungen verursachen.
 - Die Klingen und Scheiben sind extrem scharf, gehen Sie stets vorsichtig mit ihnen um. Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Bekleidung sowie Spatel und andere Utensilien während der Verarbeitung von Zutaten vom Einfüllschacht fern, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Speiseschieber, um Zutaten im Einfüllschacht nach unten zu schieben.

- 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.



WARNUNG

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



Vermeiden Sie Stromschläge oder Feuer, indem Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



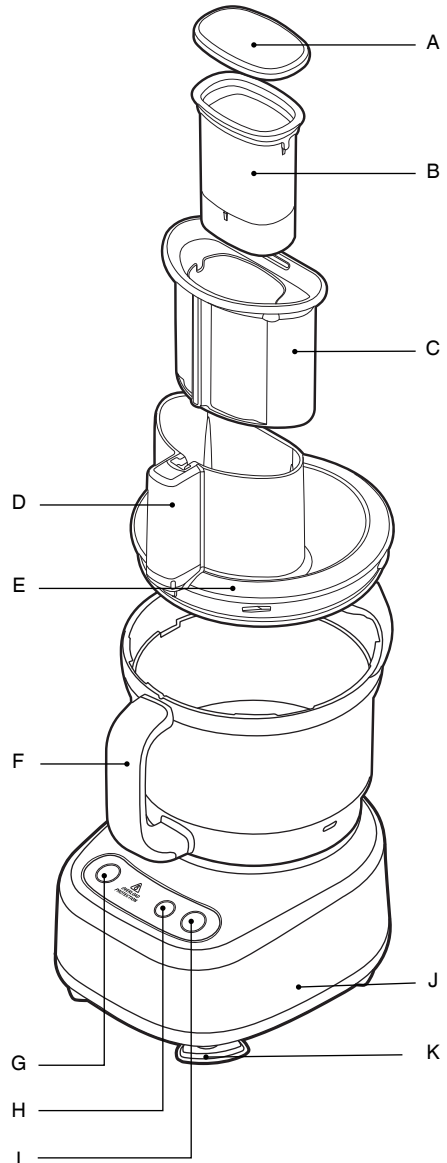
Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Kommunalbehörde.

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



Komponenten

- A. Deckel kleiner Schieber**
Der Deckel des kleinen Schiebers dient als Abdeckung für den kleinen Einfüllschacht.
- B. 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.
- C. Großer Speiseschieber**
Zum Hinunterschieben von Verarbeitungsgut in den Einfüllschacht. Die Küchenmaschine lässt sich nur starten, wenn der große Speiseschieber richtig eingesetzt ist.
- D. Einfüllschacht-Sicherheitssystem**
Verhindert den Betrieb des Motors, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt verriegelt sind und der große Speiseschieber nicht eingesetzt ist.
- E. Verarbeitungsdeckel mit Silikondichtung**
Wird an der Verarbeitungsschüssel verriegelt.
- F. Hauptschüssel mit Griff**
Die Schüssel rastet auf dem Motorsockel ein.
- G. POWER-Taste (An/Aus-Taste)**
- H. PULSE-Taste**
Drücken Sie kurz auf die Taste und halten Sie sie gedrückt, um kurze Impulse zu generieren. Der Motor stoppt automatisch, nachdem die PULSE-Taste losgelassen wurde.
- I. PLAY | STOP-Taste**
Drücken Sie diese Taste, um den Motor zu starten und anzuhalten.
- J. Leistungsstarker Induktionsmotorsockel**
Induktionsmotor mit Sicherheitsbremsanlage.
- K. Rutschsichere GummifüÙe**
Für zusätzliche Sicherheit und Stabilität.



CE Leistungsdaten
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Würfelklinge

Zur Verwendung mit dem Würfegitter für das Schneiden von Würfeln.

2. Würfegitter

Zur Verwendung mit der Würfelklinge für das Schneiden von Würfeln.

3. Würfelreiniger

Zum Reinigen des Würfegitters.

4. Hauptspindel

Wird an Klingen oder Scheiben befestigt.

5. Würfelgetriebe

Zur Verwendung mit dem Würfelset.

6. Wendehäcksler

Verwenden Sie eine Seite dieser Scheibe für die feine und die andere für die grobe Zerkleinerung.

7. Verstellbarer Hobel

Verwenden Sie diese Scheibe zum Schneiden von Zutaten. Kann Scheiben von 0,3 bis 5,0 mm schneiden.

8. S-Blade™

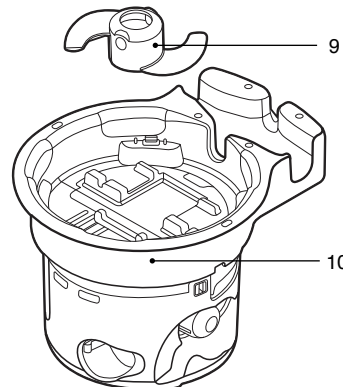
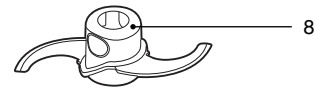
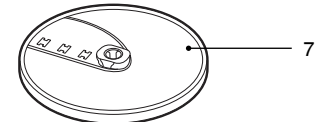
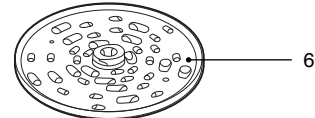
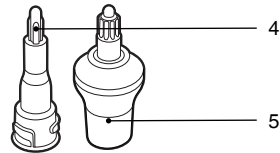
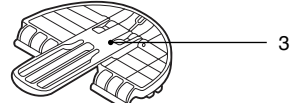
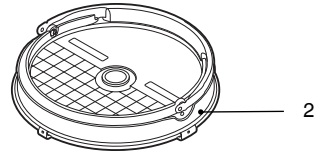
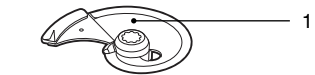
Für schnelles Hacken, Mixen und Pürieren einer Vielzahl von Zutaten.

9. Teigkneteter

Klinge aus weichem Material zum Kneten von Teig.

10. Zubehörbox

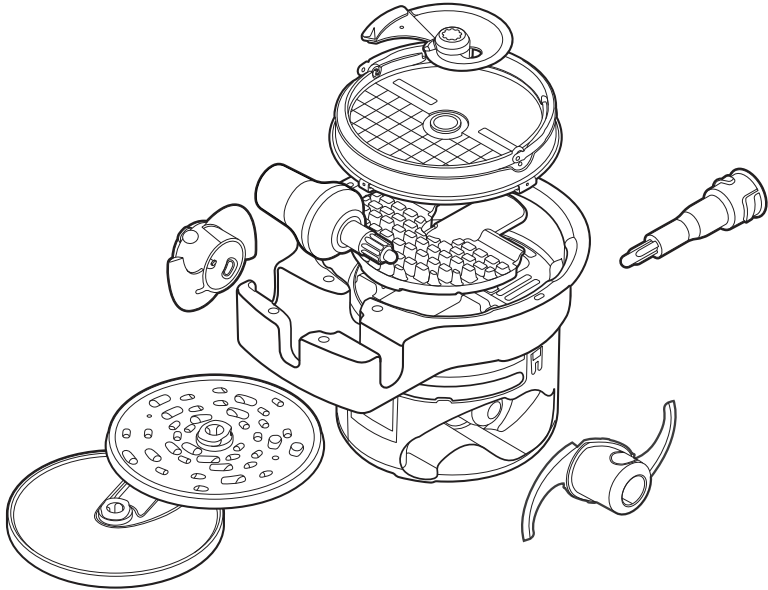
Zur Aufbewahrung des gesamten Zubehörs.



Wie wird die Zubehörbox aus der Schüssel genommen? Fassen Sie den äußeren Rand der Zubehörbox unterhalb der Stelle an, an der der Deckel sitzt, und heben die Box aus der Schüssel. Öffnen Sie dann den Deckel der Zubehörbox, um das Zubehör zu entnehmen.

ABNEHMEN UND ANBRINGEN VON ZUBEHÖR

- Zubehör passt an den jeweils farblich markierten Platz in der Zubehörbox.
- Alle Zubehörteile können separat entnommen werden.





Zusammenbau

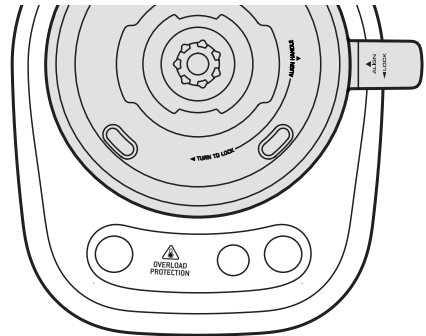
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Bevor Sie Ihre Küchenmaschine zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten. Vergewissern Sie sich, dass die AN/AUS-Taste auf AUS steht und die Küchenmaschine vom Stromnetz getrennt ist.
- Seien Sie beim Umgang mit den Klingen und Scheiben vorsichtig, da sie extrem scharf sind.
- Waschen Sie die Verarbeitungsschüssel, den Deckel und alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser und mit einem weichen Tuch. Sorgfältig spülen und trocknen. Alle Aufsätze mit Ausnahme des Würfelgetriebes, des Speiseschiebers und des Deckels für den Speiseschieber 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 legt sich mit der Zeit.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine immer auf einer trockenen, ebenen Arbeitsfläche.

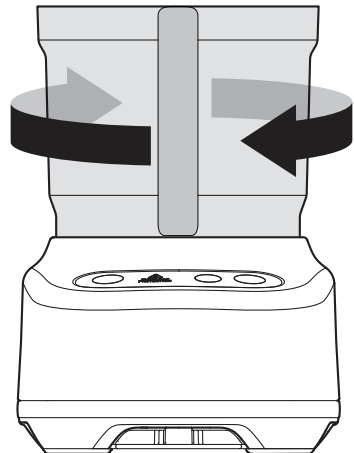
ZUSAMMENBAU

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 vorn einrastet. Die Verarbeitungsschüssel sollte nun sicher eingerastet sein. Die Küchenmaschine funktioniert nur dann, wenn die Schüssel korrekt eingerastet ist.



Spindeln und Scheiben

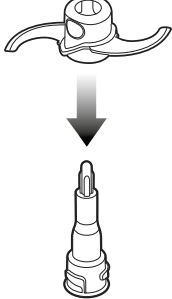


WARNUNG

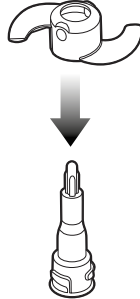
Berühren Sie nicht die Klingen des Würfelgitters und der Würfelklinge, da diese extrem scharf sind



S-Blade™
auf Spindel



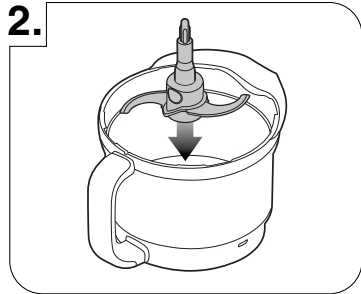
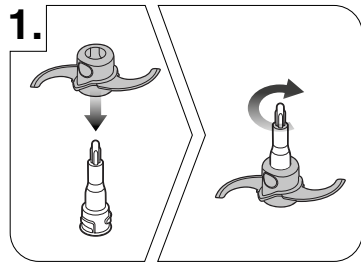
Teigknetler auf
Spindel



1. Montieren Sie zunächst das von Ihnen gewählte Zubehör (S-Blade™ oder Teigknetler) auf die Spindel und setzen Sie sie über die Kupplung in der Mitte der Schüssel; setzen Sie dann den Deckel auf die Schüssel.
2. Für das Würfelset ist das Würfelgetriebe erforderlich. Zum Würfeln von Gemüse oder Obst setzen Sie zuerst das Würfelgetriebe und dann das Würfelgitter in die Schüssel ein. Achten Sie dabei darauf, dass es an den 4 Laschen in der Schüssel ausgerichtet ist. Danach setzen Sie die Würfelklinge auf das Würfelgitter. Achten Sie darauf, dass der flache Teil der Klinge (Klingenende) am Gitterbereich zum Einsetzen der Klinge ausgerichtet ist.

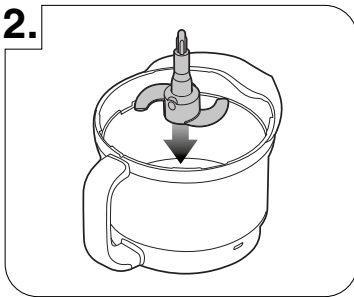
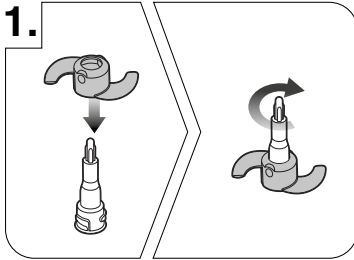
Spindel und S-Blade™

1. Setzen Sie die S-Klinge™ vorsichtig in die Spindel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest eingerastet ist.
2. Setzen Sie die montierte Spindel und die S-Klinge™ vorsichtig über die Kupplung in der Mitte der Schüssel. Berühren Sie die Klingen nicht.



Spindel und Teigknetler

1. Setzen Sie den Teigknetler in die Spindel ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest eingerastet ist.
2. Setzen Sie die montierte Spindel und die Klinge über die Kupplung in der Mitte der Schüssel.

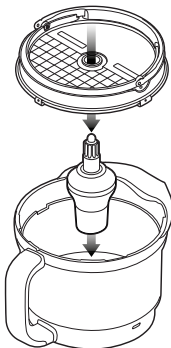


Deckel

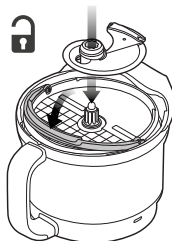
Setzen Sie den Deckel auf die Verarbeitungsschüssel. Um den Deckel zu **VERRIEGELN**, halten Sie den Einfüllschacht fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, sodass die Griffteile miteinander ausgerichtet sind. Sobald der Deckel richtig verriegelt ist, rastet die Sicherheitsverriegelung ein.



Dicing Assembly



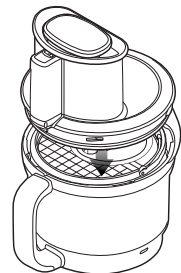
1.



2.



3.



4.



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, die die maximale Menge an Lebensmitteln angibt, die in den Schacht gegeben werden kann, damit der Schieber die Sicherheitsverriegelung aktiviert.

Bedienfeld

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und die AN/AUS-Taste gedrückt wird, leuchten die Tasten auf und die Küchenmaschine ist betriebsbereit.

Wenn Sie in dieser Phase die AN/AUS-Taste drücken, schaltet das Gerät aus.

Wenn Sie die PLAY | STOP-Taste drücken, läuft der Motor kontinuierlich.

Drücken Sie während der Verarbeitung erneut PLAY | STOP, um den Motor anzuhalten.

Drücken Sie PLAY | STOP, um den Vorgang fortzusetzen, oder drücken Sie AN/AUS, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Wird der große Schieber während der Verarbeitung entfernt, stoppt der Motor. Die Zutaten können in den Deckelschacht gegeben werden und das Gerät fährt mit der Verarbeitung fort, wenn der große Schieber wieder eingesetzt wird.

Wenn Sie die PULSE-Taste drücken, läuft der Motor nur, solange Sie die Taste gedrückt halten.

Verwenden Sie abwechselnd die Tasten PULSE und PLAY | STOP, um die Verarbeitung von Zutaten genauer zu steuern.

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 AN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Klingen 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 Überlastschutzsystem ausgestattet, um Schäden am Motor zu verhindern. In diesem Fall schaltet die Küchenmaschine in den Standby-Modus.


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.



Tipps

Die nachstehend aufgeführten Tipps sind lediglich Vorschläge. Ausführlichere Anweisungen finden Sie in den jeweiligen Rezepten online unter sageappliances.com.

ZUBEHÖR	AKTION	ARTEN VON ZUTATEN/ GERICHTEN	TIPPS
S-Blade™	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 gegebenenfalls in 2,5 cm große Würfel. <div style="text-align: center;">  WARNUNG </div> <p>Der Motor sollte nicht länger als 1 Minuten am Stück laufen.</p>
	Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Rohes 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 das Fleisch 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.
	Mixen	<ul style="list-style-type: none"> • Saucen • Teigmischungen • Pesto • Buttermischungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Für den Teig die PULSE-Taste drücken, bis er gleichmäßig vermischt ist. Nicht zu lange verarbeiten.
Teigknetter	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. • Empfohlenes Rezept <ul style="list-style-type: none"> - 375 g Mehl - 235 g Wasser - 10 g Zucker - 7 g Salz - 8 g Hefe • Maximale Mehlmenge = 575 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.

ZUBEHÖR	AKTION	ARTEN VON ZUTATEN/ GERICHTEN	TIPPS
Wendehäcksler- scheibe	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.
Würfelset	Würfeln	<ul style="list-style-type: none"> • Rohes und gekochtes Gemüse und Obst 	<ul style="list-style-type: none"> • Kleinen 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



HINWEIS

Das Reiben von weißem Weichkäse wie frischer Mozzarella wird nicht empfohlen.

- Bei Hartkäse vor dem Reiben die Rinde entfernen.

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

- Käse
- Rohe Süßkartoffeln/Kumara.
- Fleisch, einschließlich harter Wurstwaren.
- Obst und Gemüse mit harter Schale wie Ananas und Wassermelone. Diese zuerst schälen.

Befüllen Sie die Schüssel nicht über die MAXMarkierung mit Zutaten.



WICHTIGE HINWEISE



WICHTIGE HINWEISE

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie je nach Größe der Zutaten den passenden Einfüllschacht verwenden und die Zutaten mit dem Schieber leicht nach unten drücken, bevor Sie die Küchenmaschine starten.

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. Bei festeren Zutaten wie Kartoffeln, Käse, Wurstwaren und Äpfeln üben Sie mittelstarken, gleichmäßigen Druck aus.



HINWEIS

Wenn Lebensmittel im Schacht stecken bleiben, entfernen Sie den Schieber und nehmen Sie

den Deckel von der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass der Einfüllschacht weit genug von der Verarbeitungsschüssel und den Klingen entfernt ist. Entfernen Sie die Lebensmittel vorsichtig von Hand aus dem Schacht.

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 12 cm breit und kleine 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.



Pflege und Reinigung

Ziehen Sie zur Sicherheit das Netzkabel nach dem Gebrauch aus der Steckdose.

Verarbeitungsschüssel und Deckel

Aufgrund der Verriegelungselemente empfehlen wir, die Schüssel und den Deckel nicht für längere Zeit in 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 mit Wasser von Schüssel und Deckel 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.



WARNUNG

Berühren Sie die Klingen des Würfeligitters nicht, da diese extrem scharf sind.

Würfelgetriebe und Zubehörbox

Die Würfelgetriebe und die Zubehörbox sind bei Bedarf nur von Hand zu waschen.

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.

Entfernen der Würfelklinge

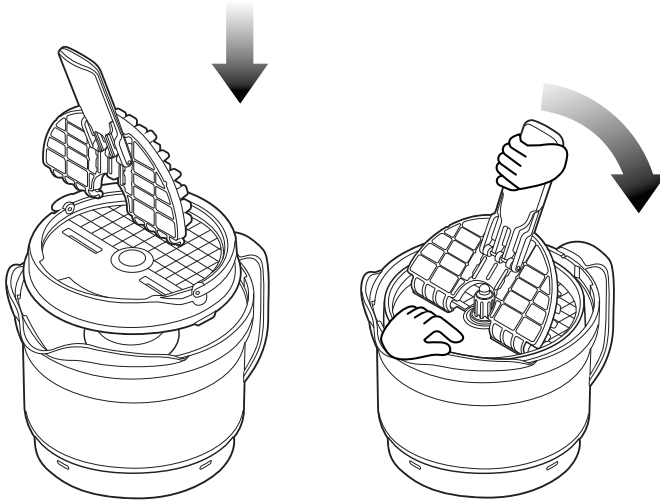
1. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel und fassen Sie die Nabe der Würfelklinge vorsichtig mit Daumen und Zeigefinger an.
2. Drehen Sie das Würfelgetriebe und heben Sie es gleichzeitig an. Legen Sie es dann beiseite.



HINWEIS

Wenn Sie die Klinge nicht entfernen können, setzen Sie den Deckel wieder auf die Schüssel, setzen Sie den Schieber in den Einfüllschacht des Deckels und drücken Sie die PULSE-Taste, bis die Klingenspitze im Bereich zum Einsetzen der Klinge zu stehen kommt.

Wiederholen Sie dann die oben aufgeführten Schritte.



Reinigen des Würfelgitters



HINWEISE

- Vergewissern Sie sich, dass die Würfelklinge bereits entfernt wurde.
 - Das Würfelgitter muss während der Verwendung des Würfelreinigers ordnungsgemäß an der Schüssel befestigt bleiben.
 - Das Würfelgetriebe kann in der Schüssel und im Gitter verbleiben.
1. Nehmen Sie den Reiniger aus der Zubehörbox und klappen Sie den Griff hoch.
 2. Richten Sie die Laschen des Reinigers aus und setzen Sie ihn in die Löcher des Gitters ein. Vergewissern Sie sich, dass der Reiniger aufrecht positioniert ist.
 3. Halten Sie den Griff des Reinigers mit einer Hand. Drücken/halten Sie mit der anderen Hand die leere Seite des Gitters fest.
 4. Drücken Sie den Griff des Reinigers nach unten in Richtung Schüsselrand und halten Sie mit der anderen Hand den Druck auf das Gitter aufrecht. Das Verarbeitungsgut wird durch das Gitter nach unten in Richtung der Schüssel gedrückt.
 5. Drücken Sie mit dem Griff weiter nach unten, bis Sie spüren, dass der Widerstand durch das Verarbeitungsgut nachlässt und Sie nicht mehr weiter drücken können.
 6. Heben Sie den Griff wieder an und nehmen Sie den Reiniger aus dem Gitter. Wiederholen Sie den Vorgang, falls sich weiterhin große Stücke im Gitter befinden.



HINWEIS

Kleine Speisereste können Sie mit einer Spülbürste entfernen oder im Spülbecken abspülen.

Motorsockel

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

Reinigungsmittel

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

Zutaten mit starkem Geruch wie z. B. Knoblauch, Fisch und manche Gemüsesorten wie Karotten können Gerüche oder Flecken in der Schüssel bzw. auf dem Deckel hinterlassen. Zum Entfernen warmes Seifenwasser (bis zur Markierung) einfüllen. Beiseite stellen und 5 Minuten einweichen lassen, ohne die ganze Schüssel einzutauchen. Reinigen Sie sie dann mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie beide Teile gründlich ab. Bewahren Sie die Schüssel mit abgenommenem Deckel auf.



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 gleichmäßigen Druck auf den Speiseschieber aus.

Zutaten fallen im Einfüllschacht um

- Es gibt zwei Einfüllschacht-Größen für die entsprechende Kochgut-Größe. Um beste Ergebnisse zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel im Schacht nicht zu lose sind.

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.

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 der Deckel der Verarbeitungsschüssel und der große Schieber fest eingerastet sind.
- Kochgutmenge im Einfüllschacht sollte unterhalb der maximalen Fülllinie liegen.
- Wenn der Motor immer noch nicht anspringt, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.

PROBLEM**EINFACHE LÖSUNG****Die Küchenmaschine schaltet sich während des Betriebs ab**

- Der Deckel hat sich möglicherweise gelöst; überprüfen Sie, ob er fest sitzt.
- Wenn der Motor überlastet ist, beginnt das Symbol „ÜBERLASTSCHUTZ“ auf dem Bildschirm zu blinken. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der AN/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 kleinen Einfüllschacht.

Würfelklinge steckt auf der Spindel fest

- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Schüssel und setzen Sie den großen Schieber ein.
- Drücken Sie die PULSE-Taste einmal und prüfen Sie, ob die Klinge am Bereich zum Einsetzen der Klinge ausgerichtet ist. Falls nicht, wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis es klappt. Sie müssen eventuell den Deckel abnehmen, um dies zu überprüfen.
- Wenn der Deckel entfernt wurde und die Klinge in der richtigen Position ist, fassen Sie die Nabe der Würfelklinge vorsichtig mit Daumen und Zeigefinger an. Heben Sie dann die Klinge nach oben und von der Spindel ab.

BILT. x Sage



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

BEFESTIGUNG DER ZUBEHÖRBOX-KOMPONENTEN

Bringen Sie Die Zubehörbox erst an, nachdem Sie alle Zubehörteile abgenommen haben.
Lesen Sie dazu diese Anleitung:

Wenn die Box hinunter- und auseinandergefallen ist.

BEFESTIGUNG

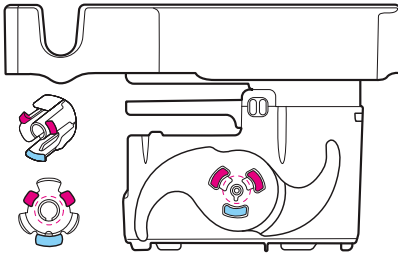
Klingenclips

1. Suchen Sie die richtige Seite der Zubehörbox (Teigkneteter oder Zerkleinerungsklinge) und den richtigen Klingenclip.
2. Stecken Sie den Zapfen des Klingenclips auf den Zapfen des Zubehörbox-Bodens. Achten Sie dabei auf die ordnungsgemäße Ausrichtung der Klingenclip-Vorsprünge.
3. Schieben Sie den Klingenclip weiter, bis die Vorsprünge in die Löcher des Zubehörbox-Bodens einrasten. Vergewissern Sie sich, dass alle drei Vorsprünge in der Basis der Zubehörbox eingerastet sind.

