

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



DK QUICK GUIDE

Sage®



Indhold

- 24 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
- 29 Komponenter
- 32 Samling
- 35 Funktioner
- 39 Vejledning til forarbejdning af fødevarer
- 41 Vedligeholdelse og rengøring
- 43 Fejlfinding
- 45 Garanti

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter, er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger elapparater og overholder de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

LÆS HELE BRUGSAN- VISNINGEN, FØR APPARATET TAGES I BRUG, OG GEM BRUGSANVISNINGEN

- Du kan også downloade denne brugsanvisning på sageappliances.com
- Før apparatet tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet.
- Fjern al emballage og indpakning, før du bruger apparatet første gang.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- Elledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Placer apparatet på en stabil, varmekast, lige og tør flade med god afstand til kanten, og brug ikke apparatet nær en varmekilde som f.eks. en varmeplade eller et gasblus.

- Vibration under processen kan få apparatet til at flytte sig.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, er i kontakt med varme overflader eller er viklet sammen.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Afbryd altid strøm til apparatet, hvis det efterlades uden opsyn, og inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, manglende erfaring og viden – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Brug ikke apparatet, hvis elledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis apparatet eller tilbehøret bliver beskadiget og der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du kontakte Sage Kundeservice eller gå ind på sageappliances.com.
- Al anden vedligeholdelse end almindelig rengøring skal foretages af et autoriseret Sage®-servicecenter.
- Det anbefales at installere en automatisk sikkerhedsafbryder ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge sikkerhedskontakter med en maksimal arbejdsstrøm på ikke over 30mA. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.
- Kontrollér altid, at produktet er rigtigt samlet i henhold til instruktionerne, inden det bruges. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i, at produktet beskadiges, og det kan medføre en sikkerhedsrisiko inklusive personskade.
- Brug ikke foodprocessoren på glatte, ustabile eller ujævne overflader som en afløbsbakke.
- Hold hænder, fingre, hår, tøj samt køkkenredskaber og andet væk fra dele, der roterer og bevæger sig.
- Brug ikke apparatet til andet end at blende fødevarer eller væsker.
- For at undgå en potentiel risiko for, at apparatet starter af sig selv pga. en utilsigtet nulstilling af sikringsfunktionen, må du ikke tilslutte en ekstern afbrydereenhed (som f.eks. en timer) eller tilslutte enheden til en strømkilde, der vil kunne slå apparatet til og fra.

- Hold apparatet rent. Følg rengøringsvejledningen i denne manual.
 - Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte brug. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
 - Brug aldrig tilbehør, der ikke blev leveret med dette produkt, eller er godkendt af Sage[®], sammen med dette produkt. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i beskadigelse af produktet og medføre en sikkerhedsrisiko inklusive personskade.
 - Du kan læse om, hvilket tilbehør der er godkendt af Sage[®] til brug sammen med dette produkt, i de instruktioner, der følger med tilbehøret, samt i denne brugervejledning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner mad fra tilberedningsskålen, og sørg for, at motoren, Quad™-klingen, dejklingen eller skiven er stoppet helt, før apparatet skilles ad. Sørg for, at der er slukket for motoren med OFF-knappen, der er slukket for stikkontakten, og stikket er taget ud af stikkontakten, inden låget fjernes fra skålen.
- Tilberedningsskålen skal derefter låses op fra motorsoklen, og Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne fjernes forsigtigt, inden du prøver at fjerne den forarbejdede mad.
- Brug ikke meget varme eller kogende væsker – lad dem køle af, inden de hældes i tilberedningsskålen. Hvis meget varme væsker sprøjter ud af apparatet, risikerer du forbrændinger på grund af pludselig fordampning.
 - Sørg for, at der er slukket for foodprocessoren med OFF-knappen, der er slukket for stikkontakten, og stikket er taget ud af stikkontakten, inden du monterer Quad™-klingen eller dejklingen eller sætter låget på.
 - For at undgå eventuelle funktionsfejl i tilberedningsskålens automatiske kontakt skal du ikke låse låget, når apparatet ikke er i brug.
 - Anbring ikke hænder eller fingre i foodprocessorens skål, medmindre motoren, Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne er stoppet helt med at rotere.
 - Klingerne og skiverne er ekstremt skarpe og skal altid håndteres med største forsigtighed. Undgå kontakt med bevægelige dele, når apparatet er i brug. Hold hænder, hår, tøj, paletknive og andre redskaber væk fra foodprocessorens sliske for at forhindre personskader eller beskadigelse af apparatet.

