

# *the Kitchen Wizz Pro™*

Instruction Book / Betjeningsvejledning /  
Instruksjonsbok Ohjekirja / Instruktionsbok



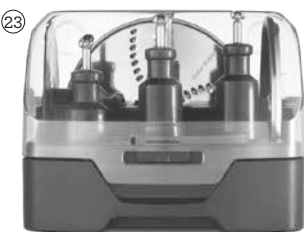
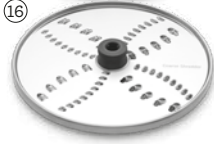
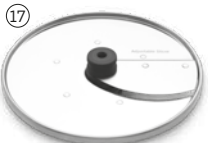
SFP800

# **Sage®**

EN	User manual
DK	Brugermanual
NO	Bruksanvisning
FI	Käyttöopas
SE	Bruksanvisning



# COMPONENTS / KOMPONENTER / DELER / RAKENNEOSAT / DELAR



- ① Small food pusher / Lille skubber / Stapperedskap til små ingredienser / Pieni painin / Liten påmatare
- ② Large food pusher / Stor skubber / Stapperedskap til store ingredienser / Suuri painin / Stor påmatare
- ③ Extra wide feed chute / Ekstrabredt påfyldningsrør / Ekstra vid munning / Ekstraleveä syöttösuppilo / Extra stort påfyllningsrør
- ④ Processing Lid / Låg til foodprocessor / Lokk / Kulhon kansi / Beredningslock
- ⑤ PULSE button / PULS-knap / PULS-knapp / SYKÄYS-painike / PULS-knapp
- ⑥ POWER/OFF button / TÆND/SLUK-knap / PÅ/AV-knapp / Virtapainike / Strömbyrtare
- ⑦ Feed Chute Safety System / Sikkerhedssystem til påfyldningsrør / Sikkerhetsmekanisme / Syöttösuppilon turvajärjestelmä / Säkerhetssystem för påfyllningsröret
- ⑧ Silicone Seal / Silikonetætning / Silikonpakning / Silikonitiiviste / Silikonitätning
- ⑨ Processing Bowl with Handle / Røreskål med håndtag / Bolle med håndtak / Kahvallinen kulho / Beredningskål med handtag
- ⑩ Count Up & Count Down Timer Used / Timer til optælling og nedtælling af tid / Klokke og tidsmåler / Käytössä ylös- ja alaslaskeva ajastin / Upp- och nedräknande tidur
- ⑪ LCD Display / LCD-Display / LCD-skjerm / LCD-näyttö / LCD-display
- ⑫ Direct Drive Motor Base / Direkte styret motorbase / Motor og fundament / Suoravetomootori / Direkt driven motor
- ⑬ Non-skid Rubber Feet / Skridsikre gummifødder / Anti-skli gummiføtter / Luistamattomat kumijalat / Halkfria gummiføtter
- ⑭ Julienne Disc / Julienne-skive / Skjæreskive til strimler / Ohut suikalointiterä / Julienneskiva
- ⑮ French Fries Disc / Pommes Frites-skive / Skjæreskive til pommes fritt / Ranskanperunaterä / Pommes fritesskiva
- ⑯ Reversible Shredder / Vendbart rivejern / Dobbeltsidig rivjern / Käännettävä raastinterä / Vändbar rivskiva
- ⑰ Adjustable Slicer / Justerbar skæreskive / Justerbar skjæreskive / Säädettävä viipaloitinterä / Justerbar skärskiva
- ⑱ Whisk/Emulsifying Disc / Piskeris/piskeskive / Vispeskive / Vatkein/emulgointilevy / Visp- och emulgeringsskiva
- ⑲ Quad® Blade Processor / Quad®-kniv / Quad®-kniv / Quad® -neliteräleikkuri / Quad® beredningskniv
- ⑳ Dough Blade / Dejkniv / Deig-kniv / Taikinavatkein / Degkniv
- ㉑ Mini Processing Blade / Minikniv / Mini-kniv / Minileikkuri / Liten beredningskniv
- ㉒ Disc Spindle / Aksel til skiver / Plugg til skjæreskiver / Varsi levyille ja terille / Drivaxel för skivorna
- ㉓ Storage Container with Lid / Opbevaringsboks med låg / Oppbevaringsboks med lokk / Kannellinen säilytyskotelo / Förvaringsbehållare med lock

**NOT SHOWN / IKKE VIST / IKKE AVBILDET / EI KUVASSA / EJ PÅ BILD**

Cleaning Brush / Rengøringsbørste / Rengjøringsbørste / Puhdistusharja / Rengøringsborste  
 Plastic Spatula / Plastikspatel / Slikkepott i plast / Muovinen kaavin / Plastspatel  
 Mini Processor Bowl / Mini-røreskål / Mini-bolle / Minikulho / Liten beredningskål  
 Cord Storage / Opbevaring til ledning / Lagring av ledning / Johdon säilytys / Sladdförvaring



# ASSEMBLY / MONTERING / MONTERING / LAITTEEN KOKOAMINEN / MONTERING



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

- Remove any packaging material and promotional labels before using the food processor for the first time.
- Do not attempt to operate the food processor by any method other than that it is intended and described in this booklet.
- 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 during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled. Always operate the food processor with the processing lid securely in position.
- 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 when not in use, if left unattended and before assembling and disassembling, cleaning or storing.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blade processor, dough blade or discs.
- Please do not crush ICE in the large or small processing bowls. This will cause damage to the blades.
- Do not process hot or boiling liquids - allow liquids to cool before placing into the processing bowl.
- Do not move the food processor whilst in operation.
- Do not place any part of the food processor in the microwave oven.

### CAUTION

- To avoid possible malfunction of the processing bowl's auto switch, do not place the processing lid in the locked position when the appliance is not in use.
- The processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times. Do not place hands, knives or other utensils into the feed chute. Always use the food pusher to push the food down the feed chute.

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table, counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out this appliance must not be supplied through an external switching device such as a timer or connected to a circuit that it regularly switched on and off by the utility.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience and knowledge, or children unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage® Customer Service.



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.



## ASSEMBLY

### BEFORE FIRST USE

Before using your food processor, become familiar with all the parts.

Wash the processing bowl, processing lid and other attachments in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. (Refer to Care & Cleaning).

1. Place the processing bowl handle in line with the ALIGN HANDLE graphic on the motor base (see fig. [1]).
2. Turn the handle clockwise until aligns with the TURN TO LOCK graphic (see fig. [2]).
3. The spindle is required when using all discs. Position the spindle over the coupling in the centre of the processing bowl. Then position your chosen cutting attachment over it. Push down firmly until fitted correctly (Please note that these discs only fit the larger processing bowl) (see fig. [3]).
4. Place lid onto the processing bowl so that the ALIGN/LOCK graphics on the lid and handle align (see fig. [4]). To LOCK the lid, hold the chute and turn clockwise so that the handle parts align. Locking the lid correctly will engage the interlocking safety catch on the handle, and allow the motor to run.



### NOTE

- If using the mini processing blade, ensure the mini processing bowl is assembled into the main bowl first.
- 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 fill bowl above marked liquid levels (shredding). Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.

### OVER LOAD PROTECTION SYSTEM

- If the motor overloads, the food processor will go to STANDBY mode and OVERLOAD icon in the LCD starts to flash. The food processor can still be switched off by pressing the POWER/OFF button. To operate the food processor again, allow the machine to cool for approx. 30 minutes.
- If the blades or discs should jam while processing, ensure the POWER/OFF button is pressed to switch the motor off. Switch off the power outlet. Remove the processing lid and adjust any food wedged between the blade and the bowl or in the disc. Replace the lid and proceed as normal. If this occurs again, the processing bowl may be overloaded, so remove some of the food and process in smaller batches.



### NOTE

The food processor is designed so the motor will not operate without the processing bowl and lid correctly locked into position and the pusher inserted into the feed chute. In the event that the food processor starts without the lid correctly locked into position, immediately disconnect at the power outlet and contact Sage® Customer Service.



## OPERATION

### CHOPPING WITH THE QUAD® BLADE

- The micro-serrated Quad® blade chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced.
- Avoid over-processing by checking the consistency frequently. For many tasks, we recommend using the PULSE button, as it may only take a few seconds to fully process food to your desired consistency.
- If necessary, turn the POWER off and use a spatula to scrape down the sides of the bowl to encourage even processing.

### RAW VEGETABLES, FRUIT AND COOKED MEATS

Trim and cut food into 2.5cm cubes. Process no more than 4 cups at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

### RAW MEAT, CHICKEN AND FISH

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

### GARLIC, CHILLI AND GINGER

- Peel garlic cloves and process them whole. Leave chillies whole, or remove seeds for milder chilli. Peel and cut ginger into 2.5cm cubes.
- For other solid herbs like lemongrass or galangal, peel and cut into cubes or pieces between 1 and 2cm in size.
- Size should be made smaller for harder or more dense herbs.
- Process using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.
- If adding garlic, chilli or ginger to other ingredients, drop whole pieces down the small feed chute while the motor is running.

### LEAFY HERBS

Wash and dry herbs thoroughly. Remove any coarse stems. Process no more than 2 bunches of herbs (approx. 4 cups) at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

### NUTS

Process no more than 4 cups of shelled nuts at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

### NUT BUTTERS

- Process no more than 4 cups of shelled roasted nuts at a time using the START | PAUSE button until chopped to the desired consistency.
- The volume of nuts reduces after processing, for example 2 cups of nuts will make around 1 cup of nut butter.
- Natural nut butter (without using stabilisers) will separate on standing, and needs to be stirred before use.
- For smoother nut butter, add a little vegetable oil. This can improve the texture of nuts with lower oil content, like roasted almonds.

### DRIED FRUIT

- Dried fruit can be sticky, and may stick to the blades during processing. We recommend putting dried fruit in the freezer for about 10 minutes before processing. Process no more than 2 cups at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency.

- If chopping fruit to add to cake mixture, process the fruit before making the cake mix. Add a little flour (from the quantity of flour in the recipe) to prevent fruit from sticking to the Quad® blade.
- For dates, removes pits and cut into quarters before processing. Process no more than 1 cup at a time.

### SOFT BREADCRUMBS

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades).

Process no more than 6–8 slices at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until crumbed to desired consistency. For best results when making bread crumbs, add one slice at a time.

### DRIED BREADCRUMBS

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

### BISCUIT CRUMBS

- Break biscuits into quarters, and weigh a maximum of 250g.
- Process using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to the desired consistency. Sweet or savoury biscuit crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savoury pies.
- Do not process very hard biscuits as this may damage the blades.

### PURÉEING WITH THE QUAD® BLADE

- The micro-serrated Quad® blade purees raw and cooked food to the consistency required, including baby food.
- Carefully remove the Quad® blade after pureeing food and use a spatula to scrape food adhering to the blade and bowl.

### BABY FOOD

Trim and cut vegetables and meat into 2.5cm cubes. Cook vegetables and meat before processing. Process no more than 7½ cups at a time using the START | PAUSE button in intervals until the food is pureed to a smooth and even consistency. Stock, milk or gravy can be added through the small feed chute if the mixture becomes too thick.

### MIXING WITH THE QUAD® BLADE

- The Quad® blade mixes ingredients for cakes, batters, and cookie doughs.
- The Quad® blade can also emulsify egg-based sauces such as mayonnaise.

### BUTTER CAKE AND BISCUIT DOUGH

- Place softened, chopped butter and sugar into the processing bowl. Process using the START | PAUSE button until the mixture is lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time through the small feed chute, mixing well after each egg is added. Take lid off and add liquid and dry ingredients to the mixture. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.
- Add choc chips, nuts, dried fruit, etc after the main mixture is done. Use the PULSE button in very short bursts until the additions are combined. Do not over-process, as these larger ingredients will break down quickly.

### QUICK-MIX CAKES AND BATTERS

- Place all ingredients in the bowl, starting with liquids, and being careful not to exceed the MAX LIQUID level. Process using the PULSE button until folded evenly. Scrape down sides of bowl as needed. Do not over-process.
- This method can also be used for melt 'n' mix cakes, packet cake mixes and crepe batters.

### PASTRY DOUGH

- Place flour and chilled, cubed butter into the processing bowl.
- Do not process more than 3 cups (450g) of flour using the START | PAUSE button in intervals until the butter is absorbed into the flour.
- Steadily add liquid through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture forms a ball.

### KNEADING WITH THE DOUGH BLADE

The edges of the plastic dough blade create a softer action for combining dough ingredients.

### BREAD OR PIZZA DOUGH

- Place flour and dry ingredients into the processing bowl, including instant active dry yeast.
- Do not process more than 3 cups (450g) of flour or using the START | PAUSE button in intervals.
- Steadily add liquid (including oil, if applicable) through the small feed chute with the motor still running. Process until the mixture it forms a soft, elastic dough ball.
- Transfer dough ball to a lightly floured surface and knead for a further 5 minutes if necessary until soft and pliable.
- If processing more than two recipes of dough ingredients (700g flour), allow the motor base to cool for an extended period before subsequent kneading to prevent the motor from overloading.

### SLICING, GRATING AND SHREDDING

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

#### ADJUSTABLE SLICER

- The adjustable slicer will slice food to an even and consistent thickness. It can be adjusted to 24 settings, from very fine (0.3mm) to thick (8.0mm).
- To adjust the slicing thickness, hold the adjustable slicing disc by the outer edge with one hand, and turn the adjustment dial on the underside with the other hand.

#### REVERSIBLE GRATER AND SHREDDER

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

#### CONTROLLING THE INGREDIENTS

It is important to position the food in the chute to gain maximum control and best results.

#### SMALLER INGREDIENTS

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

#### LARGER INGREDIENTS

The wide feed chute is 14cm wide, and can fit ingredients up to this size. The chute can be packed to fill the width of the chute. 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.

## 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 and apples.
- Apply firm, even pressure for hard foods such as parmesan cheese and deli meats such as salami.

## ROUND FRUIT AND VEGETABLES

- Small fruit and vegetables should be trimmed on one end so the food sits flat inside the feed chute.
- Large fruit and vegetables may need to be cut in half to fit in the chute.

## LONG FRUIT AND VEGETABLES

- Ingredients can be cut cross-sectionally to create circular results. Use the small and medium feed chute, or pack ingredients vertically in the large feed chute.
- Ingredients can be cut lengthwise to create ribbons. Use the large feed chute, and trim ingredients if necessary to encourage them to sit flat in the feed chute when the disc starts. Pack the large feed chute horizontally.

## LEAFY VEGETABLES

Cut cabbage into wedges to fit the feed chute. For lettuce, separate leaves, then roll up and pack vertically in the feed chute.

## CHEESE

- Caution should be taken when processing cheese in a food processor. For soft cheese such as mozzarella, partially freeze it until firm. This will help prevent jamming the disc.
- Round cheeses such as mozzarella should be trimmed at one end to encourage them to sit flat in the feed chute when the disc starts.
- Hard cheeses such as parmesan must be checked first to ensure they are not too hard (to avoid damaging blade edges). The cheese should slice easily with a sharp knife and remove the rind before processing.
- Wedged shaped cheeses such as parmesan can be packed side by side to form a rectangular shape in the chute.