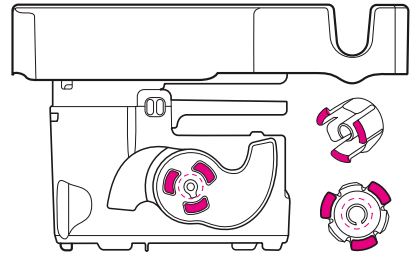


WARNUNG

Berühren Sie nicht die Klingen des Würfelgitters und der Würfelklinge. Diese sind extrem scharf.



S Blade™ Clip
Rechte Seitenansicht

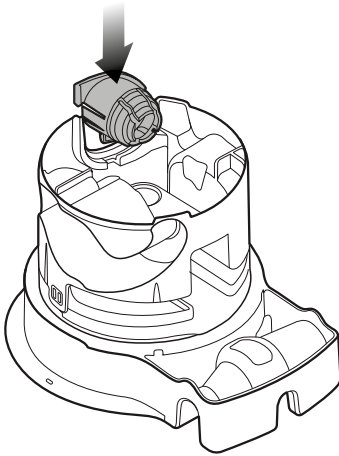


Teigkneteter
Linke Seitenansicht

BEFESTIGUNG

Spindelhülle

1. Entfernen Sie alles Zubehör und drehen Sie die Zubehörbox um (**WARNUNG!** Klingen sind scharf).
2. Schieben Sie die Hülle weiter nach unten, in die Führungsrippen. Schieben Sie weiter, bis der Clip einrastet.



Würfelfach

1. Richten Sie die Führungsrippen des Würfelfachs an den Schlitz des Zerkleinerungsfachs aus.
2. Stecken Sie das Würfelfach auf das Zerkleinerungsfach und achten Sie darauf, dass die Rippen und Schlitz richtig ineinandergreifen.
3. Schieben Sie das Zerkleinerungsfach nach vorn in die vorgesehene Position und vergewissern Sie sich, dass der Haken des Würfelfachs unter dem Griff des Zerkleinerungsfachs eingerastet ist.



HINWEIS

- Nur von Hand waschen und spülen.

ZUBEHÖR ENTFERNEN

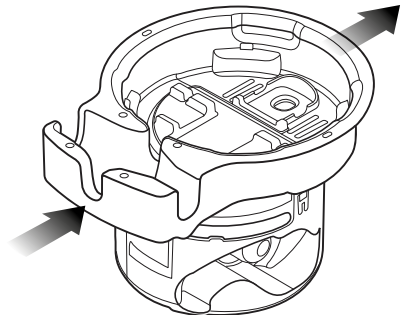
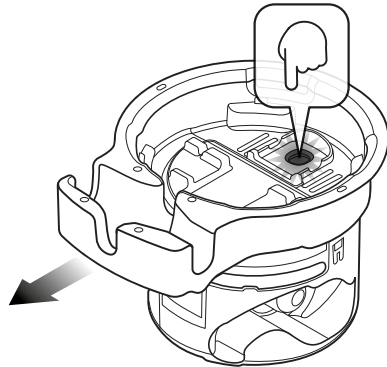
Würfelfach

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus der Box (**WARNUNG!** Klingen sind scharf).
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und schieben Sie das Würfelfach zum Abnehmen nach hinten.
3. Drücken Sie den Griff des Zerkleinerungsfachs nach unten und schieben Sie das Würfelfach weiter, um es abzunehmen.



HINWEIS

- Nur von Hand waschen und spülen.



the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 10 Assemblage
- 13 Fonctions
- 14 Astuces
- 16 Entretien et nettoyage
- 18 Dépannage
- 20 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.
- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil.
- 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.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- Ne placez pas le robot culinaire au bord d'une table ou d'un comptoir ou sur l'égouttoir d'un évier pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche et n'est pas recouverte de farine, etc. Des vibrations pendant

l'utilisation peuvent provoquer le déplacement de l'appareil.

- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec précaution : n'oubliez pas que les lames et les disques sont aiguisés et doivent être conservés hors de la portée des enfants.
- Prenez garde lors de la manipulation des lames de coupe, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
- Assurez-vous que le robot culinaire est complètement assemblé et que le couvercle est bien en place avant de l'utiliser. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- Assurez-vous que le bouton d'arrêt a été activé, que le robot culinaire est éteint au niveau de la prise électrique et que le cordon d'alimentation est débranché avant de fixer le couvercle ou d'autres accessoires.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous toujours de bien fixer le bol de préparation sur le socle-moteur avant de placer la lame, ou les disques.
- Ne poussez pas les aliments dans le goulot d'alimentation avec vos doigts ou d'autres

ustensiles. Utilisez toujours le poussoir.

- Gardez les mains, les couteaux et autres ustensiles à l'écart des lames ou disques en mouvement.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le bol du robot culinaire tant que le moteur, les lames ou les disques ne se sont pas complètement arrêtés.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec le robot culinaire.
- N'essayez pas de faire fonctionner le robot culinaire par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- 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 moteur et les lames ou les disques sont complètement arrêtés avant de les démonter.
- Assurez-vous que le bouton d'arrêt a été activé, que l'appareil est éteint au niveau de la prise électrique et que le cordon d'alimentation est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé, est laissé sans surveillance ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

- Prenez garde lorsque vous retirez les aliments du bol, en vous assurant que le moteur, les lames ou les disques se sont complètement arrêtés avant de les démonter. Le bol doit alors être déverrouillé du corps du moteur et les lames, la lame à pétrir ou le disque doivent être enlevés avec précaution avant d'essayer de retirer la préparation.
- Le bol ne doit pas être utilisé pour piler de la glace. Cela pourrait endommager l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser un blender pour piler la glace.
- 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 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 le robot culinaire en cours de fonctionnement.
- Ne laissez pas le robot culinaire sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne placez aucune pièce du robot culinaire dans un four à micro-ondes.
- 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs caustiques pour nettoyer l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret.

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Les appareils peuvent être utilisés 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, sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Les lames et les disques sont extrêmement tranchants, manipulez-les toujours avec soin. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement au cours du fonctionnement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles hors du goulot d'alimentation du robot culinaire pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Utilisez toujours le poussoir pour pousser les aliments dans le goulot d'alimentation.

- 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.

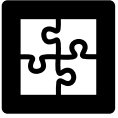


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique ou d'incendie, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.



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.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants

A. Bouchon pour petit poussoir

Le bouchon du petit poussoir sert de couvercle au petit goulot d'alimentation.

B. Petit poussoir

Pour un contrôle plus précis de la transformation des petits ingrédients. Il fait également office de verre doseur. Le robot culinaire fonctionne en continu, que le petit poussoir 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. 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.

E. Couvercle avec joint en silicone

Se fixe sur le bol.

F. Bol principal avec poignée

Le bol se fixe sur la base du moteur.

G. Bouton d'alimentation

H. 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.

I. Bouton PLAY | STOP

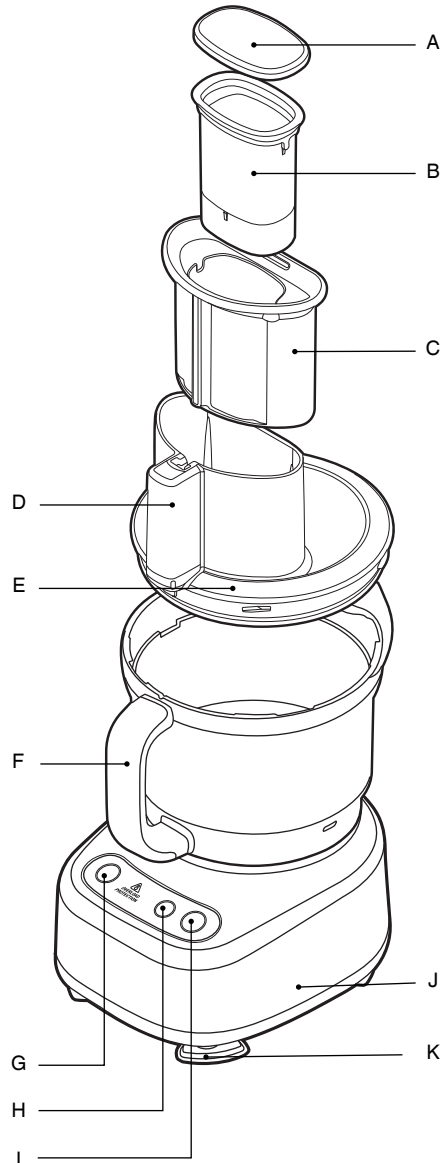
Appuyez sur cette touche pour démarrer et arrêter le moteur.

J. Base du moteur à induction puissant

Moteur à induction avec système d'arrêt de sécurité.

K. Pieds en caoutchouc antidérapants

Pour plus de sécurité et de stabilité.



CE Informations sur la tension nominale
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. lame de découpe

À utiliser avec la grille de découpe pour découper les aliments en cubes.

2. Grille de découpe

À utiliser avec la lame de découpe pour découper les aliments en cubes.

3. Outil de nettoyage de la grille de découpe

À utiliser pour nettoyer la grille de découpe.

4. Axe principal

Se fixe à la lame ou aux disques.

5. Engrenage de découpe

À utiliser avec le kit de coupe en dés.

6. Disque broyeur réversible

Utilisez un côté de ce disque pour un broyage fin et l'autre côté pour un broyage grossier.

7. Disque trancheur réglable

Utilisez ce disque pour couper les ingrédients en tranches. Capable de couper des tranches de 0,3 mm à 5 mm d'épaisseur.

8. Lame S-Blade™

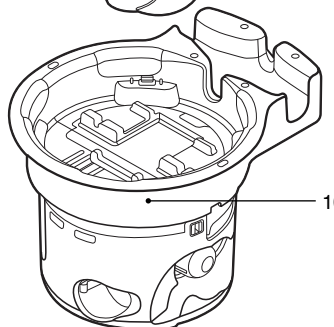
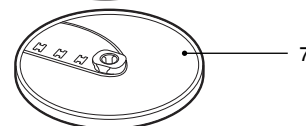
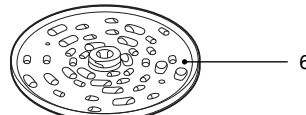
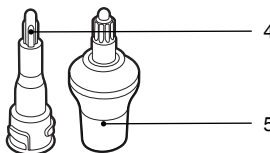
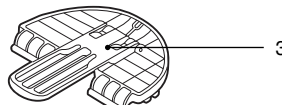
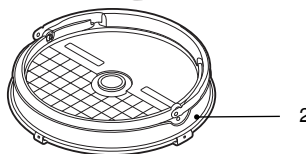
Permet de rapidement hacher ou mélanger de nombreux ingrédients.

9. Lame à pétrir

Lame en matériau souple pour le pétrissage de la pâte.

10. Boîtier de rangement

Pour ranger tous les accessoires.

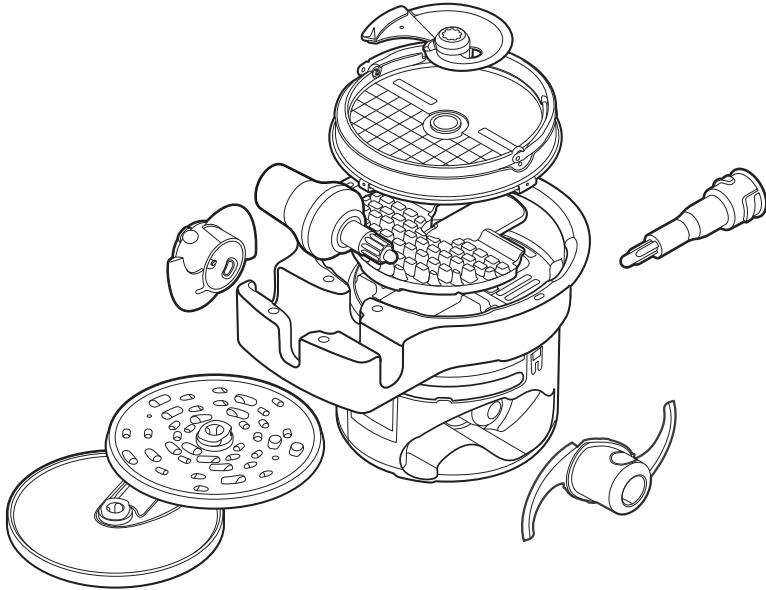


ASTUCE

Comment retirer le boîtier de rangement du bol ?
Alors que le couvercle est fixé sur le boîtier de rangement, saisissez le boîtier en-dessous du rebord inférieur du couvercle et soulevez-le hors du bol. Retirez ensuite le couvercle du boîtier de rangement pour accéder aux accessoires.

DÉSASSEMBLAGE ET ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

- Les accessoires ont tous une place spécifique dans le boîtier de rangement, dont les couleurs ont été coordonnées.
- Chaque accessoire est accessible indépendamment des autres.





Assemblage

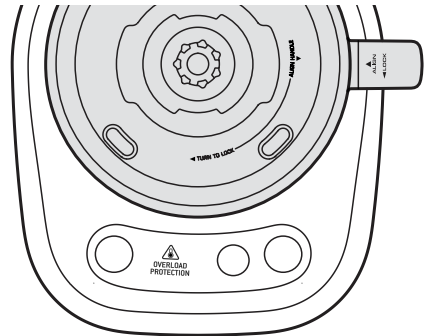
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre robot culinaire pour la première fois, retirez l'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le bouton d'alimentation POWER est éteint et que le robot culinaire est débranché.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames 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, du poussoir et du bouchon du poussoir 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.

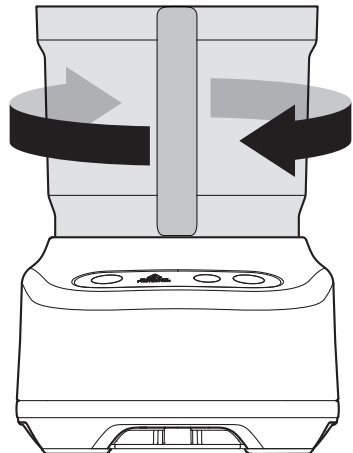
ASSEMBLAGE

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

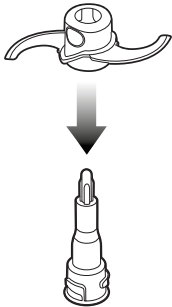


AVERTISSEMENT

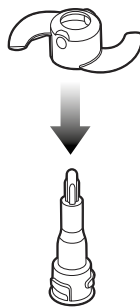
Ne touchez pas les lames de la grille et de la lame de découpe. Elles sont extrêmement tranchantes.



Axe avec lame S-blade™



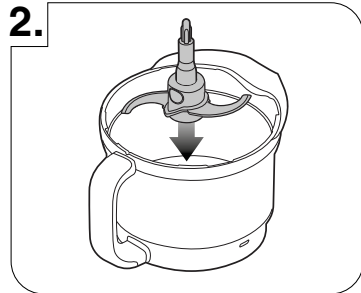
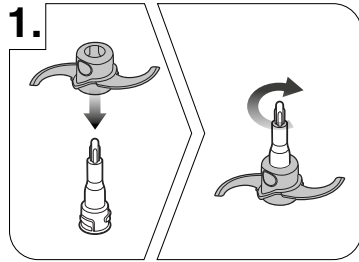
Axe avec lame à pétrir



1. Avant de mettre le couvercle sur le bol, installez l'accessoire de votre choix (lame S-blade™ ou lame à pétrir) sur l'axe et placez l'ensemble sur le raccord au centre du bol.
2. L'engrenage de découpe est nécessaire lors de l'utilisation du kit de coupe en dés. Pour découper des fruits ou des légumes en dés, insérez tout d'abord l'engrenage de découpe dans le bol, suivi de la grille de découpe en vous assurant de l'aligner avec les 4 languettes du bol, puis placez la lame de découpe sur la grille de découpe par-dessus l'engrenage de découpe. Assurez-vous que la section plate de la lame (l'extrémité de la lame) soit alignée avec la zone d'insertion de la lame sur la grille.

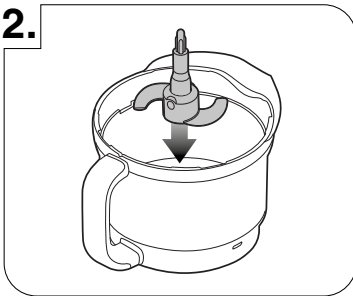
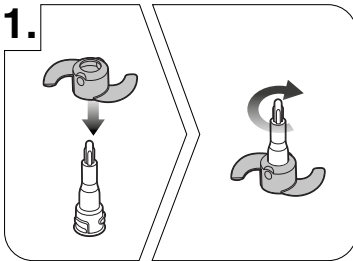
Axe et lame S-blade™

1. Installez soigneusement la lame S-blade™ sur l'axe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fermement verrouillée en place.
2. Placez l'axe avec la lame S-blade™ sur le raccord au centre du bol avec précaution. Évitez de toucher les lames.

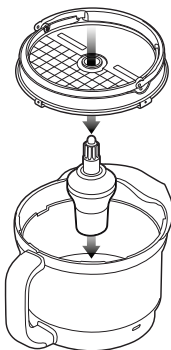


Axe et lame à pétrir

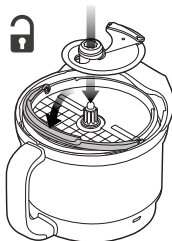
1. Installez la lame à pétrir sur l'axe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fermement verrouillée en place.
2. Placez l'axe avec la lame à pétrir sur le raccord au centre du bol.



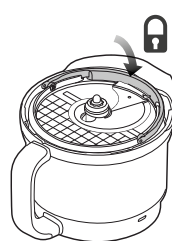
Assemblage de la lame de coupe



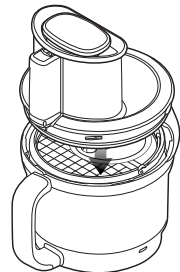
1.



2.



3.



4.

Couvercle

Fixez le couvercle sur le bol. 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 sera activé.





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 (REMPLISSAGE MAXIMAL DU GOULOT) qui signale le volume maximal d'aliments pouvant être traités sans déclencher le verrouillage de sécurité.

Panneau de commande

Lorsque l'appareil est branché sur le secteur et que vous appuyez sur le bouton d'alimentation, les boutons s'allument et le robot culinaire est prêt à fonctionner.

À ce stade, appuyer sur le bouton POWER éteindra l'appareil.

Lorsque vous appuyez sur le bouton PLAY | STOP, le moteur commence à fonctionner sans arrêt.

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

Appuyez sur PLAY | STOP pour poursuivre l'opération ou appuyez sur le bouton d'alimentation pour revenir en mode veille.

Le retrait du grand poussoir en cours de fonctionnement arrête le moteur. 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.

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

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 avec le bouton d'alimentation et débranchez-le de la prise de courant avant de manipuler les lames.

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.

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.



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 suivante sageappliances.com.

ACCESSOIRE	ACTION	TYPES D'ALIMENTS / PLATS	ASTUCES	
Lame S-Blade™	Côtelette	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes crus Vianes et poissons crus ou cuits Herbes fraîches Chapelure Noix Fruits secs 	<ul style="list-style-type: none"> Parez et coupez les aliments, si nécessaire, 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 la viande pendant 30 minutes. Coupez les graisses et les tendons en excès.
			Purée / Mélange	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes cuits
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 pendant que le moteur tourne pour l'incorporer. Recette recommandée <ul style="list-style-type: none"> - 375 g de farine - 235 g d'eau - 10 g de sucre - 7 g de sel - 8 g de levure Quantité maximale de farine = 575 g 	
		Disque trancheur réglable	Tranchage	<ul style="list-style-type: none"> Aliments et légumes crus Salamis et charcuteries
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. 	
			<div style="display: flex; align-items: center;"> AVERTISSEMENT </div> <p>Le moteur ne doit pas tourner pendant plus de 1 minute consécutives.</p>	
			<div style="display: flex; align-items: center;"> REMARQUE </div> <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. 	

ACCESSOIRE	ACTION	TYPES D'ALIMENTS / PLATS	ASTUCES
Kit de coupe en dés	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 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. <p>En raison de leur nature plus dure et plus filandreuse, NE DÉCOUPEZ PAS les aliments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Ne remplissez pas le bol d'ingrédients au-delà du niveau MAX indiqué sur le côté du bol.</p>



NOTES IMPORTANTES



NOTES IMPORTANTES

Pour des résultats optimaux, utilisez la taille de goulot d'alimentation adaptée aux aliments à préparer, placez les aliments dans le goulot et servez-vous du poussoir pour pousser les aliments avec une légère force vers le bas avant de démarrer le robot culinaire.

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.



REMARQUE

Si des aliments restent coincés à l'intérieur du goulot d'alimentation, retirez le poussoir et le couvercle du bol et, en tenant le goulot éloigné du bol et des lames, délogez délicatement à la main les aliments coincés à l'intérieur du goulot.

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 12 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.



Entretien et nettoyage

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

Bol et couvercle

En raison de la présence de composants de verrouillage, nous déconseillons d'immerger le bol et son couvercle trop 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.



AVERTISSEMENT

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

Engrenage de découpe et boîtier de rangement des accessoires

Engrenage de découpe et boîtier de rangement des accessoires (si nécessaire) ne doivent être lavés qu'à la main.

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.

Retrait de la lame de découpe

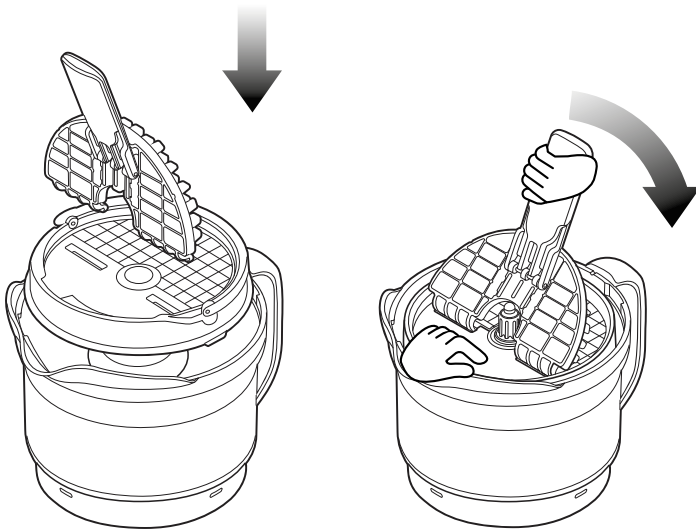
1. Une fois le couvercle retiré du bol, utilisez votre pouce et votre index pour saisir avec précaution le moyeu de la lame de découpe.
2. Soulevez et dévissez simultanément l'engrenage de découpe et mettez-le de côté.



REMARQUE

Si vous ne parvenez pas à retirer la lame, remettez le couvercle sur le bol, placez le grand poussoir dans le goulot d'alimentation du couvercle et appuyez sur le bouton PULSE jusqu'à ce que vous voyiez l'extrémité de la lame s'arrêter dans la zone d'insertion de la lame.

Répétez ensuite les étapes décrites ci-dessus.



Nettoyage de la grille de découpe



REMARQUES

- Assurez-vous tout d'abord que la lame de découpe a bien été retirée.
- La grille de découpe doit rester correctement fixée au bol avant d'utiliser l'accessoire de nettoyage.
- L'engrenage de découpe peut rester à l'intérieur du bol et de la grille.

1. Sortez l'accessoire de nettoyage du boîtier de rangement et relevez-en la poignée.
2. Alignez puis insérez les languettes de l'accessoire de nettoyage dans les fentes de la grille en vous assurant que le nettoyeur est vertical.
3. Saisissez d'une main la poignée de l'accessoire de nettoyage. Avec l'autre main, exercez une pression et maintenez enfoncée la face vierge de la grille.
4. Abaissez la poignée de l'accessoire de nettoyage en direction du rebord du bol tout en maintenant la pression exercée sur la grille avec votre autre main. Les aliments devraient commencer à traverser la grille et à tomber dans le bol.
5. Continuez à abaisser la poignée jusqu'à ce que vous ne sentiez plus de résistance de la part des aliments et que vous ne puissiez plus pousser.

6. Relevez la poignée et retirez l'accessoire de nettoyage des fentes de la grille. Répétez le processus s'il reste encore de gros morceaux d'aliments.



REMARQUE

Tous les petits morceaux d'aliments restants peuvent être éliminés avec la brosse ou en rinçant la grille dans l'évier.

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.

Agents de nettoyage

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

Taches et odeurs persistantes : les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson et certains légumes, comme les carottes, peuvent laisser une odeur ou des taches sur le bol ou le couvercle. Pour les éliminer, versez de l'eau savonneuse tiède (ne remplissez pas trop le bol). Laissez tremper pendant 5 minutes, sans immerger le bol en entier. Nettoyez ensuite avec un détergent doux et de l'eau tiède, rincez bien et séchez soigneusement. Entreposez le bol sans le couvercle dessus.



Dépannage

PROBLÈME

SOLUTION FACILE

Les aliments ne sont pas transformés uniformément

- 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

- Placez les aliments coupés uniformément dans le goulot d'alimentation.
- Appliquez une pression régulière sur le poussoir.

