

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®



Saturs

- 2 Sage® prioritāte ir drošība
- 5 Sastāvdaļas
- 8 Salikšana
- 11 Funkcijas
- 15 Produktu apstrādes pamācība
- 17 Apkope un tīrīšana
- 19 Bojājumu novēršana

SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪ- JUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmata ar pilnīgu informāciju ir pieejama vietnē: sageappliances.com.
- Pirms pirmās izmantošanas pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojiet no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojiet no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.

- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīcei pārvietoties.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Sage klientu servisu vai dodieties uz vietni: sageappliances.com.
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic Sage® pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nerasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliedcinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ierīce darbojas tikai tad, ja ir pareizi salikta.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Darbības laikā sargiet rokas, pirkstus, matus, apģērbu, kā arī lāpstiņas un citus galda piederumus no kustīgām vai rotējošām daļām.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot ēdienu un/ vai dzērienu pagatavošanu.

- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netišas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimerī) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.
- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabājiet turpmākai uzziņai.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā

vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

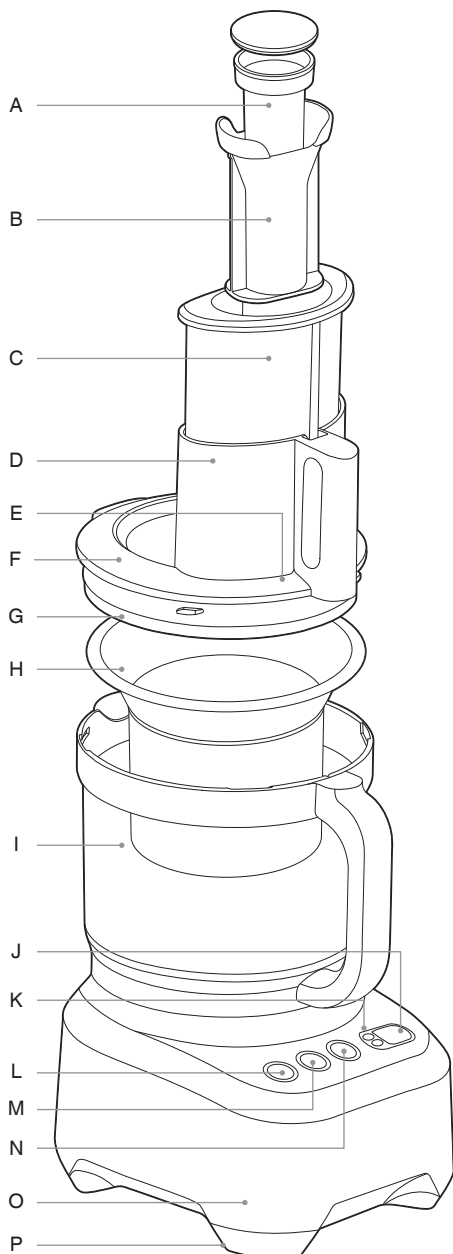


Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā kontaktdakšu, elektrības vadu vai ierīci.

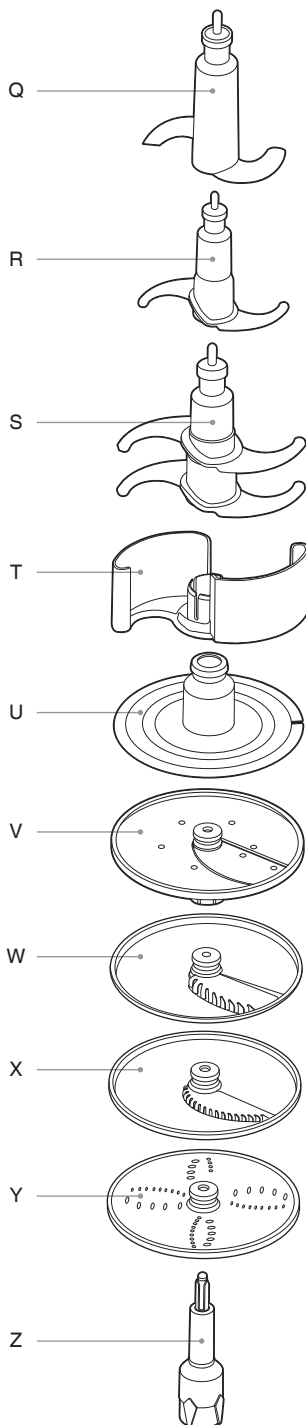
SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



Sastāvdaļas

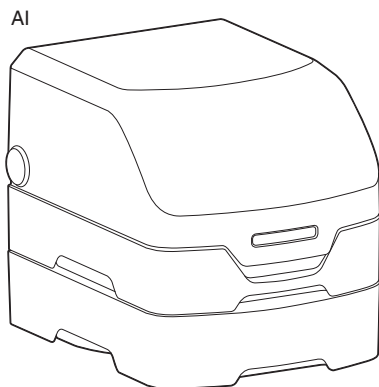
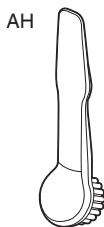
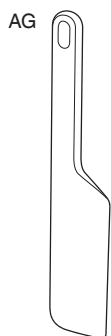
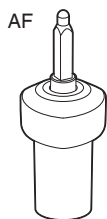
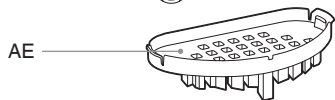
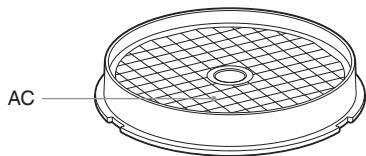
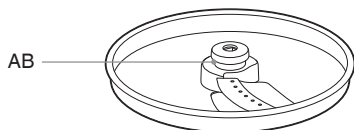
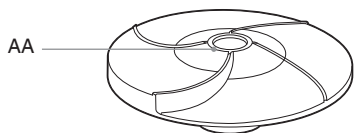