- Brug altid det medfølgende stempel til at skubbe maden ned ad slisken.
- Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af foodprocessoren og dens tilbehør – husk, at klingerne og skiverne er knivskarpe og skal opbevares utilgængeligt for børn.
 - Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreblade under tømning af skålen og rengøring.
 - Fyld ikke skålen over mærket for maksimalt væskniveau eller 3,5 liter tørre ingredienser ved rivning. Placer altid tørre eller tykkere ingredienser i tilberedningsskålen først, inden du tilsætter væsker.
 - Fjern aldrig låget, mens foodprocessoren kører. Stop altid apparatet med tænd/sluk-knappen, før du fjerner låget.
 - Placer ikke foodprocessoren tæt på bordkanten, når den skal bruges. Sørg for, at overfladen er plan, ren og fri for vand, mel osv.
 - Kom ikke nogen dele af foodprocessoren i en mikrobølgeovn.
 - Lad ikke foodprocessoren være uden opsyn, når den er i brug.
 - Flyt ikke foodprocessoren, mens den er i brug.
 - Brug ikke andet udstyr end det, der følger med foodprocessoren.
 - Forsøg ikke at betjene foodprocessoren på anden måde end som beskrevet i denne vejledning.
 - Skub ikke fødevarer ind i madslisken med fingrene eller køkkenredskaber. Brug altid det medfølgende stempel.
 - Foodprocessoren må kun bruges, når låget er låst sikkert på plads.
 - Tilberedningsskålen skal altid monteres på motorsoklen, inden du monterer Quad™-klingen, dejklingen eller skiverne.
 - Knus ikke is i de store eller små tilberedningsskåle. Dette vil beskadige klingerne (Quad™ eller den lille klinge). Vi anbefaler at knuse is i en blender.
 - Ved blanding af gærdej bør du ikke lade foodprocessoren køre længere end 30 sekunder ad gangen. Lad apparatet køle af, før du bruger det igen.
 - Nogle seje blandinger, såsom dej, kan få klingen til at rotere langsommere end normalt. Hvis dette sker, skal du ikke lade apparatet køre længere end 30 sekunder ad gangen.
 - Rens ikke terngitteret med fingrene eller med en kniv. Brug det medfølgende rengøringsværktøj eller -børste til at rense terngitteret.

- Rens ikke ternklingen med fingrene eller med en kniv. Brug det medfølgende rengøringsværktøj eller -børste til at rense ternklingen.
- Forsøg ikke at bruge ternsættet til andre formål end beskrevet i denne brugervejledning.
- Forsøg ikke at bruge ternsættet i andre foodprocessorer end de modeller, der er angivet på emballagen til ternsættet.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som normalt husholdningsaffald.

Det skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller hos en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.

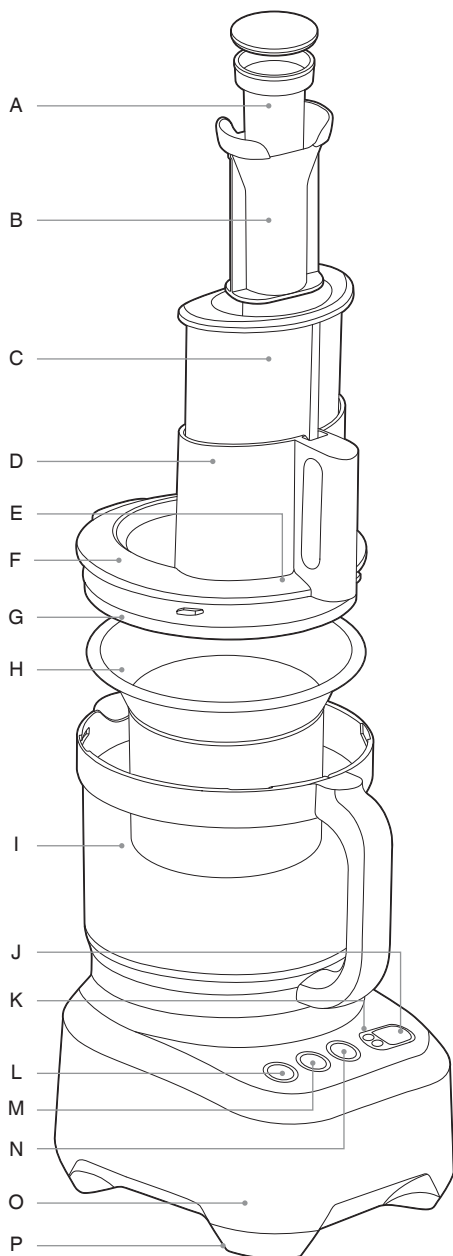


For at undgå elektrisk stød må hverken stik, ledning eller apparatet nedsænkes i vand eller andre væsker.