Les aliments tombent dans le goulot d'alimentation

- Il existe deux tailles de goulot d'alimentation adaptées à différentes tailles d'aliments. Assurez-vous que les aliments sont bien serrés pour obtenir de meilleurs résultats.

Certains aliments restent sur le dessus du disque après l'opération

- Il est normal que de petits morceaux subsistent après l'opération.

Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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.

Le moteur ne démarre pas

- Il existe un système de verrouillage qui empêche le moteur de démarrer s'il n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le couvercle du bol et le grand poussoir sont bien verrouillés en position.
- 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

- Le couvercle peut s'être déverrouillé ; vérifiez qu'il est bien en place.
- En cas de surcharge du moteur, l'icône OVERLOAD PROTECTION (PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES) 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.

PROBLÈME**SOLUTION FACILE****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 petit.

Lame de découpe coincée sur l'axe

- Remettez le couvercle sur le bol et insérez le grand poussoir.
- Appuyez une fois sur le bouton PULSE et vérifiez si la lame est alignée sur la zone d'insertion de la lame. Sinon, répétez l'opération jusqu'à ce que ce soit le cas. Vous devrez peut-être retirer le couvercle pour vérifier.
- Une fois le couvercle retiré et la lame en position, saisissez avec précaution le moyeu de la lame entre votre pouce et votre index. Soulevez ensuite la lame et retirez-la de l'axe.

BILT. x Sage®



Garantie

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans 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. »



ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS DU BOÎTIER DE RANGEMENT

L'assemblage du boîtier de rangement ne doit avoir lieu qu'une fois que tous les accessoires ont été retirés. Reportez-vous à ces instructions :

En cas de chute et de désassemblage accidentel.

ASSEMBLAGE

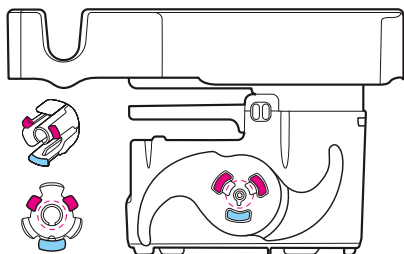
Clips de la lame

1. Localisez le bon côté du boîtier de rangement (lame à pétrir ou lame de hachage) et le bon clip de lame.
2. Insérez l'ergot du clip de la lame sur la cheville de la base du boîtier de rangement tout en maintenant un alignement correct des pattes du clip de la lame.
3. Poussez davantage le clip de la lame jusqu'à ce que les pattes du clip se soient enclenchées dans les trous de la base du boîtier de rangement. Assurez-vous que les trois pattes sont bien enclenchées dans la base du boîtier de rangement.

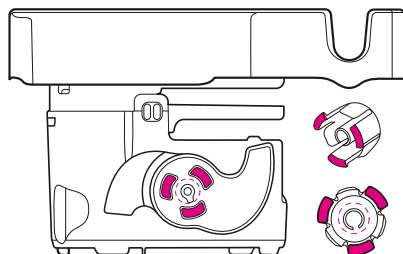


AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les lames de la grille et de la lame de découpe. Elles sont extrêmement tranchantes.



Clip de lame S-blade™
Vue latérale droite

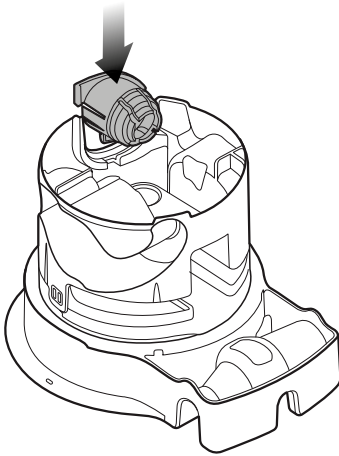


Clip de lame à pétrir
Vue latérale gauche

ASSEMBLAGE

Étui de l'axe

1. Retirez tous les accessoires et retournez le boîtier de rangement (**AVERTISSEMENT !** Les lames sont tranchantes).
2. Faites glisser l'étui vers le bas dans les rainures de guidage. Appuyez de nouveau jusqu'à ce que le clip soit enclenché.



Pochette des accessoires de découpe

1. Alignez les rainures de la pochette des accessoires de découpe sur les fentes réservées à ce composant.
2. Placez la pochette des accessoires de découpe au-dessus de la pochette des accessoires de broyage en vous assurant que les rainures sont correctement engagées dans les fentes.
3. Faites glisser la pochette des accessoires de découpe vers l'avant et enclenchez-la, en vous assurant que son crochet se verrouille en-dessous de la poignée de la pochette des accessoires de broyage.



REMARQUE

- Lavage et rinçage à la main uniquement.

DÉTACHEMENT

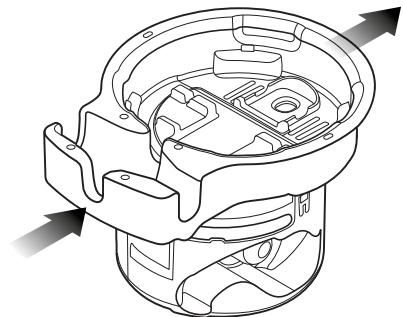
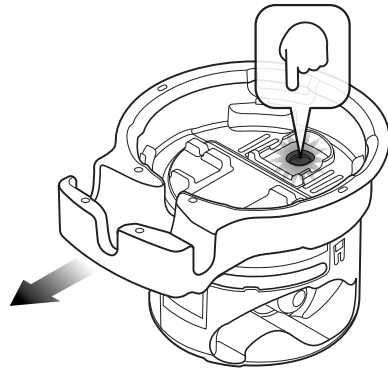
Pochette des accessoires de découpe

1. Retirez tous les accessoires du boîtier de rangement (**AVERTISSEMENT !** Les lames sont tranchantes).
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites glisser la pochette des accessoires de découpe vers l'arrière pour la déloger.
3. Appuyez sur la poignée de la pochette des accessoires de broyage et continuez à faire glisser la pochette des accessoires de découpe pour la détacher.



REMARQUE

- Lavage et rinçage à la main uniquement.





Notes

the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 6 Onderdelen
- 9 Montage
- 12 Functies
- 13 Tips
- 15 Onderhoud en reiniging
- 17 Problemen oplossen
- 19 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

- Je kunt dit document ook downloaden via sageappliances.com.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de promotielabels en gooi deze op een veilige manier weg, voordat je het apparaat gebruikt.
- Gooi het beschermkapje op de stekker van dit apparaat op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat je elektriciteitsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het label aan de onderkant van het apparaat. Als je je zorgen maakt, neem dan contact op met je plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Plaats de keukenmachine tijdens gebruik niet op de rand van een aanrecht of tafel of het afdruiptgedeelte van een gootsteen. Zorg voor een vlakke, schone ondergrond die vrij is van water, meel enz. Door trillingen tijdens het gebruik kan het apparaat worden verplaatst.
- Ga voorzichtig om met de keukenmachine en accessoires. Denk eraan dat de messen en schijven vlijmscherp zijn en buiten het bereik van kinderen moeten gehouden worden.

- Bij het hanteren van de scherpe messen, het legen van de kom en het schoonmaken is voorzichtigheid geboden.
- Zorg dat de keukenmachine altijd volledig in elkaar is gezet en het deksel stevig op zijn plaats zit, voordat je de keukenmachine in gebruik neemt. Het apparaat werkt alleen als het op de juiste manier in elkaar is gezet.
- Zorg ervoor dat de UIT-knop is ingedrukt en de keukenmachine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald, voordat je accessoires of het deksel bevestigt.
- Houd het netsnoer altijd bij de stekker vast wanneer u het uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Vergrendel altijd de bereidingskom eerst op het motorstuk voordat u het blad, of de schijven monteert.
- Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om ingrediënten door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde aanduwstop.
- Houd handen, messen en ander keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven.
- Steek handen of vingers niet in de kom van de keukenmachine tot de motor, messen of schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik alleen hulpstukken die bij de keukenmachine zijn meegeleverd.
- Probeer de keukenmachine niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- 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 ervoor dat de motor, messen of schijven volledig stilstaan voordat je de keukenmachine uit elkaar haalt.
- Zorg ervoor dat de UIT-knop is ingedrukt, het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald wanneer het apparaat niet in gebruik is of onbeheerd wordt achtergelaten en voordat je het uit elkaar haalt, reinigt of opbergt.
- Wees voorzichtig wanneer je de ingrediënten uit de bereidingskom haalt door ervoor te zorgen dat de motor, messen of schijven volledig stilstaan voordat je de keukenmachine uit elkaar haalt. De bereidingskom moet dan van de motorbasis losgekoppeld worden en de messen, het deegmes of de schijf moeten voorzichtig worden verwijderd voordat je de verwerkte etenswaren eruit haalt.
- Gebruik de bereidingskom niet om ijs te vermalen. Hierdoor raken de messen beschadigd. Het wordt aanbevolen een blender te gebruiken om ijs te vermalen.
- 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 ze afkoelen voordat je ze in de bereidingskom doet. Door plotselinge stoomvorming kan hete vloeistof wegspatten wat tot letsel kan leiden.
- Verplaats de keukenmachine niet terwijl deze in werking is.
- Laat de keukenmachine niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Plaats geen onderdelen van de keukenmachine in de magnetron.
- 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.
- Houd het apparaat schoon. Gebruik geen agressieve, bijtende schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Apparaten kunnen 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.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder begeleiding reinigen of onderhouden.
- 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.
- 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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat je het apparaat gebruikt.

apparaat mogelijk niet naar behoren.

- 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.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- De messen en schijven zijn vlijmscherp. Ga er altijd voorzichtig mee om. Vermijd contact met bewegende delen tijdens gebruik. Houd je handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de vultrechter om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik altijd de meegeleverde aanduwstop om voedsel in de vultrechter te duwen.
- Om gevaarlijke situaties 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 electricien 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.



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



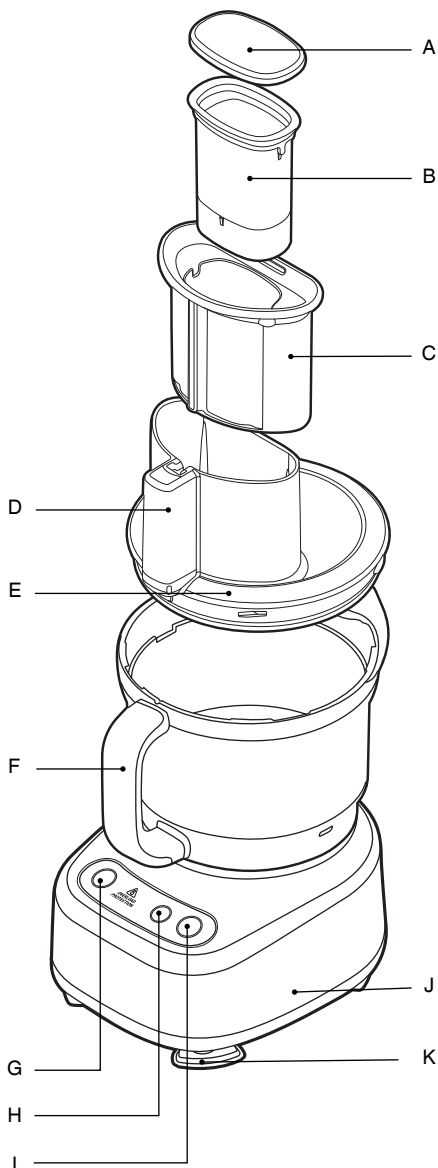
Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met je gemeente.

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen

- A. Deksel van kleine aanduwstop**
Het deksel van de kleine aanduwstop fungeert als afdekking van de kleine vultrechter.
- B. 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.
- C. Grote aanduwstop**
Om voedsel in de vultrechter te duwen. De keukenmachine start alleen als de grote aanduwstop goed is aangebracht.
- D. 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.
- E. Bereidingsdeksel met siliconen afdichting**
Wordt op de bereidingskom vergrendeld.
- F. Hoofdkom met handvat**
De kom wordt op de motorbasis vergrendeld.
- G. Aan/uit-knop**
- H. Knop PULSEREN**
Houd deze knop kort ingedrukt voor korte krachtstoten. De motor stopt automatisch als de knop PULSEREN wordt losgelaten.
- I. Knop START | STOP**
Druk deze knop in om de motor te starten of te stoppen.
- J. Basis met krachtige inductiemotor**
Inductiemotor met veiligheidsremsysteem.
- K. Rubberen antislipvoetjes**
Voor extra veiligheid en stabiliteit.



CE Classificatiegegevens
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Blokjesschijf

Voor gebruik met het blokjesrooster om blokjes te snijden.

2. Blokjesrooster

Voor gebruik met de blokjesschijf om blokjes te snijden.

3. Reinigingshulpstuk voor blokjesrooster

Gebruik dit om het blokjesrooster te reinigen.

4. Grote as

Voor bevestiging van messen of schijven.

5. Aandrijfas voor blokjes snijden

Voor gebruik met de blokjeskit.

6. Omkeerbare raspschijf

De ene kant van de schijf is voor fijn raspen en de andere kant voor grof raspen.

7. Verstelbare snijschijf

Gebruik deze schijf om ingrediënten te snijden. Kan snijden van 0,3 tot 5,0 mm dik.

8. S-Blade™

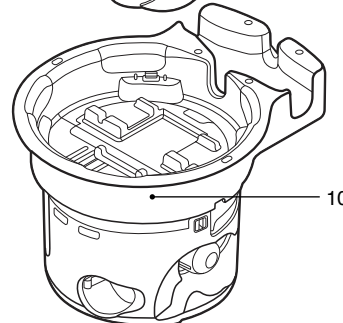
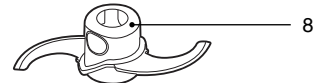
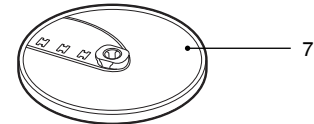
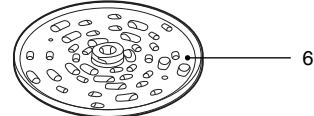
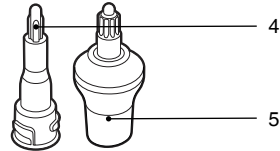
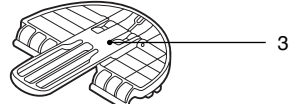
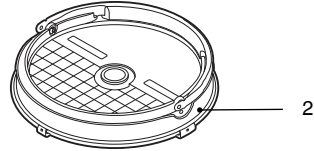
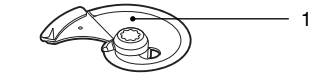
Om snel verschillende ingrediënten te hakken, te mengen en te blenden.

9. Deegmes

Mes van zacht materiaal om deeg te kneden.

10. Opbergbox

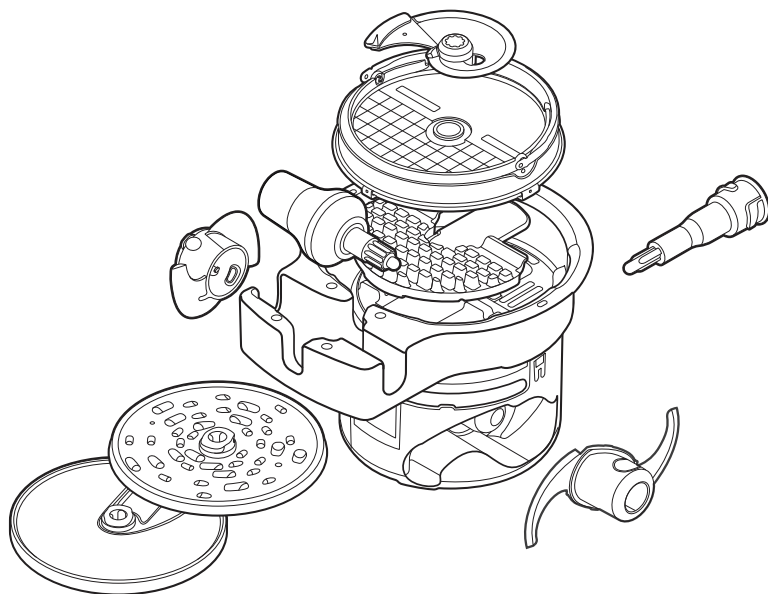
Voor het opbergen van alle accessoires.

**TIP**

Zo haal je de opbergbox uit de kom. Terwijl het deksel op de opbergbox zit, pak je de buitenrand van de opbergbox onder de dekselrand vast en til je de opbergbox uit de kom. Haal vervolgens het deksel van de opbergbox om de accessoires eruit te halen.

ACCESSOIRES LOSMAKEN EN BEVESTIGEN

- Accessoires hebben elk hun eigen plaats in de opbergbox en zijn op kleur ingedeeld.
- Alle accessoires zijn onafhankelijk van elkaar bereikbaar.





Montage

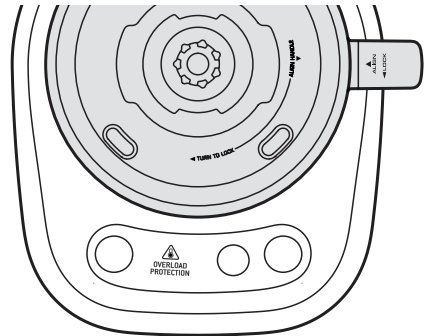
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Voordat je de keukenmachine voor het eerst gebruikt, verwijder je het verpakkingsmateriaal en de promotielabels. Zorg dat de knop AAN/UIT uitstaat en de keukenmachine niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen en schijven. Deze zijn zeer scherp.
- Was de bereidingskom, het deksel en alle hulpstukken af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af. Met uitzondering van de aandrijfjas, de aanduwstop en het aanduwstopdeksel zijn alle hulpstukken geschikt voor de vaatwasser.
- Bij het eerste gebruik van de keukenmachine geeft de motor mogelijk een geur af. Dit is normaal en de geur verdwijnt bij gebruik van het apparaat.
- Gebruik de keukenmachine altijd op een droge, vlakke ondergrond.

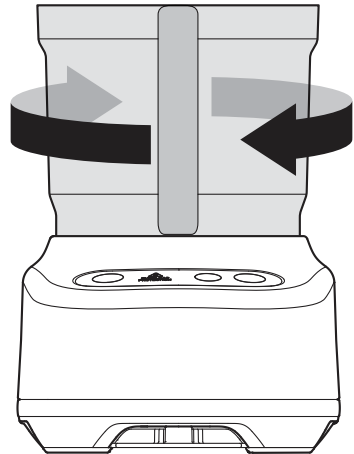
MONTAGE

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.

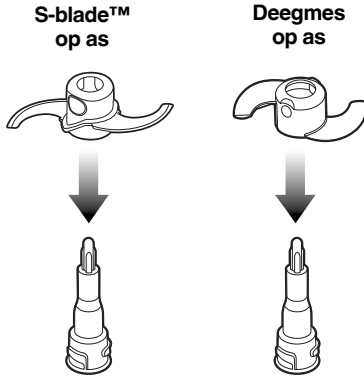


Assen en schijven



WAARSCHUWING

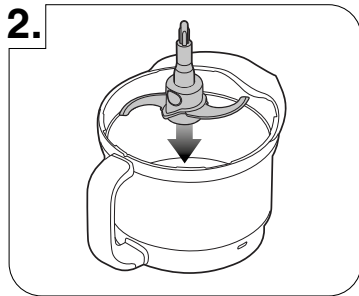
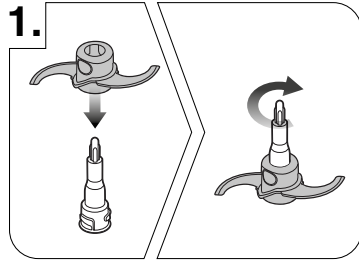
Raak de snijranden van het blokjesrooster en de blokjesschijf niet aan. Deze zijn vlijmscherp.



1. Plaats eerst het gewenste hulpstuk (S-Blade™ of deegmes) op de as. Plaats de combinatie vervolgens op de koppeling in het midden van de bereidingskom. Doe dan de deksel op de bereidingskom.
2. De aandrijfas voor blokjes is nodig voor gebruik van de blokjeskit. Om groenten of fruit in blokjes te snijden, plaats je eerst de aandrijfas voor blokjes in de kom, vervolgens het blokjesrooster (zorg ervoor dat de 4 lipjes in de kom goed zijn uitgelijnd) en dan de blokjesschijf op het blokjesrooster. Zorg ervoor dat het platte gedeelte van het mes (uiteinde) is uitgelijnd met het invoeggedeelte van het rooster.

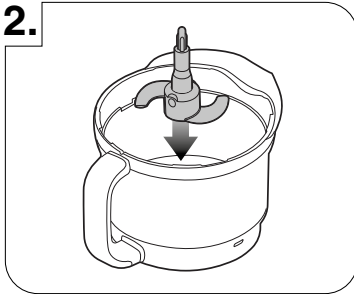
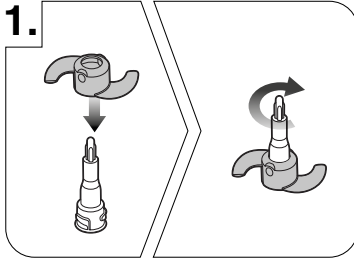
As en S-blade™

1. Plaats het S-blade™ voorzichtig op de as en draai het rechtsonder totdat het stevig op zijn plaats zit.
2. Plaats de combinatie van as en S-blade™ voorzichtig op de koppeling in het midden van de kom. Raak de messen niet aan.



As en deegmes

1. Plaats het deegmes op de as en draai het rechtsom totdat het stevig op zijn plaats zit.
2. Plaats de combinatie van as en deegmes op de koppeling in het midden van de kom.



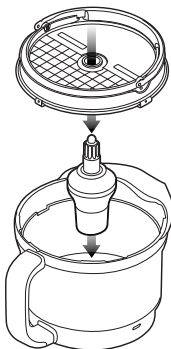
Deksel

Plaats het deksel op de bereidingskom. Om het deksel op LOCK te zetten, houd je de trechter vast en draai je deze rechtsom totdat de greeponderdelen zich op één lijn bevinden.

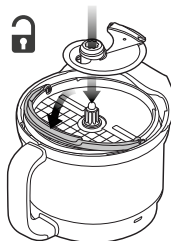
Wanneer het deksel correct vergrendeld is, klikt de vergrendelingspal vast.



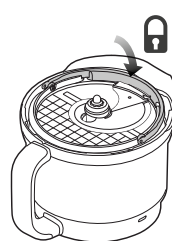
Snijblad montage



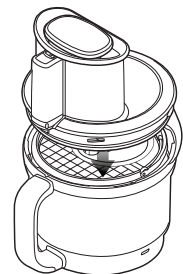
1.



2.



3.



4.



Functies

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 de veiligheidsvergrendeling 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 verlicht en is de keukenmachine gereed voor gebruik.

Als je op dat moment de knop AAN/UIT indrukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Door de knop START | STOP in te drukken gaat de motor continu draaien.

Als je nogmaals op de knop START | STOP drukt, stopt de motor.

Druk op de knop START | STOP om de verwerking voort te zetten of druk op de aan/uit-knop om terug te keren naar stand-by.

Als de grote aanduwstop tijdens de verwerking wordt verwijderd, stopt de motor. Er kunnen ingrediënten worden toegevoegd aan de trechter op het deksel en als de grote aanduwstop weer in de trechter wordt gestoken, zet het apparaat de verwerking voort.

Als je op de knop PULSEREN drukt, draait de motor alleen wanneer je de knop ingedrukt houdt.

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

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 aanraakt.

Wanneer je de messen of schijven moet verwijderen, pak je het plastic deel van de spil in het midden voorzichtig vast om het onderdeel op te tillen.

Overbelastingsbeveiliging

De keukenmachine heeft een overbelastingsbeveiliging om schade aan de motor te voorkomen. Als deze wordt geactiveerd, gaat de keukenmachine in de stand-by-modus.


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 blokkering veroorzaken. Als dit meermaals gebeurt, is de kom mogelijk te vol. Verwerk de ingrediënten in kleinere porties.



Tips

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

ACCESSOIRE	ACTIE	SOORTEN INGREDIËNTEN/ GERECHTEN	TIPS
S-Blade™	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, indien nodig, 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 het vlees 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 recept <ul style="list-style-type: none"> - 375 g bloem - 235 g water - 10 g suiker - 7 g zout - 8 g gist • Maximale hoeveelheid meel = 575 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</p> <p>Het raspen van zachte witte kazen, zoals verse mozzarella, wordt afgeraden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij het raspen van harde kazen eerst de korst verwijderen.

ACCESSOIRE ACTIE

SOORTEN INGREDIËNTEN/ GERECHTEN

TIPS

Blokjeskit

Blokjes snijden

- Rauwe en gekookte groenten en fruit

- Gebruik de kleine 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.

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.

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



BELANGRIJKE OPMERKINGEN



BELANGRIJKE OPMERKINGEN

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

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 een gemiddelde, gelijkmatige druk uit bij hardere ingrediënten zoals aardappels, kaas, vleeswaren en appels.



OPMERKING

Als er ingrediënten in de trechter blijven steken, verwijder dan de aanduwstomp en haal het deksel van de kom. Terwijl je de trechter weghoudt van de kom en de messen, verwijder je de vastzittende ingrediënten voorzichtig met de hand.

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 12 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 aanduwstomp. Niet bijvullen tot boven de MAX-markering..



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 en het deksel niet te lang in water onder te dompelen.