- A. **Mazais produktu stūmējs**
- B. **Vidējais produktu stūmējs**
- C. **Lielais produktu stūmējs**
Virtuves kombains nesāk darboties, ja lielais stūmējs nav pareizi ielikts vietā.
- D. **Plata 14 cm padeves caurule**
- E. **Padeves caurules drošības sistēma**
Bloķē motora darbību, kamēr maisāmais trauks un vāks nav pareizi novietoti un nav ielikts lielais produktu stūmējs.
- F. **Maisāmā trauka vāks**
- G. **Silikona blīve**
- H. **Mini maisāmais trauks**
Lai nodrošinātu labāku kontroli, apstrādājot nelielu daudzumu.
- I. **Maisāmais trauks ar rokturi**
15 tašu trauks sausām sastāvdaļām un 10 tašu – sagrieztiem produktiem šķidrumiem (biezām, šķidrām sastāvdaļām, piemēram, zupām).
- J. **LCD displejs**
- K. **Taimeris laika skaitīšanai uz priekšu un atpakaļ**
- L. **Poga POWER/OFF (ieslēgts/izslēgts)**
- M. **Poga START/PAUSE (sākt/pauze)**
- N. **Poga PULSE (impulss)**
- O. **Tiesās piedziņas motora bāze**
- P. **Neslīdošas gumijas pēdas**



- Q. Mīklas asmens**
 - R. Mini asmens**
 - S. Quad® asmens**
 - T. Quad® asmens drošības pārsegs**
 - U. Putotājs/emulģēšanas disks**
 - V. Regulējamais šķēlētājs**
 - W. Frī kartupeļu griezējs**
 - X. Disks griešanai salmiņos**
 - Y. Apgriežamā rīve**
 - Z. Diska vārpsta**
- Izmantojiet ar apgriežamo rīvi, disku griešanai salmiņos, disku griešanai plānās šķēlēs, putotāju, kartupeļu mizotāju un regulējamo šķēlēšanas disku.

CE Nominālie parametri
220–240 V ~50 Hz 2000 W



- AA. Mizošanas disks
- AB. Griešanas disks
- AC. Griešanas siets
- AD. Griešanas sadalītājs
- AE. Tīrīšanas uzgalis
- AF. Redukcijas vārpsta
Izmantojiet ar griešanas komplektu.
- AG. Plastmasas lāpstiņa
- AH. Tīrāmā suka
- AI. Uzglabāšanas kārba



Salikšana

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas, noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes. Pārlicinieties, lai poga POWER (jauda) atrodas pozīcijā OFF (izslēgts), un virtuves kombains ir atvienots no elektrotilkla.
- Esiet piesardzīgi, aizskarot un tīrot asmeņus un diskus, jo tie ir ļoti asi.
- Maisāmo trauku, vāku un visus piederumus mazgājiet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Visus piederumus, izņemot redukcijas vārpstu un lielo produktu stūmēju, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Lietojot virtuves kombainu pirmo reizi, jūs, iespējams, sajūtīsiet vieglu smaku, kas nāk no motora. Tā ir normāla parādība un lietošanas laikā izzudīs.
- Vienmēr lietojiet virtuves kombainu uz sausas, līdzenas darbvirsmas.

SALIKŠANA

Motora bāze un blōda

1. Novietojiet maisāmo trauku uz motora bāzes tā, lai rokturis sakristu ar norādi ALIGN HANDLE (savietojiet rokturi) uz motora bāzes.



2. Pagrieziet blōdu pulksteņa rādītāja virzienā, līdz rokturis nofiksējas priekšpusē. Maisāmajam traukam tagad ir jābūt droši nofiksētam tam paredzētajā pozīcijā. Virtuves kombains nedarbosies, kamēr blōda nebūs pareizi nofiksēta.



Vārpstas un diski

1. Pirms vāka uzlikšanas uz bļodas, izvēlieties vārpstu un novietojiet to virs savienojuma bļodas centrā. Pēc tam izvēlēto piederumu uzlieciet uz vārpstas. Lūdzu, ņemiet vērā, ka Quad® asmenim un mīklas asmenim nav nepieciešams izmantot vārpstu.
2. Diska vārpsta ir nepieciešama, kad izmantojat šādus diskus: regulējamo šķēlētāju, apgriežamo rīvi, disku griešanai salmiņos, frī kartupeļu griezēju un mizotāju. Šiem piederumiem neizmantojiet redukcijas vārpstu. Ja neizmantosit disku vārpstu, jūs sabojāsīt detaļas, bet nepareiza lietošana var sakausēt detaļas.