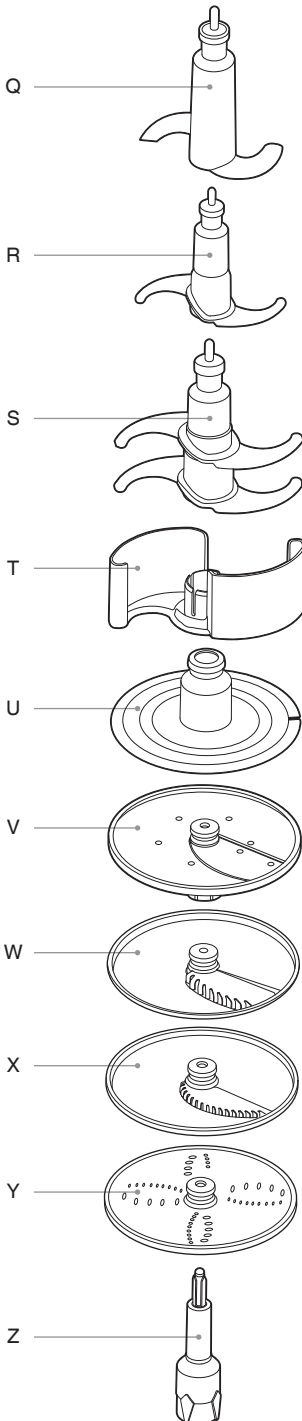
GEM DISSE INSTRUKTIONER



Komponenter

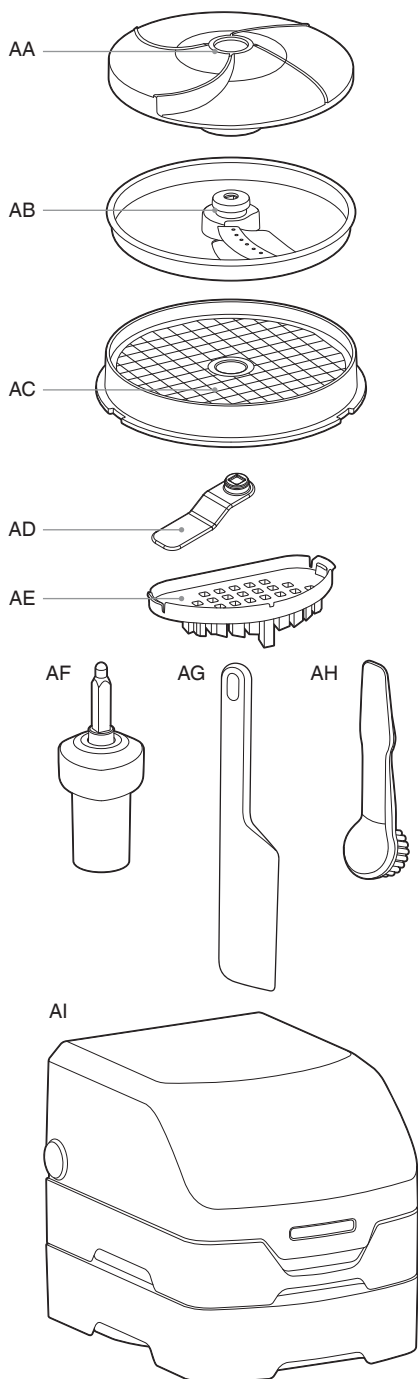


- A. **Lille stempel**
- B. **Medium stempel**
- C. **Stort stempel**
Foodprocessoren starter ikke, medmindre det store stempel er isat korrekt.
- D. **Ekstra bred 14 cm-sliske**
- E. **Sikkerhedssystem til sliske**
Forhindrer motoren i at starte, medmindre skålen og låget er korrekt monteret, og det store stempel er isat.
- F. **Låg**
- G. **Silikonepakning**
- H. **Lille skål**
Til mere præcis og kontrolleret forarbejdning af mindre mængder fødevarer.
- I. **Tilberedningsskål med håndtag**
Skål til 3,5 liter tørre ingredienser eller 2,4 liter tern og væske (tykke, våde ingredienser til f.eks. supper).
- J. **LCD-display**
- K. **Timer til op- og nedtælling**
- L. **Tænd/sluk-knap**
- M. **Start/pause-knap**
- N. **Pulsknap**
- O. **Motorsokkel**
- P. **Skridsikre gummifødder**



- Q. **Dejklinge**
- R. **Lille klinge**
- S. **Quad®-klinge**
- T. **Sikkerhedsdæksel til Quad®-klinge**
- U. **Piskeskive**
- V. **Justerbar snitteskive**
- W. **Pomfritskærer**
- X. **Strimleskive**
- Y. **Vendbar rivejern**
- Z. **Skiveaksel**
 Bruges sammen med det vendbare rivejern, strimleskiven, piskeskiven, kartoffelskrælleren og den justerbare snitteskive.

CE Oplysninger om elektricitet
 220-240 V ~50 Hz 2.000 W





Samling

FØR FØRSTE BRUG

- Før foodprocessoren bruges for første gang, skal du fjerne al emballage og alle reklameetiketter fra den. Kontrollér, at der er slukket tænd/slukknappen, og foodprocessoren ikke er sluttet til stikkontakten.
- Vær forsigtig med klingerne og skiverne, da de er ekstremt skarpe.
- Vask tilberedningsskålen, låget og alt tilbehør i varmt sæbevand med en blød klud. Skyl, og tør grundigt. Alt tilbehør undtagen gearakslen og det store stempel kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Når foodprocessoren bruges for første gang, kan der komme en karakteristisk lugt fra motoren. Dette er helt normalt og vil forsvinde, efterhånden som du bruger apparatet.
- Brug altid foodprocessoren på en tør og plan overflade.

SAMLING

Motorsokkel og skål

1. Placer tilberedningsskålen oven på motorsoklen med håndtaget ud for ALIGN HANDLE-mærket på soklen.



2. Drej skålen med uret, indtil håndtaget er låst på forsiden. Tilberedningsskålen er nu sikkert låst på plads. Foodprocessoren fungerer kun, når skålen er monteret korrekt og låst på plads.



Aksler og skiver

1. Inden du lægger låget på tilberedningsskålen, skal du montere den ønskede aksel i tilkoblingspunktet i midten af tilberedningsskålen. Placer derefter det ønskede tilbehør på akslen. Bemærk, at Quad®-klingen og dejklingen ikke skal bruges sammen med en aksel.
2. Skiveakslen skal bruges sammen med følgende skiver: den justerbare snitteskive, det vendbare rivejern, strimleskiven, pomfritskæreren og kartoffelskrælleren. Brug ikke gearakslen sammen med disse redskaber. Hvis skiver, der er designet til brug sammen med en skiveaksel, forsøges at blive brugt alene, bliver de beskadiget, og forkert brug kan medføre, at delene smelter sammen.