## DELI MEATS

- Cut in lengths to fit the height of the feed chute. The length must not be higher than MAX CHUTE FILL graphic. Pack with the cut side facing down.
- For hard cured sausages like salami and pepperoni trim on one end and process one sausage at a time through the small or medium feed chute, depending on size.

## CHOCOLATE

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

## MINI BOWL AND BLADE

- The mini processing bowl is used inside the main processing bowl. It is for better control when processing small quantities of food, or herb/spice mixes. It can be used for chopping, mixing and blending a variety of ingredients.
- The mini blade cannot be used inside the main processing bowl.
- The main processing attachments will not fit inside the mini bowl.



## CARE & CLEANING

When finished processing, switch the food processor off at the power outlet and unplug the power cord.

### MOTOR BASE

- Wipe the motor base with a clean, damp cloth after each use.
- Dry thoroughly with a soft, clean cloth.

### PROCESSING BOWL, LID AND FOOD PUSHER

Hand wash in hot, soapy water using a mild detergent. Do not use a scourer or abrasive cleaners as they will scratch the plastic surface. The plastic parts may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only). It is not recommended on a regular basis. Do not place food pusher in the dishwasher as the heat may deform it.

### 2 BLADE PROCESSOR, DOUGH BLADE AND DISCS

- Hand wash the bowl and lid. Use the cleaning brush accessory to scrub stubborn foods off the blades and discs. The handle end of the brush is designed for scraping.
- To avoid accidental cuts, do not leave dual blade processor or discs to soak in sudsy water. The Quad® blade processor, dough blade, discs and spindle can also be washed in the dishwasher (top shelf only).

### FOOD STAINS AND ODOURS

Foods such as carrot may leave a stain on plastic parts whilst other foods such as garlic may leave a strong odour. To remove either, soak the parts for 5 minutes in 2 Litres of water with ½ cup lemon juice added. Rinse and wash as normal.

### STORAGE

- Place the large food pusher (with medium and small pushers inserted) into the feed chute for storage.
- Store your food processor upright, with the bowl and lid resting in position, but not locked. Locking the bowl and lid can put unnecessary strain on the safety interlock.
- All accessories should be kept in the storage container and out of the reach of children to avoid accidental cuts. It is not recommended to store the discs in a drawer with other utensils.
- Do not place anything else on top of your food processor.





## TROUBLESHOOTING

<b>Food is unevenly processed</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredients should be cut evenly into 2.5cm pieces before processing.</li><li>• Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.</li></ul>
<b>Slices are slanted or uneven.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Load food in feed chute. Place pusher onto food and apply pressure. Then press start.</li></ul>
<b>Food falls over in the feed chute</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The large feed chute must be packed full for best results. If processing smaller quantities, use the small feed chute.</li></ul>
<b>Chipper disk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Always clear any blocked potato from the chipper disc before processing more potatoes.</li></ul>
<b>Some food remains on the disc after processing</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• It is normal for small pieces to remain after processing.</li></ul>
<b>Motor slows down when mixing dough</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches.</li><li>• Dough may be too wet (see next page). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.</li></ul>
<b>Motor slow to start with the Quad® blade processor</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The amount of meat may have exceed the maximum capacity. Remove the meat and process in two batches.</li><li>• Note that for best results trim the meat of fat before processing.</li></ul>
<b>The motor does not start</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 the pusher are securely locked into position.</li><li>• If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed chute are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor.</li><li>• If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.</li></ul>
<b>The food processor motor shuts off during operation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.</li><li>• If the motor overloads, the 'OVERLOAD' icon in the LCD will start to flash. Switch off by pressing the POWER/OFF button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 20–30 minutes before resuming.</li></ul>
<b>The motor slowed down during operation.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and continue processing.</li><li>• The maximum load capacity may have been exceeded.</li><li>• Remove some of the ingredients and continue processing.</li></ul>
<b>Dough doesn't fully incorporate ingredients</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>Dough feels tough after kneading</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• When kneading dough, always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the processing bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto the dough as it passes under the feed chute opening; do not pour liquid directly onto the bottom of the processing bowl.</li></ul>
<b>Dough is too dry</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.</li></ul>
<b>Dough is too wet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.</li></ul>



## 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](http://www.sageappliances.com).

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Først og fremmest designer og fremstiller vi produkter med vores kunders sikkerhed i tankerne. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

### LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG OG GEM DEN TIL SENERE BRUG

- Fjern emballage og mærkater før Sage Oracle bruges for første gang.
- Betjen ikke foodprocessoren på anden måde end den tilsigtede og beskrevne i denne folder.
- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, skal du kontakte dit lokale elselskab.
- Placer ikke foodprocessoren nær kanten af en bordplade. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand, mel osv. Rystelser under brug kan få apparatet til at bevæge sig.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus, en kogeplade eller med kontakt til en varm ovn.
- Sørg altid for, at foodprocessoren er korrekt samlet før brug. Apparatet virker ikke, hvis ikke det er korrekt samlet. Brug kun foodprocessoren, mens låget sidder på plads.
- Sørg altid for, at motor, knive og skiver er stoppet helt, før du adskiller foodprocessoren. Tjek, at du har trykket på OFF-knappen og at apparatet er slukket ved stikkontakten og ledningen taget ud, når apparatet ikke er i brug eller hvis det er uden opsyn – og før samling, adskillelse, rengøring og opbevaring.
- Sørg for, at røreskålen er fastgjort til motorbasen, før du monterer knive, skiver eller dejskniv.
- Du må ikke knuse IS i de store eller små skåle, da det vil beskadige knivene.
- Du må ikke bruge varmt vand eller kogende væsker – lad dem i stedet køle af, før de anbringes i røreskålen.
- Flyt ikke på foodprocessoren, mens den er i drift.
- Placer ikke nogen af foodprocessorens dele i mikrobølgeovnen.

### VÆR OPMÆRKSOM PÅ

- For at undgå eventuelle fejl med røreskålens autoknap, må låget ikke stå i den låste position, hvis apparatet ikke er i brug.
- Knive og skiver er meget skarpe, så vær altid opmærksom på dette. Læg ikke hænder, knive eller redskaber i påfyldningsrøret. Brug altid skubberen til at skubbe ingredienser gennem påfyldningsrøret.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Ledningen skal vikles helt ud før brug.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, berører varme overflader eller vikles sammen.
- For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller apparatet sænkes i vand eller anden væske.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug det ikke til andet end det tiltænkte formål. Forkert brug kan medføre skader.
- For at undgå fare på grund af utilsigtede nulstillinger må apparatet ikke tilsluttes en ekstern skifteenhed – såsom en timer eller en fjernbetjening eller forbindes til en enhed, der jævnt tændes og slukkes.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden eller af børn - medmindre de er blevet vejledt og instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Apparatet og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Brug ikke apparatet hvis ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget på nogen måde. Hvis dette er tilfældet, og det ikke kan løses med en rengøring, kontakt da Sage® Kundeservice.



Symbolet betyder, at produktet ikke skal smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet, eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din egen kommune, hvis du har brug for mere information.



## MONTERING

### FØR FØRSTE BRUG

Bliv bekendt med alle delene før du bruger foodprocessoren første gang.

Vask røreskålen, låget og de andre funktionsdele i varmt sæbevand.

Skyl og tør dem grundigt af. (Se Pleje & Rengøring)

1. Placer røreskålens håndtag på linje med ALIGN HANDLE-grafikken motorbasen (se fig. 1)
2. Drej håndtaget med uret indtil det står på linje med TURN TO LOCK-grafikken (se fig. 2)
3. Akslen er nødvendig, når skiverne bruges. Placer akslen over koblingen i midten af røreskålen. Derefter placeres den ønskede funktionsdel. Tryk på delen, indtil den er korrekt monteret (Obs. Skiverne passer kun til den store røreskål) (se fig. 3).
4. Placer låget på røreskålen, så ALIGN/LOCK-grafikken på låg og håndtag er på linje med hinanden (se fig. 4). For at låse (LOCK) låget skal du holde ved påfyldningsrøret og dreje med uret, så håndtagene er på linje med hinanden. Når låget låses korrekt, vil det være muligt at bruge motoren.



### BEMÆRK

- Hvis du bruger minikniven, skal du først sikre, at miniskålen er fastgjort inde i den store skål.
- Nogle blandinger som eksempelvis dej kan få kniven til at rotere langsommere end normalt. Hvis dette sker, må du ikke lade foodprocessoren køre i mere end 1 minut.
- Fyld ikke skålen over det afmærkede væskniveau. Tilføj altid de tørre eller tyktflydende ingredienser i røreskålen først, før du tilsætter væske.

### BESKYTTELSESSYSTEM MOD OVERBELASTNING

- Hvis motoren overbelastes, vil foodprocessoren gå i en standbytilstand, hvor OVERLOAD-symbolet blinker på LCD-displayet. Foodprocessoren kan dog stadig slukkes ved at trykke på POWER/OFF-knappen. Før du kan bruge foodprocessoren igen, skal du lade maskinen køle af i cirka 30 minutter.
- Hvis knivene eller skiverne sætter sig fast under brug, skal du trykke på POWER/OFF-knappen for at slukke for apparatet. Sluk også ved stikkontakten. Fjern låget og de ingredienser, der eventuelt sidder fast mellem kniven og skålen eller i skiverne. Sæt låget på plads igen og fortsæt derefter som normalt. Hvis problemet sker igen, kan det være fordi, skålen er overfyldt, så fjern derfor noget af mængden og arbejd med mindre portioner.



### BEMÆRK

Foodprocessoren er designet således, at motoren ikke virker uden at røreskålen og låget er korrekt låst og skubberen indsat i påfyldningsrøret. Hvis foodprocessoren starter uden låget er korrekt sat på, skald u straks slukke for apparatet på stikkontakten og kontakt Sage™ by Heston Blumenthal® Kundeservice.



## ANVENDELSE

### BRUG AF QUAD®-KNIVEN

- Den takkede Quad®-kniv hakker både rå og kogte fødevarer indtil den ønskede konsistens er opnået - fra grofthakket til finthakket.
- Undgå over-forarbejdning ved at tjekke konsistensen ofte. Ved mange opgaver, anbefaler vi at bruge PULSE-knappen, da det måske kun tager få sekunder at opnå den ønskede konsistens.
- Hvis det er nødvendigt, kan du slukke på POWER-knappen og bruge en spartel til at skrabe røreskålens sider for at fremme processen.

### RÅ GRØNTSAGER, FRUGT OG STEGT KØD

Skær madden i terninger på 2,5 cm. Behandl ikke over 9 - 10 dl ad gangen og brug PULS-knappen i 1-2 sekunders intervaller indtil ingredienserne er blevet hakket til den ønskede størrelse.

### RÅT KØD, KYLLING OG FISK

- Fjern eventuelt fedt fra kødet og skær det i tern på 2,5 cm. Sørg for, at alle knogler er fjernet. Lad det blive godt afkølet i fryseren, da det gør det lettere at skære i.
- Behandl højst 600 g råt kød i foodprocessoren ad gangen. Med den mængde skal motoren ikke være tændt i mere end 30 sekunder ad gangen.
- Brug en kombination af START | PAUSE og PULSE-knappen indtil den ønskede konsistens er opnået.

### HVIDLØG, CHILLI OG INGEFÆR

- Pil hvidløg og brug dem hele. Lad også chilier være hele eller fjern frøene for at gøre dem mildere. Skræl og skær ingefæren i tern på 2,5 cm.
- Andre urter som eksempelvis citrongræs eller galangarod skal skrælle og så skræres i tern eller stykker, der er mellem 1 og 2 cm i størrelse.
- Hvis det er hårde eller mere kompakte urter, skal de skræres i mindre stykker.
- Behandl dem med hjælp af PULSE-knappen i intervallet på 1 - 2 sekunder intervaller, indtil de er hakket til den ønskede konsistens.
- Hvis du vil tilføje hvidløg, chili eller ingefær til de andre ingredienser, kan du bruge det lille påfyldningsrør, mens motoren kører.

### GRØNNE URTER

Vask og tør urterne grundigt. Fjern de grove stængler. Behandl ikke mere end 2 urtebundter (cirka 9 til 10 dl) ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1 - 2 sekunders intervaller, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### NØDDER

Behandl maks 9 - 10 dl nødder uden skaller ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1 - 2 sekunders intervaller, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### SMØR

- Behandl maks 9 - 10 dl ristede nødder uden skaller ad gangen ved at bruge START | PAUSE-knappen, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Mængden af nødder bliver reduceret efter behandling, for eksempel vil 10 dl nødder blive til 5 dl smør.
- Naturligt nøddesmør (uden brug af stabilisatorer) skal omrøres før brug, da det ellers skiller.
- For at få et glattere nøddesmør, kan du tilføje lidt vegetabilsk olie. Det kan forbedre konsistensen hos nødder med et lavere olieindhold - som eksempelvis ristede mandler.

## TØRRET FRUGT

- Tørret frugt kan klistre sig til knivene under behandling. Vi anbefaler, at man lægger tørret frugt i fryseren i cirka 10 minutter før, det skal bruges. Tilsæt maks 9 - 10 dl ad gangen ved hjælp af PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Hvis det tørrede frugt skal tilsættes i en kageblanding, skal det tørrede frugt behandles før kageblandingen laves. Tilsæt lidt mel (ud fra opskriften) for at stoppe den tørrede frugt i at klistre sig fast til Quad®-kniven.
- Ved dadler skal stenen fjernes og de skal skæres i kvarte, før de behandles - tilsæt ikke mere end 5 dl ad gangen.

## BLØDE BRØDKRUMMER

Riv gammelt brød i mindre stykker (frisk brød vil klæbe sig til knivene) Behandl maks 6 - 8 skiver ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1 - 2 sekunders intervaller, indtil den ønskede konsistens er opnået. For at få de bedste resultater, skal du lægge en skive brød i ad gangen.

## HÅRDE BRØDKRUMMER

Riv brødet i stykker og rist det i ovnen, til det er gyldent og sprødt. Lad det ikke blive for brunt. Behandl maks 6 - 8 skiver ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller.

## KIKSEKRUMMER

- Bræk kiksene i kvarte stykker og brug højst 250 g ad gangen.
- Behandl ved hjælp af PULSE-knappen i 1 - 2 sekunders intervaller, indtil den ønskede konsistens er opnået. Søde eller krydrede kiksekrummer kan bruges som alternativ til dej til desserter eller madtærter.
- Brug ikke meget hårde kiks da det kan beskadige knivene.

## PURERING MED QUAD®-KNIVEN

- Den takkede Quad®-kniv kan lave m puré af rå og behandlede fødevarer, så de får den ønskede konsistens - inklusiv baby mad.
- Fjern forsigtigt Quad®-kniven efter maden er blevet pureret og bruge en spatel til at skrabe maden af fra kniv og skål.

## BABYMAD

Skær grøntsager og kød i 2,5 cm tern. Kog grøntsagerne og kødet inden de behandles. Lav ikke mere end 17 dl ad gangen ved at bruge START | PAUSE-knappen med mellemrum, indtil maden er blevet til en puré med en glat og jævn konsistens. Bouillon, mælk eller sovs kan tilsættes gennem det lille påfyldningsrør, hvis blandingen er for tyk.