Voer onderstaande stappen zo snel mogelijk na 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 echter 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 citruschillen. Maak de bereidingskom altijd meteen na het verwerken van citruschillen schoon.



WAARSCHUWING

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

Aandrijfas voor blokjes en opbergbox

De aandrijfas voor blokjes en de opbergbox (indien nodig) mogen alleen met de hand worden afgewassen.

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.

Blokjesschijf verwijderen

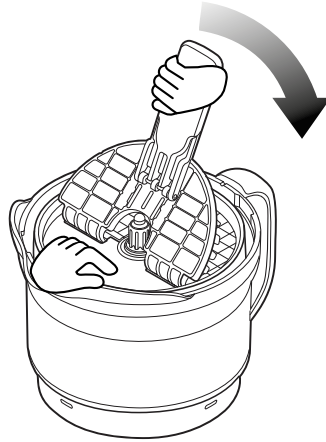
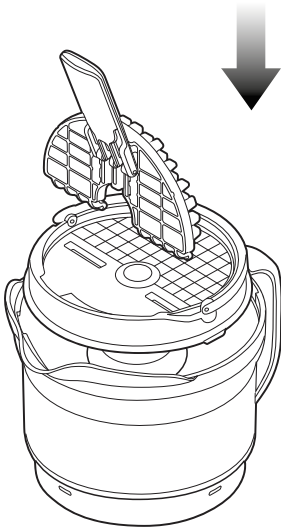
1. Haal het deksel van de kom en pak het midden van de blokjesschijf voorzichtig vast met duim en wijsvinger.
2. Optillen en tegelijk van de aandrijfas voor blokjes draaien. Opzij leggen.



OPMERKING

Als je de schijf niet kunt verwijderen, plaats je het deksel terug op de kom, steek je de grote aanduwstop in de vultrechter en druk je op de knop Pulseren totdat je de punt van de schijf ziet stoppen in het invoeggedeelte.

Herhaal daarna de bovenstaande stappen.



Het blokjesrooster reinigen



OPMERKINGEN

- Zorg er eerst voor dat de blokjesschijf is verwijderd.
 - Het blokjesrooster moet correct op de kom bevestigd blijven voordat je het reinigingshulpstuk gebruikt.
 - De aandrijfjas voor blokjes kan in de kom en het rooster blijven zitten.
1. Haal het reinigingshulpstuk uit de opbergbox en zet de hendel omhoog.
 2. Steek de lipjes in de sleuven en zorg dat het reinigingshulpstuk rechtop staat.
 3. Pak het reinigingshulpstuk met één hand vast. Met de andere hand houd je het rooster aan de dichte kant op zijn plaats.
 4. Druk de hendel van het reinigingshulpstuk omlaag tot de rand van de kom, terwijl je met de andere hand druk blijft uitoefenen op het rooster. Hiermee worden de etensresten door het rooster in de kom gedrukt.
 5. Druk de hendel omlaag totdat je geen weerstand meer voelt van de etensresten en je niet verder kunt drukken.
 6. Til de hendel weer omhoog en haal het reinigingshulpstuk uit de roosterleuven. Herhaal het proces als er grote stukken zijn achtergebleven.



OPMERKING

Eventuele kleine etensresten die zijn achtergebleven, kunnen worden verwijderd met een afwasborstel of door het rooster af te spoelen in de gootsteen.

Motorbasis

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

Reinigingsmiddelen

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

Hardnekkige voedselvlekken en geuren: ingrediënten met een sterke geur, zoals knoflook, vis en sommige groenten zoals wortels, kunnen een geur of vlek achterlaten op de kom of het deksel. Vul de kom met warm zeepsop (niet te vol). Laat deze 5 minuten weken zonder de hele kom onder te dompelen. Was deze dan af met een mild afwasmiddel en warm water. Vervolgens goed afspoeien en afdrogen. Berg de kom op zonder het deksel erop.



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 gelijkmatige druk uit op de aanduwstop.
Ingrediënten vallen om in de vultrechter	<ul style="list-style-type: none"> • Er zijn twee trechtermaten voor ingrediënten van verschillende grootten. Zorg ervoor dat de trechter goed vol zit voor optimale resultaten.
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 gekneet	<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.
Motor start niet	<ul style="list-style-type: none"> • Er is een veiligheidsblokkeringsschakelaar om te voorkomen dat de motor start als deze niet goed gemonteerd is. Zorg dat het deksel van de bereidingskom en de grote aanduwstop stevig op hun plaats zijn vergrendeld. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Het deksel zit mogelijk los; controleer of het goed vastzit op zijn plaats. • 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.

PROBLEEM

EENVOUDIGE OPLOSSING

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 korn voordat je verder gaat.
- Gebruik de kleine vultrechter om harde en vezelrijke ingrediënten zoals wortels te verwerken.

Blokjesschijf zit vast op as

- Plaats het deksel terug op de korn en plaats de grote aanduwstop.
- Druk eenmaal op de knop Pulseren en controleer of de schijf is uitgelijnd op het invoeggedeelte. Zo niet, herhaal deze stap dan totdat dit het geval is. Mogelijk moet je het deksel verwijderen om dit te controleren.
- Haal het deksel van de korn, zorg dat de schijf zich in de juiste positie bevindt en pak het midden van de blokjesschijf voorzichtig vast met duim en wijsvinger. Til de schijf daarna omhoog van de aandrijfas af.

BILT. x Sage®





Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop voor 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. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe je aanspraak maakt op de garantie, ga je naar www.sageappliances.com.

OPBERGBOXONDERDELEN BEVESTIGEN

De opbergbox mag pas worden bevestigd nadat alle accessoires zijn verwijderd.
Raadpleeg deze instructies voor:

Als de opbergbox uit elkaar is gevallen.

BEVESTIGEN

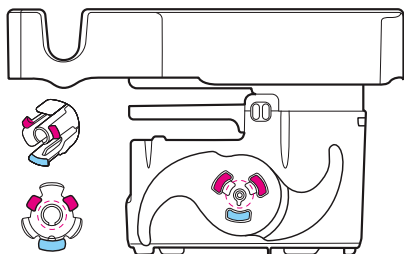
Clips voor messen

1. Vind de juiste kant van de opbergbox (deegmes of hakmes) en de juiste clip.
2. Steek de clip-spie op de pen op de opbergboxbasis. Zorg daarbij dat de clippootjes goed uitgelijnd zijn.
3. Duw de clip verder totdat de clippootjes in de gaatjes in de basis van de opbergbox zijn geklikt. Controleer of alle drie de pootjes vastzitten in de basis van de opbergbox.

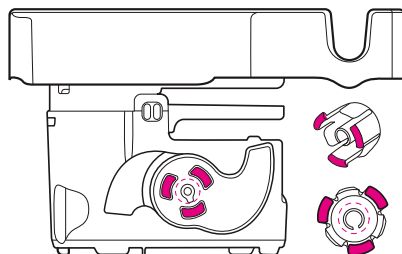


WAARSCHUWING

Raak de snijranden van het blokjesrooster en de blokjesschijf niet aan. Deze zijn vlijmscherp.



S-blade™ clip
Zijaanzicht rechts

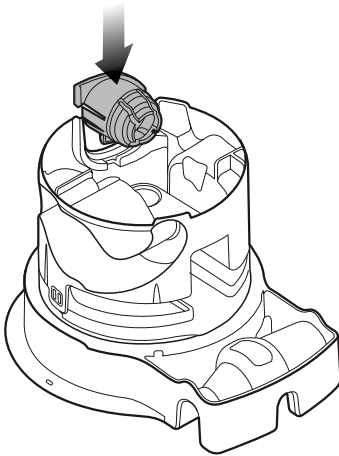


Deegmesclip
Zijaanzicht links

BEVESTIGEN

Ascompartiment

1. Verwijder alle accessoires en zet de opbergbox ondersteboven (**WAARSCHUWING!** De messen zijn scherp).
2. Schuif het compartiment omlaag in de gleuven. Druk verder tot de clip vastklikt.



Blokjescompartiment

1. Pak het blokjescompartiment en lijn de ribbels uit met de sleuven van het raspschijfcompartiment.
2. Plaats het blokjescompartiment bovenop het raspschijfcompartiment en zorg ervoor dat de ribbels goed in de gleuven zitten.
3. Schuif het blokjescompartiment naar voren en op zijn plaat. Zorg daarbij dat de haak van het blokjescompartiment vastklikt onder de hendel van het raspschijfcompartiment.



OPMERKING

- Alleen met de hand afwassen en afspoelen.

ACCESSOIRES VERWIJDEREN

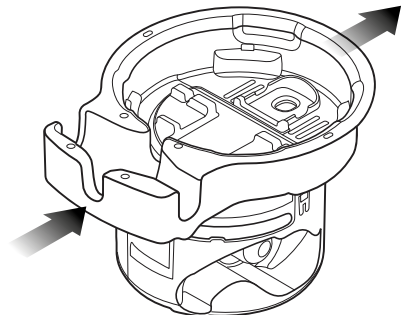
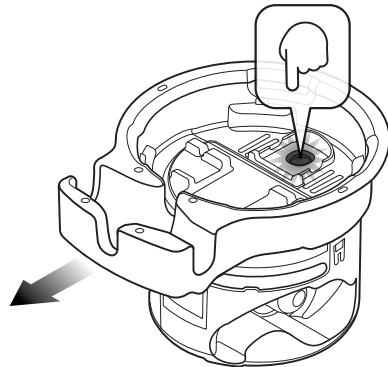
Blokjescompartiment

1. Verwijder alle accessoires uit de opbergbox (**WAARSCHUWING!** De snijranden zijn scherp).
2. Druk op de ontgrendelingsknop en schuif het blokjescompartiment naar achteren om het los te maken.
3. Duw de hendel van het raspschijfcompartiment omlaag en schuif het blokjescompartiment verder om het te verwijderen..



OPMERKING

- Alleen met de hand afwassen en afspoelen.





Notes

the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



IT MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 7 Componenti
- 10 Montaggio
- 13 Funzioni
- 14 Suggerimenti
- 16 Manutenzione e pulizia
- 18 Risoluzione dei problemi
- 20 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.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare l'elettrodomestico.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, rimuovere e smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina di questo apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Non posizionare il robot da cucina vicino al bordo di un banco o di un tavolo o sul pianale del lavello durante il funzionamento. Assicurarci che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua, farina ecc. Le vibrazioni durante

il funzionamento potrebbero causare lo spostamento dell'elettrodomestico.

- Maneggiare con cura il robot da cucina e gli accessori: le lame e i dischi sono affilati come rasoio e devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Assicurarsi sempre che il robot da cucina sia completamente assemblato, con il coperchio di lavorazione ben fissato in sede prima di utilizzarlo. In caso contrario, l'apparecchio non funziona.
- Prima di montare qualsiasi accessorio o il coperchio di lavorazione, assicurarsi che il robot da cucina sia spento e che il cavo sia scollegato dalla presa.
- Per scollegarlo, impugnare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Prima di montare la lama, o i dischi, fissare sempre la ciotola di lavorazione alla base del motore.
- Non spingere gli ingredienti nell'imbuto con le dita o con altri utensili. Utilizzare sempre l'apposito spingitore fornito in dotazione.
- Tenere mani, coltelli e altri utensili lontani dalle lame o dai dischi in movimento.
- Non mettere le mani o le dita nella ciotola del robot da cucina, a meno che il motore, le lame o i dischi non si siano arrestati completamente.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel presente manuale per utilizzare il robot da cucina.
- 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 che il motore, le lame o i dischi siano completamente fermi prima di smontarli.
- Assicurarsi di aver premuto il pulsante OFF per spegnere il motore dell'apparecchio e che la spina sia scollegata dalla presa di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso, se è lasciato incustodito e prima di smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti dalla ciotola di lavorazione assicurandosi che il motore, le lame o i dischi siano completamente fermi prima di smontarli. Prima di rimuovere gli alimenti lavorati, è necessario sbloccare la ciotola di

lavorazione dal corpo motore e rimuovere con attenzione le lame, la lama impastatrice o il disco.

- Non tritare GHIACCIO nella ciotola di lavorazione. Ciò causerà danni alle lame. Per tritare il ghiaccio si consiglia di utilizzare un frullatore.
- 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 prima di versarli nella ciotola di lavorazione. Il liquido bollente potrebbe essere espulso, provocando lesioni a causa del vapore improvviso.
- Non spostare robot da cucina mentre è in funzione.
- Non lasciare il robot da cucina incustodito durante il funzionamento.
- Non mettere alcun componente del robot da cucina nel forno a microonde.
- 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.

- Mantenere pulito l'apparecchio. Non utilizzare prodotti abrasivi aggressivi e detergenti caustici quando si pulisce l'elettrodomestico. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI PER TUTTI GLI ELETTRODOMESTICI

- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o ripiano, tocchi superfici calde o forni nodi.
- L'elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini. 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi non giochino con l'elettrodomestico.
 - La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
 - 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 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.
 - 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.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
 - Le lame e i dischi sono estremamente affilati: maneggiarli sempre con la massima cura. Evitare il contatto con le parti in movimento durante il funzionamento. Tenere le mani, i capelli, i vestiti, le spatole e gli altri utensili lontano dall'imbuto del robot da cucina per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Utilizzare sempre l'apposito spingitore per premere gli ingredienti nell'imbuto.
 - 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.



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



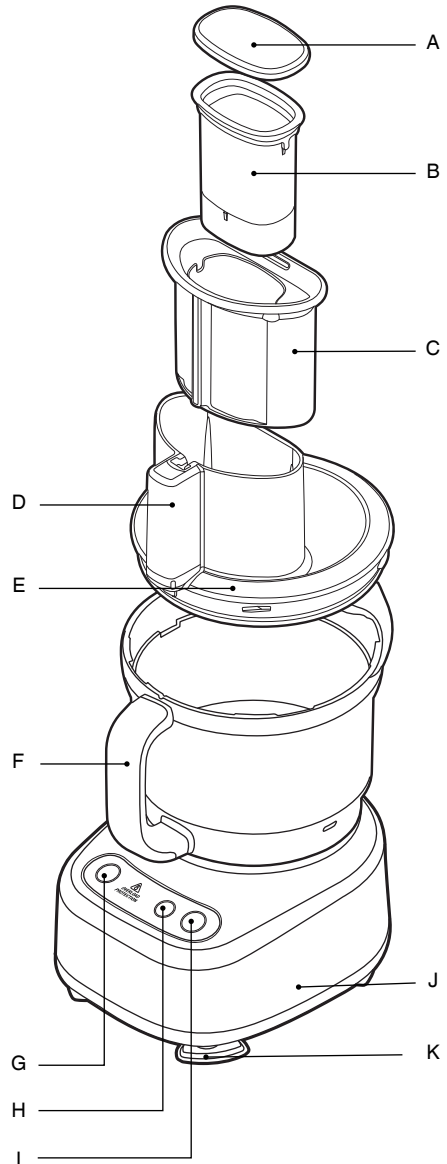
Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



Componenti

- A. Cappuccio spingitore piccolo**
Il cappuccio spingitore piccolo funge da coperchio dell'imbuto più piccolo.
- B. 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.
- 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. 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.
- E. Coperchio di lavorazione con guarnizione in silicone**
Si fissa sulla ciotola di lavorazione.
- F. Ciotola principale con maniglia**
La ciotola si fissa alla base del motore.
- G. Pulsante POWER (alimentazione)**
- H. 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.
- I. Pulsante PLAY | STOP**
Premere per avviare o mettere in pausa il motore.
- J. Potente base del motore a induzione**
Motore a induzione con sistema di interruzione di sicurezza.
- K. Piedini in gomma antiscivolo**
Per una maggiore sicurezza e stabilità.



CE Informazioni sui valori nominali
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Lama tagliacubetti

Da utilizzare con la griglia tagliacubetti per tagliare a cubetti.

2. Griglia tagliacubetti

Da utilizzare con la lama tagliacubetti per tagliare a cubetti.

3. Accessorio di pulizia

Da utilizzare per pulire la griglia tagliacubetti.

4. Alberino principale

Si attacca alla lama o ai dischi.

5. Albero motore del tagliacubetti

Da utilizzare con il kit tagliacubetti.

6. Trituratore reversibile

Utilizzare un lato del disco per tritare in maniera più fine e l'altro per tritare in maniera più grossolana.

7. Affettatrice regolabile

Utilizzare questo disco per affettare gli ingredienti. Permette di affettare tra i 0,3 e i 5,0 mm di spessore.

8. Lama S-Blade™

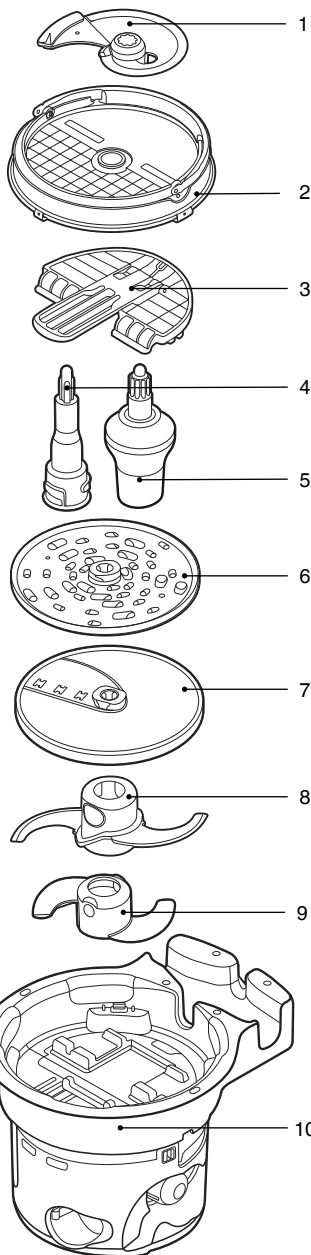
Consente di tagliare, affettare e lavorare vari ingredienti in modo veloce.

9. Lama impastatrice

Lama in materiale morbido per impastare.

10. Contenitore

Per riporre tutti gli accessori.

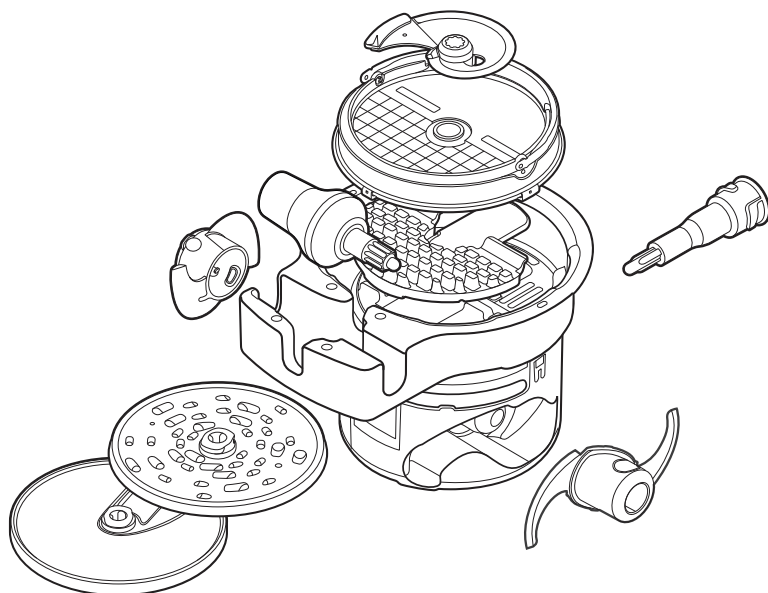


SUGGERIMENTO

Come si rimuove il contenitore dalla ciotola? Con il coperchio appoggiato sul contenitore, afferrare il bordo esterno del contenitore sotto il punto in cui poggia il coperchio e sollevare il contenitore dalla ciotola. Quindi, rimuovere il coperchio dal contenitore per poter accedere agli accessori.

RIMOZIONE E INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI

- Tutti gli accessori hanno un posto nel contenitore contrassegnato da vari colori.
- Tutti gli accessori sono accessibili indipendentemente l'uno dall'altro.





Montaggio

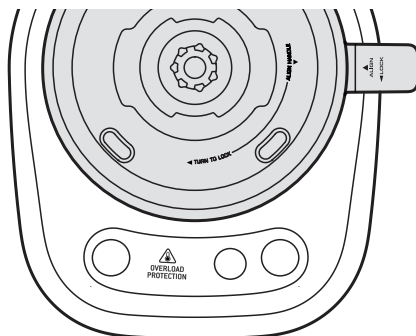
PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

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

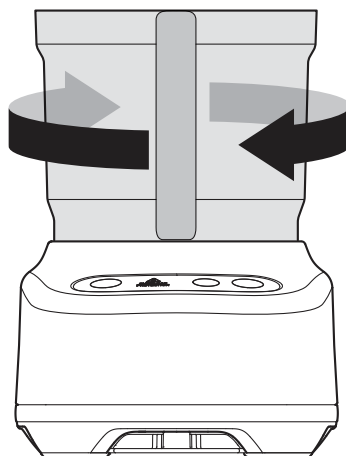
MONTAGGIO

Base del motore e ciotola

1. Posizionare la ciotola di lavorazione sulla base del motore **ALLINEANDO LA MANIGLIA** con l'apposito simbolo sulla base del motore.



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

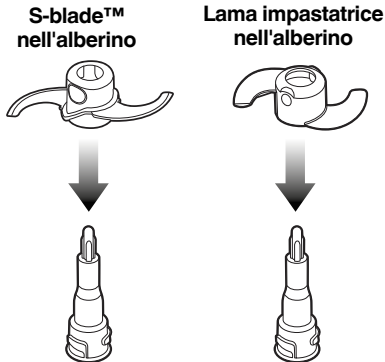


Alberini e dischi



ATTENZIONE

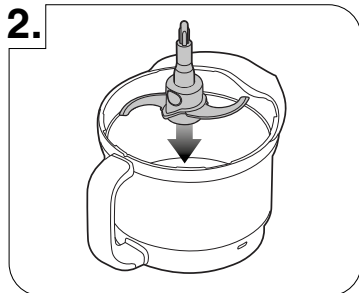
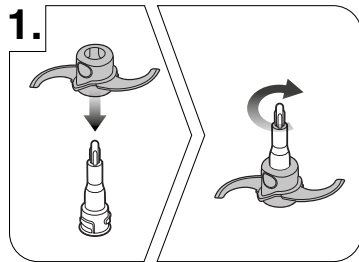
Non toccare le lame della griglia tagliacubetti e la lama tagliacubetti. Sono estremamente affilate.



1. La prima cosa da fare è montare l'accessorio scelto (S-blade™ o lama impastatrice) sull'alberino e posizionarlo sul raccordo al centro della ciotola di lavorazione; quindi chiudere la ciotola con il coperchio.
2. Installare l'albero motore del tagliacubetti solo quando si utilizza il kit tagliacubetti. Per tagliare a cubetti le verdure o la frutta, inserire prima l'albero motore del tagliacubetti nella ciotola, seguito dalla griglia tagliacubetti, assicurandosi di allinearla con le 4 tacche nella ciotola, quindi inserire la lama tagliacubetti sulla griglia tagliacubetti, sopra l'albero motore del tagliacubetti. Verificare che la sezione piatta della lama (estremità della lama) sia allineata con l'area di inserimento lama della griglia.

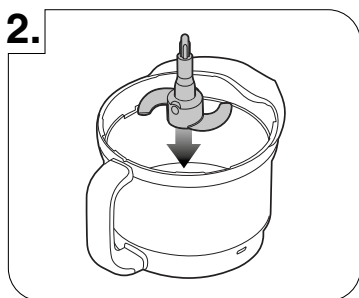
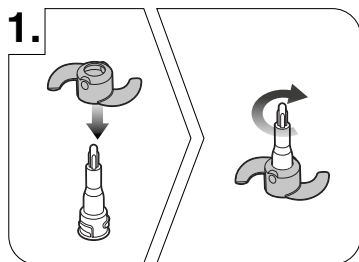
Alberino e S-blade™

1. Inserire con cautela la S-blade™ nell'alberino e girare in senso orario fino a bloccarla saldamente in posizione.
2. Posizionare delicatamente l'alberino assemblato e la S-blade™ sul raccordo al centro della ciotola. Evitare di toccare le lame.



Alberino e lama impastatrice

1. Inserire la lama impastatrice nell'alberino e girare in senso orario fino a bloccarla saldamente in posizione.
2. Posizionare l'alberino assemblato e la lama impastatrice sul raccordo al centro della ciotola.

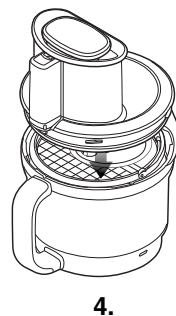
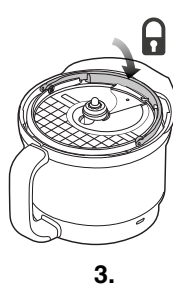
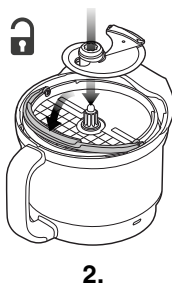
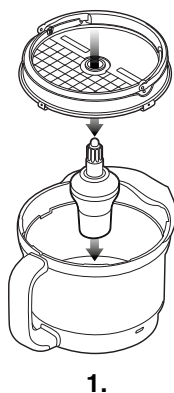


Coperchio

Posizionare il coperchio sulla ciotola di lavorazione. 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.