Strimleskive



Pomfritskærer



Snitteskive



Rivejern



Skræller



Skiveaksel

3. Gearakslen skal bruges sammen med ternsættet. For at skære grøntsager eller frugter i tern skal du først montere gearakslen i skålen og derefter montere terngitteret. Sørg for, at terngitteret flugter med de 4 tapper i skålen, og monter til sidst ternknivskiven.

Sørg for at gøre det i den rigtige rækkefølge. Hvis du skal skære større mængder fødevarer i tern (mere end 1 liter), skal du også montere ternfordeleren, efter du har monteret gearakslen i skålen. Ternfordeleren hjælper med at fordele ternene i skålen.

Ternsættet må ikke bruges sammen med skiveakslen. Der må kun bruges gearakslen.



Ternklinge



Terngitter



Ternfordeler



Gearaksel



ADVARSEL

Rør ikke ved klingerne på terngitteret. De er ekstremt skarpe.



Lille skål



Den lille skål passer ind i hovedtilberednings-skålen.



Brug ikke nogen aksler eller skiver. Den lille skål kan kun bruges sammen med den lille klinge. Bemærk, at den lille klinge ikke kan bruges i hovedtilberedningsskålen.

Låg

Anbring låget på tilberedningsskålen, så ALIGN/LOCK-mærkerne på låget og håndtaget flugter. Låget låses ved at holde på slisken og dreje låget med uret, så håndtagsdelene flugter.

Når låget låses korrekt, aktiveres sikkerhedslåsemekanismen på håndtaget, og motoren kan starte.





Funktioner

BLENDNING

Kom godt i gang

Foodprocessoren fungerer kun, når tilberedningsskålen, låget og det store stempel er samlet korrekt. Dette vil slå sikkerhedslåsen fra, så motoren kan køre.

På slisken er der et CHUTE FILL MAX-symbol, der indikerer maksimumniveauet for fødevarer, der kan placeres i slisken, så stemplet kan slå sikkerhedslåsen fra.

Kontrolknapper

PULSE-knappen er ideel til håndtering af fødevarer, der skal forarbejdes i korte, kraftfulde intervaller. Denne funktion får også ingredienserne til at flytte sig rundt i skålen. PULSE-funktionen er mest velegnet til håndtering af fødevarer, der kun skal forarbejdes ganske kort.

Efter forarbejdningen

Når fødevarerne er blevet færdigforarbejdet, skal du vente, til klingerne/skiverne er stoppet med at rotere, før du låser låget op. For at være på den helt sikre side skal du slukke for tænd/sluk-knappen og tage stikket ud af stikkontakten, inden du håndterer klingerne.

Klingerne/skiverne fjernes ved forsigtigt at tage fat midt i plastnavet og løfte delen op og ud af skålen.

SKÆRING AF TERN VED HJÆLP AF TERNSÆTTET

Ternsættet kan bruges til at skære rå og kogte ingredienser i tern på 12 x 12 mm.

Husk altid at montere gearakslen, terngitteret og ternknivskiven i foodprocessoren, inden du tilsætter fødevarerne.

Skær ikke mere end 2,4 liter fødevarer i tern ad gangen. Brug af en større mængde end det kan resultere i, at fødevarerne blokerer skiven. Det vil også gøre det mere vanskeligt at gøre terngitteret rent.

Rengør terngitteret, hver gang du har skåret 2,4 liter fødevarer i tern.

Frugter og grøntsager

Ternsættet kan bruges til at skære rå og kogte grøntsager og frugter i tern. De bedste resultater med at skære hårde grøntsager som gulerødder og græskar i tern opnås ved at forkoge dem. Forkog kun grøntsager, der alligevel skal tilberedes ved varme bagefter.

De bedste resultater med at skære rå, hårde grøntsager i tern opnås ved at skubbe gulerødder via den lille sliske på langs og bruge medium slisken til græskarstykker. Hvis du bruger den store sliske til den type grøntsager, risikerer du at blokere skiven.

SKÆR IKKE SØDE KARTOFFLER I TERN (yamsrod/batata).

Søde kartofler er på grund af deres tørre, fibrose konsistens ikke velegnede at blive skåret i tern ved hjælp af ternsættet. Forarbejdning af søde kartofler vil belaste ternsættet og forårsage en for høj friktion og i værste fald beskadigelse af låget.

Kontrollér processen ved at bruge tænd/sluk-knappen.

BRUG AF KARTOFFELSKRÆLLEREN

Nu er det nemt at skrælle kartofler

Det behøver ikke at være besværligt at skrælle kartofler. Sage-kartoffelskrælleren skræller kartofler i portioner på 6-7, afhængigt af størrelsen. Processen foregår hurtigt – nogle gange hurtigere end forventet. Så hold øje med processen, som typisk tager 25-30 sekunder.