## BLAND MED QUAD®-KNIVEN

- Quad®-kniven kan blande ingredienser til kager og dej.
- Quad®-kniven kan også emulgere ægge-baseret sovs og dressing som mayonnaise.

## SMØRKAGE OG DEJ TIL SMÅKAGER

- Læg blødt, hakket smør og sukker i røreskålen. Brug START | PAUSE-knappen indtil blandingen er let cremet. Mens motoren fortsat er tændt, tilsættes æggene - et ad gangen - gennem det lille påfyldningsrør. Bland efter hvert æg. Tag låget af og tilsæt de flydende og tørre ingredienser til blandingen. Brug PULSE-knappen, indtil den ønskede konsistens er opnået. Skrab siderne af skålen efter behov. Vær opmærksom på overbehandling.
- Tilsæt chokoladepast, nødder, tørret frugt osv. efter dejblandingen er færdig. Brug PULSE-knappen over korte perioder, indtil alting er blandet. Vær opmærksom på overbehandling, da de større ingredienser hurtigt bliver nedbrudt.

## KAGEBLANDING OG DEJ

- Læg alle ingredienserne i røreskålen og start med væsken. Sørg for, at du ikke overskride MAX LIQUID-niveauet. Brug PULSE-knappen, indtil den ønskede konsistens er opnået. Skrab siderne af skålen efter behov. Vær opmærksom på overbehandling.
- Denne metode kan bruges til quick-mix, kageblanding og pandekageblandinger.

## BUTTERDEJ

- Læg mel og koldt, udskåret smør i røreskålen.
- Behandl ikke mere end 450g mel ad gangen ved at bruge START | PAUSE-knappen med mellemrum indtil smørret er blandet sammen med melet.
- Tilføj langsomt væske gennem det lille påfyldningsrør mens motoren fortsat kører. Behandl indtil blandingen formes som en kugle.

## ÆLTNING MED DEJKNIV

Plastikkanterne på dejkniven giver blødere bevægelser, når der skal laves en dej.

## BRØD ELLER PIZZA DEJ

- Hæld mel og de tørre ingredienser i røreskålen, herunder tørtæg.
- Du må ikke behandle mere end 450 g mel ad gangen ved at bruge START | PAUSE-knappen i intervaller.
- Tilføj væske lidt efter lidt (herunder olie, hvis der er behov for dette) gennem det lille påfyldningsrør, mens motoren stadig kører. Bliv ved indtil blandingen danner en blød, elastisk kugle af dej.
- Tag dejen ud på en melet overflade og ælt den i yderligere 5 minutter, hvis der er behov for dette, indtil den er blød.
- Hvis du laver mere end to deje (700 g mel), skal motoren køle af i en længere periode, før den næste dej æltes, for at undgå overbelastning.

## SKÆRESKIVE OG RIVEJERN

Vigtigt: AksLen skal bruges med både det vendbare rivejern og den justerbare skæreskive.

## JUSTERBAR SKÆRESKIVE

- Den justerbare skæremaskine skærer madvarer ud i en jævn og ensartet tykkelse. Det kan indstilles til 24 indstillinger fra meget fin (0,3 mm) til tyk (8,0 mm).
- For at ændre tykkelsen, skal du holde ved skæreskivens ydre kant med. Den ene hånd og dreje på justeringsknappen med undersiden af den anden hånd.

## VENDBART RIVEJERN

Denne skive har en række små knive på begge sider. Skiven kan vendes, så de større huller vender opad for grovere resultater, eller de mindre huller vender opad for finere resultater. Skiven har et mærke, der viser, hvilken side der vender opad.

## FÅ STYR PÅ INGREDIENSERNE

Det er vigtigt at placere maden i påfyldningsrøret for at opnå den størst mulige kontrol og de bedste resultater.

## MINDRE INGREDIENSER

Ved lange, tynde madvarer som eksempelvis gulerødder, agurker, squash osv. skal du bruge det lille påfyldningsrør. Det vil undgå, at ingredienserne falder ud.

## STØRRE INGREDIENSER

Det brede påfyldningsrør er 14 cm bredt og har plads til ingredienser op til den størrelse. Påfyldningsrøret kan fyldes op til dens bredde. Madvaren skal kunne placeres opret i røret, men ikke sidde så mast, at det vil kunne forhindre ingredienserne i at komme igennem røret.

## TRYK

- Maden må aldrig tvinges ned skakten, da dette kan beskadige skiverne.
- Trykket skal være let og ensartet ved bløde fødevarer som tomater og bananer.
- Trykket skal være medium og jævnt ved fastere fødevarer som kartofler og æbler.
- Trykket skal være fast og jævnt ved hårde fødevarer som parmesanost og kødpålæg som eksempelvis salami.

## RUNDT FRUGT OG GRØNT

- Småt frugt og grønt skal skæres i den ene ende, så de sidder fladt inde i påfyldningsrøret.
- Større frugt og grønt skal muligvis skæres halvt over for at kunne være i røret.

## AFLANGT FRUGT OG GRØNT

- Aflangt frugt og grønt kan skæres på tværs. Brug det lille og mellemstore påfyldningsrør eller læg dem lodret i det store rør.
- Det aflange frugt og grønt kan også skæres på langs, så det bliver til strimler. Brug det store påfyldningsrør og skær dem yderligere til, hvis det er nødvendigt, så de sidder fladt i røret, når skiven starter. Læg dem vandret i det store rør.

## BLADGRØNTSAGER

Skær kålen i både, så de passer ned i røret. Salat og andre blade skal ulles sammen og lægges lodret i påfyldningsrøret.

## OST

- Vær særligt opmærksom ved behandling af ost i en foodprocessor. Blød ost som mozzarella skal i fryseren, indtil det bliver hårdt. Det vil forhindre en blokering af skiven.
- Skær en ende af runde oste som mozzarella, så de kan sidde fladt i røret, når skiven starter.
- Tjek hårde oste som parmesan for at sikre, at de ikke er for hårde (så de ikke gør skade på knivens kanter). Osten skal være let at skære i med en skarp kniv og fjern skorpen, før den bruges.
- Trekantede oste som parmesan kan lægges side om side i røret, så de danner en rektangel.

## DELIKATESSEVARER

- Skær madvaren på langs, så den passer med højden af røret. Længden må ikke være over MAX CHUTE FILL-logoet. Den hakkede side skal vende nedad.
- Skær den ene ende af hårde, saltede pølser som salami og pepperoni og brug det lille eller mellemstore rør afhængig af størrelse.

## CHOKOLADE

Bræk et stykke chokolade i mindre stykker, som nedkøles, indtil stykkerne er hårde. Brug derefter det lille påfyldningsrør.

## MINISKÅL OG KNIV

- Den lille røreskål skal placeres inde i den store røreskål. Det er for at opnå en bedre kontrol, når små mængder mad, eller urter/krydderiblandinger skal behandles. Den kan bruges til at hakke, mikse og blende en række forskellige ingredienser.
- Minikniven kan ikke bruges i den store røreskål.
- Tilbehøret vil som udgangspunkt ikke passe ind i miniskålen.



## PLEJE & RENGØRING

Når du er færdig med at bruge foodprocessoren, skal den slukkes på stikkontakten og ledningen tages ud.

## MOTORBASEN

- Tør motorens base af med en ren, fugtig klud efter brug.
- Tør grundigt efter med en blød, ren klud.

## RØRESKÅL, LÅG OG SKUBBER

Vask skål og låg i varmt sæbevand med et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller en stålvamp, da det kan ridse plastikoverfladen. Plastikdelene kan indimellem vaskes i opvaskemaskinen (kun på den øverste skuffe). Vi anbefaler ikke, at man gør det regelmæssigt. Læg ikke skubberen i opvaskemaskinen, da varmen kan ødelægge dens form.

## KNIVE OG SKIVER

- Brug rengøringsbørsten til at skrube genstridige rester væk fra knive og skiver. Håndtaget for enden af børsten fungerer som et skraberedskab.
- For at undgå at røre ved de skarpe kanter, må skiverne eller dobbeltkniven ikke ligge i blød. Quad®-kniven, dejkniven, skiverne og akslen tåler vask i opvaskemaskinen (kun på den øverste skuffe).

## PLETTER OG LUGTE

Fødevarer som eksempelvis gulerod kan plette på plastikdelene, mens andre fødevarer såsom hvidløg kan efterlade en stærk lugt. For at fjerne lugte og pletter skal delene lægges i blød i 5 minutter i 2 liter vand tilsat ½ kop citronsaft. Bagefter skylles og vaskes delene som normalt.

## OPBEVARING

- Læg den store skubber (inklusive den lille og mellemstore skubber indeni) i påfyldningsrøret under opbevaring.
- Opbevar foodprocessoren i en opret position med skålen og låget på plads uden at være låst. Hvis skål og låg låses, kan det lægge et unødigt pres på systemet.
- Tilbehøret skal opbevares i opbevaringsboksen og holdes utilgængeligt for børn. Vi anbefaler ikke, at skiverne opbevares i en skuffe med andre redskaber.
- Læg ikke noget på toppen af din foodprocessor.



## FEJLFINDING

<b>Ingredienserne er ujævnt behandlet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienserne skal skæres i stykker på 2,5 cm, før de kommes i foodprocessoren.</li><li>• Brug mindre portioner for at undgå overbelastning.</li></ul>
<b>Skiverne er skrå eller ujævne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Læg maden i røret. Læg skubberen over ingrediensen og giv den et tryk. Tryk derefter på START.</li></ul>
<b>Fødevarer falder sammen i påfyldningsrøret</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det store rør skal være fyldt for at opnå de bedste resultater. Hvis mindre mængder er påkrævet, skal du bruge det lille rør.</li></ul>
<b>POMMES FRITES-SKIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg altid for at fjerne kartoffelrester i klemme i pommestruer-skiven, før flere kartofler tilføjes.</li></ul>
<b>Der er madrester på skiven efter behandling</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det er normalt, at der er små stykker på skiven efterfølgende.</li></ul>
<b>Motoren bliver langsommere, når dej æltes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mængden af dej kan være for stor. Fjern halvdelen og lav det over to omgange.</li><li>• Dejen kan være for våd (se næste side). Hvis motoren går op i tempo igen, så fortsæt som normalt. Hvis ikke, skal du tilføje mere mel - 1 spsk ad gangen - indtil motorens hastighed stiger. Behandl indtil dejen følger røreskålens sider.</li></ul>
<b>Motoren er langsom i begyndelsen med Quad®-kniven</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mængden af kød kan være for stor. Fjern kødet og lav det over to omgange.</li><li>• For at opnå de bedste resultater bør fedtet fjernes forinden.</li></ul>
<b>Motoren starter ikke</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der er en sikkerhedslås, der skal forhindre motoren i at starte, hvis maskinen ikke er samlet korrekt. Sørg for, at røreskål, låg og skubber er sikkert låst på plads.</li><li>• Hvis du er ved at skære eller rive og ovenstående løsning ikke virker, skal du sørge for, at ingredienserne i påfyldningsrøret er under maks-linjen, så motoren igen kan starte.</li><li>• Hvis motoren stadig ikke vil starte, skal du tjekke din ledning og stikkontakt.</li></ul>
<b>Foodprocessorens motor slukker under anvendelse</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Låget kan være gået op: Tjek, at det sidder sikkert på plads.</li><li>• Hvis motoren er overbelastet, vil "OVERLOAD"-signalet blinke på LCD-skærmen. Sluk for foodprocessoren ved at trykke på POWER/ OFF-knappen tag ledningen ud af kontakten. Lad apparatet køle af i 20-30 minutter, før du fortsætter.</li></ul>
<b>Motoren bliver langsommere under brug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt, da et tungere indhold kræver, at motoren arbejder hårdere. Flyt rundt på ingredienserne i røret og fortsæt som før.</li><li>• Der kan være for meget indhold i foodprocessoren.</li><li>• Fjern noget af indholdet og fortsæt som før.</li></ul>
<b>Ingredienserne bliver ikke rigtig blandet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at gummifodderne i bunden af apparatet er rene og tørre. Tjek også, at det maks-indholdet ikke er blevet overskredet.</li></ul>
<b>Dejen føles hård efter æltning</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når du ælter dej, skal du altid starte foodprocessoren, før du tilsætter væske i en lang, jævn strøm, så de tørre ingredienser kan absorbere den. Hvis der tilsættes for meget væske, skal du vente, indtil ingredienserne i røreskålen er blevet blandet, og hæld derefter langsomt den sidste væske i (sluk ikke for maskinen). Hæld væske over dejen, når den kommer under påfyldningsrøret. Hæld ikke væske direkte på bunden af røreskålen.</li></ul>
<b>Dejen er for tør</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når foodprocessoren er i gang, tilsættes vand gennem det lille rør - 1 spiseskefuld ad gangen - indtil dejen kører rundt på siderne af røreskålen.</li></ul>
<b>Dejen er for våd</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når foodprocessoren er i gang, tilsættes mel gennem det lille rør - 1 spiseskefuld ad gangen - indtil dejen kører rundt på siderne af røreskålen.</li></ul>



## GARANTI

### 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

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



Sage® er opptatt av sikkerhet. Vi har utformet produkter først og fremst med tanke på sikkerhet overfor våre kunder. I tillegg ber vi deg til en vis grad være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og overholde følgende forhåndsregler.

## VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

### LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK OG TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG BRUK

- Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før maskinen tas i bruk for første gang.
- Bruk ikke kjøkkenmaskinen på andre måter enn det den er ment for og som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Før maskinen tas i bruk for første gang, påse at strømstyrken er den samme som vises på etiketten på undersiden av apparatet. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt ditt elektrisitetsselskap.
- Ikke plasser maskinen nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, ren og fri for vann, mel o.l. Vibrasjon ved bruk kan forårsake at apparatet beveger seg.
- Ikke plasser dette apparatet på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder det kan komme i kontakt med varm ovn.
- Påse alltid at kjøkkenmaskinen er fullstendig satt sammen før den brukes. Dette apparatet vil ikke fungere dersom det ikke er riktig satt sammen. Sjekk alltid at lokket på kjøkkenmaskinen er riktig festet.
- Sjekk at motor, kniver og skjæreskiver har stoppet helt før demontering. Trykk på AV-knappen, sjekk at strømmen på stikkkontakten er slått av, og trekk ut ledningen når maskinen ikke er i bruk, skal stå ubevoktet, og før den settes sammen eller demonteres.
- Sjekk alltid at bollen er festet på fundamentet før kniver og skjæreskiver monteres.
- Ikke knus ISBITER i den store eller lille bollen. Dette vil skade knivbladene.
- Kokende eller hete væsker må ikke brukes i maskinen - la væsker avkjøle før de helles i bollen.
- Maskinen må ikke flyttes mens den er i gang.
- Ingen av delene på maskinen må plasseres i mikrobølgeovn.