Disks griešanai salmiņos



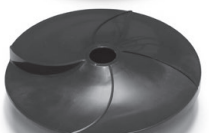
Frī kartupeļu griezējs



Šķēlēšanas disks



Disks smalcināšanai



Mizotājs



Diska vārpsta

3. Redukcijas vārpstu lieto, izmantojot griešanas komplektu. Lai grieztu dārzeņus vai augļus, sākumā bļodā ievietojiet redukcijas vārpstu, pēc tam – griešanas disku, centrējot pret 4 izvīzījumiem bļodā, bet pēc tam ievietojiet griešanas disku.

Veiciet darbības pareizā secībā. Ja plānojat griezt lielāku apjomu (vairāk nekā 5 glāzes), pēc redukcijas vārpstas ievietošanas bļodā ievietojiet griešanas sadalītāju. Griešanas sadalītājs palīdzēs sadalīt sagrieztu produktu vienmērīgi pa visu bļodu.

Neizmantojiet griešanas komplektu ar diska vārpstu. Vienmēr izmantojiet redukcijas vārpstu.



Griešanas asmens



Griešanas siets



Griešanas sadalītājs



Redukcijas vārpsta



BRĪDINĀJUMS

**Nepieskarieties
griešanas sieta
asmeņiem.
Asmeņi ir ļoti asi!**



Mini maisāmais trauks



Mini maisāmais trauks tiek ievietots galvenajā bļodā.



Neizmantojiet nevienu vārpstu vai apstrādes diskus. Mini maisāmajā traukā izmantojiet tikai mini apstrādes asmeni. Ņemiet vērā, ka mini asmeni nedrīkst izmantot galvenajā bļodā.

Vāks

Pagrieziet vāku, līdz atzīmes ALIGN / LOCK (savienot/bloķēt) uz vāka un roktura sakrīt. Lai NOBLOĶĒTŪ vāku, turiet padeves cauruli un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā tā, lai roktura daļas sakrīt.

Vāka pareiza bloķēšana aktivizēs bloķēšanas drošības fiksatoru uz roktura un iedarbinās motoru.





Funkcijas

DARBĪBA

Darba sākšana

Virtuves kombains darbosies tikai, kad bļoda, vāks un lielais produktu stūmējs būs pareizi salikti. Tas aktivizēs drošības mehānismu un ļaus motoram darboties.

Produktu padeves caurule ir aprīkota ar PRODUKTU PADEVES CAURULES UZPILDES ATŽĪMI MAX, kas norāda maksimālo produktu daudzumu, ko var ievietot caurulē, lai stūmējs aktivizētu drošības bloķēšanas slēdzi.

Vadības pogas

Šī īslaicīgas darbības poga PULSE (impulss) ir ideāli piemērota tādu produktu apstrādei, kuriem nepieciešams īslaicīgs jaudas papildu impulss. Turklāt tā liek sastāvdaļām krūzē pārvietoties. Funkciju PULSE (impulss) izmanto, apstrādājot produktus, kuriem nepieciešama tikai īslaicīga apstrāde.

Pēc apstrādes

Pēc apstrādes, pirms vāka atbloķēšanas pagaidiet, līdz asmeņi/diski būs pārstājuši kustēties. Lai garantētu drošību, pirms rīkošanās ar asmeņiem, izslēdziet pogu POWER (jauda) un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Noņemot asmeņus/diskus, paceliet detaļu, rūpīgi satverot aiz plastmasas rumbas centrā.

GRIEŠANA, IZMANTOJOT GRIEŠANAS KOMPLEKTU

Griešanas komplekts sagriež jēlus un vārītus produktus 12 x 12 mm kubiņos.

Pirms produktu ielikšanas vienmēr atcerieties ievietot virtuves kombainā redukcijas vārpstu, griešanas sietu un griešanas disku.

Vienlaicīgi virtuves kombainā negrieziet vairāk kā 10 glāzes (2,4 l). Pārsniedzot šo apjomu, produkti diskā sastrēgst. Tas apgrūtina griešanas sieta tīrīšanas procesu.

Tīriet griešanas sietu pēc katrām 10 glāzēm.

Dārzeni un augļi

Izmantojot griešanas komplektu, iespējams apstrādāt svaigus un vārītus dārzeņus un augļus. Lai uzlabotu cietu dārzeni, piemēram, burkānu un ķirbja, griešanas rezultātu, iesakām tos pirms tam daļēji novārtīt. Tikai daļēji novārtīti dārzeni, kurus pēc tam ir jāvāra.

Lai panāktu labāku rezultātu, griežot svaigus, cietus dārzeņus, piemēram, burkānus, ievietojiet tos gareniski mazajā padeves caurulē, bet ķirbi – vidējā padeves caurulē. Ja ievietosit tos lielajā padeves caurulē, produkti var sastrēgt diskā.

NEGRIEZIET SALDO KARTUPELI

(jams/kumara)

Saldā kartupeļa sausās, šķiedrainās tekstūras dēļ to neiesakām griezt, izmantojot griešanas komplektu. Saldais kartupelis rada lielu slodzi uz griešanas komplektu, kas, savukārt, rada berzi un iespējamus bojājumus bļodas vākam.