Størrelsen betyder noget

Det er bedst at bruge kartofler, der er omkring 70 mm x 70 mm, hvilket nogenlunde svarer til størrelsen på tegningen. Kartofflerne skal helst være runde snarere end aflange.

Brug hele kartofler, da kartofler, der er skåret i halve eller kvarte, har skarpe kanter, som apparatet har svært ved at håndtere. Brug af runde kartofler reducerer også spild.

Placering af kartoflerne

Læg 6-7 kartofler i et jævnt lag oven på skrælleskiven. Kartofflerne skal ikke være tæt pakket, så de skal kunne rulle rundt uden forhindring. Hvis kartofler er for tæt pakket, vil skrælleprocessen ikke være lige så effektiv. Skrælningen fungerer bedst med en fuld portion, og skrælling af et par kartofler vil ikke være lige så effektiv. Lås låget på plads, inden du starter processen, og skub aldrig kartofler gennem slisken.



Den bedste størrelse
kartoffel til skrælleskiven
er omkring 70 mm x 70 mm.

Kartofflerne skal helst være
af den runde og ikke lange
slags.

Skrælning af andre fødevarer

Skrælleskiven er egentlig designet til at skrælle kartofler, men den kan også bruges til at skrælle andre faste, runde spiselige genstande som for eksempel rødbeder.

Den kan også skrælle gulerødder og søde kartofler. Afhængigt af størrelsen anbefaler vi, at gulerødder og søde kartofler skæres i 2-3 stykker, inden de lægges i skålen.

SNITNING OG HAKNING MED QUAD®-KLINGEN

De mikrotakkede Quad-klinger kan snitte og hakke rå og kogte ingredienser, til de har den ønskede konsistens, fra groft hakket til finthakket. Klingerne er meget effektive, så håndtering af selv store mængder ingredienser tager kortere tid end man skulle tro.

Rå grøntsager, frugt og kogt kød

Skær ingredienserne i tern på ca. 2,5 cm.

Hak højst 1,6 liter ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil indholdet er hakket i tilpas små stykker.

Råt kød, kylling og fisk

Puds kødet af for at fjerne evt. fedt og sener, og skær det ud i tern på ca. 2,5 cm. Sørg også for, at der ikke er nogen knogler tilbage i kødet. Læg kødet i fryseren, indtil det er fast, da dette gør det nemmere at skære det. Hak ikke mere end 600 g råt kød ad gangen. Ved brug af denne mængde bør du højst lade motoren køre i 30 sekunder ad gangen. Brug en kombination af START- og PULSE-knappen, indtil kødet er hakket til den ønskede konsistens.

Grønne krydderurter

Vask krydderurterne, og tør dem grundigt. Fjern eventuelle grove stængler og stilke. Hak højst 3 bundter krydderurter (ca. 1,3 liter) ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er hakket i tilpas små stykker. Friske krydderurter skal bruges i maden med det samme, så de bevarer aromaen.

Nødder

Hak højst 1,2 liter nødder uden skal ad gangen ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er hakket i tilpas små stykker.

Nøddesmør

Kværn højst 1,2 liter ristede nødder uden skal ad gangen ved at bruge START-knappen, indtil de har den ønskede konsistens.

Rasp

Bræk brød, der er blevet tilpas tørt, i mindre stykker (friskbagt brød vil hænge fast i klingerne). Placer højst 6-8 skiver brød ad gangen i tilberedningsskålen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil brødet er blevet til rasp med den ønskede konsistens.

Ristet rasp

Bræk brødet i mindre stykker, og rist det i ovnen, indtil brødet er gyldent og sprødt. Pas på, at det ikke får for meget. Placer højst 6-8 skiver brød ad gangen i tilberedningsskålen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller.

Sød rasp

Bræk højst 500 g småkager i kvarte. Kværn dem ved at bruge PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil de er blevet til rasp med den ønskede konsistens. Sød eller krydret rasp kan bruges ved bagning af wienerbrød og søde eller krydrede tærter.

Brug ikke meget hårde kiks eller småkager (for eksempel engelske ingefærsmåkager), da dette kan beskadige klingerne.

Tørrede frugter

Hvis der er sten i de tørrede frugter (f.eks. dadler), skal de fjernes, og større frugter skal skæres i kvarte. Brug ikke større mængder, end hvad der ca. svarer til en kvart liter, ad gangen.

Tørrede frugter kan være klæbrige og vil muligvis hænge fast i klingerne under forarbejdning.

Vi anbefaler at lægge tørrede frugter i ca. 10 minutter i fryseren, inden de skal forarbejdes. Brug ikke større mængder, end hvad der svarer til 0,5 liter (0,25 liter ved større frugter), ad gangen, og brug PULSE-knappen i 1-2 sekunders intervaller, indtil indholdet har fået den ønskede konsistens.

PURERING MED QUAD®-KLINGEN

De mikrotakkede Quad-klinger kan purere rå og kogte ingredienser, til de har den ønskede konsistens, og kan f.eks. bruges til at fremstille babymos. Klingerne er meget effektive og kan blende indhold til mos på meget kort tid.

MIKSNING MED QUAD®-klingen

Quad-klingen kan bruges til at mikse ingredienser til kagedej og smør.

Quad-klingen kan også bruges til at røre æggebaseerede saucer og lignende, f.eks. mayonnaise.