### ADVARSEL

- For å unngå skade på bollens nødstoppfunksjon, unngå å låse lokket på plass når maskinen ikke er i bruk.
- Knivene og skjæreskiver er svært skarpe og må alltid håndteres svært forsiktig. Unngå å plassere hender, kniver eller andre redskaper opp i munningen på lokket. Bruk alltid stapperedskaper til å stappe ingredienser gjennom munningen.

### VIKTIG FORHÅNDSREGLER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Strekk ut ledningen før apparatet tas i bruk.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med varme overflater, eller komme i knute.
- For å unngå elektrisk sjokk må ledningen, støpselet, eller apparatet ikke senkes i vann eller annen væske.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Apparatet må ikke brukes til annet enn det det er ment for. Uforsvarlig bruk kan medføre skade.
- For å unngå skade som følge av tilfeldig omstart ved termisk frakopling må dette apparatet ikke kobles til strøm gjennom ekstern enheter som for eksempel en timer, eller strømtilførsel som periodisk skrus av og på av elektrisitetsselskapet.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke egnet til bruk av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, eller barn som ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.
- Apparatet må ikke brukes dersom ledningen, støpselet eller apparatet på noen måte er skadet. Dersom apparatet er skadet eller vedlikehold er nødvendig (bortsett fra rengjøring), kontakt Sage®.



Symbolen betyr at dette apparatet ikke skal deponeres som husholdningsavfall. Apparatet kan deponeres til lokalt avfallsdeponi som mottar slikt avfall, eller leveres til egnet tjeneste. For mer informasjon kan du kontakte din lokale kommune.



## MONTERING

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før maskinen tas i bruk, påse at du forstår bruken av alle delene.

Vask bollen, lokk og andre deler med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig. (Sjekk fremgangsmåte for vedlikehold og rengjøring).

1. Plasser bollen med håndtaket i linje med markering på fundamentet (se illustrasjon 1).
2. Skyv håndtaket til venstre til det er i linje med låsemarkeringen (se illustrasjon 2).
3. Pluggen brukes sammen med roterende skjæreskiver. Plasser pluggen på koblingen i midten av bollen. Plasser ønsket skjæreskive på toppen. Trykk ned til skiven sitter riktig (merk at roterende skjæreskiver kun kan brukes i den største bollen) (se illustrasjon 3).
4. Sett på lokket ved å plassere det i linje med markering på bollen (se illustrasjon 4). Fest lokket ved å holde i munningen og vri til venstre slik at det nå er i linje med håndtaket. Når lokket er riktig festet vil det være låst fast under sikkerhetsmekanismen på håndtaket. Motoren kan nå skrues på.



### MERK

- Dersom mini-kniven brukes, påse at mini-bollen først er montert oppi hovedbollen.
- Tung masse, for eksempel deig, kan forårsake at knivene roterer saktere enn normalt. Dersom dette skjer, ikke kjør maskinen i mer enn 1 minutt.
- Ikke fyll bollen mer enn avmerket (revne ingredienser). Ha alltid i tørre eller tunge ingredienser før det tilsettes væske.

### BESKYTTELSE MOT OVERBELASTNING

- Dersom motoren overbelastes vil maskinen gå til **STANDBY**, og overbelastningsikonet begynne å blinke på LDC-skjermen. Maskinen kan skrues av ved å trykke **POWER/OFF**-knappen. La maskinen kjøle seg av i ca. 30 minutter før den brukes igjen.
- Dersom knivene eller roterende skjæreskiver setter seg fast under bruk, trykk på **POWER/OFF**-knappen for å skru maskinen av. Skru maskinen av på stikkkontakten. Ta av lokket og løsne ingredienser som kan ha satt seg fast mellom knivblad/roterende skjæreskiver og bollen. Sett lokket tilbake på bollen og fortsett med tilberedningen. Dersom det skjer igjen kan bollen være overfylt. Fjern noe av innholdet og kjør det heller i flere omganger.



### MERK

Kjøkkenmaskinen er utformet slik at motoren ikke vil gå dersom bollen og lokket ikke er riktig festet og stapperedskapet ikke sitter i munningen. Dersom kjøkkenmaskinen starter uten at lokket er riktig montert, koble maskinen umiddelbart fra strømuttak, og kontakt Sage®.



## BRUK

### HAKKING MED QUAD®-KNIVEN

- Quad®-kniven har blad med mikrotakker som er egnet til hakking av rå og kokte ingredienser, fra grovt til fin konsistens.
- Unngå at ingrediensene hakkes for mye ved ofte å sjekke konsistensen. Vi anbefaler bruk av **PULSE**-knappen da det kun tar noen få sekunder før ingredienser er hakket til ønsket konsistens.
- Om nødvendig, trykk på **POWER**-knappen for å skru maskinen av og bruk en slikkepott til å skrape ned ingredienser fra innsiden av bollen for jevnere hakking.

### RÅ GRØNNSAKER, FRUKT OG KOKT KJØTT

Rens og skjær i ca. 2,5 cm biter. Ikke kjør mer enn 4 kopper innhold av gangen. Bruk **PULSE**-knappen til intervaller på 1-2 sekunder, til ingrediensene er hakket til ønsket konsistens.

### RÅTT KJØTT, KYLLING OG FISK

- Fjern overflødig fett og skjær i ca. 2,5 cm biter. Påse at alle bein er fjernet. Avkjøl i fryseren til kjøttet er fast da dette gjør at kniven hakker ingrediensene lettere.
- Ikke kjør mer en 600 gram rått kjøtt av gangen. Ved full kapasitet bør maskinen ikke kjøre i mer en 30 sekunder av gangen.
- Kombiner bruk av **START/PAUSE** og **PULSE**-knappene til ingrediensene er hakket til ønsket konsistens.

### HVITLØK, CHILI OG INGEFÆR

- Rens hvitløkfedd og kjør hele i maskinen. Chili kan has i hel, eller frøene kan fjernes for mildere smak. Skrell og skjær fersk ingefær i ca. 2,5 cm biter.
- For harde typer urter og krydder, for eksempel ferskt sitrongress og gurkemeie, skrell og skjær i ca. 1-2 cm biter.
- Jo hardere slike ingredienser er, jo mindre bør bitene være.
- Kjør i maskinen ved å bruke **PULSE**-knappen i 1-2 sekunder lange intervaller til ønsket konsistens er oppnådd.
- Dersom hvitløk, chili eller ingefær tilsettes andre ingredienser, tilsett hele biter gjennom munningen på lokket med motoren i gang.

### URTEBLADER

Vask og tørk urtene grundig. Fjern grove stammer. Ikke kjør mer enn 2 bunter urter (ca. 4 kopper) om gangen. Bruk **PULSE**-knappen til å kjøre 1-2 sekunder lange intervaller til ønsket konsistens er oppnådd.

### NØTTER

Ikke kjør mer enn 4 kopper skallfrie nøtter om gangen. Bruk **PULSE**-knappen til å kjøre 1-2 sekunder lange intervaller til ønsket konsistens er oppnådd.

### NØTTESMØR

- Ikke kjør mer enn 4 kopper skallfrie og ristede nøtter om gangen. Bruk **START/PAUSE**-knappen til å kjøre ingrediensene til ønsket konsistens er oppnådd.
- Volumet av nøttenes reduseres etter tilberedning. For eksempel vil 2 kopper nøtter bli til ca. 1 kopp nøttesmør.
- Naturlige nøttesmør (uten stabiliseringsmiddel) vil skille seg dersom det står en stund, og vil måtte røres før bruk.
- For finmalte nøttesmør, tilsett litt vegetabilsk olje. Dette forbedrer konsistensen for nøtter med lavere oljeinnhold, for eksempel ristede mandler.

## TØRKET FRUKT

- Tørket frukt kan være seige, og kan feste seg til knivblader under hakking. Vi anbefaler at tørket frukt legges i fryseren i 10 minutter før de skal hakkes. Ikke kjør mer enn 4 kopper innhold av gangen. Bruk PULSE-knappen til intervaller på 1-2 sekunder til ingrediensene er hakket til ønsket konsistens.
- Dersom det hakkes frukt til kakedeig, hakk frukten før kakedeigen tilberedes. Ha i litt av melet (fra mengden til kakedeigen) for å hindre at frukten fester seg til Quad®-kniven.
- Dersom det brukes dadler, fjern kjernene og skjær i fire biter før de has i maskinen. Ikke kjør mer enn 1 kopp av gangen.

## MYKE BRØDSMULER

Brekk tørt brød i biter (ferskt brød vil feste seg på knivbladene). Ikke kjør mer enn 6-8 skiver av gangen. Bruk PULSE-knappen til intervaller på 1-2 sekunder til brødsmulene har ønsket konsistens. For best resultat for brødsmuler, ha i en skive av gangen.

## TØRRE BRØDSMULER

Riv brødet i biter og rist i ovnen til bitene er gyldne og harde. Ikke la brødet bli for mørkt. Ikke kjør mer enn 6-8 skiver av gangen. Bruk PULSE-knappen til intervaller på 1-2 sekunder.

## KJEKSSMULER

- Brekk kjeksene i fire biter hver, maksimum 250 gram av gangen.
- Kjørs i maskinen ved å bruke PULSE-knappen i 1-2 sekunder lange intervaller til ønsket konsistens er oppnådd. Søte og salte kjekkssmuler kan brukes som alternativ til tert- og paideig.
- Ikke kjør svært harde kjeks i maskinen da dette kan skade knivbladene.

## PURE MED QUAD®-KNIVEN

- Microtakkene på Quad®-kniven egner seg til å lage puréer av rå eller kokte ingredienser, inkluderer til babytmat.
- Etter at Quad®-kniven er brukt på ingredienser til å lage puré, bruk slikkepott til å skrape ingredienser av kniven og innsiden av bollen.

## BABYMAT

Rens og skjær grønnsaker og kjøtt i ca. 2,5 cm biter. Kok grønnsaker og kjøtt før de tilberedes i maskinen. Ikke kjør mer enn 7 1/2 kopp av gangen. Bruk START/PAUSE-knappen i intervaller til konsistensen på ingrediensene er jevn og finmalt. Buljong, melk eller saus kan tilsettes gjennom munningen dersom blandingen er for tjukk.

## BRUK AV QUAD®-KNIVEN TIL BLANDING

- Quad®-kniven kan brukes til å blande ingredienser til kaker, rører og deiger.
- Quad®-kniven kan også brukes til fortykning av egg-baserte sauser som majones.

## FORMKAKE OG KJEKSDEIG

- Plasser mykt, oppdelt smør og sukker i bollen. Bruk START/PAUSE-knappen til å kjøre ingrediensene til blandingen er lett og luftig. Mens motoren går, tilsett ett egg av gangen gjennom munningen og la ingrediensene blandes godt etter hvert egg. Ta av lokket og tilsett væske og tørre ingredienser. Kjør maskinen ved å bruke PULSE-knappen til ingrediensene er jevnt blandet. Skrap ned innsiden av bollen dersom nødvendig. Ikke kjør maskinen for lenge.
- Ha i sjokoladebiter, nøtter, tørr frukt o.l. etter at deigen hovedsakelig er blandet. Bruk PULSE-knappen i korte støt til ingrediensene er blandet. Ikke kjør maskinen for lenge da tilsetningene raskt kan brytes ned.

## RASKE KAKEDEIGER OG RØRER

- Begynn med å ha alle flytende ingredienser i bollen etterfulgt av de tørre. Sjekk at bollen ikke fylles over MAX LIQUID-merket. Kjør maskinen ved å bruke PULSE-knappen til ingrediensene er jevnt blandet. Skrap ned innsiden av bollen dersom nødvendig. Ikke kjør maskinen for lenge.
- Denne metoden kan også brukes til halvfabrikat kakedeiger og rører i pakker.

## TERTEDEIG

- Ha mel og avkjølte smørterninger i bollen.
- Ikke kjør mer enn 3 kopper (450 gram) mel av gangen. Bruk START/PAUSE-knappen i intervaller til smør og mel er jevnt blandet.
- Med motoren er i gang, tilsett væske gjennom munningen. Kjør maskinen til deigen blir til en ball.

## TILBEREDNING AV DEIG MED DEIGKNIV

Bladene på deig-kniven blander deigingredienser mer skånsomt.

## BRØD ELLER PIZZADEIG

- Ha mel og tørre ingredienser i bollen, inkludert tørrgjær.
- Ikke kjør mer enn 3 kopper (450 gram) mel av gangen. Bruk START/PAUSE-knappen i intervaller.
- Med motoren i gang, tilsett væske i en jevn strøm (inkluder olje dersom det brukes) gjennom munningen. Kjør maskinen til deigen blir en myk, elastisk ball.
- Ha deigen over på en overflate med litt strødd mel og kna videre i 5 minutter dersom nødvendig for å få den myk og formbar.
- Dersom det tilberedes dobbel porsjon av deig (700 gram mel), la motoren avkjøle seg godt mellom porsjonene for å unngå overbelastning.

## KUTTING OG RIVING

Viktig: Pluggen må brukes sammen med både justerbar skjæreskive og dobbelsidig rivjern.

## JUSTERBAR SKJÆRESKIVE

- Den justerbare skjæreskiven kapper ingredienser i jevne skiver. Den har 24 justeringer, fra svært tynn (0,3 mm) til tjukk (8 mm).
- Justering gjøres ved å holde den skjæreskiven i ytterkanten med en hånd, vri så rivjeringen på undersiden med den andre hånden.

## DOBBELSIDIG RIVJERN

Skiven har en rekke små rivjern på begge sider. For grovere riving, plasser skiven med det grove rivjernet opp, og for finere riving med det finere rivjernet opp. Roterende skjæreskiver er merket med riktig side opp.

## KONTROLL AV INGREDIENSER

Plassere av ingredienser i munningen er viktig for at resultatet skal bli best mulig.

## SMÅ INGREDIENSER

Tynne ingredienser som gulrøtter, agurk, squash o.l. tilføres gjennom den minste munningen. Dette vil hindre at ingrediensene faller sidelengs når de kuttes.

## STØRRE INGREDIENSER

Den store munningen er 14 cm bred, og kan brukes til ingredienser opp til denne størrelsen. Munningen kan fylles ut i bredden. Ingrediensene bør stå tett slik at de står rett opp og ned, men ikke så tett at de ikke beveger seg nedover i munningen.

## TRYKK

- Når maskinen går, ikke trykk ingredienser hardt ned i munningen da dette kan skade skiven.
- Myke ingredienser som tomater og bananer, trenger kun lett, jevnt press.
- Faste ingredienser som poteter og epler, trenger litt mer press.
- Harde ingredienser som parmesan og salami, trenger jevnt, sterkere press.

## RUNDE FRUKT OG GRØNNSAKER

- Små frukter og grønnsaker bør skjæres på den ene side slik at de ligger flatt oppi munningen.
- Større frukt og grønnsaker bør deles i to slik at de kan has oppi munningen.

## LANGE FRUKT OG GRØNNSAKER

- Ingredienser kan kappes mens de står vertikalt for å forme runde skiver. Bruk den lille eller mellomstore munningen, eller pakk ingrediensene sammen vertikalt i den store munningen.
- Ingredienser kan kuttes langsmed til bånd. Kapp ingrediensene til størrelse som passer til den store munningen og legg de flatt før skiven startes. Den store munningen kan pakkes horisontalt med liggende ingredienser.