Gruppo lama di taglio





Funzioni

FUNZIONAMENTO

Guida introduttiva

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

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

Pannello di controllo

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

L'apparecchio si spegne premendo il pulsante POWER.

Premere il pulsante PLAY | STOP per avviare il motore in modo continuo.

Per fermare il motore, premere il pulsante PLAY | STOP durante la lavorazione.

Premere il pulsante PLAY | STOP 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.

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.

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

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 corrente prima di maneggiare le lame.

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

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.



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.



Suggerimenti

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

ACCESSORIO:	AZIONE	TIPI DI INGREDIENTI / PIATTI	SUGGERIMENTI
Lama S-Blade™	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, se necessario, in cubetti da 2,5 cm prima della lavorazione. <div style="text-align: center;">  ATTENZIONE </div> <p>Il motore non deve funzionare per più di 1 minuti alla volta.</p>
	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 la carne 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.
Lama impastatrice	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.
	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. • Ricetta consigliata <ul style="list-style-type: none"> - 375 g di farina - 235 g di acqua - 10 grammi di zucchero - 7 grammi di sale - 8 g di lievito • Quantità massima di farina = 575 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 il formaggio più morbido per 45 minuti prima di grattugiarlo. <div style="text-align: center;">  NOTA </div> <p>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.

ACCESSORIO:	AZIONE	TIPI DI INGREDIENTI / PIATTI	SUGGERIMENTI
Kit tagliacubetti	Disco tagliacubetti	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta e verdura crude e cotte 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'imbuto piccolo 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

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, sbucciarli.

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



NOTA IMPORTANTE



NOTA IMPORTANTE

Per risultati ottimali, utilizzare l'imbuto di dimensioni appropriate in base agli alimenti da lavorare, posizionare gli alimenti nell'imbuto e utilizzare lo spingitore per spingerli verso il basso prima di avviare il robot da cucina.

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.



NOTA

Se gli alimenti si incastrano nell'imbuto, rimuovere lo spingitore, rimuovere il coperchio dalla ciotola e, tenendo l'imbuto lontano dalla ciotola e dalle lame, rimuovere con attenzione gli alimenti incastrati con le mani.

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 12 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.



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 e il coperchio 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.



ATTENZIONE

Non toccare le lame della griglia tagliacubetti. Sono estremamente affilate.

Albero motore del tagliacubetti e contenitore per gli accessori

L'albero motore del tagliacubetti e il contenitore per gli accessori (se necessario) devono essere lavati solo a mano.

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.

Rimozione della lama tagliacubetti

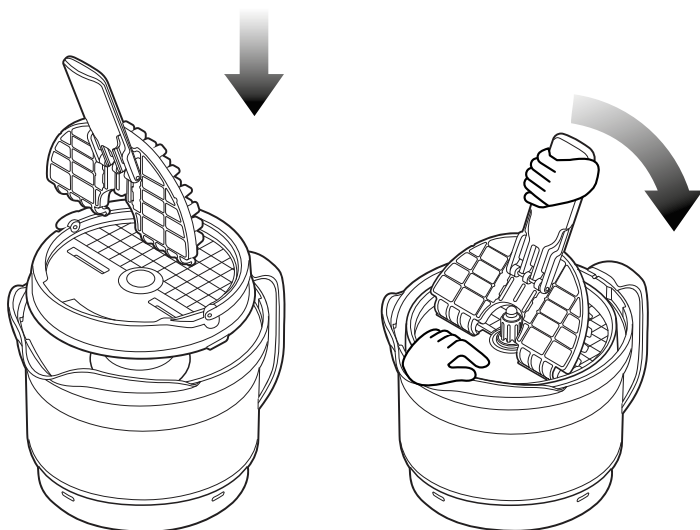
1. Con il coperchio rimosso dalla ciotola, utilizzare il pollice e l'indice per afferrare con attenzione il mozzo della lama tagliacubetti.
2. Sollevare e ruotare contemporaneamente l'albero motore del tagliacubetti per estrarlo e metterlo da parte.



NOTA

Se non è possibile rimuovere la lama, rimettere il coperchio sulla ciotola, inserire lo spingitore grande nell'imbuto del coperchio e premere il pulsante PULSE finché la punta della lama si ferma nell'area di inserimento lama.

Quindi, ripetere i passaggi precedenti.



Pulizia della griglia tagliacubetti



NOTE

- Prima di tutto, assicurarsi che la lama tagliacubetti sia stata rimossa.
 - La griglia tagliacubetti deve rimanere assemblata alla ciotola prima di utilizzare l'accessorio di pulizia.
 - L'albero motore del tagliacubetti può essere lasciato all'interno della ciotola e della griglia.
1. Estrarre l'accessorio di pulizia dal contenitore e sollevare la maniglia.
 2. Allineare e inserire le linguette dell'accessorio di pulizia nelle fessure della griglia, verificando che l'accessorio sia in posizione verticale.
 3. Con una mano, afferrare il manico dell'accessorio di pulizia. Con l'altra mano, praticare una pressione verso il basso sul lato vuoto della griglia.
 4. Spingere il manico dell'accessorio di pulizia in basso, verso il bordo della ciotola, mantenendo la pressione sulla griglia con l'altra mano: il cibo dovrebbe iniziare a passare attraverso la griglia e a cadere nella ciotola.
 5. Continuare a premere verso il basso con il manico fino a quando non si avverte più una resistenza o fino a quando non si riesce più a spingere oltre.

6. Sollevare il manico e rimuovere l'accessorio di pulizia dalle fessure della griglia. Ripetere il processo se sono ancora presenti pezzi grandi di cibo.



NOTA

Eventuali pezzi di cibo piccoli rimasti possono essere rimossi lavando lo spazzolino o sciacquando nel lavello.

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.

Prodotti per la pulizia

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

Gli alimenti che lasciano macchie e odori persistenti quali l'aglio, il pesce e alcune verdure quali le carote, possono lasciare odori o macchie residue nella ciotola o sul coperchio. Per rimuoverli, riempire con acqua tiepida e sapone (non superare il segno). Lasciare l'acqua con sapone per 5 minuti senza immergere l'intera ciotola. Quindi lavare con un detersivo delicato e acqua calda, risciacquare bene e asciugare a fondo. Riporre la ciotola senza coprirlo con il coperchio.



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.• Esercitare una pressione costante sullo spingitore.
Il cibo fuoriesce dall'imbuto	<ul style="list-style-type: none">• Vengono forniti imbusti di due dimensioni, da utilizzare in base alle dimensioni degli alimenti da lavorare. Controllare che il cibo venga compattato bene per ottenere i migliori risultati.
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.
Il motore non parte	<ul style="list-style-type: none">• Un interruttore di blocco di sicurezza impedisce l'avviamento del motore se questo non è stato montato correttamente. Assicurarsi che il coperchio della ciotola di lavorazione e lo spingitore grande siano bloccati saldamente in posizione.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Il coperchio potrebbe essersi sbloccato: verificare che sia saldamente in posizione.• Se il motore si sovraccarica, l'icona OVERLOAD PROTECTION (protezione da sovraccarico) sul display inizierà a lampeggiare. Spegnerne 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	<ul style="list-style-type: none">• 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.

PROBLEMA**SOLUZIONE SEMPLICE**

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 quello piccolo.

La lama tagliacubetti è bloccata sull'alberino

- Riposizionare il coperchio sulla ciotola e inserire lo spingitore grande.
- Premere una volta il pulsante PULSE e controllare che la lama sia allineata all'area di inserimento lama. Se non è così, ripetere l'operazione fino a raggiungere l'allineamento. Potrebbe essere necessario rimuovere il coperchio per verificare.
- Con il coperchio rimosso e la lama in posizione corretta, utilizzare il pollice e l'indice per afferrare con attenzione il mozzo della lama. Quindi, sollevare la lama e rimuoverla dall'alberino.

BILT. x Sage





Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni 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 una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.

INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI DEL CONTENITORE

Installare il contenitore solo dopo che tutti gli accessori al suo interno sono stati rimossi.

Consultare le istruzioni:

Se si è staccato.

INSTALLAZIONE

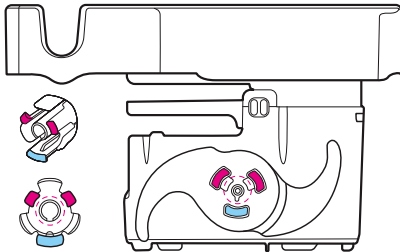
Fermagli della lama

1. Individuare il lato corretto del contenitore (lama impastatrice o lama per tagliare) e il fermaglio della lama corretto.
2. Inserire l'attacco del fermaglio della lama sul piolo della base del contenitore, mantenendo il corretto allineamento dei piedini del fermaglio della lama.
3. Spingere il fermaglio della lama fino a quando i piedini non si flettono all'interno dei fori della base del contenitore. Verificare che tutti e tre i piedini siano innestati nella base del contenitore.

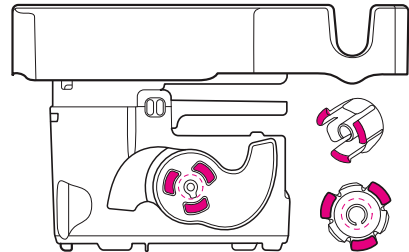


ATTENZIONE

Non toccare le lame della griglia tagliacubetti e la lama tagliacubetti. Sono estremamente affilate.



Fermaglio per la S-blade™
Vista laterale destra

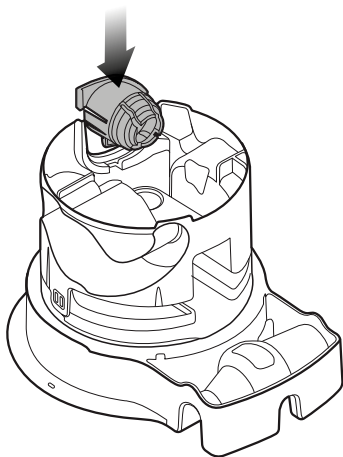


Fermaglio per la lama impastatrice
Vista laterale sinistra

INSTALLAZIONE

Guaina dell'alberino

1. Rimuovere tutti gli accessori e capovolgere il contenitore (**ATTENZIONE!** Le lame sono affilate).
2. Far scorrere la guaina verso il basso nelle sporgenze di guida. Premere fino a quando il fermaglio non scatta in posizione.



Sede tagliacubetti

1. Prendere la sede tagliacubetti e allineare le sporgenze alle fessure della sede di triturazione.
2. Posizionare la sede tagliacubetti sopra la sede di triturazione, controllando che le sporgenze siano correttamente innestate nelle fessure.
3. Far scorrere la sede di triturazione in avanti e in posizione, verificando che il gancio della sede di triturazione si innesti sotto la maniglia della sede di triturazione.



NOTA

- Lavare e risciacquare solo a mano.

DISTACCO

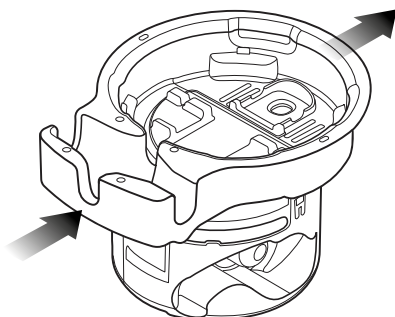
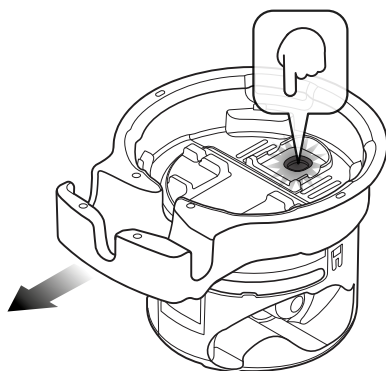
Sede tagliacubetti

1. Rimuovere tutti gli accessori dal contenitore (**ATTENZIONE!** Le lame sono affilate).
2. Premere il pulsante di rilascio e far scorrere la sede tagliacubetti verso l'esterno per staccarla.
3. Spingere verso il basso la maniglia della sede di triturazione e continuare a far scorrere la sede di triturazione per rimuoverla.



NOTA

- Lavare e risciacquare solo a mano.



the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



ES GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 7 Componentes
- 10 Montaje
- 13 Funciones
- 14 Consejos
- 16 Cuidado y limpieza
- 18 Resolución de problemas
- 20 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.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, retira y desecha correctamente la cubierta protectora acoplada al enchufe de este electrodoméstico.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión eléctrica de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu compañía eléctrica local.
- No coloques el procesador de alimentos cerca del borde de una encimera o una mesa ni en el escurridor del fregadero durante el funcionamiento. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y sin agua, harina, etc. La vibración durante el funcionamiento podría hacer que el aparato se mueva.

- Maneja el procesador de alimentos y los accesorios con cuidado: recuerda que las cuchillas y los discos son muy afilados y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el bol y durante la limpieza.
- Asegúrate siempre de que el procesador de alimentos esté completamente montado y con la tapa de procesamiento debidamente colocada antes de utilizarlo. El aparato no funcionará a menos que esté correctamente ensamblado.
- Asegúrate de que se haya pulsado el botón OFF y de que el procesador de alimentos esté apagado y desenchufado de la toma de corriente antes de colocar cualquier accesorio o la tapa de procesamiento.
- Para desenchufarlo, sujeta el enchufe y tira de él para extraerlo de la toma de corriente. Nunca tires del cable.
- Fija siempre el bol de procesamiento en la base del motor antes de colocar la cuchilla, o los discos.
- No introduzcas alimentos en la abertura para alimentos con los dedos u otros utensilios. Utiliza siempre el empujador de alimentos proporcionado.
- Mantén alejados de cuchillas o discos las manos y utensilios como, por ejemplo, cuchillos.
- No metas las manos o los dedos en el bol del procesador de alimentos a menos que el motor, las cuchillas o los discos se hayan detenido por completo.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con el procesador de alimentos.
- No intentes hacer funcionar el procesador de alimentos con un método que no sea el descrito en este folleto.
- 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 de que el motor, las cuchillas o los discos se hayan detenido por completo antes de desmontarlos.
- Asegúrate de que se ha pulsado el botón OFF y el aparato está desconectado y desenchufado de la toma de corriente cuando no se utilice, si se deja sin supervisión y antes de montarlo, limpiarlo o guardarlo. Se debe tener cuidado al retirar los alimentos del bol de procesamiento, asegurándose de que el motor, las cuchillas o los discos se hayan detenido completamente antes de desmontarlos. El bol de procesamiento debe desbloquearse del cuerpo del motor. Y las cuchillas, la cuchilla amasadora o el disco deben

retirarse antes de extraer los alimentos procesados.

- No tritures HIELO en los boles de procesamiento, ya que podrían dañarse las cuchillas. Recomendamos el uso de una batidora de vaso para triturar el hielo.
- 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 antes de colocarlos en el bol. De lo contrario, estos líquidos calientes podrían emitir vapores y causar lesiones.
- No muevas el procesador de alimentos mientras esté en funcionamiento.
- Supervisa el procesador de alimentos en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- No coloques ninguna pieza del procesador de alimentos en el microondas.
- 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.

- Mantén el aparato limpio. No utilices productos de limpieza muy abrasivos ni cáusticos al limpiar el aparato. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. Los aparatos pueden ser utilizados 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.
- Se debe supervisar a los niños, para evitar que jueguen con el aparato.

- Los niños no deben realizar la limpieza ni tareas de mantenimiento sin supervisión.
- 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.
- 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.
- 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. Al igual que los cuchillos afilados, los discos y las cuchillas deben guardarse fuera del alcance de los niños, en la caja de almacenamiento suministrada.
- 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.
- Las cuchillas y los discos son extremadamente afilados y deben manejarse con cuidado en todo momento. Evita el contacto con las piezas móviles durante el funcionamiento. Mantén las manos, el pelo, la ropa y utensilios como las espátulas y otros fuera de la abertura para alimentos del procesador, para evitar lesiones personales o dañar el aparato. Utiliza siempre el empujador para empujar los alimentos hacia abajo en la abertura para alimentos.
- 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.



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



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.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes

A. Tapa de empujador pequeño

La tapa de empujador pequeño también sirve para cubrir la abertura para alimentos pequeña.

B. 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.

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. 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.

E. Tapa de procesamiento con junta de silicona

Se bloquea en el bol de procesamiento.

F. Bol principal con asa

El bol se bloquea en la base del motor.

G. Botón de encendido/apagado POWER

H. Botón PULSE

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

I. Botón PLAY | STOP

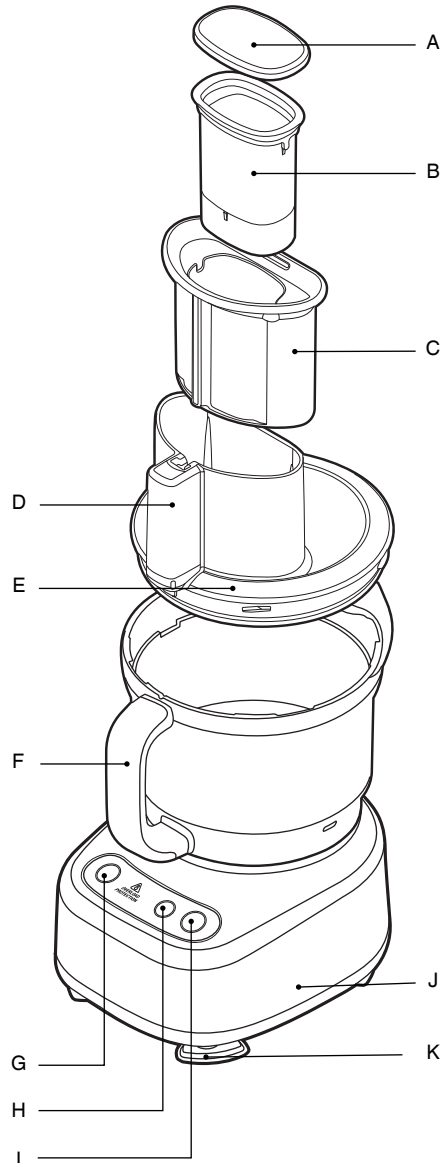
Púlsalo para iniciar y detener el motor.

J. Base del motor de inducción potente

Motor de inducción con sistema de frenado de seguridad.

K. Pies de goma antideslizantes

Para mayor seguridad y estabilidad.



CE Datos técnicos
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Cuchilla de corte en dados

Se utiliza con la rejilla de corte en dados para trocear con esa forma.

2. Rejilla de corte en dados

Se utiliza con la cuchilla de corte en dados para trocear con esa forma.

3. Limpiador de la rejilla de corte

Se utiliza para limpiar la rejilla de corte en dados.

4. Eje principal

Se acopla a la cuchilla o a los discos.

5. Caja de engranajes de corte en dados

Se utiliza con el set de corte.

6. Rallador reversible

Utiliza un lado de este disco para rallado fino y el otro lado para rallado grueso.

7. Rebanador ajustable

Utiliza este disco para cortar ingredientes. Puede cortar grosores de 0,3 mm a 5 mm.

8. S-Blade™

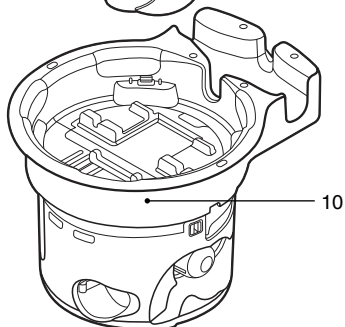
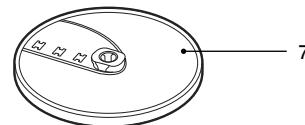
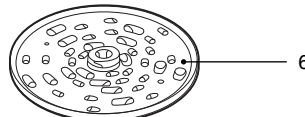
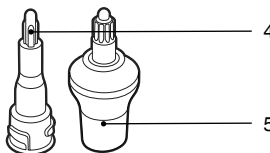
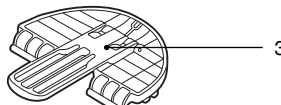
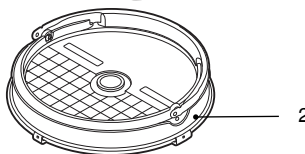
Se utiliza para trocear, mezclar y procesar rápidamente una variedad de ingredientes.

9. Cuchilla amasadora

Cuchilla de material blando para amasar.

10. Organizador

Para guardar todos los accesorios.

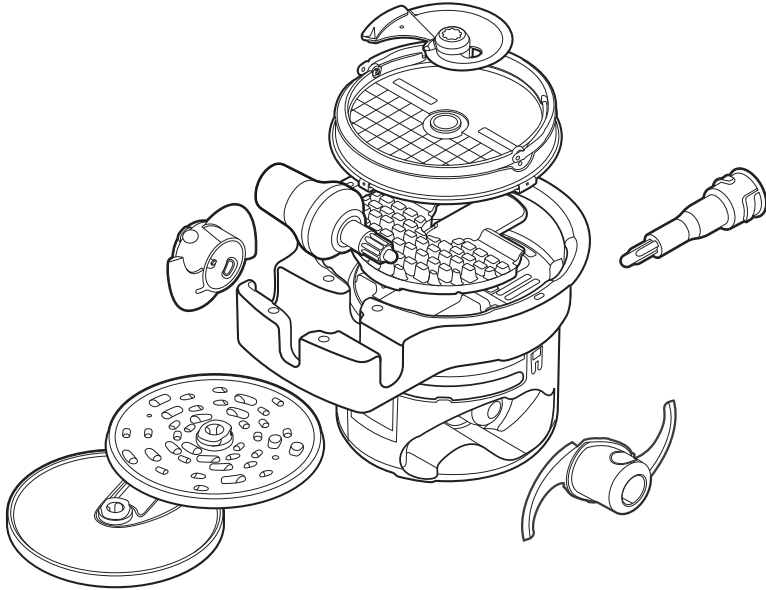


CONSEJO

¿Cómo se saca el organizador del bol? Con la tapa asentada sobre el organizador, sujeta el borde exterior de este por debajo de la tapa y levanta el organizador para separarlo del bol. Luego levanta la tapa del organizador para acceder a los accesorios.

EXTRACCIÓN Y MONTAJE DE ACCESORIOS

- Todos los accesorios tienen asignado un espacio en el organizador, indicado por el color correspondiente.
- Los accesorios están disponibles independientemente unos de otros.





Montaje

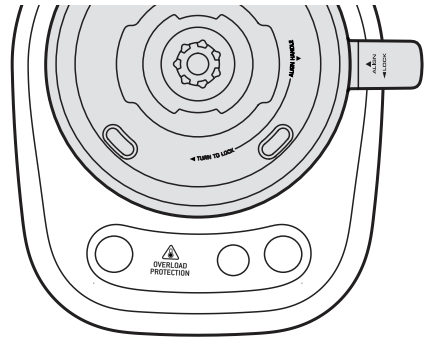
ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, retira cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrate de que el botón POWER esté APAGADO y de que el procesador de alimentos esté desenchufado.
- Ten cuidado al manipular las cuchillas 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, el empujador de alimentos y la tapa del empujador— 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.

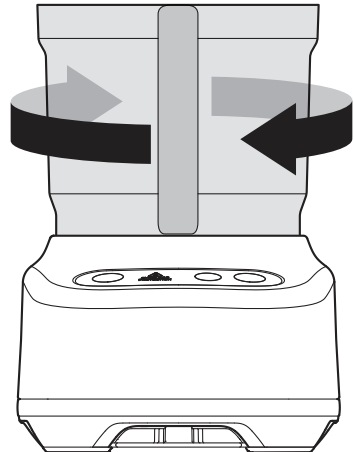
MONTAJE

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.

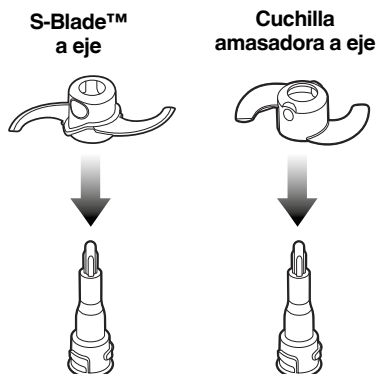


Ejes y discos



ADVERTENCIA

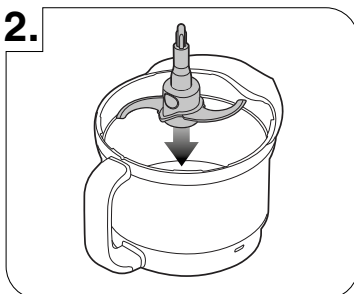
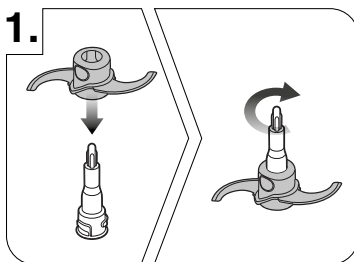
No toques las cuchillas de la rejilla de corte en dados ni la cuchilla de corte en dados, ya que son muy afiladas.



1. En primer lugar, monta el accesorio elegido (S-Blade™ o cuchilla amasadora) sobre el eje. Colócalos sobre el acoplamiento en el centro del bol de procesamiento. Luego, coloca la tapa sobre el bol de procesamiento.
2. La caja de engranajes de corte en dados es necesaria cuando se utiliza el set de corte. Para cortar verdura o fruta en dados, introduce primero en el bol la caja de engranajes y luego la rejilla de corte en dados, que debe alinearse con las 4 pestañas del bol. A continuación, coloca la cuchilla de corte en dados sobre la rejilla, encima de la caja de engranajes. Asegúrate de que la sección plana de la cuchilla (el extremo) está alineada con la zona de "inserción de cuchilla" en la rejilla.