Wienerbrøddej

Anbring mel og afkølet smør i tern i tilberednings-skålen.

Brug ikke mere end 500 g mel ad gangen. Brug START/PAUSE-knappen i passende intervaller, indtil smøret absorberes i melet.

Tilsæt derefter gradvist væske via den lille sliske uden at stoppe motoren.

Forarbejd blandingen, indtil den danner en kugle.

ÆLTNING MED DEJKLINGEN

Husk altid at montere dejklingen i tilberednings-skålen, inden du tilsætter fødevarerne. Dejklingen har plastikkanter og er mere skånsom mod dejen.

Dejklingen strækker glutentrådene ud i stedet for at skære dem over og er derfor velegnet til æltning af alle former for gærdej og andre typer dej, der kræver æltning.

Brug ikke mere end 500 g mel ad gangen. Brug START/PAUSE-knappen i passende intervaller.

Tilsæt derefter gradvist væske (f.eks. olie, hvis opskriften nævner det) via den lille sliske uden at stoppe motoren. Ælt dejen, indtil den danner en blød, elastisk kugle.

Hvis der skal æltes mere end to portioner dej (med 500 g i hver), skal du lade motoren køle af i et godt stykke tid (ca. 30 min), inden du ælter den næste portion, for ikke at overbelaste motoren.

SNITNING, RIVNING OG HØVLING



VIKTIGT

Både den justerbare snitteskive og det vendbare rivejern skal bruges sammen med skiveakslen.

Justerbar snitteskive

Den justerbare snitteskive kan snitte ingredienser i tynde skiver med den ønskede tykkelse. Den har 24 indstillinger og kan justeres fra fin (0,3 mm) til grov (8 mm) snitning. Skivetykkelsen justeres ved at holde den justerbare snitteskive ved kanten med den ene hånd og dreje justeringshjulet på undersiden af skiven med den anden hånd. Pas på, at du ikke rører ved klingens under denne proces. Den valgte skivetykkelse vises med en pil.



Vendbart rivejern til rivning og høvling

Begge sider af denne skive er udstyret med en række små klinger. Vend skiven efter behov, sådan at de store huller vender opad, hvis du skal høvle ingredienserne i grove flager, eller de små huller vender opad, hvis du skal rive ingredienserne i fine stykker. Skiven har mærker, der viser, hvilken side der vender opad.

PLACERING AF INGREDIENSER

De bedste resultater opnås ved at placere ingredienserne i slisken og bruge stemplet til blidt at skubbe dem ned i foodprocessoren.

Brug altid den lille eller medium sliske til forarbejdning af hårde ingredienser som græskar og søde kartofler. Hvis du bruger den store sliske til hårde ingredienser, risikerer du at blokere skiven.

Små ingredienser

Til lange og tynde ingredienser som gulerødder, agurker, squash osv. skal du bruge den lille eller medium sliske. Derved holdes ingrediensen på plads, så den ikke vælter under forarbejdningen.

Større ingredienser

Pas på ikke at fylde slisken så meget, at stemplet ikke kan aktivere sikkerhedsmekanismen. Fyld ikke over MAX-mærket på slisken.

Tryk

Brug ikke kræfter, når du skubber ingredienserne ned i slisken, da dette kan beskadige skiverne.

Ost

Der skal udvises forsigtighed ved forarbejdning af ost i en foodprocessor. Bløde oste som mozzarella skal helst fryses ned først, til de får en fast konsistens. Dette vil forhindre, at skiven blokeres.

Runde oste som mozzarella skal trimmes i den ene ende, så de får en flad side, der kan ligge i slisken, så osten ikke triller.

Hårde oste som parmesan skal først kontrolleres for at sikre, at de ikke er så hårde, at de risikerer at beskadige klingens. Osten skal let kunne skæres med en skarp kniv. Sørg også for at fjerne skorpen, inden osten kommer i foodprocessoren.

Kileformede oste som parmesan kan lægges side om side, så de danner en rektangulær form i slisken.

Chokolade

Bræk en plade chokolade i mindre stykker, og afkøl dem, indtil chokoladen er fast. Brug den lille eller medium sliske, når du river chokoladen i foodprocessoren.



ADVARSEL

Olien i citruskaller kan beskadige skålen og låget. Ved bearbejdning af citruskaller skal du rengøre skålen og låget umiddelbart efter brug. Læg ikke delene i blød i meget varmt vand.



Vejledning til forarbejdning af fødevarer

Du kan læse mere om tilberedning og håndtering af mad i diverse kogebøger.

FØDEVARE	ANBEFALET VÆRKTØJ	FORSLAG TIL RETTER
Avocado	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Grov guacamole Guacamole Salat
Æble/pære	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm Høvleside af rivejern	Frugtsalat Æblemos Råsalat
Æbler/pærer (kogte)	Quad-klinge eller lille klinge	Babymos
Pandekagedej	Quad-klinge	Kager, pandekager, vafler
Rødbeder	Ternsæt Snitteskive 2-5 mm Rivejern Quad-klinge Skræller	Grov dressing Salat Salat Puré
Rasp	Quad-klinge	Panering, fars
Butternut squash (skrællet)	Quad-klinge Ternsæt (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt) Snitteskive (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt)	Butternut squashsuppe
Kål/salathoved	Snitteskive 1-3 mm Rivejern	Salat Salat
Gulerødder	Ternsæt (via medium sliske – eller stor sliske, hvis forkogt) Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive Rivejern Skræller	Minestrone Kødtærte Grøntsagssuppe Salat Gulerodskage
Blomkål	Quad-klinge eller lille klinge	Blomkålssuppe
Selleri	Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 1-3 mm Ternsæt	Grøntsagssuppe Salat Suppe
Ost	Rivejern	Pynt, sandwichfyld Revet ost til pizza