Izmantojiet pogu START / PAUSE (sākt/pauze), lai nodrošinātu kontroli, griežot produktus.

MIZOŠANA, IZMANTOJOT MIZOŠANAS IERĪCI

Kartupeļu mizošana tagad ir tik vienkārša!

Atbrīvojiet sevi no nepieciešamības mizot kartupeļus. Sage mizotājs nomizos pa 6-7 kartupeļiem porcijā atkarībā no to lieluma. Mizošana notiek ļoti ātri, pat ātrāk nekā gaidījāt. Sekojiet procesam un tas tiks paveikts 25-30 sekundēs.

Lielumam ir nozīme

Piemērotākais kartupeļu lielums ir apmēram 70 x 70 mm, kas apmēram atbilst šim attēlam. Izvēlieties apaļus, nevis garenus kartupeļus.



Izmantojiet veselus kartupeļus, jo, sagriežot kartupeļus uz pusēm vai ceturtdaļās, rodas taisnas malas, kuras nevar kvalitatīvi nomizot. Apaļāki kartupeļi samazinās atkritumu apjomu.

Kartupeļu ielikšana

Mizotāja virspusē vienmērīgi izvietoiet 6-7 kartupeļus. Kartupeļiem nepieciešams pietiekami daudz vietas, lai tie varētu brīvi rīpināties. Ja kartupeļi ir novietoti pārlieku cieši viens pie otra, mizošana nebūs pietiekami kvalitatīva. Ņemiet vērā, ka vislabāk ir mizot veselus kartupeļu porciju, bet dažu kartupeļu mizošana nebūs pietiekami kvalitatīva. Pirms sākšanas nofiksējiet vāku vietā un nelieciet kartupeļus caur padeves cauruli.

Citu produktu mizošana

Mizošanas disku var izmantot, lai mizotu kartupeļus, kā arī citus stingrus, apaļus produktus, piemēram, bietes.

To var izmantot arī burkānu un saldo kartupeļu mizošanai. Atkarībā no lieluma burkānus un saldus kartupeļus pirms likšanas bļodā iesakām sagriezt 2-3 gabalos.

KAPĀŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Roboto Quad asmeņu sistēma smalcina termiski neapstrādātus un apstrādātus produktus līdz nepieciešamajai konsistencei, no rupji sakapātiem līdz samalti. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi un tiem var būt vajadzīgs mazāk laika nekā plānots, lai veiktu vairākus liela apjoma uzdevumus.

Svaigi dārzeņi, augļi un vārīta gaļa

Apgrieziet produktu un sagrieziet kubciņos ar malas garumu 2,5 cm.

Apstrādājiet ne vairāk par 7 glāzēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE, kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajam izmēram vai konsistencei.

Jēla gaļa, vista un zivs

Nogrieziet liekos taukus un cīpslas un sagrieziet produktu 2,5 cm kubciņos. Rūpīgi izņemiet visus kaulus. Kārtīgi atdzēsējiet saldētavā, kamēr produkts kļūst stingrs, jo tas ļaus to vieglāk sagriezt. Vienlaicīgi apstrādājiet ne vairāk kā 4 glāzes (600 g) jēlas gaļas. Šajā gadījumā motoram jādarbojas ne ilgāk kā 30 sekundes vienā reizē. Izmantojiet pogu START (sākt) un PULSE (impulss) kombināciju, līdz sasmalcināt vai samāļat līdz vēlamajai konsistencei.

Lapu garšaugi

Rūpīgi nomazgājiet un izžāvējiet. Izņemiet rupjus kātus. Apstrādājiet ne vairāk par 3 pušķišiem garšaugu (apmēram 5½ glāzēm) reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Lai panāktu izteiktāku aromātu, lapu garšaugus izmantojiet uzreiz.

Rieksti

Apstrādājiet ne vairāk par 5 glāzēm nolobītu riekstu reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Riekstu sviests

Apstrādājiet ne vairāk par 5 tasēm lobītu, grauzdētu riekstu reizē, spiežot pogu START, kamēr ir sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

Mīksta rīvmaize

Salauziet vairākas dienas kalnu maizi gabaliņos (svaiga maize lips pie asmeņiem). Apstrādājiet ne vairāk par 6-8 šķēlēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sadrupināts līdz vēlamajai konsistencei.

Cieta rīvmaize

Salauziet maizi gabaliņos un grauzdējiet krāsni, līdz tā kļūst zeltaina un kraukšķīga. Pārāk nesabrūnīniet. Apstrādājiet ne vairāk par 6-8 šķēlēm reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss).

Cepumu drumslas

Salauziet cepumus uz četrām daļām ar kopējo svaru apmēram 500 g (2 standarta paciņas). Apstrādājiet, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei. Saldu vai pikantu biskvītu drumslas var izmantot kā alternatīvu sviesta mīklai saldām vai pikantām kūkām.

Neapstrādājiet ļoti cietus cepumus (piemēram, piparkūkas), jo tas var bojāt asmeņus.

Žāvēti augļi

No datelēm un citiem lielākiem žāvētiem augļiem pirms apstrādes izņemiet kauliņus un sagrieziet tos uz četrām daļām. Vienlaicīgi apstrādājiet ne vairāk kā 1 glāzi.