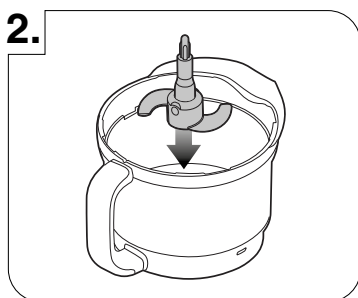
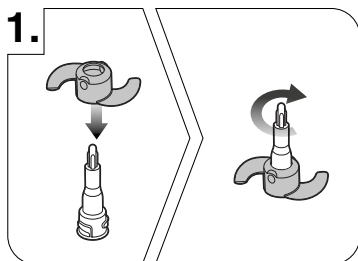
Eje y S-Blade™

1. Inserta con cuidado la S-Blade™ en el eje y gira en sentido horario hasta que queden bien encajados en su sitio.
2. Coloca el eje y la S-Blade™ montados sobre el acoplamiento en el centro del bol con precaución. Evita tocar las cuchillas.



Eje y cuchilla amasadora

1. Inserta la cuchilla amasadora en el eje y gira en sentido horario hasta que queden bien encajados en su sitio.
2. Coloca el eje y la cuchilla amasadora montados sobre el acoplamiento en el centro del bol.

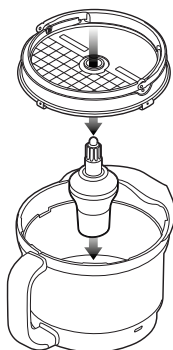


Tapa

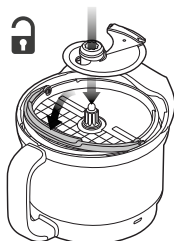
Coloca la tapa en el bol de procesamiento. Para BLOQUEAR la tapa, sujeta la abertura y girala en el sentido de las agujas del reloj para que las piezas del asa se alineen. Mediante el correcto bloqueo de la tapa, el cierre de seguridad con bloqueo quedará encajado.



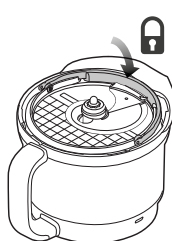
Montaje de cuchillas de corte



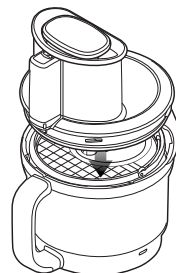
1.



2.



3.



4.



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 cierre de seguridad con bloqueo.

Panel de control

Cuando el aparato esté enchufado y se pulse el botón POWER, los botones se iluminarán y el procesador de alimentos estará listo para usar.

Si dicho botón se pulsa en esta fase, el aparato se apagará.

Si pulsas el botón PLAY | STOP, el motor se pondrá en marcha.

Pulsa de nuevo el botón PLAY | STOP durante el procesamiento y el motor se detendrá.

Pulsa PLAY | STOP 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. Los ingredientes pueden añadirse por la abertura de la tapa. Cuando se vuelva a insertar el empujador grande, la unidad seguirá procesando.

Al pulsar el botón PULSE, el motor funcionará solo mientras se mantenga pulsado el botón.

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

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.

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 entre en modo de espera.



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 de la cuña. Si esto ocurre más de una vez, es posible que el bol esté sobrecargado. Intenta procesar en cantidades más pequeñas.



Consejos

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

ACCESORIO	ACCIÓN	TIPOS DE INGREDIENTES/PLATOS	CONSEJOS
S-Blade™	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">• Si es necesario, pela los alimentos y córtalos en dados de 2,5 cm antes de procesar.  ADVERTENCIA <p>El motor no debe funcionar durante más de 1 minuto cada vez.</p>
	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 la carne 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.• Receta recomendada<ul style="list-style-type: none">- 375 g de harina - 235 g de agua- 10 g de azúcar - 7 g de sal- 8 g de levadura• Cantidad máxima de harina = 575 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.
Disco reversible para rallar	Rallado 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.  NOTA <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.

ACCESORIO

ACCIÓN

TIPOS DE
INGREDIENTES/PLATOS

CONSEJOS

Set de corteDisco de corte
en dados

- Frutas y verduras crudas y cocidas

- Usa una abertura para alimentos 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.

**NOTAS IMPORTANTES**

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

- Queso
- Boniato/kumara crudos.
- Carne (incluidos embutidos duros).
- Frutas y verduras de piel dura, como la piña y la sandía. Deben pelarse primero.

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

**NOTAS IMPORTANTES**

Para obtener resultados óptimos, usa la abertura adecuada para el tamaño de los alimentos que vayas a procesar. Colócalos en la abertura y utiliza el empujador para presionar ligeramente hacia abajo antes de poner en marcha el procesador de alimentos.

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.

**NOTA**

Si los alimentos se atascan dentro de la abertura, retira el empujador, quita la tapa del bol y, con la abertura alejada del bol y de las cuchillas, saca manualmente con mucho cuidado los alimentos atascados dentro de la abertura.

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 12 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.



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 ni la tapa en agua durante periodos 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 período más largo. Limpia siempre el bol de procesamiento inmediatamente después de procesar la piel de los cítricos.



ADVERTENCIA

No toques las cuchillas de la rejilla de corte en dados. Son muy afiladas.

Caja de engranajes de corte en dados y organizador de accesorios

El eje de engranaje de corte en dados y el organizador de accesorios (si es necesario) deben lavarse únicamente a mano.

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.

Extracción de la cuchilla de corte en dados

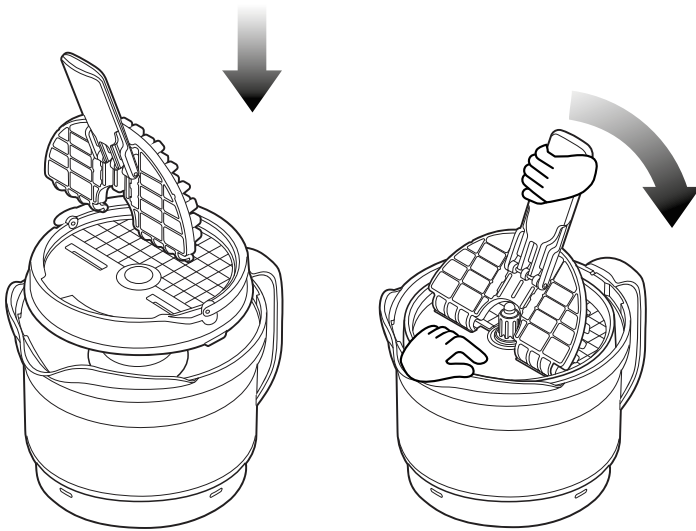
1. Con el bol sin la tapa, utiliza el pulgar y el índice para agarrar con cuidado el buje de la cuchilla de corte.
2. Levanta y gira simultáneamente la caja de engranajes de corte en dados y apártala.



NOTA

Si no puedes extraer la cuchilla, vuelve a colocar la tapa en el bol, coloca el empujador grande en la abertura para alimentos de la tapa y pulsa el botón Pulse hasta que veas que la punta de la cuchilla se detiene en la zona de "inserción de cuchilla".

Luego, repite los pasos anteriores.



Limpieza de la rejilla de corte en dados



NOTAS

- La cuchilla de corte en dados se debe haber extraído previamente.
 - La rejilla de corte en dados debe permanecer correctamente montada en el bol antes de utilizar el limpiador de la rejilla.
 - La caja de engranajes de corte en dados puede permanecer dentro del bol y la rejilla.
1. Saca el limpiadora del organizador y levanta el asa.
 2. Alinea e inserta las pestañas del limpiador en las ranuras de la rejilla. El limpiador debe mantenerse en posición vertical.
 3. Sujeta el asa del limpiador con una mano. Con la otra mano, haz presión sobre el otro lado de la rejilla.
 4. Empuja el asa del limpiador hacia el borde del bol, manteniendo la presión sobre la rejilla con la otra mano. Deberían empezar a salir los restos de comida por la rejilla y caer en el bol.
 5. Sigue presionando con el asa hasta que la comida deje de ofrecer resistencia y no puedas seguir empujando.
 6. Vuelve a levantar el asa y saca el limpiador de las ranuras de la rejilla. Repite el proceso si aún quedan trozos grandes de comida.



NOTA

Si quedan trozos pequeños, se pueden eliminar con un cepillo o enjuagando la rejilla en el fregadero.

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.

Agentes limpiadores

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

Las manchas persistentes, los alimentos con olor fuerte (como el ajo, el pescado y algunas verduras, por ejemplo las zanahorias) pueden dejar olores o rastros en el bol o la tapa. Para eliminarlos, vierte una cantidad moderada de agua tibia jabonosa. 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.



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.• Ejerce una presión uniforme sobre el empujador.
Los alimentos se caen en la abertura para alimentos	<ul style="list-style-type: none">• Hay dos tamaños de abertura para distintos tamaños de alimentos. Asegúrate de que la comida cabe adecuadamente para obtener los mejores resultados.
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.
El motor no arranca	<ul style="list-style-type: none">• 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, la tapa y el empujador grande estén bien colocados y bloqueados en su posición.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Es posible que la tapa se haya desbloqueado, comprueba que esté bien colocada.• 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.

PROBLEMA**SOLUCIÓN FÁCIL****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, procesala 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 pequeña.

La cuchilla de corte en dados se ha atascado en el eje

- Vuelve a colocar la tapa en el bol e introduce el empujador grande.
- Pulsa una vez el botón Pulse y comprueba si la cuchilla está alineada con la zona de "inserción de cuchilla". De no ser así, repite el procedimiento para alinearla. Puede que tengas que quitar la tapa para confirmarlo.
- Con la tapa quitada y la cuchilla en la posición correcta, sujeta con cuidado el buje de la cuchilla con el pulgar y el índice. Luego levanta la cuchilla para extraerla del eje.

BILT. x Sage



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años 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 www.sageappliances.com.

MONTAJE DE LOS COMPONENTES DEL ORGANIZADOR

Antes de montar el organizador, es preciso retirar todos los accesorios que contenga. Consulta estas instrucciones:

Si se cae y se desmonta.

MONTAJE

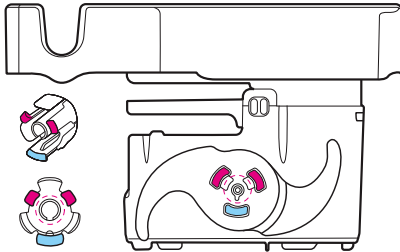
Clips de cuchilla

1. Localiza el lado correcto del organizador (cuchilla amasadora o cuchilla de trocear) y el clip de cuchilla requerido.
2. Inserta la espita del clip de la cuchilla en el enganche de la base del organizador, manteniendo la alineación correcta de las patillas del clip.
3. Empuja el clip de la cuchilla hasta que las patillas entren en los orificios de la base del organizador. Asegúrate de que las tres patillas estén encajadas en la base del organizador.



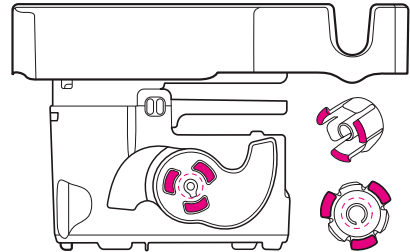
ADVERTENCIA

No toques las cuchillas de la rejilla de corte en dados ni la cuchilla de corte en dados, ya que son muy afiladas.



Clip de S-Blade™

Vista lateral derecha



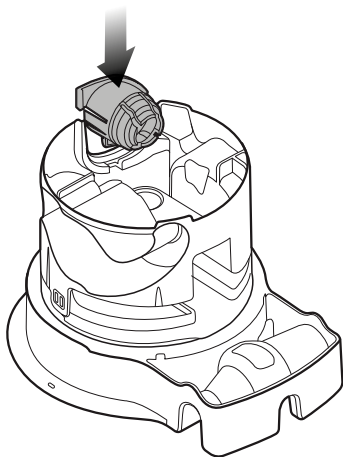
Clip de cuchilla amasadora

Vista lateral izquierda

MONTAJE

Funda del eje

1. Retira todos los accesorios y pon el organizador boca abajo (**¡ADVERTENCIA!** Las cuchillas son muy afiladas).
2. Desliza la funda hacia abajo siguiendo las guías. Sigue presionando hasta que el clip encaje.



Compartimento de cortador en dados

1. Alinea las guías del compartimento de cortador en dados con las ranuras del compartimento de rallador.
2. Coloca el compartimento de cortador en dados sobre el compartimento de rallador, asegurándote de que las guías encajan correctamente en las ranuras.
3. Desliza hacia delante el compartimento de cortador en dados, asegurándote de que el enganche del compartimento encaje debajo del asa del compartimento de rallador.



NOTA

- La limpieza y el enjuagado deben realizarse a mano.

DESAPEGO

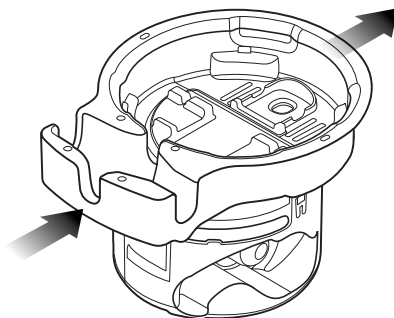
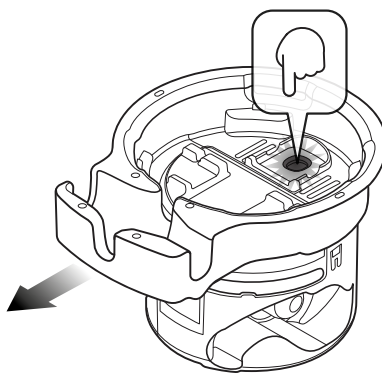
Compartimento de cortador en dados

1. Retira todos los accesorios del organizador (**¡ADVERTENCIA!** Las cuchillas son muy afiladas).
2. Pulsa el botón de apertura y desliza hacia atrás el compartimento para soltarlo.
3. Empuja hacia abajo el asa del compartimento de rallador y sigue deslizando el compartimento de cortador en dados para sacarlo.



NOTA

- La limpieza y el enjuagado deben realizarse a mano.



the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Componentes
- 10 Montagem
- 13 Funções
- 14 Sugestões
- 16 Cuidados e limpeza
- 18 Resolução de problemas
- 20 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 GARDE- AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

- Está disponível uma versão deste documento para transferência em sageappliances.com.
- Remova e elimine em segurança qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o aparelho.
- 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.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver dúvidas.
- Não coloque o processador de alimentos perto da extremidade de um banco ou mesa nem sobre o escorredor do lava-louças durante o funcionamento. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e livre de água,

farinha, etc. A vibração durante o funcionamento pode fazer com que o aparelho se mova.

- Manuseie o processador de alimentos e acessórios com cuidado e lembre-se que as lâminas e discos são extremamente afiados e devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
- Exerça os devidos cuidados ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Certifique-se sempre de que o processador de alimentos está completamente montado com a tampa de processamento encaixada antes do funcionamento. O aparelho só funciona se estiver montado corretamente.
- Certifique-se de que premiu o botão OFF (Desligar) e que a ficha do processador de alimentos foi retirada da tomada elétrica antes de instalar quaisquer acessórios ou a tampa de processamento.
- Para desligar, segure a ficha e retire-a da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- Fixe sempre a taça de processamento na base do motor antes de instalar a lâmina, ou discos.
- Não use os dedos ou outros utensílios para empurrar os alimentos na calha de alimentação. Utilize sempre o empurrador de alimentos fornecido.
- Mantenha as mãos, facas e outros utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento.
- Não coloque as mãos ou os dedos na taça do processador de alimentos, exceto se o motor, a lâmina ou os discos estiverem completamente parados.
- Nunca use acessórios além dos que foram fornecidos com o processador de alimentos.
- Não tente utilizar o processador de alimentos por outro método além dos descritos neste folheto de instruções.
- 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 de que o motor, as lâminas ou os discos pararam completamente antes de desmontar.
- Certifique-se de que premiu o botão OFF (Desligar) e remova a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a ser utilizado, se for deixado sem supervisão e antes de desmontar, limpar ou armazenar.
- Deve exercer os devidos cuidados ao remover os alimentos da taça de processamento certificando-se

de que o motor, as lâminas ou discos estão completamente parados antes de os desmontar. A taça de processamento deve ser então desinstalada do corpo do motor e as lâminas, a lâmina de massa ou o disco cuidadosamente removidos antes de tentar remover os alimentos processados.

- Não pique GELO na taça de processamento. Se o fizer, danifica as lâminas. Recomendamos o uso de um liquidificador para picar gelo.
- 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 alimentos quentes ou a ferver, aguarde que os líquidos estejam frios 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 processador de alimentos enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o processador de alimentos sem supervisão durante a utilização.
- Não coloque nenhuma parte do processador de alimentos no forno micro-ondas.

- 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.
- Mantenha o aparelho limpo. Não use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos para limpar o aparelho. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste folheto.

DIRETRIZES DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance

das crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais 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 devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho e de manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças sem supervisão.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- As lâminas e os discos de processamento são extremamente afiados e devem ser sempre manuseados com o máximo cuidado. Evite o contacto com as peças móveis durante o funcionamento. Mantenha as mãos, cabelo, roupas, espátulas e outros utensílios afastados da calha de alimentação do processador de alimentos para evitar ferimentos pessoais ou danos no aparelho. Utilize sempre o empurrador de alimentos para empurrar os alimentos na calha de alimentação.

- 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 electricista 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.

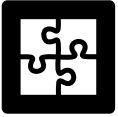


Para proteger contra choques elétricos ou incêndio, não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido.



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.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes

A. Tampa do empurrador pequeno

A tampa do empurrador pequeno funciona como uma cobertura da calha de alimentação mais pequena.

B. 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.

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. Sistema de segurança da calha de alimentação

Impede o funcionamento do motor, exceto se a taça e a tampa estiverem encaixadas nas devidas posições e o empurrador de alimentos grande estiver inserido.

E. Tampa de processamento com vedante de silicone

Para fixar na taça de processamento.

F. Taça principal com pega

A taça é encaixada na base do motor.

G. Botão POWER (Ligar/Desligar)

H. Botão PULSE (Impulso)

Mantenha premido brevemente para impulsos de potência curtos. O motor para automaticamente após soltar o botão PULSE (Impulso).

I. Botão PLAY/STOP (Iniciar/Pausa)

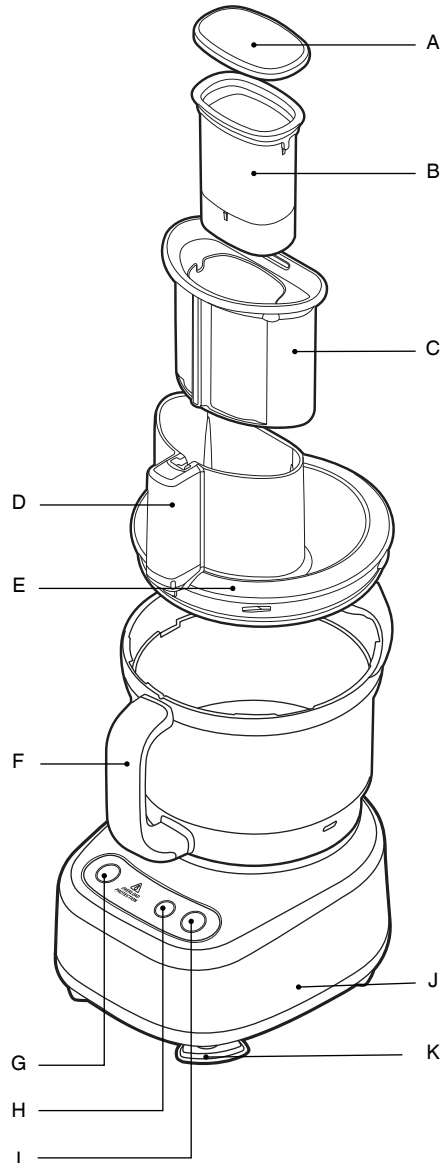
Prima para iniciar e pausar o motor.

J. Base do motor de indução potente

Motor de indução com sistema de travagem de segurança.

K. Pés de borracha antideslizantes

Para maior segurança e estabilidade.



CE Informações de classificação
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Lâmina de corte em cubos

Para usar com a grelha de corte em cubos.

2. Grelha de corte em cubos

Para usar com a lâmina de corte em cubos.

3. Dispositivo de limpeza dos acessórios de corte em cubos

Para limpar a grelha de corte em cubos.

4. Eixo principal

Encaixa na lâmina ou discos.

5. Caixa de engrenagem de corte em cubos

Para usar com o kit de corte em cubos.

6. Triturador reversível

Utilize um lado deste disco para trituração fina e o outro lado para trituração grossa.

7. Disco de corte ajustável

Utilize este disco para fatiar ingredientes. Para fatiar com espessura entre 0,3 mm e 5,0 mm.

8. S-Blade™

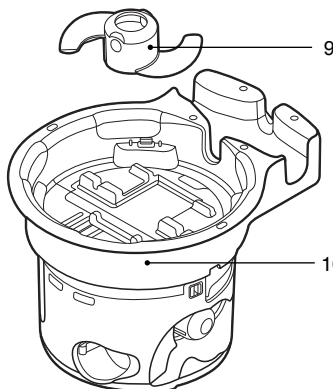
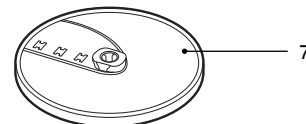
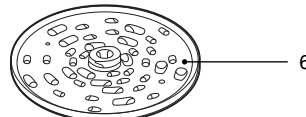
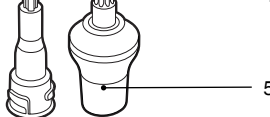
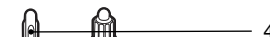
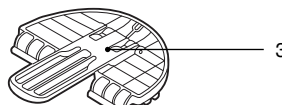
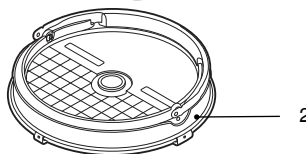
Para cortar e misturar vários ingredientes com rapidez.

9. Lâmina de massa

Lâmina em material macio para amassar a massa.

10. Caixa de acessórios

Para guardar todos os acessórios.

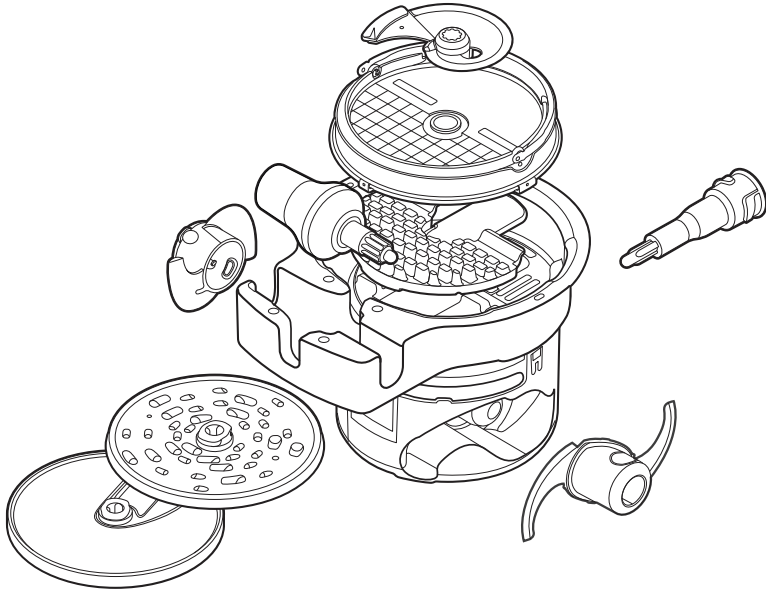


SUGESTÃO

Como remover a caixa de acessórios da taça?
Com a tampa na caixa de acessórios, segure no rebordo da caixa por baixo do encaixe da tampa e puxe a caixa para cima para remover da taça. Depois, levante a tampa da caixa aceder aos acessórios.

REMOVER E INSTALAR ACESSÓRIOS

- Todos os acessórios têm um lugar específico na caixa com uma cor correspondente.
- É possível aceder a cada acessório independentemente.





Montagem

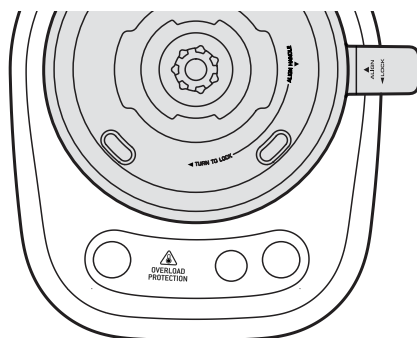
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o processador de alimentos pela primeira vez. Certifique-se de que o botão POWER (Ligar/Desligar) está na posição OFF (Desligar) e que a ficha do processador de alimentos está desligada da tomada elétrica.
- Exerça os devidos cuidados ao manusear as lâminas 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 a caixa de engrenagem de corte em cubos, o empurrador de alimentos e a tampa do empurrador de alimentos.
- É possível que o motor liberte um odor quando utilizar o processador de alimentos pela primeira vez. Isto é normal e dissipa-se com o uso.
- Use sempre o processador de alimentos numa superfície de trabalho seca e nivelada.