FØDEVARE	ANBEFALET VÆRKTØJ	FORSLAG TIL RETTER
Chokolade	Quad-klinge Rivejern	Chokoladeglasur Pynt til desserter
Fløde	Piskeskive	Flødeskum
Dej	Dejklinge	Brød, pizza
Urter	Quad-klinge eller lille klinge	Krydderblandinger, pesto
Porrer	Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Suppe Suppe
Kød (råt)	Quad-klinge (brug pulsfunktion)	Forloren hare, burgere, frikadeller
Kød (kogt)	Quad-klinge (brug pulsfunktion)	Sandwichfyld, paté, baby mad
Kød (pålæg)	Snitteskive 1-6 mm	Sandwich, forretter, pizzafyld
Løg	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 0-5 mm Rivejern	Salsa, supper Supper, saucer Salat
Wienerbrød	Quad-klinge	Tærter
Kartofler	Ternsæt Skræller Rivejern Pomfritskærer Snitteskive	Kartoffelsalat Kartoffelmos, kartoffelsalat, pomfritter Kartoffelpandekage Pomfritter
Kartofler (kogt)	Quad-klinge eller lille klinge	Kartoffelmos
Søde kartofler	Snitteskive Rivejern Skræller	Pomfritter af søde kartofler
Tomater	Ternsæt Quad-klinge eller lille klinge Snitteskive 2-5 mm	Grov salsa Salsa Capresesalat, sandwichfyld
Zucchini	Ternsæt Strimleskive Snitteskive	Minestrone, quesadillas Zucchinifritter Grillet zucchini



Vedligeholdelse og rengøring

Af sikkerhedsmæssige årsager bør du altid tage stikket ud efter brug.

Tilberedningsskål og låg

For ikke at beskadige sammenkoblingsmekanismen bør du undgå at lægge skålen i blød i vand i længere perioder.

For at holde skålen og låget rene og for at undgå, at madresterne tørrer ind, skal du følge disse trin hurtigst muligt efter brug:

- Skyl det meste af madresterne af skålen og låget.
- Vask op i hånden i rent, varmt vand tilsat mildt, flydende opvaskemiddel, og brug en blød svamp.
- Tilberedningsskålen og låget kan af og til sættes på øverste hylde i en opvaskemaskine, men hyppig brug af en opvaskemaskine frarådes, da plastdelene og sammenkoblingsmekanismen kan blive beskadiget, hvis de ofte udsættes for stærke kemiske midler, høje temperaturer og højt tryk.

Gearaksel og stempeler

- Det store stempel og gearakslen må kun vaskes i hånden. De må ikke komme i opvaskemaskinen. Vask af gearakslen i en opvaskemaskine vil beskadige akslen.



ADVARSEL

Rør ikke ved klingerne på terngitteret. De er ekstremt skarpe.



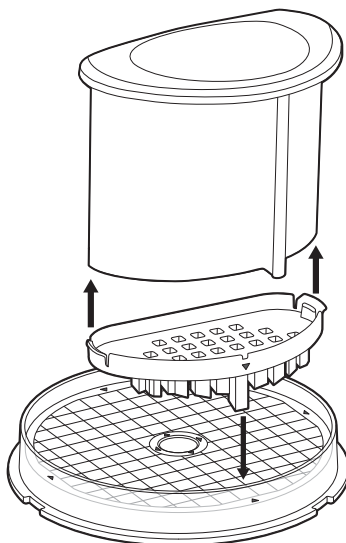
Klinger og skiver

- Klinger og skiver er knivskarpe, så rør aldrig ved dem. Eventuelle madrester på klinger må kun fjernes med redskaber som en paletkniv eller en børste.
- Skiveakslen, klingerne og skiverne kan vaskes i en opvaskemaskine.

Ternsæt

Brug renehætten til at fjerne madrester fra terngitteret EFTER HVER BRUG eller efter 2,4 liter forarbejdede ingredienser.

- Fjern ternknivskiven fra skålen straks efter brug, men lad terngitteret være i skålen.
- Fastgør renehætten til bunden af det store stempel.
- Sørg for, at markeringerne på renehætten flugter med markeringerne på terngitteret, tryk ned for at skubbe madresterne ud af gitteret.
- Gentag fire gange hele vejen rundt om gitteret, indtil hele gitteret er fri for madrester.



Motorsokkel

Motorbasen rengøres med en blød, fugtig klud og tørres grundigt. Tør eventuelle madrester af strømledningen.

Rengøringsprodukter

Brug ikke grove svampe og rengøringsmidler, som kan ridse, hverken på motorsoklen eller skålen. Brug kun varmt sæbevand og en blød klud.

Fastsiddende pletter og lugte

Fødevarer med kraftig lugt som hvidløg, fisk og visse grøntsager som gulerødder kan efterlade en lugt eller efterlade pletter på klinger, skål eller låg.