Žāvēti augļi var būt lipīgi un apstrādes laikā var pielipt pie asmeņiem.

Žāvētus augļus pirms apstrādes iesakām uz 10 minūtēm ielikt saldētavā. Apstrādājiet ne vairāk par 2 glāzēm (1 glāzi, ja augļi ir lieli) reizē, ar 1-2 sekunžu intervāliem spiežot pogu PULSE (impulss), kamēr produkts sasmalcināts līdz vēlamajai konsistencei.

BIEZEŅA GATAVOŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Roboto Quad asmeņu sistēma pagatavo biezeni no termiski neapstrādātiem un apstrādātiem produktiem līdz nepieciešamajai konsistencei, t.sk. zidaiņu barībai. Asmeņi darbojas ļoti efektīvi un saīsina laiku, kas nepieciešams biezeņa pagatavošanai.

MAISIŠANA, IZMANTOJOT ASMENI QUAD®

Asmens Quad sajauc sastāvdaļas kūku, kēksu un cepumu mīklai.

Turklāt asmens Quad sajauc mērces uz olu bāzes, piemēram, majonēzi.

Sviesta mīkla

Miltus un atdzesētu, kubciņos sagrieztu sviestu ielieciet bļodā.

Neapstrādājiet vairāk kā 3 glāzes (500 g) miltu, ar intervāliem izmantojot pogu START / PAUSE (sākt/pauze), līdz milti ir uzsūkuši sviestu.

Vienmērīgi pievienojiet šķidrumu caur mazo padeves cauruli, motoram darbojoties.

Apstrādājiet, līdz mīkla iegūst lodes formu.

MĪCĪŠANA AR MĪKLAS ASMENI

Vienmēr atcerieties, ka mīklas asmenis jāievieto bļodā pirms tajā ievieto produktus. Mīklas plastmasas asmeņa malas apstrādā produktu saudzīgāk, sajaucot mīklas sastāvdaļas.

Mīklas asmens glutēna saitēm liek izstiepties nevis pārgriež tās, tāpēc to izmanto visām rauga mīklām un cita veida mīklai, kuru nepieciešams mīcīt.

Neapstrādājiet vairāk kā 3 glāzes (500 g) miltu vai, ar intervāliem izmantojot pogu START/PAUSE (sākt/pauze).

Vienmērīgi pievienojiet šķidrumu (tostarp eļļu, ja piemērojams) caur mazo padeves cauruli, motoram darbojoties. Apstrādājiet, līdz maisījums izveido mīkstu, elastīgu mīklas bumbu.

Ja apstrādājat vairāk nekā divas mīklas porcijas (katra 500 g), pirms mīklas mīcīšanas ļaujiet motoram atdzist ilgāku laiku (apm. 30 min.), lai pasargātu to no pārslodzes.

ŠĶĒLĒŠANA, RĪVĒŠANA UN SMALCINĀŠANA



SVARĪGI

Vārpstu lieto gan ar regulējamo šķēlētāju, gan apgriežamo rīvi.

Regulējamais šķēlētājs

Regulējamais šķēlētājs griež produktus vienāda biezuma šķēlēs. To var iestatīt uz 24 iestatījumiem, sākot no ļoti smalka (0,3 mm), līdz biežam (8,0 mm). Lai regulētu šķēlēšanas biežumu, ar vienu roku turiet regulējamo šķēlēšanas disku aiz ārējās malas (pavēršot roku prom no asmens), bet ar otru roku pagrieziet regulēšanas skalu, kas atrodas apakšā. Bultiņas simbols rāda jūsu izvēlēto šķēles biežumu.



Apgriežtā rīve un smalcinātājs

Šis disks ir aprīkots ar mazu asmeņiņu rindām abās diska pusēs. Lai panāktu rupjāku rezultātu, novietojiet disku tā, lai lielākie caurumi būtu vērsti augšup, bet, lai panāktu smalkāku rezultātu, uz augšu jābūt pavērštiem mazākiem caurumiem. Uz diskkiem ir norādes, kurai pusei ir jābūt pavērštai uz augšu.

SASTĀVDAĻU KONTROLĒŠANA

Lai panāktu optimālu rezultātu, pirms virtuves kombainā palaišanas ielieciet produktus padeves caurulē un izmantojiet produktu stūmēju, lai viegli spiestu lejup.

Lai apstrādātu cietus produktus, piemēram, ķirbi un saldus kartupeli, vienmēr izmantojiet mazo vai vidējo padeves cauruli. Cietu produktu ievietošana lielajā padeves caurulē var bojāt diskus.

Mazas sastāvdaļas

Gareniskas un tievas formas produktiem, piemēram, burkāniem, gurķiem, cukīni utt., izmantojiet mazo vai vidējo produktu padeves cauruli. Tas neļaus produktam nokrist horizontāli griešanas laikā.

Lielākas sastāvdaļas

Esiet piesardzīgi, lai pārmērīgi nepiepildītu produktu padeves cauruli, jo, ja tās būs pārlietu pilna, produktu stūmējs neaktivizēs savienojuma drošības slēdzi. Nepiepildiet to virs maksimālās uzpildes atzīmes MAX CHUTE FILL.

Spiediensi

Apstrādes laikā nekad nespiediet produktus padeves caurulē ar spēku, jo tas var sabojāt diskus.