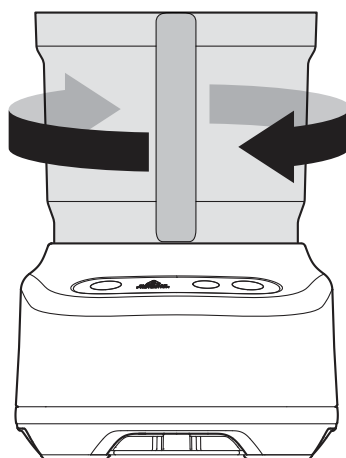
MONTAGEM

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 devida posição. O processador de alimentos só funciona quando a taça está bloqueada na posição correta.

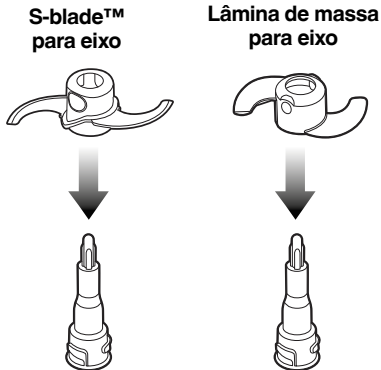


Eixos e discos



AVISO

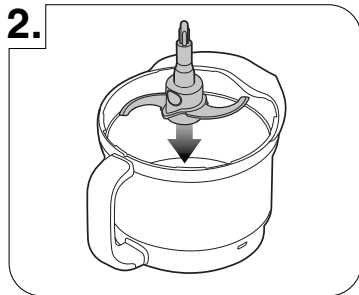
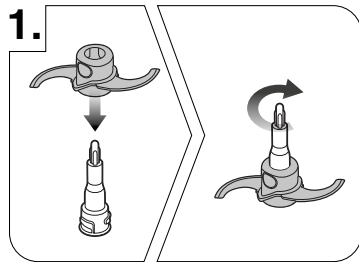
Não toque nas lâminas da grelha de corte em cubos e lâmina de corte em cubos. São extremamente afiadas.



1. Primeiro, é necessário instalar o acessório escolhido (S-blade™ ou lâmina de massa) no eixo e colocar as peças na posição correta sobre o acoplamento no centro da taça de processamento; em seguida, coloque a tampa na taça de processamento.
2. A caixa de engrenagem de corte em cubos é necessária para utilizar o kit de corte em cubos. Para cortar vegetais ou fruta em cubos, insira primeiro a caixa de engrenagem de corte em cubos na taça, seguida da grelha de corte em cubos, certificando-se de que está alinhada com as 4 patilhas na taça; em seguida, coloque a lâmina de corte em cubos na grelha de corte em cubos, sobre a caixa de engrenagem de corte em cubos. Certifique-se de que a secção plana da lâmina (extremidade da lâmina) está alinhada com a área "insert blade" (inserir lâmina) da grelha.

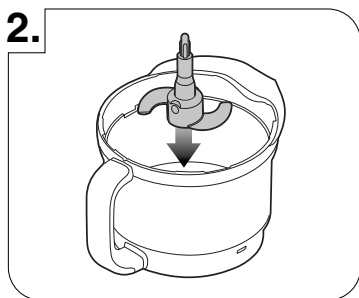
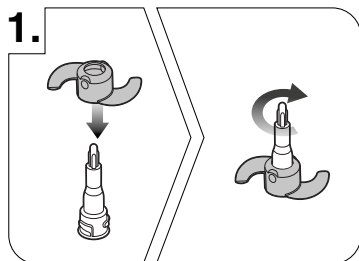
Eixo e S-blade™

1. Insira cuidadosamente a S-blade™ no eixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até estar firmemente bloqueada no lugar.
2. Coloque o eixo com a S-blade™ instalada sobre o acoplamento no centro da taça com cuidado. Evite tocar nas lâminas.



Eixo e lâmina de massa

1. Insira a lâmina de massa no eixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até estar firmemente bloqueada no lugar
2. Coloque o eixo com a lâmina de massa instalada sobre o acoplamento no centro da taça.

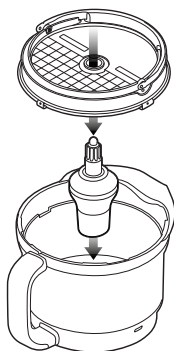


Tampa

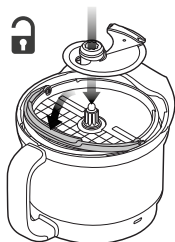
Coloque a tampa na taça de processamento. Para BLOQUEAR a tampa, segure a calha e rode no sentido dos ponteiros do relógio de maneira que as peças da pega fiquem alinhadas. O bloqueio correto da tampa engata o interbloqueio de segurança na pega.



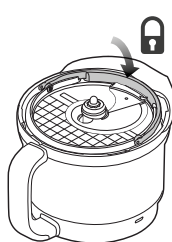
Montagem de lâminas de corte



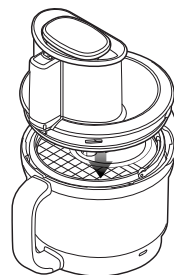
1.



2.



3.



4.



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 ser colocado na calha para o empurrador ativar o fecho de bloqueio de segurança.

Painel de controlo

Quando a máquina é ligada à alimentação e prime o botão POWER (Ligar/Desligar), os botões 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/STOP (Iniciar/Parar), o motor começa a funcionar continuamente.

Prima novamente PLAY/STOP (Iniciar/Pausa) durante o processamento para o motor parar.

Prima PLAY/STOP (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. 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.

Utilize uma combinação dos botões PULSE (Impulso) e PLAY/STOP (Iniciar/Parar) para um maior controlo ao processar os ingredientes.

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.

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.



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 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.



Sugestões

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

ACESSÓRIO	AÇÃO	TIPOS DE INGREDIENTES/ RECEITAS	SUGESTÕES
S-Blade™	Cortar	<ul style="list-style-type: none">• Frutas e vegetais crus• Carne e peixe cru ou cozinhado• Ervas frescas• Pão ralado• Frutos secos• Frutos secos	<ul style="list-style-type: none">• Se necessário, apare e corte os alimentos em cubos de 2,5 cm antes de processar.  AVISO <p>O motor não deve funcionar durante mais do que 1 minuto de cada vez.</p>
	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 a carne 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.• Receita recomendada<ul style="list-style-type: none">- 375 g de farinha - 235 g de água- 10g de açúcar - 7g de sal- 8g de fermento• Quantidade máxima de farinha = 575 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.  NOTA <p>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.

ACESSÓRIO	AÇÃO	TIPOS DE INGREDIENTES/ RECEITAS	SUGESTÕES
Kit de corte em cubos	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 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.

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.

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



NOTAS IMPORTANTES



NOTAS IMPORTANTES

Para obter os melhores resultados, utilize a calha de tamanho adequado aos alimentos que vai processar, posicione os alimentos na calha e use o empurrador para empurrar ligeiramente os alimentos antes de ligar o processador de alimentos.

Pressão

Nunca introduza os alimentos à força na calha ao processar, visto que 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.



NOTA

Se os alimentos ficarem encravados na calha, remova o empurrador e a tampa da taça e, com a calha afastada da taça e das lâminas, retire à mão os alimentos presos na calha.

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 12 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.).



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 e da tampa em água durante períodos prolongados.

Para manter a taça e a tampa limpas e evitar que os alimentos sequem, siga 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 danifica e reduz 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.



AVISO

Não toque nas lâminas da grelha de corte em cubos. São extremamente afiadas.

Caixa de engrenagem de corte em cubos e caixa de acessórios

A caixa de engrenagem de corte em cubos e a caixa de acessórios (se necessário) só devem ser lavados à mão.

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 limpar as lâminas.
- O eixo, as lâminas e os discos podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Remover a lâmina de corte em cubos

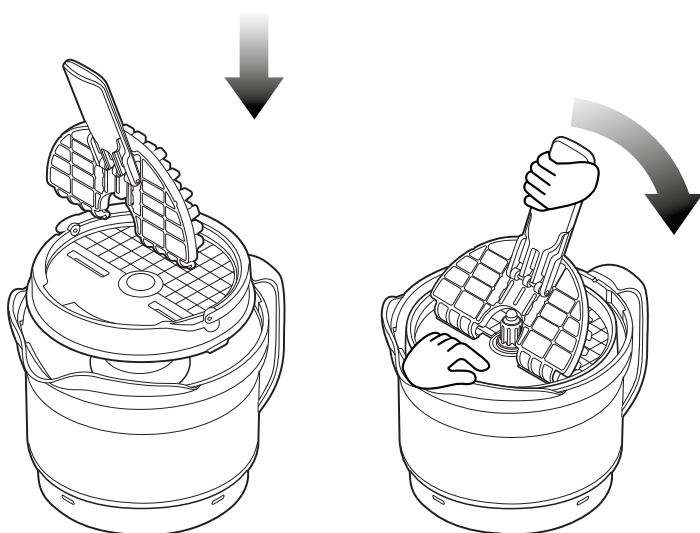
1. Com a tampa removida da taça, use o polegar e o indicador para pegar cuidadosamente no encaixe da lâmina de corte em cubos.
2. Levante e simultaneamente torça a caixa de engrenagem de corte em cubos e ponha de lado.



NOTA

Se não conseguir remover a lâmina, volte a colocar a tampa na taça, insira o empurrador grande na calha de alimentação da tampa e prima o botão Pulse (Impulso) até a ponta da lâmina parar na área "insert blade" (inserir lâmina).

Em seguida, repita os passos acima.



Limpar a grelha de corte em cubos



NOTAS

- Certifique-se de que a lâmina de corte em cubos é removida primeiro.
 - A grelha de corte em cubos deve estar corretamente instalada na taça antes de usar o dispositivo de limpeza dos acessórios de corte em cubos.
 - A caixa de engrenagem de corte em cubos pode ficar dentro da taça e da grelha.
1. Tira o dispositivo de limpeza da caixa de acessórios e vire a pega para cima.
 2. Alinhe e insira as patilhas do dispositivo de limpeza nas ranhuras da grelha e certifique-se de que o dispositivo está na vertical.
 3. Com uma mão, segure na pega do dispositivo de limpeza. Com a outra mão, faça pressão/ mantenha premido o lado em branco da grelha.
 4. Empurre a pega do dispositivo de limpeza para baixo na direção do rebordo da taça e continue a pressionar a grelha com a outra mão. Os alimentos devem começar a escoar pela grelha para a taça.
 5. Continue a empurrar com a pega até deixar de sentir resistência ao pressionar os alimentos e não conseguir empurrar mais.
 6. Levante a pega e remova o dispositivo de limpeza das ranhuras da grelha. Repita o processo se restarem pedaços grandes.



NOTA

Se restarem pedaços pequenos de alimentos, pode removê-los com a escova ou enxaguando com água.

Base do motor

Limpe a base do motor com um pano suave e humedecido e, em seguida, seque-a cuidadosamente. Remova qualquer resíduos de alimentos presentes no cabo de alimentação.

Agentes de limpeza

Não use esfregões ou produtos de limpeza abrasivos na base do motor ou nas taças, visto que podem riscar a superfície. Utilize apenas água morna e detergente com um pano macio.

Nódoas e odores persistentes, alimentos com um cheiro forte, como alho, peixe e alguns vegetais, como cenouras, podem deixar odores ou manchar a taça ou tampa. Para remover, encha com água morna com detergente sem deixar transbordar. Deixe de molho durante 5 minutos, sem submergir a totalidade da taça. Lave então com água morna e detergente suave, enxague bem e deixe secar cuidadosamente. Armazene a taça sem a tampa.



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 uniforme no empurrador.
Os alimentos tombam na calha de alimentação	<ul style="list-style-type: none">• Há dois tamanhos de calhas adequados ao tamanho dos alimentos. Certifique-se de que os alimentos estão bem comprimidos para obter melhores resultados.
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.
O motor não arranca	<ul style="list-style-type: none">• Existe um fecho do sistema de interbloqueio para impedir o arranque do motor se não estiver corretamente montado. Certifique-se de que a tampa da taça de processamento e o empurrador grande estão encaixados na posição correta.• O conteúdo alimentar na calha de alimentação deve estar abaixo da linha de enchimento máximo.• Inspeccione o cabo de alimentação e a tomada elétrica se ainda assim o motor não arrancar.

PROBLEMA**SOLUÇÃO FÁCIL****O processador de alimentos desliga-se durante o funcionamento**

- A tampa pode estar desbloqueada, certifique-se de que está encaixada 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 estar encravados 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 pequena.

Lâmina de corte em cubos encravada no eixo

- Volte a colocar a tampa na taça e insira o empurrador grande.
- Prima o botão Pulse (Impulso) uma vez e verifique se a lâmina está alinhada na área "insert blade" (inserir lâmina). Se não estiver, repita até alinhar, pode ter de remover a tampa para confirmar.
- Com a tampa removida e a lâmina na posição correta, pegue cuidadosamente no encaixe da lâmina com o polegar e o indicador. Depois, levante a lâmina para remover do eixo.

BILT. x Sage®



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de 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. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

INSTALAR OS COMPONENTES DA CAIXA DE ACESSÓRIOS

Instale a caixa de acessórios apenas após retirar todos os acessórios. Consulte estas instruções: se quiser voltar a montar depois de uma queda.

INSTALAR

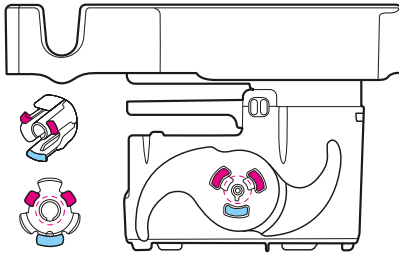
Clipes da lâmina

1. Localize o lado correto da caixa de acessórios (lâmina de massa ou lâmina de corte) e o clipe da lâmina correto.
2. Insira o espigão do clipe da lâmina no encaixe da base da caixa mantendo o alinhamento correto das pontas dos clipes da lâmina.
3. Empurre mais o clipe da lâmina até as pontas do clipe dobrarem e encaixarem nos orifícios da base da caixa. Certifique-se de que as três pontas estão encaixadas na base da caixa de acessórios.



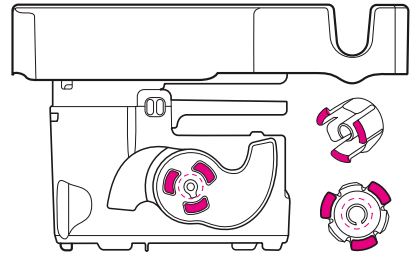
AVISO

Não toque nas lâminas da grelha de corte em cubos e lâmina de corte em cubos. São extremamente afiadas.



Clipe da S-blade™

Rechte Seitenansicht



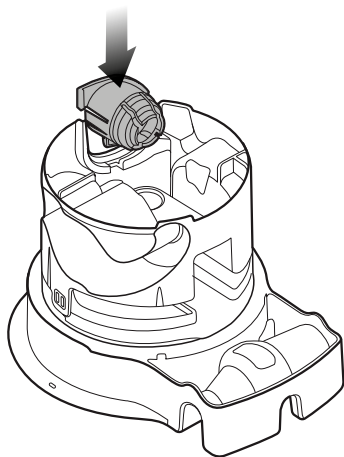
Clipe da lâmina de massa

Vista lateral esquerda

INSTALAR

Invólucro do eixo

1. Remova todos os acessórios e vire a caixa ao contrário (**AVISO!** As lâminas são afiadas).
2. Deslize o invólucro para baixo até encaixar nas nervuras. Pressione mais até o clipe estar na posição correta.



Compartimento de corte em cubos

1. Pegue no compartimento de corte em cubos e alinhe as nervuras nas ranhuras do compartimento de trituração.
2. Coloque o compartimento de corte em cubos em cima do compartimento de trituração assegurando que as nervuras estão corretamente encaixadas nas ranhuras.
3. Deslize o compartimento de corte em cubos para a frente e posição inicial, assegurando que o gancho do compartimento de corte em cubos encaixa por baixo da pega do compartimento de trituração.



NOTA

- Lave e enxague apenas à mão.

REMOVA O ACESSÓRIO

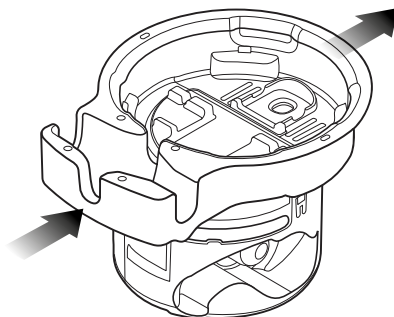
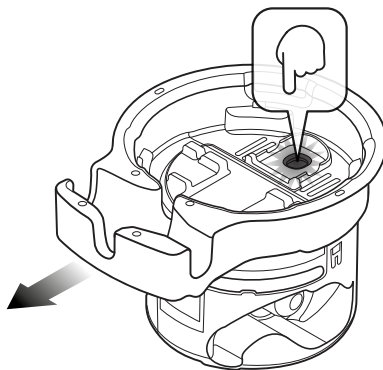
Compartimento de corte em cubos

1. Remova todos os acessórios da caixa (**AVISO!** As lâminas são afiadas).
2. Prima o botão de abertura e deslize o compartimento de corte em cubos para trás para retirar.
3. Empurre para baixo a pega do compartimento de trituração e continue a deslizar o compartimento de corte em cubos para remover.



NOTA

- Lave e enxague apenas à mão.



the Paradise™ 9

BFP638 / SFP638



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Spis treści

- 2 Dla Sage® liczy się bezpieczeństwo
- 7 Części
- 10 Montaż
- 13 Funkcje
- 14 Wskazówki
- 16 Pielęgnacja i czyszczenie
- 18 Rozwiązywanie problemów
- 20 Gwarancja

DLA SAGE® LICZY SIĘ BEZPIECZEŃSTWO

W Sage® bezpieczeństwo jest dla nas 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 usuń opakowanie i etykiety promocyjne, po czym zutylizuj je w bezpieczny sposób.
- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, usuń i w bezpieczny sposób zutylizuj osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry, jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.
- Nie używaj robota kuchennego, jeśli jest umieszczony blisko krawędzi blatu lub stołu bądź na płycie ociekowej zlewu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa i czysta oraz że nie ma na niej wody, mąki itp. Wibracje generowane podczas pracy

mogą powodować przesuwanie się urządzenia.

- Ostrożnie obchodź się z robotem kuchennym i jego przystawkami. Pamiętaj, że ostrza i tarcze są bardzo ostre i powinny być przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami, opróżniania miski i czyszczenia.
- Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że wszystkie elementy robota kuchennego są prawidłowo zamocowane, a pokrywka miski jest bezpiecznie założona na swoim miejscu. Urządzenie nie będzie działać, jeśli nie zostanie poprawnie zmontowane.
- Przed założeniem jakichkolwiek akcesoriów lub miski upewnij się, że wciśnięto przycisk wyłącznika, zasilanie robota kuchennego za pomocą gniazda jest wyłączone, a przewód odłączony.
- Aby odłączyć, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za kabel zasilający.
- Zawsze należy wcześniej przymocować miskę do przetwarzania do podstawy silnika mocowanie ostrzy lub tarcz.
- Nie wkładaj produktów spożywczych do otworu wsadowego poprzez popchnięcie ich palcami lub akcesoriami kuchennymi. Zawsze używaj dołączonego popychacza.
- Trzymaj ręce, noże i inne przybory kuchenne z dala od poruszających się ostrzy lub tarcz.
- Nie wkładaj rąk ani palców do miski robota kuchennego, dopóki silnik, ostrza i tarcze całkowicie się nie zatrzymają.
- Nie używaj z robotem kuchennym innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie.
- Nie próbuj obsługiwać robota kuchennego metodą inną niż opisana w tej instrukcji.
- 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 demontażem upewnij się, że silnik, ostrza lub tarcze całkowicie się zatrzymały.
- Upewnij się, że wciśnięto przycisk wyłącznika, zasilanie robota kuchennego za pomocą gniazda jest wyłączone, a przewód odłączony, jeśli urządzenie nie jest używane, ma pozostać bez nadzoru, a także przed montażem, czyszczeniem i na czas przechowywania.

- Zachowaj ostrożność, wyjmując jedzenie z miski robota, upewniwszy się przed zdjęciem pokrywy, że silnik, ostrza lub tarcze całkowicie się zatrzymały. Następnie odblokuj i zdejmij miskę z podstawy z silnikiem i ostrożnie usuń ostrze, końcówkę do zagniatania ciasta lub tarczę przed przystąpieniem do wyjmowania poddanej obróbce żywności.
- Nie używaj miski robota kuchennego do kruszenia LODU. Spowoduje to uszkodzenie ostrzy. Do kruszenia lodu zalecamy używanie blendera.
- 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 blenduj gorących lub wrzących płynów. Przed wlaniem ich do miski robota kuchennego odczekaj, aż ostygną do temperatury pokojowej. Gorące płyny mogą wydostać się z urządzenia i spowodować obrażenia wskutek nagłego parowania.
- Nie przemieszczaj robota kuchennego, gdy pracuje.
- Nie pozostawiaj robota kuchennego bez nadzoru, gdy jest używany.
- Nie umieszczaj żadnego z elementów robota kuchennego w kuchence mikrofalowej.
- 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 wkładać 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.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych bądź żrących. Postępuj zgodnie z zalecaniami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed rozpoczęciem korzystania całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwiisał z krawędzi stołu lub blatu, dotykał

gorących powierzchni bądź zaplątał się.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Urządzenia mogą 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 pod warunkiem zapewnienia nadzoru nad nimi lub wyjaśnienia im, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób, i zagwarantowania, że rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno bez nadzoru wykonywać czyszczenia i konserwacji.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- Ostrza i tarcze są bardzo ostre, dlatego zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami podczas pracy robota. W trakcie obróbki żywności trzymaj ręce, włosy, ubrania oraz łopatki i inne przybory kuchenne z dala od otworu wsadowego robota kuchennego, aby zapobiec wystąpieniu obrażeń lub

uszkodzeniu urządzenia.
Zawsze używaj dołączonego popychacza, aby przesunąć produkty znajdujące się w otworze.

- 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.



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru, nie wolno zanurzać przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.



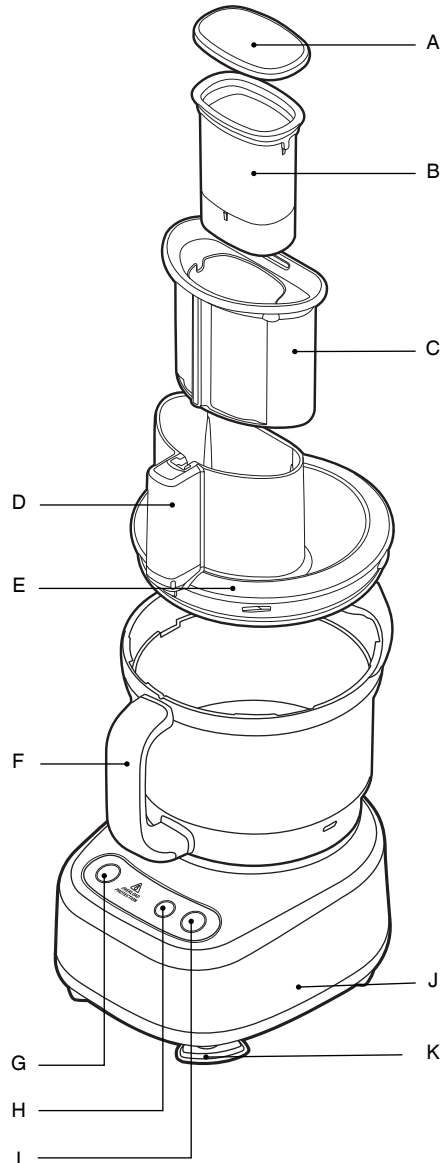
Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi. Należy przekazać je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ



Części

- A. Nasadka małego popychacza**
Nasadka małego popychacza służy jako pokrywka małego otworu wsadowego.
- B. 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.
- 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. Otwór wsadowy z systemem zabezpieczającym**
Zapobiega uruchomieniu silnika, jeśli miska i pokrywa nie są prawidłowo zablokowane, a duży popychacz nie jest umieszczony w urządzeniu.
- E. Pokrywa miski z uszczelką silikonową**
Szczelnie zamyka miskę roboczą.
- F. Główna miska z uchwytem**
Miskę należy nałożyć i zablokować na podstawie z silnikiem.
- G. Przycisk zasilania**
- H. Przycisk PULSE (Tryb pulsacyjny)**
Naciśnij i przytrzymaj przez chwilę, aby na krótko uruchomić urządzenie. Silnik zatrzyma się automatycznie po zwolnieniu przycisku PULSE.
- I. Przycisk włączania/wyłączania**
Jego naciśnięcie pozwala uruchomić lub wstrzymać pracę silnika.
- J. Podstawa z mocnym silnikiem indukcyjnym**
Silnik indukcyjny z systemem awaryjnego hamowania.
- K. Antypoślizgowe gumowe nóżki**
Dla większego bezpieczeństwa i stabilności.



CE Dane znamionowe
220 - 230 V ~ 50 Hz 650 W

1. Ostrze do krojenia w kostkę

Przeznaczone do używania razem z kratką do krojenia w kostkę.

2. Kratka do krojenia w kostkę

Przeznaczone do używania razem z ostrzem do krojenia w kostkę.

3. Przyrząd do czyszczenia kratki

Służy do czyszczenia kratki do krojenia w kostkę.