## GRØNNSAKBLADER

Kapp kål i båter som passer oppi munningen. Salat kappes ved å bryte av bladene, rull sammen og plassere de vertikalt i munningen.

## OST

- De må utvises varsomhet når ost kjøres i kjøkkenmaskin. Mykere oster som mozzarella bør delvis frysas slik at de har fast konsistens. Dette vil motvirke blokkering av skiven.
- Runde oster som mozzarella bør skjæres flat på en side slik at den kan ligge flatt i munningen når skiven starter.
- Harde oster som parmesan må sjekkes at de ikke er for harde for maskinen (det kan skade bladene). Osten bør kunne kappes lett med skarp kniv. Fjern skorpen før den has i maskinen.
- Trekantformede oster som parmesan kan pakkers side om side slik at de ligger som et rektangel i munningen.

## SPEKEMAT

- Kapp i lengder som passer til høyden på munningen. Lengdene må ikke være høyere enn merket MAX CHUTE FILL. Ha ingrediensene oppi med skåret side ned.
- Harde pølser som salami og pepperoni må kappes i ene enden. Ha kun i en pølse av gangen, og bruk den lille eller mellomstore munningen.

## SJOKKOLADE

Brekk sjokoladeplater i biter og avkjøl til fast konsistens. Pakk bitene i den lille munningen og riv.

## MINI-BOLLE OG KNIV

- Mini-bollen brukes oppi hovedbollen. Dette gir bedre kontroll når små mengder ingredienser som urter og krydder skal kjøres. Mini-bollen kan brukes til kutting, blanding og blanding av en rekke ingredienser.
- Mini-kniven kan ikke brukes i hovedbollen.
- Redskapene til hovedbollen kan ikke brukes i mini-bollen.



## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Når du er ferdig med å bruke kjøkkenmaskinen, skru av motoren og koble fra strømuttak.

### MOTOREN

- Tørk av motoren med myk, fuktig klut etter hver bruk.
- Tørk grundig med myk, ren klut.

### HOVEDBOLLE, LOKK OG STAPPEREDSKAP

Vask for hånd i varmt vann med mildt oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, scrubbing eller klut som kan skrape plastoverflatene. Plastikkdelene kan av og til vaskes i oppvaskmaskin (kun øverste hylle). Det anbefales ikke å gjøre dette ofte. Ikke plasser stapperedskapet i oppvaskmaskin da det kan skade fasongen.

### DE 2 KNIVENE, DEIGKNIV OG ROTERENDE SKJÆRESKIVER

- Vask bolle og lokk for hånd. Bruk medfølgende oppvaskost til å fjerne gjenstridige rester på blader og skiver. Håndtaket er utformet som en skrape.
- Unngå kuttskader som kan oppstå dersom knivblader eller roterende skjæreskiver legges i bløt i skummende oppvaskvann. Quad®-kniv, deigkniv, skjæreskiver og plugg kan også vaskes i oppvaskmaskin (kun øverste hylle).

### RESTER OG LUKT

Noen ingredienser kan farge av på plastikkdelene, mens andre slik som hvitløk kan medføre sterk lukt. Rester og lukt fjernes ved å legge delene i bløt i 5 minutter i 2 liter vann tilsatt 1/2 kopp sitronsaft. Skyll og vask som normalt.

### OPPBEVARING

- Plasser det store stapperedskapet (med det mellomstore og det lille oppi) i munningen på lokket.
- Oppbevar kjøkkenmaskinen stående, med bolle og lokket på plass, men uten at det låses. Unødig låsing av bolle og lokk kan slite på sikkerhetsmekanismen.
- For å unngå kuttskader bør alle delene oppbevares i bokser, og utenfor barns rekkevidde. Det anbefales ikke å oppbevare roterende skjæreskiver i redskapsskuff.
- Ikke plasser andre ting på toppen av kjøkkenmaskinen.



## FEILSØKING

<b>Ingrediensene er ujevne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingrediensene bør skjæres i ca. 2,5 cm biter før de kjøres i kjøkkenmaskinen.</li><li>• Ingrediensene bør kjøres i omganger for å unngå overbelastning.</li></ul>
<b>Skiver skjæres ujevnt eller skeivt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plasser ingredienser i munningen. Plasser stapperedskapet oppå og press. Start maskinen.</li></ul>
<b>Ingrediensene faller på siden i munningen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Den største munningen må pakkes tett for best resultat. Dersom det kjøres mindre mengder, bruk en mindre munning.</li></ul>
<b>Skjæreskive til pottes fritt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fjern alltid poteter som blokkerer skiven før mer potet has i maskinen.</li></ul>
<b>Det er rester på skjæreskiver etter bruk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det er normalt at det er rester etter bruk.</li></ul>
<b>Motoren går saktere ved tilberedning av deig</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maksimum kapasitet kan være oversteget. Fjern halvparten av massen og kjø i to omganger.</li><li>• Deigen kan være for fuktig (se under). Dersom motoren går raskere igjen, fortsatt å la maskinen kjøre. I motsatt fall, ha i mer mel, 1 spiseskje av gangen til motoren går raskere. La maskinen gå til deigen fører med seg innholdet på innsiden av bollen.</li></ul>
<b>Motoren går sakte når Quad®-kniven brukes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maksimum kapasitet for kjøtt kan være oversteget. Fjern halvparten av kjøttet og kjø innholdet i to omganger.</li><li>• Merk at fett bør fjernes fra kjøttet før det kjøres i maskinen.</li></ul>
<b>Motoren starter ikke</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det er en innebygget sikkerhetsmekanisme som hindrer motoren i å starte dersom maskinen ikke er riktig montert. Sjekk at bollen, lokket og stapperedskapet er riktig montert.</li><li>• Dersom du kapper skiver eller river ingredienser og ovenstående instruksjon ikke virker, sjekk at ingrediensene i munningen er under maksimumlinjen slik at staget kan aktivere motoren.</li><li>• Dersom motoren fremdeles ikke starter, sjekk at støpselet står i stikkkontakten.</li></ul>
<b>Motoren slår seg av mens maskinen er i bruk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lokket kan ha kommet løst. Sjekk at det sitter riktig.</li><li>• Dersom motoren overbelastes vil OVERLOAD-ikonet på LCD-skjermen begynne å blinke. Skru maskinen av ved å trykke på POWER/OFF-knappen og koble fra strømtaket. La maskinen avkjøle seg i 20-30 minutter før du fortsetter.</li></ul>
<b>Motoren går sakte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt dersom tunge ingredienser gjør at maskinen jobber hardere. Omplasser ingrediensene i munningen og fortsett.</li><li>• Maksimum kapasitet kan være oversteget.</li><li>• Fjern en del av ingrediensene og fortsett.</li></ul>
<b>Ingredienser i deig er ikke fullstendig blandet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sjekk at gummitøttene under maskinen er rene og tørre. Sjekk også om maksimum kapasitet kan være oversteget.</li></ul>
<b>Deigen kjennes seig etter knaig</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når deig knas må maskinen alltid være i gang før væsker tilsettes. Tilsatt væsker i sakte, jevn strøm slik at de tørre ingrediensene kan absorbere væten. Dersom væske er blitt tilsatt for raskt, vent til ingrediensene i bollen er bandet og tilsatt resten sakte (ikke skru maskinen av). Hell væsken over deigklumpen i det den går forbi munningen. Ikke hell væske direkte ned i bunnen av bollen.</li></ul>
<b>Deigen er for tørr</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mens maskinen går, tilsatt vann gjennom den minste munningen, 1 spiseskje av gangen til deigen fører med seg innholdet på innsiden av bollen.</li></ul>
<b>Deigen er for fuktig</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mens maskinen går, tilsatt mel gjennom den minste munningen, 1 spiseskje av gangen til deigen fører med seg innholdet på innsiden av bollen.</li></ul>



## GARANTI

### 2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og skal ikke svekkes ikke av garantien vår. Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, gå til kan du besøke [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

Sage®-tuotteissa otamme turvallisuuden vakavasti. Suunnitellemme ja valmistamme tuotteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaamme turvallisuutta. Sen lisäksi pyydämme, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varoitoimenpiteitä.

## TÄRKEÄT TURVAOHJEET

### LUE OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen monitoimikoneen käyttöönottoa.
- Laitetta ei saa yrittää käyttää muulla tavoin kuin näissä ohjeissa tarkoitettulla tavalla.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikalliseen sähköyhtiöön.
- Älä käytä laitetta pöydän tai työtason reunalla. Varmista, että pöydän pinta on tasainen ja puhdas, eikä siinä ole vettä, jauhoja tms. Tärinä voi saada laitteen liikkumaan käytön aikana.
- Laitetta ei saa laittaa kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai koskettamaan kuumaa uunaa.
- Varmista aina ennen käyttöä, että monitoimikone on koottu oikein. Laite ei toimi, ellei se ole koottu oikein. Monitoimikoneen kansi on oltava käytettäessä tiiviisti paikallaan.
- Varmista, että moottori ja terät tai levyt ovat täysin pysähtyneet ennen laitteen purkamista. Varmista, että laite on kytketty pois päältä painamalla käyttöpaneelin OFF-virtapainiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai valvota ja ennen sen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Kiinnitä koneen kulho aina moottorialustaan ennen leikkurin, taikinatalkaimen tai levyjen kiinnitystä.
- Älä murskaa JÄÄTÄ isossa tai minikulhossa, koska se vaurioittaa terä.
- Älä sekoita laitteessa kuumia tai kiehuvia nesteitä – anna nesteiden jäähtyä ennen kulhoon kaatamista.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä laita mitään laitteen osaa mikroaaltouuniin.

### VAROITUS

- Kulhon automaattikytkimen toimintahäiriön estämiseksi kulhon kantta ei saa lukita, kun laitetta ei käytetä.
- Leikkurit ja levyt ovat erittäin teräviä; käsittele niitä aina varoen. Älä laita käsiä, veitsiä tai muita työvälineitä syöttösuppilon. Käytä suppilossa aina paininta ruoka-ainesten painamiseen.

## TÄRKEÄT TURVAOHJEET KAIKILLE SÄHKÖLAITTEILLE

- Kelaajavirtajohto auki ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon ripputa pöydän tai työtason reunan yli, koskettama kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Virtajohto, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen, jotta vältetään sähköiskun vaara.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin mihin se on tarkoitettu. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Välttääksesi vaaran, joka syntyy huomaamattomasta ylikuumenemissuojan palautuskytkenästä, tätä laitetta ei saa kytkeä ulkoisen katkaisijan, kuten ajastimen, kautta tai yhdistää piiriin, joka säännöllisesti kytkee laitteen päälle ja pois.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai laite itse on millään lailla vaurioitunut. Jos laite on vaurioitunut tai tarvitsee puhdistuksen lisäksi muuta huoltoa, ota yhteyttä Sage® -asiakaspalveluun.



Symbolin mukaisesti laitetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Käytön päättyessä laite on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteille tarkoitettuun keräyspisteeseen tai niitä myyvään liikkeeseen. Lisätietoja voit kysyä oman kuntasi virkailijolta..



## KOKOAMINEN

### ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Tutustu kaikkiin monitoimikoneen osiin ennen käyttöä.

Pese kulho, kansi ja lisäosat lämpimässä saippuvedessä. Huuhtele ja kuivaa huolella. (Katso kohtaa Hoito & puhdistus).

1. Kohdistu kulhon kahva moottorialustan kohdistusmerkin (ALIGN HANDLE) kohdalle (katso kuva 1).
2. Käännä kahvaa myötäpäivään, kunnes se on lukitusmerkin (TURN TO LOCK) kohdalla (katso kuva 2).
3. Kaikkia levyjä käytetään varteen kiinnitettynä. Aseta varsi kulhon keskellä olevaan liittimeen ja laita sen päälle haluamasi levy. Paina tukevasti alas, kunnes se kiinnittyy kunnolla (huomioi, että levyt mahtuvat vain suurempaan kulhoon) (katso kuva 3).
4. Laita kansi paikalleen niin, että kannen ja kahvan ALIGN/LOCK merkit ovat kohdakkain (katso kuva 4). LUKITSE kansi kääntämällä kantta syöttösuppilosta myötäpäivään niin, että kahvan osat ovat kohdakkain. Kannen lukitus oikeaan asentoon kiinnittää kahvan turvalukituksen ja sallii moottorin käynnistymisen.



### HUOMIOITAVAA

- Minileikkuria käytettäessä on varmistettava, että minikulho on ensin laitettu suurempaan kulhoon.
- Jotkut jähmeät seokset, kuten taikinat, voivat hidastaa leikkurin pyörimistä. Jos näin tapahtuu, käytä konetta korkeintaan minuutin ajan.
- Älä ylitä nesteen täyttörajan kulhoa täytettäessä (hienoksi raastettaessa). Lisää aina kuivemmat tai sakeammat ainekset kulhoon ennen nesteiden lisäämistä.

### YLIKUORMITUSUOJA

- Jos moottori ylikuormittuu, laite siirtyy valmiustilaan (STANDBY) ja LCD-näytössä alkaa vilkkua ylikuormituksen (OVERLOAD) symboli. Monitoimikoneen voi vielä sulkea painamalla POWER/OFF -painiketta. Anna laitteen jäähtyä noin puoli tuntia ennen uudelleen käynnistystä.
- Jos terät tai levyt jumittuvat käytön aikana, varmista, että moottori on suljettu painamalla POWER/OFF -painiketta. Poista kansi ja irrota terän ja kulhon väliin tai levyyn juuttuneet ainekset. Laita kansi paikoilleen ja jatka normaaliin tapaan. Jos sama tapahtuu uudelleen, kulho saattaa olla liian täynnä, joten poista osa aineksista ja käsittele pienemmissä erissä.



### HUOMIOITAVAA

Monitoimikone on suunniteltu niin, että moottori ei toimi, ellei kulho ja kansi ole lukittu oikein paikoilleen ja painin ole paikallaan syöttösuppilossa. Jos monitoimikone käynnistyy, vaikka kansi ei ole kunnolla paikoillaan, irrota pistoke pistorasiasta välittömästi ja ota yhteys Sage® -asiakaspalveluun.



## KÄYTTÖ

### PILKKOMINEN QUAD® -NELITERÄLEIKKURILLA

- Mikrohammastettu Quad® -neliteräleikkuri hienontaa sekä kypsentämättömät että kypsennetyt ruoka-ainekset haluttuun koostumukseen karkeasti pilkotusta hienoksi jauhettuun.
- Vältä ylihiennostusta tarkistamalla koostumus usein. Suosittelemme sykäyspainiketta (PULSE) moniin tehtäviin, koska halutun koostumuksen saavuttaminen saattaa väistää vain muutamia sekunteja.
- Jotta lopputulos olisi tasaista, kytkä laite tarvittaessa pois päältä POWER-painikkeesta ja kaavi kulhon reunat kaapimella.

### KYPSENTÄMÄTTÖMÄT KASVIKSET, HEDELMÄT JA KYPSENNETTY LIHA

Siisti ja leikkaa ruoka-ainekset 2,5 cm kuutioiksi. Sekoita kerralla korkeintaan litra aineksia käyttäen sykäyspainiketta (PULSE) 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koko tai koostumus on saavutettu.