Siers

Apstrādājot sieru virtuves kombainā, ir jāievēro piesardzība. Ja vēlaties apstrādāt mīkstu sieru, piemēram, mocarellu, pirms apstrādes to daļēji sasaldējiet. Tas palīdzēs nenosprostot disku.

Apaļos sierus, piemēram, mocarellu, jāpārgriež, lai tie piegulētu padeves caurulei un diskam.

Cietos sierus, piemēram, parmezānu, pirms rīvēšanas jāpārbauda, vai tie nav pārlietu cieti (lai nesabojātu asmeņu malas). Sieram ir jābūt viegli nogriežamam ar asu nazi, bet pirms apstrādes siera miziņai ir jābūt noņemtai.

Ķīļa formas sieru, piemēram, parmezānu, padeves caurulē var likt sānu pie sāna tā, lai tie veidotu taisnstūra formu.

Šokolāde

Šokolādes tāfelīti sadaliet mazos gabaliņos un atdzesējiet, līdz tā ir kļuvusi stingra. Lieciet mazajā vai vidējā padeves caurulē un sasmalciniet.



BRĪDINĀJUMS

Elļas un citrusaugļi var bojāt bļodu un vāku. Apstrādājot citrusaugļus, bļodu un vāku tīriet uzreiz pēc apstrādes. Nemērcējiet detaļas karstā ūdenī.



Produktu apstrādes pamācība

Sīkāku informāciju par produktu sagatavošanu un apstrādi skatiet sadaļā "Galvenie produktu apstrādes paņēmieni".

PRODUKTA VEIDS	IETEICAMĀIS RĪKS	IETEIKUMI PA PRODUKTU VEIDIEM
Avokado	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 2-5 mm	Rupjš gvakamole Gvakamole Salāti
Āboli/bumbieri	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 2-5 mm Rīvēšanas disks	Augļu salāti Ābolu mērce Kāpostu rīve
Āboli/bumbieri (vārti)	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Zidaiņu pārtikai
Mīklas	Quad asmens	Kūku, pankūku, vafeļu mīkla
Bietes	Griešanas komplekts Šķelēšanas disks 2-5 mm Disks smalcināšanai Quad asmens Mizotājs	Piedevas Salāti Salāti Biezenis
Rīvmaize	Quad asmens	Panējumi, rīvmaizes pildījumi
Sviesta ķirbis (mizots)	Quad asmens Griešanas komplekts (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts) Griešanas disks (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts)	Sviesta ķirbja zupa
Kāposti/salāti	Šķelēšanas disks 1-3 mm Disks smalcināšanai	Salāti Salāti
Burkāni	Griešanas komplekts (caur vidējo padeves cauruli vai lielo padeves cauruli, ja iepriekš daļēji vārīts) Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks Disks smalcināšanai Mizotājs	Vistas zupa ar dārzeņiem Gaļas pīrāgs Dārzeņu zupa Salāti Burkānu kūka
Ziedkāposti	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Ziedkāpostu zupa
Selerijas	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķelēšanas disks 1-3 mm Griešanas komplekts	Dārzeņu zupa Salāti Zupa

PRODUKTA VEIDS	IETEICAMĀIS RĪKS	IETEIKUMI PA PRODUKTU VEIDIEM
Siers	Disks smalcināšanai	Garnējums, sendviču pildījums Rīvēts siers picai
Šokolāde	Quad asmens Disks smalcināšanai	Šokolādes glazūra Deserta dekorēšana
Krēms	Putotājs	Olu kultenis
Mīklas	Mīklas asmens	Maize, pica
Garšaugi	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Garšvielas, pesto
Puravi	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 2-5 mm	Zupa Zupa
Gaļa (jēla)	Asmens Quad (izmantojiet impulsa funkciju)	Viltotais zaķis, burgeri, frikadeles
Gaļa (vārīta)	Asmens Quad (izmantojiet impulsa funkciju)	Sviestmaižu pildījums, pastētes, zīdaiņu ēdiens
Gaļa (delikatēses)	Šķēlēšanas disks 1-6 mm	Sendviči, itāļu uzskodu asorti, picas garnējums
Sīpoli	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 0-5 mm Disks smalcināšanai	Salsa, zupas Zupas, mērces Salāti
Mīkla	Quad asmens	Plātsmaizes
Kartupeļi	Griešanas komplekts Mizotājs Disks smalcināšanai Frī kartupeļu griezējs Šķēlēšanas disks	Kartupeļu salāti Kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti, frī kartupeļi Kartupeļu pankūkas Frī kartupeļi
Kartupeļi (vārīti)	Asmens Quad vai apstrādes mini asmens	Kartupeļu biezenis
Saldais kartupelis	Šķēlēšanas disks Disks smalcināšanai Mizotājs	Cepti saldie kartupeļi
Tomāti	Griešanas komplekts Asmens Quad vai apstrādes mini asmens Šķēlēšanas disks 2-5 mm	Rupja salsa Salsas mērce Salāti "Kaprēze", sviestmaižu pildījums
Cukīni	Griešana Disks griešanai salmiņos Šķēlēšanas disks	Vistas zupa ar dārzeņiem, Quesadillas Cepts cukīni Grilēts cukīni



Apkope un tīrīšana

Drošības apsvērumu dēļ pēc lietošanas atvienojiet elektrības kabeli no kontaktlīdždas.