4. Główny wałek napędowy

Służy do mocowania ostrza lub tarcz.

5. Przekładnia zestawu do krojenia w kostkę

Przeznaczona do używania razem z zestawem do krojenia w kostkę.

6. Dwustronna szatkownica

Jedna strona tarczy służy do drobnego szatkowania, a druga do rozdrabniania na grube cząstki.

7. Regulowana krajalnica

Tarcza do krojenia składników na plasterki. Umożliwia cięcie na plastry grubości od 0,3 mm do 5,0 mm.

8. Ostrze S-Blade™

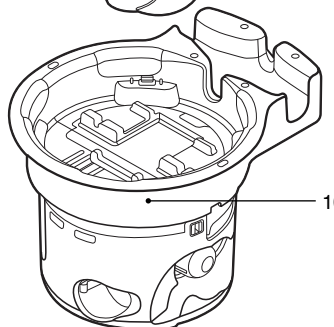
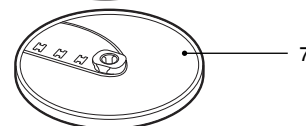
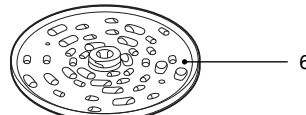
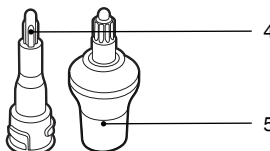
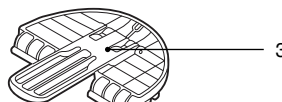
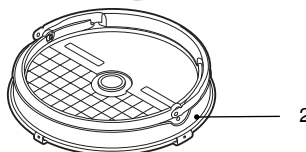
Zapewnia sprawne działanie w trakcie siekania, mieszania i blendowania różnorodnych produktów.

9. Końcówka do zagniatania ciasta

Nasadka z miękkiego tworzywa do zagniatania ciasta.

10. Pojemnik

Do przechowywania wszystkich akcesoriów.

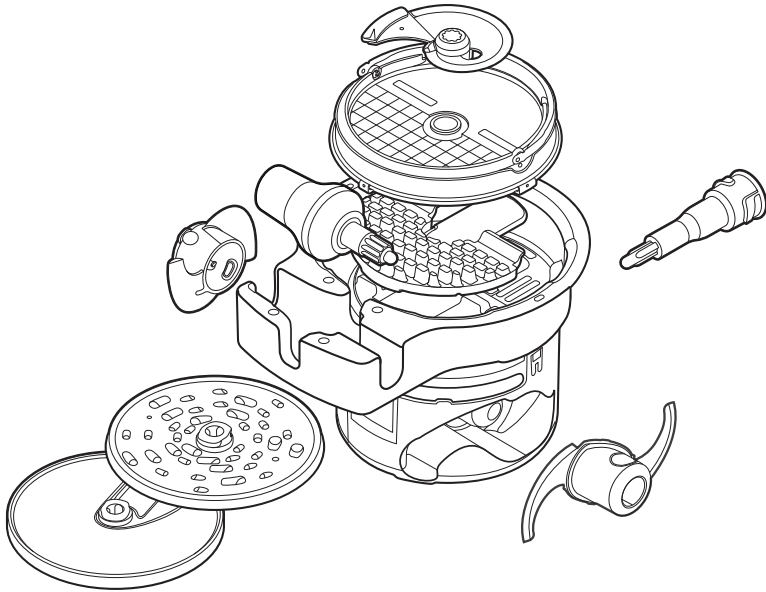


WSKAZÓWKA

Jak zdjąć pojemnik z miski? Nie zdejmując pokrywy z pojemnika, chwycić za jego zewnętrzną krawędź tuż poniżej pokrywy i wyjąć go z miski. Następnie zdejmij pokrywę, aby dostać się do akcesoriów.

WYJMOWANIE I WKŁADANIE AKCESORIÓW

- Wszystkie akcesoria mają swoje miejsce w pojemniku, co oznaczono kolorami.
- Do wszystkich akcesoriów można uzyskać dostęp niezależnie od pozostałych elementów.





Montaż

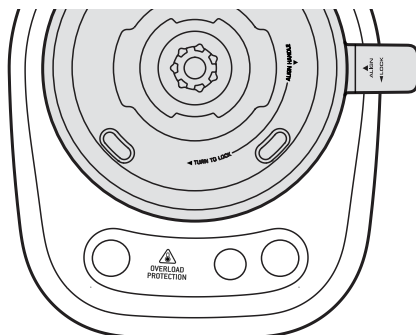
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem robota kuchennego usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, a także naklejki promocyjne. Upewnij się, że przycisk POWER (Zasilanie) jest wyłączony, a robot kuchenny jest odłączony od gniazdka.
- Zachowaj ostrożność podczas pracy z ostrzami 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, popychacza i jego pokrywy 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.
- Użytkując robota kuchennego, upewnij się, że stoi na suchej i równej powierzchni.

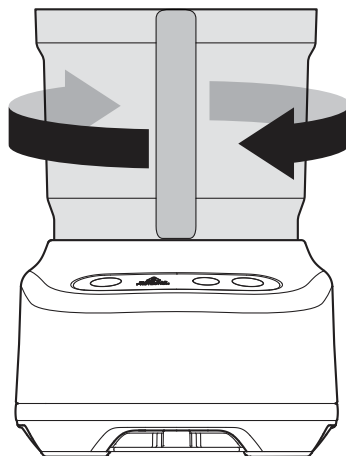
MONTAŻ

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

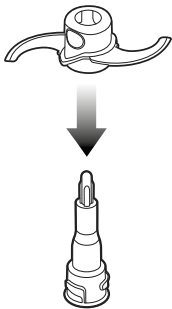


OSTRZEŻENIE

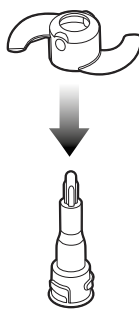
Nie dotykaj ostrzy kratki ani ostrza do krojenia w kostkę, gdyż są one bardzo ostre.



Ostrze S-blade™
na wałek napędowy



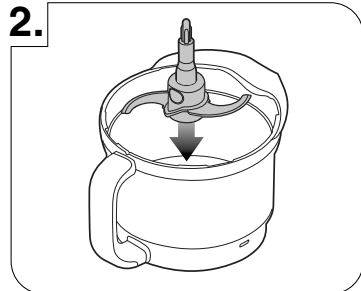
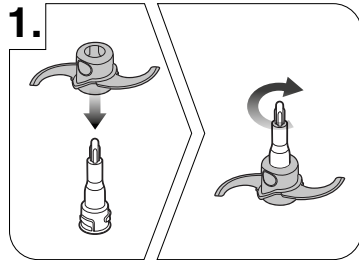
Końcówka do ciasta
na wałek napędowy



1. Najpierw załóż wybraną końcówkę (ostrze S-blade™ lub końcówkę do zagniatania ciasta) na wałek napędowy, potem ustaw go nad złączką umieszczoną pośrodku na dnie misy, a na koniec załóż pokrywkę na misę.
2. Aby używać zestawu do krojenia w kostkę wymagana jest przekładnia. Aby pokroić w kostkę warzywa lub owoce, najpierw włóż do miski przekładnię do krojenia w kostkę, a następnie kratkę, dopasowując ją do 4 wypustek w misce. Na koniec załóż ostrze do krojenia w kostkę. Upewnij się, że płaska część ostrza (koniec ostrza) jest ustawiona równo z oznaczeniem „Insert blade” (Załóż ostrze) na kratce.

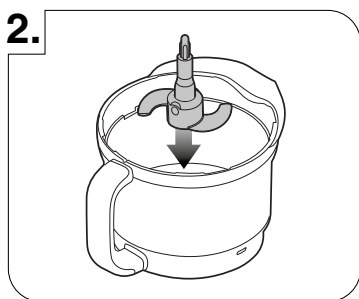
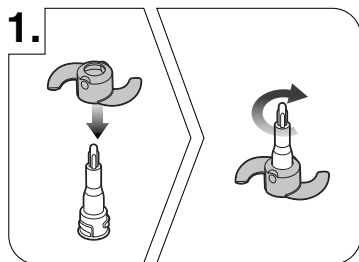
Wałek napędowy i ostrze S-blade™

1. Ostrożnie nałóż ostrze S na wałek napędowy i obracaj w prawo, aż zablokuje się w miejscu.
2. Ostrożnie umieść wałek napędowy z założonym ostrzem S nad złączką znajdującą się pośrodku misy. Staraj się nie dotykać ostrzy.



Wałek napędowy i końcówka do zagniatania ciasta

1. Nałóż końcówkę do zagniatania ciasta na wałek napędowy i obracaj w prawo, aż zablokuje się w miejscu.
2. Umieść wałek napędowy z założoną końcówką do zagniatania ciasta nad złączką znajdującą się na środku miski.

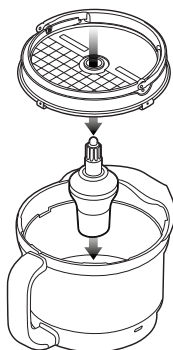


Pokrywa

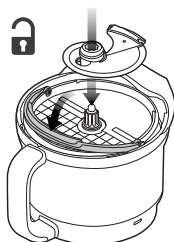
Założ pokrywę na miskę roboczą. Aby zablokować pokrywę, obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, trzymając za kanał wsadowy, tak aby uchwyty znalazły się w jednej linii. Prawidłowe zamknięcie pokrywy spowoduje aktywację blokady bezpieczeństwa.



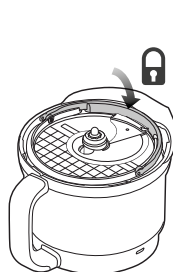
Montaż ostrzy tnących



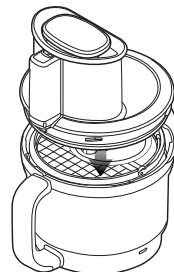
1.



2.



3.



4.



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 umożliwia pracę silnika.

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

Panel sterowania

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i naciśnięciu przycisku zasilania podświetlą się przyciski, a robot kuchenny będzie gotowy do pracy.

Naciśnięcie przycisku zasilania na tym etapie spowoduje wyłączenie urządzenia.

Naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania spowoduje uruchomienie silnika w trybie ciągłym.

Ponowne naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania w trakcie pracy urządzenia spowoduje zatrzymanie silnika.

Ponowne naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania wznowi pracę urządzenia, a użycie przycisku zasilania spowoduje przejście w tryb gotowości.

Wyjęcie dużego popychacza podczas pracy spowoduje zatrzymanie silnika. 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.

Aby zyskać większą kontrolę podczas obróbki produktów, zalecamy jednoczesne używanie przycisków PULSE i włączania/wyłączania.

Po zakończeniu pracy

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

Wyjmując 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.

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 przepełniona. Spróbuj podzielić poddawane obróbce produkty na mniejsze partie.



Wskazówki

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

AKCESORIUM	FUNKCJA	RODZAJE SKŁADNIKÓW/DAŃ	WSKAZÓWKI
S-Blade™	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">• W razie potrzeby pokrój produkty w kostki o boku 2,5 cm przed przystąpieniem do ich obróbki.
	Mielenie / Siekanie mięsa	<ul style="list-style-type: none">• Białka w postaci surowej i gotowanej	<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 mięso 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.
	Mieszanie	<ul style="list-style-type: none">• Sosy• Surowe ciasto• Pesto• Masła 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.
Końcówka do zagniatania ciasta	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.• Zalecany przepis<ul style="list-style-type: none">- 375 g mąki- 235 gramów wody- 10 gramów cukru- 7 gramów soli- 8g drożdży• Maksymalna ilość mąki = 575 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.



OSTRZEŻENIE

Silnik nie powinien pracować przez dłuższą niż 1 minutę na raz.

AKCESORIUM**FUNKCJA****RODZAJE
SKŁADNIKÓW/DAŃ****WSKAZÓWKI****Dwustronna tarcza
do szatkowania**Grube i drobne
szatkowanie

- Sery
- Owoce i warzywa, takie jak jabłka, ziemniaki czy kapusta

- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, umieść bardziej miękkie sery na 45 minut w zamrażarce przed rozpoczęciem ścierania.

**UWAGA**

Nie zaleca się ścierania miękkich białych serów, takich jak świeża mozzarella.

- Z twardych serów należy usunąć skórkę przed rozpoczęciem ścierania.

**Zestaw do krojenia
w kostkę**Krojenie w
kostkę

- Surowe lub gotowane warzywa i owoce

- W przypadku twardszych składników, takich jak marchew lub dynia, używaj małego otworu wsadowego. Aby jeszcze bardziej ułatwić krojenie, możesz je wstępnie ugotować.
- Twardsze pomidory i awokado dają się łatwiej pokroić.

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.

Nie napełniaj miski powyżej poziomu MAX oznaczonego z boku.

**WAŻNE UWAGI****WAŻNE UWAGI**

Aby uzyskać optymalne rezultaty, używaj otworu wsadowego o odpowiednim rozmiarze do obrabianych produktów. Przed uruchomieniem robota kuchennego umieść produkty w otworze wsadowym i użyj popychacza, aby docisnąć je z niewielką siłą do dołu.

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.

**UWAGA**

Jeśli produkt spożywczy utknie wewnątrz otworu wsadowego, wyjmij popychacz, zdejmij pokrywę

z miski, a gdy otwór wsadowy będzie znajdował się z dala od miski i ostrzy, ręcznie usuń zaklinowane w środku jedzenie, zachowując ostrożność.

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 12 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.



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 ani pokrywy w wodzie przez długi czas.

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

- 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.



OSTRZEŻENIE

Nie dotykaj ostrzy kratki ani ostrza do krojenia w kostkę. Są one bardzo ostre.

Przekładnia zestawu do krojenia w kostkę i pojemnik na akcesoria

Przekładnia zestawu do krojenia w kostkę i pojemnik na akcesoria można myć tylko ręcznie (w razie potrzeby).

Ostrza i tarcze

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

Zdejmowanie ostrze do krojenia w kostkę

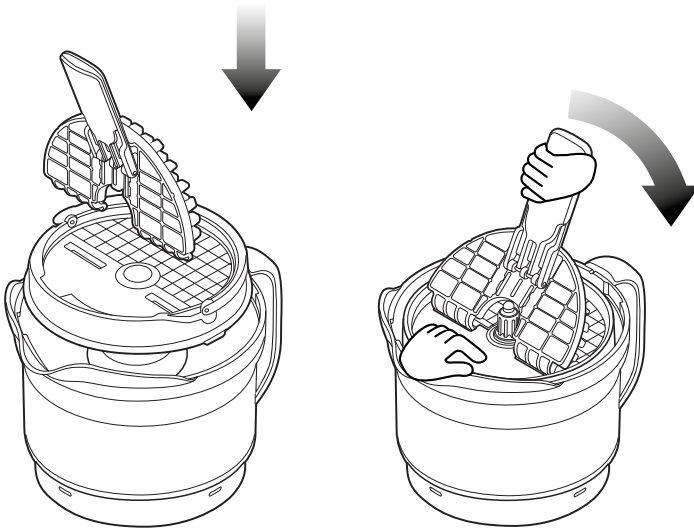
1. Po zdjęciu pokrywy z miski użyj kciuka i palca wskazującego, aby ostrożnie chwycić piastę ostrza do krojenia w kostkę.
2. Podnieś, jednocześnie wykręcając przekładnię do krojenia w kostkę i odłóż ją na bok.



UWAGA

Jeśli nie możesz wyjąć ostrza, załóż pokrywę na miskę, umieść duży popychacz otworze wsadowym pokrywy i naciskaj przycisk trybu pulsacyjnego, aż końcówka ostrza zatrzyma się w polu „Insert blade” (Załóż ostrze).

Następnie powtórz powyższe czynności.



Czyszczenie kratki do krojenia w kostkę

UWAGI

- Upewnij się, że wyjęto ostrze do krojenia w kostkę.
 - Kratka do krojenia w kostkę musi być poprawnie zamontowana w misce przed użyciem przyrządu do czyszczenia.
 - Przekładnia zestawu do krojenia w kostkę może pozostać w misce razem z kratką.
1. Wyjmij przyrząd do czyszczenia z pojemnika i podnieś jego uchwyt.
 2. Wyrównaj przyrząd do czyszczenia i wsuń jego kłapki w otwory na kratce, upewniając się, jest umieszczony prostopadle.
 3. Jedną ręką chwyć uchwyt przyrządu do czyszczenia. Drugą ręką przyciśnij w dół gładką stronę kratki.
 4. Popchnij uchwyt przyrządu do czyszczenia w dół w stronę krawędzi miski, drugą ręką przyciskając kratkę. Powinno to spowodować przecięnięcie przez kratkę resztek jedzenia, które następnie wpadną do miski.
 5. Przyciskaj uchwyt w dół, aż poczujesz, że opór spowodowany przez resztki jedzenia ustaje i nie możesz go już dalej opuścić.
 6. Podnieś uchwyt do góry i wyjmij przyrząd czyszczący z otworów kratki. Powtórz tę czynność, jeśli w kratce nadal pozostają większe kawałki jedzenia.

UWAGA

Małe kawałki jedzenia można usunąć poprzez umycie kratki szczotką lub przepłukanie jej w zlewie.

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.

Środki czyszczące

Do czyszczenia podstawy z silnikiem bądź misek 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.

Produkty o intensywnym kolorze lub silnym zapachu, takie jak czosnek, ryby i niektóre warzywa, np. marchew, mogą pozostawiać nieprzyjemny zapach lub plamy na misce lub pokrywie. Aby je usunąć, napełnij miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń (nie przepelniaj jej). Odstaw do namoczenia na 5 minut bez zanurzania całej miski w wodzie. Następnie umyj ją przy użyciu łagodnego detergentu i ciepłej wody, dobrze oplucz i dokładnie osusz. Przechowuj miskę ze zdjętą pokrywą.



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 uniknąć przeciążenia urządzenia.
Plastry są ukośne lub nierówne	<ul style="list-style-type: none">• Umieść równo pokrojoną żywność w otworze wsadowym.• Równomiernie dociskaj popychacz.
Produkty przewracają się w otworze wsadowym	<ul style="list-style-type: none">• Dostępne są dwa rozmiary otworów wsadowych dla produktów o odpowiedniej wielkości. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że produkty są ciasno opakowane.
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 zbite. 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 zbite.
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 zбите	<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.
Silnik nie uruchamia się	<ul style="list-style-type: none">• Blokada bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie silnika, jeżeli elementy urządzenia nie są prawidłowo zamontowane. Upewnij się, że pokrywa miski i duży popychacz są bezpiecznie zablokowane w odpowiednim położeniu.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Pokrywa mogła się odblokować; sprawdź, czy jest bezpiecznie zamocowana na swoim miejscu.• Jeśli silnik ulegnie przeciążeniu, na ekranie zacznie migać ikona OVERLOAD PROTECTION. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk POWER (Zasilanie) i odłącz przewód od gniazda zasilania. Przed wznowieniem pracy pozostaw robot do ostygnięcia na 30 minut.

PROBLEM**ŁATWE ROZWIĄZANIE****Silnik zwalnia podczas pracy**

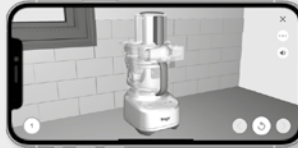
- Jest to normalne zjawisko, gdyż większe obciążenia (występujące np. podczas krojenia w plastry / ścierania sera) mogą wymagać od silnika cięższej pracy. Zmniejsz ułożenie produktów w otworze wsadowym i pokrój je na mniejsze kawałki, po czym wróć do pracy, korzystając z mniejszego popychacza.
- Możliwe,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

Robot kuchenny wpada w wibracje / przesuwa się w trakcie pracy

- Sprawdź, czy gumowe nóżki 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 mały otwór wsadowy.

Ostrze do krojenia w kostkę zablokowało się na wałku napędowym

- Załóż pokrywę z powrotem na misce i włóż duży popychacz.
- Naciśnij raz przycisk trybu pulsacyjnego i sprawdź, czy ostrze jest ustawione równo z oznaczeniem „Insert blade” (Założ ostrze) na kratce. Jeśli nie, powtarzaj tę czynność aż do skutku. Aby to potwierdzić, może być konieczne zdjęcie pokrywy.
- Po zdjęciu pokrywy z miski i ustawieniu ostrza w odpowiedniej pozycji użyj kciuka i palca wskazującego, aby ostrożnie chwycić piastę ostrza. Następnie podnieś ostrze do góry i zdejmij z wałka napędowego.

BILT. x Sage®



Gwarancja

OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłącznego 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 www.sageappliances.com.

SKŁADANIE CZĘŚCI POJEMNIKA

Pojemnik należy składać tylko po wyjęciu wszystkich akcesoriów. Zapoznaj się z tymi instrukcjami: Jeśli pojemnik zostanie upuszczony i rozpadnie się.

SKŁADANIE

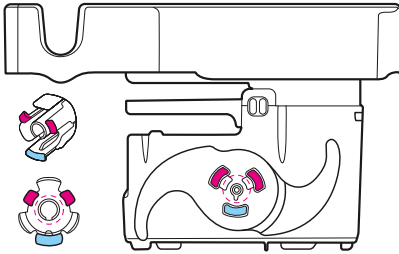
Zaczepty na ostrza

1. Znajdź właściwą stronę pojemnika (końcówka do zagniatania ciasta lub ostrze do siekania) i właściwy zatrzask na ostrze.
2. Załóż zatyczkę zaczeptu na ostrze na kołek w podstawie pojemnika, utrzymując prawidłowe położenie ramion zaczeptu na ostrze.
3. Popchnij zaczept na ostrze, aż jego ramiona zagną się w otwory w podstawie pojemnika. Upewnij się, że wszystkie trzy ramiona są przyłączone do podstawy pojemnika.

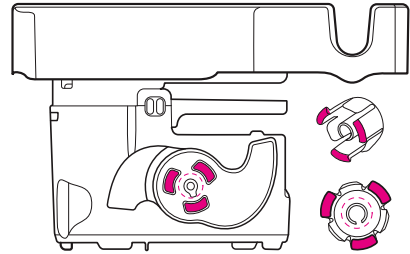


OSTRZEŻENIE

Nie dotykaj ostrzy kratki ani ostrza do krojenia w kostkę, gdyż są one bardzo ostre.



Zaczept na ostrze S-blade™
Widok z prawej strony

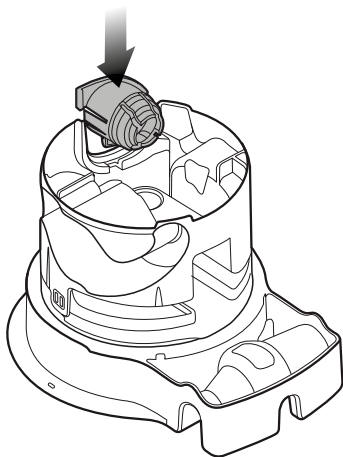


Zaczept na końcówkę do ciasta
Widok z lewej strony

SKŁADANIE

Ostona na wałek napędowy

1. Wyjmij wszystkie akcesoria i odwróć pojemnik do góry dnem (**OSTRZEŻENIE!** Ostrza są ostre).
2. Przesuwaj ostonę w dół, wpasowując ją w rowki prowadzące. Dociśnij, aż zaczep będzie zamocowany na miejscu.



Kieszon na kostkę

1. Weź kieszon na kostkę i ustaw żeberka tak, aby pasowały do szczelin kieszeni na krawiankę.
2. Umieść kieszon na kostkę w górnej części kieszeni na krawiankę, upewniając się, że żeberka są prawidłowo umieszczone w szczelinach.
3. Przesuń kieszon na kostkę do przodu i do środka, upewniając się, że zatrzaski kieszeni na kostkę zatrzasnęły się pod uchwytem kieszeni na krawiankę.



UWAGA

- Myć ręcznie i optukać.

USUWANIE

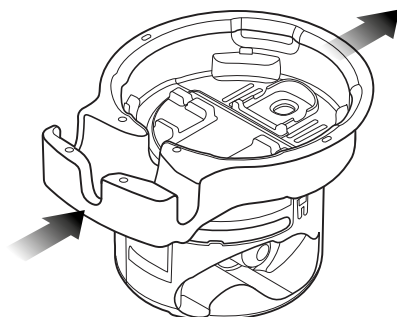
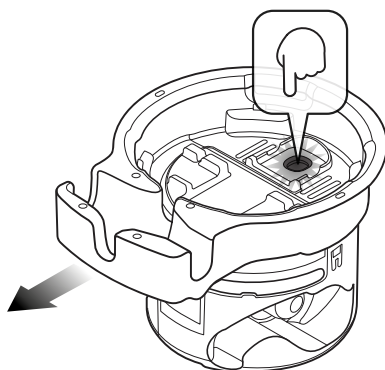
Kieszon na kostkę

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z pojemnika (**OSTRZEŻENIE!** Ostrza są ostre).
2. Naciśnij przycisk zwalniający i wysuń kieszon na kostkę do tyłu, aby ją odczepić.
3. Naciśnij uchwyt kieszeni na krawiankę w dół i dalej wysuwaj kieszon na kostkę, aby ją odczepić.



UWAGA

- Myć ręcznie i optukać.





Notes

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

PL Ze względu na stałe 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 varsinaiset 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

BFP638 / SFP638 EU UG8 WEBONLY - B23