### KYPSENTÄMÄTÖN LIHA, KANA JA KALA

- Poista rasva ja leikkaa ruoka-ainekset 2,5 cm kuutioiksi. Varmista, että luut on poistettu. Jäähdytä kiinteäksi pakastimessa, jolloin leikkaaminen helpottuu.
- Käsittele kerralla korkeintaan 600 g raakaa lihaa. Tällöin moottoria tulisi käyttää korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan.
- Käytä yhdistellen painikkeita START | PAUSE ja PULSE, kunnes ainekset on pilkottu tai jauhettu haluttuun koostumukseen.

### VALKOSIPULI, CHILI JA INKIVÄÄRI

- Kuori valkosipulin kynnet ja käytä kokonaisina. Jätä chilit kokonaisiksi tai poista siemenet, jos haluat miedompaa makua. Kuori ja pilko inkivääri 2,5 cm kuutioiksi.
- Muut paksut yrtit, kuten sitruunaruoho ja galanga kuoriitaan ja pilkotaan 1-2 cm kuutioiksi tai paloiksi.
- Kovermat tai tiiviimmät yrtit pilkotaan pienemmäksi.
- Pilko sykäyksittäin PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.
- Jos valkosipulia, chiliä tai inkivääriä lisätään muihin aineksiin, ne voi pudottaa kokonaisina paloina pienestä syöttösuppilosta, kun moottori on käynnissä.

### LEHTIYRTIT

Pese ja kuivaa yrtit huolella. Poista kovat lehtiruodit. Hienonna kerralla korkeintaan 2 nippua yrttejä (noin litra) PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

### PÄHKINÄT

Hienonna kerralla korkeintaan litra kuorittuja pähkinöitä PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

### PÄHKINÄVOI

- Hienonna kerralla korkeintaan litra kuorittuja pähkinöitä START | PAUSE -painiketta käyttäen, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.
- Pähkinöiden volyyymi pienenee hienonnettaessa, esimerkiksi puolesta litrasta pähkinöitä saadaan noin 250 ml pähkinävoita.
- Luonnollinen pähkinävoi (ilman stabilointiainetta) erottuu säilytettäessä ja vaatii sekoittamisen ennen käyttöä.
- Sileämpää pähkinävoita saa lisäämällä hieman kasviöljyä. Se saattaa parantaa vähärasvaisten pähkinöiden, kuten paahdetujen mantelien, koostumusta.



## KUIVAHEDELMÄT

- Kuivahedelmiä saattavat olla tahmeita ja tarttua teriin hienonnettaessa. Suosittelemme kuivahedelmiä pakastamista noin 10 minuutin ajan ennen hienontamista. Hienonnan kerralla korkeintaan puoli litraa kuivahedelmiä 1-2 sekuntia kerrallaan PULSE-painiketta käyttäen, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.
- Jos kuivahedelmiä pilkotaan lisättäväksi kakkukaitainaan, pilko hedelmät ennen kakkutaikinan tekoa. Lisää vähän jauhoja (reseptin jauhomäärästä), jotta hedelmät eivät tarttuisi Quad® -leikkuriiin.
- Poista taateleista kivet ja leikkaa taatelit neljään osaan ennen hienonnusta. Käsittele kerralla korkeintaan 250 ml.

## LEIVÄN HIONONTAMINEN

Revi vanhentunut leipä paloiksi (tuore leipä tarttuu teriin). Hienonnan kerralla korkeintaan 6-8 viipaletta PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Parhaimmat tulokset saadaan lisäämällä leipää viipale kerrallaan.

## KUIVAT KORPPUJAUHOT

Revi leipä paloiksi ja paahda uunissa, kunnes se on kullankeltaista ja rapeaa. Varo ruskistamasta liikaa. Hienonnan kerralla korkeintaan 6-8 viipaletta PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan.

## KEKSIMURUT

- Paloittele keksit neljään osaan ja punnitse enintään 250 g.
- Hienonnan PULSE-painiketta käyttäen 1-2 sekuntia kerrallaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Makeita tai suolaisia keksimuruja voi käyttää makeiden tai suolaisten piirakoiden tai piiraiden pohjana.
- Älä hienonnan erittäin kovia keksejä, koska se voi vaurioittaa teriä.

## SOSEUTUS QUAD® -NELITERÄLEIKKURILLA

- Mikrohammastettu Quad® -neliteräleikkuri soseuttaa kypsennämättömiä ja kypsennetyt ruoat haluttuun koostumukseen, mukaan lukien vauvanruoat.
- Poista Quad® -leikkuri varovasti soseutuksen jälkeen ja kaavi terään ja kulhoon tarttunut ruoka kaapimella.

## VAUVANRUOKA

Siiisti ja leikkaa kasvikset ja lihat 2,5 cm kuutioiksi. Kypsennä kasvikset ja liha ennen hienonnusta. Hienonnan korkeintaan 1,8 litraa kerralla käyttäen START | PAUSE –painiketta tauottaen, kunnes sose on sileää ja tasaista. Jos seos on liian paksumaa, lihalientä, maitoa tai kastiketta voi lisätä pienestä syöttösupplista.

## SEKOITTAMINEN QUAD® -NELITERÄLEIKKURILLA

- Quad® -neliteräleikkuri sekoittaa ainekset kakkuihin, juokseviin taikainoihin ja pikkuleipätaikainoihin.
- Quad® -leikkurilla voi myös emulgoida kananmunapohjaiset kastikkeet, kuten majoneesin.

## MUROKAKKU JA PIKKULEIPÄTAIKINA

- Laita pehmeä, paloiteltu voi ja sokeri kulhoon. Vaahdota START | PAUSE –painiketta käyttäen, kunnes seos on kevyesti vaahdotettu. Lisää munat yksitellen pienestä syöttösupplista moottorin ollessa käynnissä ja sekoita hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen. Poista kanssi ja lisää seokseen neste ja kuivat ainekset. Sekoita PULSE-painiketta käyttäen tasaiseksi. Kaavi kulhon reunat tarvittaessa. Varo sekoittamasta liikaa.
- Lisää tässä vaiheessa seokseen suklaahippuja, pähkinöitä, kuivahedelmiä tms. Käytä PULSE-painiketta hyvin lyhyin sykäyksin, kunnes lisukkeet on yhdistetty taikinaan. Varo sekoittamasta liikaa, koska lisukkeet hajoavat nopeasti.

## NOPEAT KAKUT JA JUOKSEVAT TAIKINAT

- Laita kaikki ainekset kulhoon, alkaen nesteistä ja huomioiden täyttörajan (MAX LIQUID). Sekoita PULSE-painiketta käyttäen, kunnes seos on tasaista. Kaavi kulhon reunat tarvittaessa. Varo sekoittamasta liikaa.
- Tämä sopii myös nopeille (melf'n mix) kakuille, kakkujauhooskeille ja ohukaistaikainolle.

## PIIRAKKATAIKINA

- Laita kulhoon jauho ja kylmä voi kuutioituna.
- Sekoita korkeintaan 450 g jauhoja käyttäen START | PAUSE –painiketta sykäyksittäin, kunnes voi on imeytynyt jauhoihin.
- Lisää neste tasaisena nauhana pienestä syöttösupplista moottorin käydessä. Sekoita, kunnes taikina muotoutuu palloksi.

## TAIKINAN VAIVAAMINEN TAIKINAVATKAIMELLA

Muovisen taikinavatkainlevyn reunat yhdistävät taikinan ainekset hellävaraisemmin.

## LEIPÄ- TAI PIZZATAIKINA

- Laita kulhoon jauhot ja kuivat ainekset, mukaan lukien kuivahiiva.
- Sekoita korkeintaan 450 g jauhoja käyttäen START | PAUSE –painiketta sykäyksittäin.
- Lisää neste (mukaan lukien öljy) tasaisena nauhana pienestä syöttösupplista moottorin käydessä. Vaivaa, kunnes taikinasta muodostuu pehmeä, elastinen pallo.
- Siirrä taikina kevyesti jauhottelulle alustalle ja vaivaa tarvittaessa vielä 5 minuuttia, kunnes se on pehmeää ja notkeaa.
- Jos laitteella vaivataan useampia kuin kahta taikinaa (700 g jauhoja), anna moottorin jäähtyä kauemmin ennen seuraavaa vaivautusta, jotta estetään moottorin ylikuormitus.

## VIIPALOINTI JA RAASTAMINEN

Tärkeää: Sekä säädettävää viipalointiterää että käännettävää raastinterää on käytettävä varteen kiinnitettynä.

### SÄÄDETTÄVÄ VIIPALOINTITERÄ

- Säädettävä viipalointiterä viipaloi tasaisia ja halutun paksuisia viipaleita. Siinä on 24 eri asetusta erittäin hienosta (0,3 mm) paksuun (8,0 mm).
- Viipaleella vaivataun useampia kuin kahta taikinaa (700 g jauhoja), anna moottorin jäähtyä kauemmin ennen seuraavaa vaivautusta, jotta estetään moottorin ylikuormitus.

### KÄÄNNETTÄVÄ RAASTINTERÄ

Levyssä on valikoima pieniä teriä molemmilla puolilla. Jos haluat karkeampaa raastetta, aseta levy niin, että suuremmat reiät ovat ylöspäin tai hienompaa raastetta varten pienemmät reiät ylöspäin. Levyt on merkitty vastaavasti.

### AINESTEN OHJAUS

On tärkeää asetella ainekset supplioon niin, että niitä voidaan ohjata parhaiten ja saada parhaat tulokset.

### PIENIKOKOISET AINEKSET

Käytä pientä syöttösupplioa pitkille ja ohuille aineksille, kuten porkkanoille, kurkulle, kesäkurpitsalle jne. Se estää niiden kaatumista viipaloinnin aikana.

### SUURET AINEKSET

Leveä supplio on 14 cm leveä ja sitä voi käyttää sen kokoisille ja pienemmille aineksille. Supplion voi pakata täyteen koko leveydeltään. Ainesten tulisi mahtua napakasti niin, että ne pysyvät pystyssä suppliossa, mutta ei niin tiukasti, etteivät ne mahdu liikkumaan suppliossa alas.

## PAINE

- Älä koskaan pakota aineksia alas suppilosta, koska se voi vaurioittaa levyjä.
- Paina pehmeitä aineksia, kuten tomaatteja ja banaaneja, kevyesti ja tasaisesti.
- Paina kiinteämpiä aineksia, kuten perunoita ja omenia keskinkertaisella voimalla ja tasaisesti.
- Paina kovia aineksia, kuten parmesaanijuustoa ja leikkeleitä, kuten salamimakkaraa, tukevasti ja tasaisesti.

## PYÖREÄT HEDELMÄT JA KASVIKSET

- Pienet hedelmät ja kasvikset on tasattava toisesta päästä niin, että ne ovat tasaisesti suppilossa.
- Suuret hedelmät ja kasvikset voi joutua puolittamaan, jotta ne mahtuvat suppiloon.

## PITKÄT HEDELMÄT JA KASVIKSET

- Aineksia voidaan viipaloida poikkisuunnassa, jolloin saadaan pyöreitä viipaleita. Käytä pientä ja keskikokoista suppiloa tai pakkaa ainekset pystysuoraan suureen suppiloon.
- Ainekset voidaan leikata pituussuunnassa nauhoiksi. Käytä suurta suppiloa ja leikkaa aineksia tarvittaessa, jotta ne osuvat levyyn tasaisesti. Pakkaa suuri suppilo vaakasuunnassa.

## LEHTIVIHANNEKSET

Paloittele kaali, jotta se mahtuu syöttösuppiloon. Lehtisalaatin lehdet irrotetaan, rullataan ja pakataan suppiloon pystysuorassa.

## JUUSTO

- Juustoa tulee käsitellä laitteessa varovasti. Pehmeät juustot, kuten mozzarella, voi kiinteyttää pakastimessa. Näin estetään levyn tukkeutuminen.
- Pyöreät juustot, kuten mozzarella, tulee tasata toisesta päästä, jotta ne osuvat levyyn tasaisesti.
- Ennen kovien juustojen, kuten parmesaanin, käsittelyä tulee tarkistaa, etteivät ne ole liian kovia (jotta vältetään terien reunojen vaurioituminen). Terävällä veitsellä tulisi pystyä leikkaamaan juustoa helposti ja irrottamaan sen kuoren ennen juuston käsittelyä.
- Kolmion malliset juustot, kuten parmesaani, voidaan pakata suppiloon lomittain, jolloin niistä muodostuu nelio.

## LEIKKELEET

- Leikkaa syöttösuppilon korkuisiksi paloiksi. Pituus ei saa ulottua korkeammalle kuin MAX CHUTE FILL -merkki. Pakkaa ne suppiloon leikattu sivu alaspäin.
- Ilmakuivausta kestopakkaroista, kuten salamista ja pepperonista leikataan pala toisesta päästä ja ne syötetään makkara kerrallaan koosta riippuen pienen tai keskikokoisen syöttösuppilon kautta.

## SUKLAA

Paloittele suklaa pieniksi paloiksi ja jäähdytä, kunnes se on kiinteää. Pakkaa pienen syöttösuppiloon ennen raastamista.

## MINIKULHO JA -LEIKKURI

- Minikulhoa käytetään suuren kulhon sisällä. Sillä on helpompi hienontaa pieniä määriä aineksia tai yrtejä/mausteita. Sitä voi käyttää eri ainesten pilkkomiseen, sekoittamiseen ja soseuttamiseen.
- Minileikkuria ei voi käyttää suuressa kulhossa.
- Muut laitteen osat eivät mahdu minikulhoon.



## HOITO & PUHDISTUS

Kytke käytön jälkeen laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.

### MOOTTORIALUSTA

- Pyyhi moottorialusta puhtaalla, kostealla liinalla aina käytön jälkeen.
- Kuivaa huolellisesti pehmeällä, puhtaalla liinalla.

### KULHO, KANSI JA PAININ

Pese käsin miedolla pesuaineella kuumassa vedessä. Älä käytä karheaa sientä tai hankaavia pesuaineita, koska ne naarmuttavat muovipintaa. Muoviosat voi joskus pestä astianpesukoneessa (vain yläkorissa). Emme suosittele säännöllistä pesua astianpesukoneessa. Älä laita paininta astianpesukoneeseen, koska kuumuus voi vääntää sen muodottomaksi.

### 2-TERÄINEN LEIKKURI, TAIKINAVATKAIN JA LEVYT

- Pese kulho ja kansi käsin. Käytä pakkauskusen mukana tullutta puhdistusharjaa irrottamaan pinttyneet ainekset teristä ja levyistä. Harjan varsi on suunniteltu toimimaan kaapimena.
- Älä jätä teriä tai levyjä ilkoamaan saippuaveteen, jotta vältetään viiltovahingot. Quad® -leikkurin, taikinavatkaimen, levyt ja varren voi pestä myös astianpesukoneessa (vain yläkorissa).