Bļoda un vāks

Savienojuma komponentu dēļ neiesakām iemērkāt bļodu ūdenī uz ilgu laiku.

Lai trauks un vāks būtu vienmēr tīri, kā arī, lai izvairītos no ēdiena palieku piekaišanas, veiciet minētās darbības pēc iespējas drīz pēc lietošanas:

- Noskalojiet lielākās paliekas no trauka un vāka.
- Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu suku.
- Bļodu un vāku reizi pa reizei var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā), tomēr neiesakām to darīt regulāri, jo spēcīgu mazgāšanas līdzekļu, karsta ūdens un spiediena ilgstoša iedarbība bojās plastmasas detaļas un savienojumus, kā arī sāisinās to kalpošanas laiku.

Redukcijas vārpsta un produktu stūmējs

- Lielais produktu stūmējs un redukcijas vārpsta ir paredzēti tikai mazgāšanai ar rokām. Neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājot redukcijas vārpstu trauku mazgājamā mašīnā, jūs to sabojāsīt.



BRĪDINĀJUMS

Nepieskarieties griešanas sieta asmeņiem.

Asmeņi ir ļoti asi!



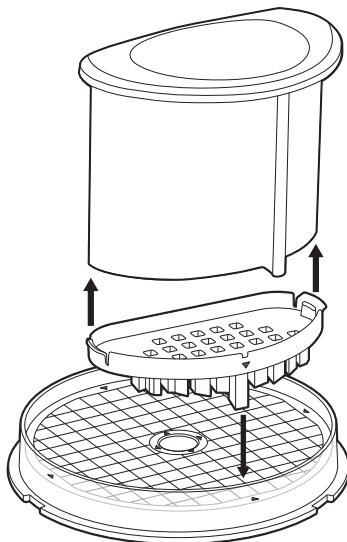
Asmeņi un diski

- Asmeņi un diski ir ļoti asi, tāpēc nepieskarieties tiem. Lai izņemtu produkta paliekas vai tīrītu sietu vai disku, vienmēr izmantojiet lāpstīņu vai birsti.
- Diska vārpstu, asmeņus un diskus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Griezējs

Izmantojiet griezēja tīrīšanas uzgali, lai atbrīvotu no produkta paliekām griešanas sietu pēc KATRAS LIETOŠANAS vai ik pēc 10 glāzēm.

- Uzreiz pēc griešanas noņemiet griešanas disku no bļodas, atstājot bļodā griešanas sietu.
- Tīrīšanas uzgali uzlieciet lielā produktu stūmēja apakšdaļā.
- Centrējiet atzīmes uz tīrīšanas uzgaļa pret atzīmēm uz griešanas sieta, stumiet uz leju, lai produktu iestumtu sietā.
- Atkārtojiet četras reizes, virzoties ap sietu, līdz ir atbrīvots viss siets.



Motora bāze

Lai tīrītu motora bāzi, noslaukiet ar mīkstu, slapju lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet no elektrības vada liekās produktu daļiņas.

Tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus motora pamatnei vai krūzei, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu.

Piekaltuši ēdiena traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaržu, piemēram, ķiploki, zivis, kā arī atsevišķi dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai traipus uz trauka un vāka.

Lai no tiem atbrīvotos, ielejiet siltu ziepjūdeni līdz atzīmei MAX LIQUID (maks. šķidrums). Ļaujiet mirt 5 minūtes, neiegremdējot visu bļodu. Pēc tam mazgājiet ar maigu līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet trauku ar noņemtu vāku.

Uzglabāšana

Lielo produktu stūmēju (kurā ievietots mazais un vidējais produktu stūmējs) ieliek produktu padeves caurulē uzglabāšanai.

Virtuves kombainu uzglabājiet vertikālā stāvoklī, bļodai un vākam atrodoties savā vietā, bet tiem nav jābūt bloķētiem. Bļodas un vāka bloķēšana var radīt drošības savienojuma nevajadzīgu spriegošānu.

Ievietojiet visus piederumus uzglabāšanas kārbā un uzglabājiet bērniem neaizsniēdamā vietā, lai izvairītos no nejaušām grieztām traumām. Nav ieteicams glabāt diskus atvilktnē kopā ar citiem virtuves piederumiem.

Uzglabāšanas laikā nenovietojiet uz virtuves kombaina nekādus priekšmetus.