### VÄRJÄYMÄT JA HAJUT

Jotkut ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muoviosat ja toiset, kuten valkosipuli, voivat jättää vahvan hajun. Molemmat voi poistaa liottamalla osia viiden minuutin ajan kahdessa litrassa vettä, johon on lisätty 125 ml sitruunamehua. Huuhtele ja pese normaalisti.

### SÄILYTYS

- Säilytä suuri painin (sisäkkäin keskikokoisen ja pienen kanssa) syöttösuppilossa.
- Säilytä monitoimikone pystyssä ja kulho ja kansi paikoillaan, mutta ei lukittuna. Kulhon ja kannen lukitseminen saattaa rasittaa turvalukitusta turhaan.
- Kaikki lisätarvikkeet tulee säilyttää omassa säilytyskotelossaan ja poissa lasten ulottuvilta, jotta vältetään viiltovahingot. Emme suosittele levyjen säilyttämistä keittiön laatikossa muiden työvälineiden kanssa.
- Älä säilytä mitään monitoimikoneen päällä.



# VIANETSINTÄ

<b>Lopputulokset on epätasaista</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ainekset tulisi pilkkoa tasaisiksi 2,5 cm paloiksi ennen hienontamista.</li><li>• Ylikuormituksen estämiseksi ainekset tulisi hienontaa pienemmissä erissä.</li></ul>
<b>Viipaleet ovat vinoja tai epätasaisia.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pakkaa ainekset syöttösuppiloon. Paina aineksia painimella. Paina sitten START-painiketta.</li></ul>
<b>Ainekset kaatuvat syöttösuppilossa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Parhaat tulokset saadaan pakkaamalla suuri syöttösuppilo täyteen. Jos käsittelet pienempiä määriä, käytä pientä suppiloa.</li></ul>
<b>Ranskanperunalevy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puhdista ranskanperunalevy mahdollisesti tukkiva peruna-aines aina ennen seuraavan annoksen käsittelyä.</li></ul>
<b>Levyyn jää käytön jälkeen ruoka-ainetta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pienten määrien jääminen on normaalia.</li></ul>
<b>Moottori hidastuu taikinaa sekoitettaessa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taikinaa voi olla liikaa. Poista puolet ja käsittele kahdessa erässä.</li><li>• Taikina voi olla liian märkää (ks. alla). Jos moottori nopeutuu, jatka työskentelyä. Jos ei, lisää jauhoja ruokalusikallinen kerrallaan kunnes moottori nopeutuu. Jatka työskentelyä, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.</li></ul>
<b>Moottori käynnistyy hitaasti Quad® -neliteräleikkuria käytettäessä</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Käsiteltävää lihaa saattaa olla liikaa. Poista lihat ja käsittele kahdessa erässä.</li><li>• Huomioi, että parhaat tulokset saadaan siistimällä rasva lihasta ennen hienontamista.</li></ul>
<b>Moottori ei käynnisty</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turvalukituksen kytkin estää moottoria käynnistymästä jos laite ei ole koottu oikein. Varmista, että kulho, kansi ja painin on lukittu kunnolla paikoilleen.</li><li>• Jos olet viipaloimassa tai raastamassa, eikä yllä oleva ratkaise ongelmaa, varmista, että syöttösuppilon sisäpöytä on täyttörajan alapuolella, jotta aktivointitanko voi käynnistää moottorin.</li><li>• Jos moottori ei vielä käynnisty, tarkista virtajohto ja pistorasia.</li></ul>
<b>Monitoimikone sulkeutuu kesken käytön</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kannen lukitus on saattanut aueta; tarkista, että se on tukevasti paikoillaan.</li><li>• Jos moottori kuormittuu liikaa, LCD-näytössä alkaa vilkkua ylikuormituksen symboli (OVERLOAD). Kytke pois päältä painamalla POWER/OFF –painiketta ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna monitoimikoneen jäähtyä 20-30 minuutin ajan ennen jatkamista.</li></ul>
<b>Moottori hidastui käytön aikana</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tämä on normaalia, koska painavampi kuormitus saattaa vaatia moottoria työskentelemään kovemmin. Järjestele ainekset uudelleen syöttösuppilossa ja jatka työskentelyä.</li><li>• Laitteen maksimikuormitus on saatettu ylittää.</li><li>• Poista osa aineksista ja jatka työskentelyä.</li></ul>
<b>Taikina ei sekoitu kunnolla</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varmista, että laitteen kumijalat ovat puhtaat ja kuivat. Varmista myös, ettei laitteen maksimikuormitusta ole ylitetty.</li></ul>
<b>Taikina tuntuu kovalta vaivaamisen jälkeen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taikinaa vaivattaessa on aina käynnistettävä monitoimikone ennen nesteen lisäämistä. Lisää neste hitaasti, tasaisena nauhana ja anna sen imeytyä kuiviin aineksiin. Jos nestettä on lisätty liikaa, odota, kunnes kulhossa olevat ainekset ovat sekoittuneet ja lisää jäljellä oleva neste hitaasti (älä pysäytä laitetta). Kaada neste taikinan päälle, kun se liikkeessaan on syöttösuppilon kohdalla; älä kaada nestettä suoraan kulhon pohjalle.</li></ul>
<b>Taikina on liian kuivaa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lisää vettä pienen syöttösuppilon kautta ruokalusikallinen kerrallaan laitteen ollessa käynnissä, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.</li></ul>
<b>Taikina on liian märkää</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lisää jauhoja pienen syöttösuppilon kautta ruokalusikallinen kerrallaan laitteen ollessa käynnissä, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.</li></ul>



## TAKUU

### 2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaaliivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

Här hos Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi formger och tillverkar våra konsumentprodukter med dig, vår värderade kund, i främsta åtanke. Dessutom ber vi dig att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

### LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MATBEREDAREN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter innan du använder matberedaren för första gången.
- Försök inte att använda matberedaren på annat sätt än det avsedda och som beskrivs i detta häfte.
- Innan du använder matberedaren för första gången, se till att din elförsörjning är densamma som visas på märkdata på apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta ditt elbolag.
- Placera inte matberedaren nära kanten på köksbänken eller bordet när den är igång. Se till att den står på en plan yta som är ren och fri från vatten, mjöl m.m. Vibrationerna under gång kan få apparaten att flytta på sig.
- Placera inte apparaten nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Se alltid till att matberedaren är korrekt monterad före användning. Apparaten fungerar inte om den inte är korrekt monterad. Se alltid till att beredningslocket är ordentligt festsatt när du kör matberedaren.
- Se till att motorn och knivarna eller skivorna har stannat helt innan du tar isär delarna. Se till att stänga av motorn och dra ur kontakten när matberedaren är obehåvad och före montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Se alltid till att sätta fast beredningsskålen på motorenheten innan du sätter ditt beredningsknivar, degkniv eller skivor.
- Krossa aldrig IS i den stora eller den lilla beredningsskålen. Det skadar knivarna.
- Bered inte heta eller kokande vätskor - låt vätskan svalna innan du håller den i beredningsskålen.
- Flytta inte på matberedaren medan den är igång.
- Sätt aldrig in någon av matberedarens delar i mikrovågsugnen.

### VARNING

- För att undvika eventuella problem med beredningsskålens automatiska kontakt, låt inte locket sitta på i låst läge när du inte använder apparaten.
- Beredningsknivarna och -skivorna är mycket vassa så behandla dem alltid mycket försiktigt. Stick inte ner händer, knivar eller andra redskap i påfyllningsröret. Använd alltid påmataren för att skjuta ner maten i påfyllningsröret.

### VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA

### APPARATER

- Linda ut sladden helt innan användning.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphetade ytor eller bli trasslig.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd inte apparaten för något annat än vad den är avsedd för. Missbruk kan vålla skada.
- För att undvika risk till följd av oavsiktligt återställande av överhettningsskyddet får denna apparat inte kopplas till externa omkopplingsanordningar som tidur eller till en strömkrets vars funktion regelbundet slås av och på.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap och erfarenhet, eller av barn såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner för hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten om sladden, stickkontakten eller apparaten skadats på något sätt. Om apparaten skadats eller behöver annat underhåll än rengöring, kontakta kundtjänst hos Sage®.



Den här symbolen visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoptorna utan i stället tas till en lokal återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.



## MONTERING

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDADET

Innan du börjar använda din matberedare bör du göra dig bekant med alla dess delar. Diska beredningsskålen, beredningslocket och de andra tillbehören i varmt tvålvattnet. Skölj och torka noggrant. (Se Skötsel och rengöring).

1. Placera beredningsskålens handtag jäms med markeringen ALIGN HANDLE på motorenheten (se fig. 1).
2. Vrid handtaget medsols tills det står jäms med markeringen TURN TO LOCK (se fig. 2).
3. Drivaxeln behövs för att använda samtliga skivor. Sätt drivaxeln över kopplingen i mitten av beredningsskålen. Sätt sedan det utvalda tillbehöret ovanpå den. Tryck ner tills skivan sitter ordentligt på plats (Obs att skivorna bara kan användas i den stora beredningsskålen) (se fig. 3).
4. Sätt på locket på beredningsskålen så att markeringen ALIGN /LOCK på locket och handtaget är jäms med varandra (se fig.4). För att LASA locket tar du tag i påfyllningsröret och vrider medsols så att handtagsdelarna kommer jäms med varandra. När du låser fast locket på rätt sätt aktiveras säkerhetslåset på handtaget så att motorn kan gå igång.



#### OBS!

- När du använder den lilla beredningskniven, se först till att den lilla beredningsskålen har satts i den stora skålen.
- Vissa tunga blandningar som t.ex. deg kan få beredningskniven att gå runt långsammare än vanligt. Om detta inträffar, kör inte maskinen längre än 1 minut.
- Fyll inte skålen över de markerade vätskenivåerna (rivning, strimling). Tillsätt alltid de torrare eller tjockare ingredienserna till beredningsskålen innan du håller i vätska.

### ÖVERBELASTNINGSSKYDD

- Om motorn överbelastas går matberedaren till STANDBY-läge och OVERLOAD-ikonen på LCD-displayen blinkar. Matberedaren kan fortfarande stängas av genom att trycka på POWER/OFF-knappen. Låt maskinen svalna i ca. 30 minuter innan du börjar köra matberedaren igen.
- Om knivarna eller skivorna skulle fastna under beredning, se till att trycka på POWER/OFF-knappen för att stänga av motorn och dra ur sladden. Ta bort beredningslocket och skrapa undan den mat som kan ha fastnat mellan kniven och skålen eller i skivan. Sätt på locket igen och fortsätt som vanligt. Om detta inträffar igen kan det hända att beredningsskålen är överbelastad. Ta i så fall ur en del av innehållet och bered i mindre satsar.



#### OBS!

Matberedaren är konstruerad så att motorn inte kan gå igång om inte beredningsskålen och locket sitter fastlåst i rätt läge och påmataren sitter nedkörd i påfyllningsröret. Om matberedaren skulle starta utan att locket sitter fastlåst i rätt läge, dra omedelbart ur kontakten och kontakta kundtjänst hos Sage®.



## ANVÄNDNING

### HACKA MED QUAD®-KNIVEN

- Den mikrotatandade Quad®-kniven hackar råa och kokta livsmedel till önskad konsistens från grovhackat till finhackat.
- Undvik överberedning genom att ofta kontrollera konsistensen. För många beredningar rekommenderar vi att du använder PULSE-knappen eftersom det ibland tar bara några få sekunder att bereda matvaran till önskad konsistens.
- Om det behövs kan du stänga av - POWER/OFF - och använda en spatel för att skrapa rent sidorna på skålen för att få jämnare beredning.

### RÅA GRÖNSAKER, FRUKT OCH KOKT KÖTT

Putsa och skär matvaran i 2,5 cm stora tärningar. Bered inte mer än 1 liter åt gången och använd PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervall tills maten hackats till önskad storlek eller konsistens.

### RÄTT KÖTT, KYCKLING OCH FISK

- Putsa bort överflödigt fett och skär matvaran i 2,5 cm stora tärningar. Se till att alla ben har tagits ur. Kyl i frysen tills köttet är fast eftersom det gör det lättare att skära igenom köttet.
- Bered inte mer än 600 g rätt kött åt gången. Vid denna kapacitet bör motorn inte köras längre än 30 sekunder åt gången.
- Använd en kombination av START/PAUSE- och PULSE-knappen tills maten är hackad eller malen till önskad konsistens.

### VITLÖK, CHILIPEPPAR OCH INGEFÄRA

- Skala vitlöksklyftorna och bered dem hela. Lägg i chilipepparen hel eller skrapa ur fröna för mildare chili. Skala och skär ingefäran i 2,5 cm stora tärningar.
- För andra solida örtyrddor som citrongräs och galanga, skala och skär till tärningar eller bitar mellan 1 - 2 cm stora.
- Mindre storlek krävs för hårdare och mer solida örtyrddor.
- Bered genom att använda PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervall tills kryddan hackats till önskad konsistens.
- Om du vill tillsätta vitlök, chilipeppar eller ingefära till andra ingredienser, släpp ner hela bitar i påfyllningsröret under gång.

### KRYDDGRÖNT

Tvätta örterna och torka av dem ordentligt. Ta bort alla grova stjälkar. Bered inte mer än 2 buntar örtyrddor (ca. 1 liter) åt gången och använd PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall tills de hackats till önskad konsistens.

### NÖTTER

Bered inte mer än 1 liter skalade nötter åt gången och använd PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall tills de hackats till önskad konsistens.

### NÖTSMÖR

- Bered inte mer än 1 liter skalade nötter åt gången och använd START/PAUSE-knappen tills de hackats till önskad konsistens.
- Nötternas volym minskar efter beredningen, av 5 dl nötter får du i runt tal 2,5 dl nötsmör.
- Naturligt nötsmör (utan stabiliseringsmedel) skiljer sig när det får stå och måste röras om innan du använder det.
- För ett mjukare nötsmör, tillsätt lite matolja. Det kan ge nötter med låg oljehalt bättre konsistens, som t. ex. rostade mandlar.

## TORKAD FRUKT

- Torkad frukt kan bli kletig och fastna på knivbladen under beredningen. Vi rekommenderar att du lägger den torkade frukten i frysen i ungefär 10 minuter före beredningen. Kör inte mer än 5 dl åt gången och använd PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall tills de hackats till önskad konsistens.
- Om du hackar frukt som ska tillsättas kaksmet, bered frukten innan du gör kaksmeten. Tillsätt lite mjöl (av mjölmängden i receptet) för att förhindra att frukten fastnar på Quad®-kniven.
- För dadlar, ta bort kärnorna och skär i fyra delar innan du bereder dem. Kör inte mer än 2,5 dl åt gången.

## MJUKA BRÖDSMULOR

Bryt torr bröd i bitar (färskt bröd fastnar på knivbladen). Bered inte mer än 6-8 brödskivor åt gången och använd PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall tills de smulats till önskad konsistens. För bästa resultat när du gör brödsmulor bör du tillsätta en brödskiva åt gången.

## STRÖBRÖD

Riv av tjocka bitar av brödet och rosta i ugnen tills de är gyllene och krispiga. Låt dem inte bli för mörka. Bered inte mer än 6-8 brödskivor åt gången och använd PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall.