Problēmu novēršana

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Produkts ir nevienmērīgi apstrādāts.	<ul style="list-style-type: none"> Sastāvdaļas pirms apstrādes jāsgriež kubiciņos ar malas garumu 2,5 cm. Sastāvdaļas jāapstrādā mazākās porcijās, lai nepieļautu pārslodzi.
Šķēles ir šķības vai nelīdzenas.	<ul style="list-style-type: none"> Produktu padeves caurulē lieciet vienādos gabalos sagrieztus produktus. Spiedienam uz produktu stūmēju jābūt vienmērīgam.
Produkts padeves caurulē apkūrt	<ul style="list-style-type: none"> Labākam rezultātam lielā padeves caurule ir jāpiekrauj pilna. Apstrādājot mazāku daudzumu, produktus novietojiet padeves caurules kreisajā malā vai, atkarībā no produktu lieluma, izmantojiet mazo padeves cauruli.
Frī kartupeļu griezējs	<ul style="list-style-type: none"> Pirms turpināt apstrādāt kartupeļus, vienmēr izņemiet no diska tajā iesprūdušus kartupeļus.
Pēc apstrādes uz diska paliek nedaudz produkta	<ul style="list-style-type: none"> Ir normāli, ka pēc apstrādes uz diska paliek produkta gabaliņi.
Maisot mīklu, samazinās motora darbības ātrums	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais mīklas daudzums. Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. Mīkla var būt pārlietu sausa. Ja motora ātrums palielinās, turpiniet apstrādi. Ja nē, pievienojiet vairāk ūdens, pa 1 ēdamkarotei, līdz motora ātrums palielinās. Apstrādājiet, līdz mīkla atļip no maisāmā trauka sienīņām.
Mīkla neatļip no bļodas iekšpuses	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, ka pārsniegts maksimāli pieļaujamais mīklas daudzums. Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. Mīkla var būt pārlietu sausa.
Pie mīklas asmens pielīp mīklas gabali un mīkla nav vienmērīga	<ul style="list-style-type: none"> Apturiet ierīci, piesardzīgi izņemiet mīklu, sadaliet 3 daļās un izvietojiet to vienmērīgi bļodā.
Mīkla pēc mīcīšanas ir pārāk cieta	<ul style="list-style-type: none"> Sadaliet mīklu 2 vai 3 gabalos un vienmērīgi izvietojiet tos maisāmajā traukā. Apstrādājiet 10 sekundes vai līdz mīkla ir viscaur mīksta un vijīga. Ļaujot mīklai pastāvēt, glutēna saites atslābst un kļūst elastīgākas.
Mīkla ir pārāk sausa	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcei darbojoties, pievienojiet ūdeni pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.
Mīkla ir pārāk slapja	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcei darbojoties, pievienojiet miltus pa mazo padeves cauruli: pa 1 ēdamkarotei, līdz maisāmā trauka iekšpuse attīrās no mīklas.



Problēmu novēršana

PROBLĒMA

VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Motors nesāk darboties

- Virtuves kombainam ir drošības slēdzis, kas neļauj motoram sākt darboties, ja kombains nav pareizi salikts. Pārbaudiet, vai bļoda un vāks ir stabili fiksēti darba pozīcijā.
- Ja jūs šķēlējat vai smalcināt un šis risinājums nepalīdz, pārbaudiet, vai produktu saturs padeves caurulē nepārsniedz maksimālās uzpildes atzīmi, lai aktivizācijas stienis varētu aktivizēt motoru.
- Pārliecinieties, vai lielais produktu stūmējs ir ievietots produktu padeves caurulē pietiekami dziļi, lai aktivizētu drošības slēdzi.
- Ja motors joprojām nesāk darboties, pārbaudiet elektrības vadu un kontaktligzdu.

Kombains darbības laikā izslēdzas

- Iespējams, ka ir atbrīvojies vāks; pārbaudiet, vai vāks ir stabili fiksēts darba pozīcijā.
- Pie motora pārslodzes LCD displejā sāk mirgot ikona "OVERLOAD" (pārslodze). Izslēdziet virtuves kombainu, nospiežot pogu POWER/OFF, un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ļaujiet virtuves kombainam 20-30 minūtes atdzist, pirms turpināt darbu.

Motora darbība palēninās darbības laikā

- Tas ir normāli, jo lielākas noslodzes (piemēram, griešana šķēlēs/siera rīvēšana) var prasīt lielāku motora jaudu. Pārkārtojiet produktu padeves caurulē un turpiniet apstrādi.
- Iespējams, ka pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums. Izņemiet dažas sastāvdaļas un turpiniet apstrādi.

Apstrādes laikā virtuves kombains vibrē/kustas.

- Pārbaudiet, vai gumijas pēdas uz ierīces pamatnes ir tīras un sausas. Pārbaudiet arī, vai nav pārsniegts maksimālais pieļaujamais produktu daudzums.
- Tas ir normāli, jo lielākas noslodzes var prasīt lielāku motora jaudu.

Mirgo INSERT PUSHER (ievietojot produktu stūmēju)

- Pārliecinieties, vai produktu apjoms nepārsniedz maksimālo līniju uz produktu padeves caurules.
- Ja produktu stūmējs ir pilnībā ievietots, bet uz ekrāna mirgo šis paziņojums, pārbaudiet, vai bļoda un vāks ir uzlikts pareizi. Bļodas rokturim ir jāatrodas ierīces priekšpusē.

Virtuves kombains apstājas griešanas laikā

- Apturiet ierīci, ļoti piesardzīgi izņemiet griešanas disku. Izmantojot tīrīšanas uzgali, atbrīvojiet griešanas sietu un disku no produktu paliekām.
- Atsevišķi produkti ir pārlietu cieti, lai griezējs tos varētu apstrādāt, tāpēc to dēļ motors var apstāties. Atsevišķus produktus var būt nepieciešams iepriekš daļēji novārīt; skatiet produktu apstrādes pamācību.