## KAKSMULOR

- Bryt kakorna i 4 delar - de får inte väga mer än 250 g.
- Bered med PULSE-knappen med 1-2 sekunders intervall tills de hackats till önskad konsistens. Söta eller kryddiga kaksmulor kan användas som alternativ till pajdeg för söta eller kryddiga pajer.
- Bered inte väldigt hårda kakor eftersom det kan skada knivbladen.

## ATT GÖRA PURÉ MED QUAD®-KNIVEN

- Den mikrotandade Quad®-kniven gör puré av rå och kokt mat i önskad konsistens, inklusive barmmat.
- Var försiktig när du tar bort Quad®-kniven efter att ha puréat mat och använd en spatel för att skrapa bort mat som fastnar på knivbladen och i skålen.

## BARNMAT

Putsa och skär grönsaker och kött i 2,5 cm stora tärningar. Koka grönsakerna och köttet före beredning. Kör inte mer än 1½ l åt gången och använd START/PAUSE-knappen i intervall tills maten har puréats till en jämn och slät konsistens. Buljong, mjölk eller säs kan tillsättas genom det lilla påfyllningsröret om blandningen blir för tjock.

## MIXA MED QUAD®-KNIVEN

- Quad®-kniven mixar ingredienserna till kaksmeter och -degar.
- Quad®-kniven kan också emulgera äggbaserade såser som majonnäs.

## BULL- OCH KAKDEG

- Lägg mjukt hackat smör och socker i beredningsskålen. Bered genom att använda START/PAUSE-knappen tills blandningen börjar bli krämig. Medan motorn är igång tillsätter du äggen, ett i taget, genom det lilla påfyllningsröret och blandar väl efter varje ägg. Ta av locket och tillsätt vätska och torra ingredienser till blandningen. Bered med PULSE-knappen tills du får en jämn smet. Skrapa sidorna av skålen vid behov. Överbered inte.
- Tillsätt chokladchips, nötter, torkad frukt etc. när smeten är färdigberedd. Använd PULSE-knappen i mycket korta intervall tills tillsatserna blandats ner. Överbered inte eftersom dessa större tillsatser snabbt hackas sönder.

## KAKMIX OCH SMETER

- Håll alla ingredienserna i skålen, börja med vätskorna, och var försiktig så att du inte överskrider MAX LIQUID-nivån. Bered med PULSE-knappen tills smeten är jämn. Skrapa sidorna på skålen vid behov. Överbered inte.
- Den här metoden kan också användas för olika slags kackmixer och för pannkaks- eller crêpesmeter.

## PAJDEG

- Håll mjöl och kylda smörtärningar i beredningsskålen.
- Bered inte mer än 7,5 dl (450 g) mjöl. Använd START/PAUSE-knappen i intervall tills smöret har absorberats av mjölet.
- Tillsätt vätska i en stadig ström genom det lilla påfyllningsröret med motorn igång. Bered tills blandningen blir till en boll.

## ATT KNÅDA DEG MED DEGKNIVEN

Kanterna på degkniven av plast bidrar till ett mjukare sätt att blanda ingredienserna i en deg.

## MATBRÖDS- ELLER PIZZADEG

- Håll mjöl och torra ingredienser i beredningsskålen, inklusive torrjäst.
- Bered inte mer än 7,5 dl (450 g) mjöl. Använd START/PAUSE-knappen i intervall.
- Tillsätt vätska (inklusive olja i förekommande fall) genom det lilla påfyllningsröret med motorn igång. Bered tills blandningen blir till en mjuk, elastisk degboll.
- Ta ur degbollen och lägg den på en lätt mjölad yta och knåda den i ytterligare 5 minuter tills den är mjuk och smidig.
- Om du bereder mer än två degrecept (700 g mjöl), låt motorenheten svalna under en längre period innan du låter den knåda igen för att förhindra att motorn blir överbelastad.

## SKIVA, RIVA OCH STRIMLA

OBS! Drivaxeln måste användas både med den justerbara skärskivan och den vändbara riv- och strimlingskivan.

## JUSTERBAR SKÄRSKIVA

- Den justerbara skärskivan skivar maten med samma jämn grovlek. Den kan justeras till 24 inställningar från mycket fin (0,3mm) till tjock (8,0mm).
- För att justera skärskivan håller du i ytterkanten av den justerbara glidande skivan med ena handen och vrider justeringsratten på undersidan med den andra handen.

## VÄNDBAR RIV- OCH STRIMMELSKIVA

Den här skivan har en mängd små knivar på båda sidor av skivan. Sätt i skivan med de större hälen upp för grövre resultat eller med de mindre hälen upp för finare resultat. Skivorna är märkta så att du kan se vilken sida som är upp.

## ATT HA KONTROLL ÖVER INGREDIENSERNA

Det är viktigt att du placerar matvaran i påfyllningsröret så att du får största möjliga kontroll och bästa möjliga resultat.

## MINDRE INGREDIENSER

För långa smala matvaror som morötter, gurka, zucchini etc. använder du det lilla påfyllningsröret. Detta förhindrar att ingredienserna ramlar omkull under skivningen.

## STÖRRE INGREDIENSER

Det stora påfyllningsröret är 14 cm brett och har plats för ingredienser upp till denna storlek. Påfyllningsröret kan packas för att fylla rörets vidd. Matvarorna bör packas så tätt att de stöder varandra i stående läge i röret, men inte så tätt att det hindrar dem från att flyttas ner genom utloppet.

## TRYCK

- När du bereder mat, tvinga aldrig ned matvarorna genom påfyllningsröret. Det kan skada skivorna.
- Tryck lätt och jämnt för mjuka matvaror som tomater och bananer.
- Tryck måttligt och jämnt för fastare matvaror som potatis och äpplen.
- Tryck fast och jämnt för hårda matvaror som parnesanost och charkuterivaror som salami.

## RUNDA FRUKTER OCH GRÖNSAKER

- Små frukter och grönsaker bör skäras av i ena änden så att de står stadigt inuti påfyllningsröret.
- Stora frukter och grönsaker kan behöva skäras itu för att passa in i påfyllningsröret.

## LÅNGA FRUKTER OCH GRÖNSAKER

- Ingredienser kan skäras i tvärsnitt för att få cirkelformade resultat. Använd det lilla eller medelstora påfyllningsröret, eller packa ingredienserna stående i det stora påfyllningsröret.
- Ingredienser kan skäras på längden för att göra band. Använd det stora påfyllningsröret och trimma eventuellt ingredienserna så att de ligger stadigt i röret när skivan sätts igång. Packa det stora påfyllningsröret med ingredienserna liggande.

## BLADGRÖNSAKER

Skär kål i klyftor som passar in i påfyllningsröret. För sallad, separera bladen, rulla ihop dem och packa dem stående i påfyllningsröret.

## OST

- Var försiktig när du bereder ost i matberedaren. Mjuka ostar som mozzarella kan du lägga i frysen tills de är delvis frusna och fasta. Detta förhindrar att skivan kladdar igen.
- Runda ostar som mozzarella bör skäras av i ena änden så att osten står stadigt i påfyllningsröret när skivan går igång.
- Hårda ostar som parnesan måste först kontrolleras så att de inte är för hårda (för att undvika skador på knivarnas egg). Det ska vara lätt att skära osten med en vass kniv. Alla hårda kanter bör skäras bort före beredning.
- Trekantiga ostar som parnesan kan packas sida vid sida så att de formar en rektangel i påfyllningsröret.

## CHARKUTERIVAROR

- Skär till i längder som passar påfyllningsrörets höjd. Varan får inte nå högre än till markeringen MAX CHUTE FILL. Packa med skärtytan nedåt.
- För hårda torkade korvar som salami och pepperoni, skär av ena änden och bered en korv åt gången genom det lilla eller mellanstora påfyllningsröret beroende på storlek.

## CHOKLAD

Bryt en chokladkaka i små bitar och kyl tills de är hårda. Packa i det lilla påfyllningsröret och riv.

## DEN LILLA SKÅLEN OCH KNIVEN

- Den lilla beredningsskålen används inuti den stora beredningsskålen för att få bättre kontroll över beredningen av små kvantiteter eller örtekrydd- och kryddblandningar. Den kan användas för att hacka, blanda och mixa en mängd olika ingredienser.
- Den lilla kniven kan inte användas i den stora beredningsskålen.
- De normalstora beredningstillbehören passar inte till den lilla skålen.



## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

När du är färdig med matberedningen, stäng av maskinen och dra ur sladden.

### MOTORENHET

- Torka av motorenheten med en ren fuktig trasa efter varje användning.
- Torka ordentligt torrt med en mjuk ren trasa.

### BEREDNINGSSKÅL, LOCK OCH PÅMATARE

Handdiska i hett tvålatten med ett mildt diskmedel. Använd inte skursvamp eller slipande rengöringsmedel eftersom de repar plastytorna. Plastdelarna kan emellanåt diskas i diskmaskin (bara på översta hyllan), men undvik att göra det till en vana. Lägg inte påmataren i diskmaskinen eftersom den kan deformeras av hettan.

### DUBBEL BEREDNINGSKNIV, DEGKNIV OCH SKIVOR

- Handdiska skål och lock. Använd medföljande rengöringsborste för att skrubba bort envisa rester från knivarna och skivorna. Anden av handtaget är avsett att skrapa med.
- För att undvika skärsår bör du inte låta den dubbla beredningskniven eller skivorna ligga i blöt i vatten med skum. Quad®-kniven, degkniven och drivaxeln kan också diskas i diskmaskinen (bara på översta hyllan).

### MATFLÄCKAR OCH LUKTER

Vissa matvaror som morötter kan lämna efter sig fläckar på plastdelarna medan andra som vitlök kan lämna en stark lukt. För att få bort bådadera kan du blötlägga delarna i 5 minuter i 2 liter vatten med 1/4 dl pressad citron tillsatt. Skölj och diska som vanligt.

### FÖRVARING

- Sätt i den stora påmataren (med den mellanstora och lilla påmataren isatta) i påfyllningsröret vid förvaring.
- Förvara din matberedare stående upprätt med skålen och locket på plats men inte fastlåsta. Att låsa fast skålen och locket kan orsaka onödig påfrestning på säkerhetslåset.
- Alla tillbehör bör förvaras i förvaringsbehållaren och utom räckhåll för barn för att undvika olyckor. Vi rekommenderar inte att du förvarar skivorna i en kökslåda med andra köksredskap.
- Lägg ingenting ovanpå matberedaren.





## FELSÖKNING

<b>Maten är ojämnt beredd</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skär ingredienserna till 2,5 cm jämnstora bitar före beredning.</li><li>• Bered ingredienserna i omgångar för att undvika överbelastning.</li></ul>
<b>Skivorna är sneda eller ojäma</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Packa maten i påfyllningsröret. Placera påmataren i röret och börja trycka på. Sedan trycker du på startknappen.</li></ul>
<b>Maten ramlar omkull i påfyllningsröret</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det stora påfyllningsröret måste vara fullpackat för att få bästa resultat. Använd det lilla påfyllningsröret när du bereder mindre kvantiteter.</li></ul>
<b>Pommes fritesskivan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rensa alltid bort all potatis som blockerar pommes fritesskivan innan du bereder mer potatis.</li></ul>
<b>Det sitter kvar matrester på skivan efter beredningen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det är normalt att små bitar sitter kvar efter beredning.</li></ul>
<b>Motorn saktar ner när jag blandar deg</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Du har för mycket deg i skålen. Ta ur häfften och bered degen i två omgångar.</li><li>• Degen kan vara för kletig (se nedan). Om motorn ökar hastigheten kan du fortsätta bereda. Om den inte gör det, tillsätt mer mjöl, 1 matsked i taget tills motorn ökar hastigheten. Fortsätt bereda tills degen släpper från beredningsskålens sidor.</li></ul>
<b>Motorn tar tid på sig att komma igång när jag använder Quad®-kniven</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Du kan ha lagt i för mycket kött. Ta ur köttet och bered det i två omgångar.</li><li>• Obs att man får bäst resultat om man pulsar bort fett från köttet före beredning.</li></ul>
<b>Motorn går inte igång</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det finns ett säkerhetslås som förhindrar att motorn startar om matberedaren inte är rätt monterad. Se till att beredningsskålen, locket och påmataren sitter fastlåsta i rätt läge.</li><li>• Om du skivar eller river och förslaget ovan inte fungerar, kontrollera att matvarorna i påfyllningsröret passar in under markeringen för maximifyllning så att aktiveringsarmen kan sätta igång motorn.</li><li>• Om motorn fortfarande inte går igång, kontrollera sladden och vägguttaget.</li></ul>
<b>Matberedarens motor stänger av sig under gång</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Locket kan ha låst upp sig. Kontrollera att det sitter säkert fastlåst i rätt läge.</li><li>• Om motorn blir överbelastad börjar OVERLOAD-ikonen på LCD-skärmen att blinka. Stäng av genom att trycka på POWER/OFF-knappen och dra ur sladden. Låt matberedaren svalna i 20-30 minuter innan du fortsätter.</li></ul>
<b>Motorn saktade ner under gång</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Detta är normalt eftersom vissa tyngre salsor gör att motorn får arbeta hårdare. Packa om maten i påfyllningsröret och fortsätt beredningen.</li><li>• Du kan ha överskridit maskinens maximikapacitet.</li><li>• Ta ur några av ingredienserna och fortsätt beredningen.</li></ul>
<b>En del av ingredienserna blandas inte in i degen ordentligt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se till att gummifötterna på undersidan av motorenheten är rena och torra. Se också till att du inte har överskridit maximikapaciteten.</li></ul>
<b>Degen känns seg efter knådandet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• När du knådar deg, sätt alltid på matberedaren innan du tillsätter vätska. Tillsätt vätskan i en långsam jämn stråle så att de torra ingredienserna kan absorbera den. Om du tillsätter för mycket vätska, vänta tills ingredienserna i beredningsskålen har blandats samman innan du långsamt tillsätter resten av vätskan (stäng inte av maskinen). Håll vätskan på degen när den kommer förbi påfyllningsrörets öppning. Håll inte vätska direkt på botten av beredningsskålen.</li></ul>
<b>Degen är för torr</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Medan maskinen är igång tillsätter du vatten genom det lilla påfyllningsröret, 1 matsked åt gången tills degen släpper från insidan av beredningsskålen.</li></ul>
<b>Degen är för kletig</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Medan maskinen är igång tillsätter du mjöl genom det lilla påfyllningsröret, 1 matsked åt gången tills degen släpper från insidan av beredningsskålen.</li></ul>



## GARANTI

### 2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

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



GBR

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

DEU

AUT

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

FRA

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

IRE

Ireland  
1800 932 369

ITL

Italy  
800 909 773

BEL

Belgium  
0800 54 155

NLD

Netherlands  
0800 020 1741

LUX

Luxembourg  
0800 880 72

CHE

Switzerland  
0800 009 933

ESP

Spain  
0900 838 534

POR

Portugal  
0800 180 243

NO

Norway  
80 024 976

SE

Sweden  
0200 123 797

DK

Denmark  
080 820 827

FI

Finland  
0800 412 143

# Sage®

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2021

SFP800 IB7 – A21