Fjern pletter og lugte ved at fylde varmt sæbevand i op til MAX-mærket. Lad det være i blød i 5 minutter, uden at hele skålen er dækket med vand. Vask derefter med mildt opvaskemiddel og varmt vand, skyl grundigt og tør omhyggeligt. Opbevar skålen med låget af.

Opbevaring

Anbring det store stempel (med de to andre mindre stempler inde i det store stempel) i slisken, når apparatet skal opbevares.

Stil foodprocessoren lodret, med skålen og låget på plads, men ikke låst. Låsning af skålen og låget i lang tid kan belaste sikkerhedslåsen unødigt.

Alt tilbehør skal opbevares i opbevaringskassen og være utilgængeligt for børn for at undgå ulykker. Det anbefales ikke at opbevare skiverne i en skuffe sammen med andre køkkenredskaber.

Placer ikke andre ting oven på foodprocessoren under opbevaringen.



Fejlfinding

PROBLEM	HURTIG LØSNING
Ingredienserne forarbejdes ujævnt	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienserne skal skæres ud i stykker på 2,5 inden forarbejdning. • Ingredienserne skal håndteres i portioner for at undgå overbelastning.
De skårne skiver er skæve eller meget forskellige	<ul style="list-style-type: none"> • De tilskårne ingredienser skal anbringes i slisken i et jævnt lag. • Pres stemplet ned ved at bruge samme kraft hele vejen.
Ingredienserne vælter rundt i slisken	<ul style="list-style-type: none"> • Den store sliske skal fyldes helt for at opnå de bedste resultater. Hvis du skal forarbejde mindre mængder, skal du placere ingredienserne længst til venstre i slisken eller bruge en mindre sliske, afhængigt af ingrediensernes størrelse.
Pomfritskærer	<ul style="list-style-type: none"> • Ryd altid kartofler, der sidder fast, inden du skærer flere kartofler.
Efter forarbejdningen er der nogle madrester tilbage på skiven	<ul style="list-style-type: none"> • Det er normalt, at der er nogle rester efter behandlingen.
Motoren kører langsomt, når der æltes dej	<ul style="list-style-type: none"> • Det er muligt, at der er for meget dej i skålen. Tag halvdelen ud, og forarbejd en portion ad gangen. • Dejen er muligvis for tør. Fortsæt bearbejdningen, hvis motoren begynder at kører hurtigere. Hvis ikke, tilsæt mere vand med 1 spsk. ad gangen, indtil motoren begynder at køre hurtigere. Lad processen køre, indtil dejen ikke længere dækker siderne på skålen.
Dejen bliver ved med at fylde hele skålen	<ul style="list-style-type: none"> • Det er muligt, at der er for meget dej i foodprocessoren. Tag halvdelen ud, og forarbejd en portion ad gangen. • Dejen er muligvis for tør.
Dejen danner klumper på dejklingen, og dejen æltes ujævnt	<ul style="list-style-type: none"> • Stop apparatet, fjern dejen forsigtigt, del den op i 3 portioner, og fordel dem jævnt i tilberedningsskålen.
Dejen føles hård efter æltning	<ul style="list-style-type: none"> • Del dejen op i 2-3 portioner, og fordel dem jævnt i tilberedningsskålen. Lad foodprocessoren køre i 10 sekunder, eller indtil dejen er blød og smidig. Hvis du lader dejen hvile lidt, bliver glutenrådene mere føjelige, hvilket letter æltningen.
Dejen er for tør	<ul style="list-style-type: none"> • Tilføj lidt vand via den lille sliske uden at stoppe apparatet. Tilføj 1 spsk. ad gangen, indtil dejen ikke hænger fast i skålens sider.
Dejen er for våd	<ul style="list-style-type: none"> • Tilføj lidt mel via den lille sliske uden at stoppe apparatet. Tilføj 1 spsk. ad gangen, indtil dejen ikke hænger fast i skålens sider.

PROBLEM

HURTIG LØSNING

Motoren vil ikke starte

- Der er en sikkerhedsafbryder, der forhindrer motoren i at starte, hvis apparatet ikke er korrekt samlet. Kontrollér, at tilberedningsskålen og låget er sikkert låst på plads.
- Hvis du er i gang med at snitte, rive eller høvle, og ovenstående ikke løser problemet, skal du sørge for, at ingredienserne i slisken ikke overstiger max-mærket, da ellers vil motoren ikke starte.
- Sørg for, at det store stempel er indsat tilpas dybt i slisken, at det når sikkerhedskontakten.
- Hvis motoren stadig ikke starter, skal du kontrollere strømledningen og stikkontakten.

Foodprocessoren slukker under brug

- Låget er muligvis blevet åbnet. Kontrollér låget for at sikre, at det er sikkert på plads.
- Hvis motoren overbelastes, begynder ikonet "OVERLOAD" at blinke på LCD-displayet. Sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad foodprocessoren køle af i 20-30 minutter, før du bruger den igen.

Motoren sænker pludselig hastighed

- Dette er normalt, da visse krævende opgaver (f.eks. snitning/rivning af ost) får motoren til at arbejde hårdere. Omplacer ingredienserne i slisken, og fortsæt forarbejdningen.
- Den maksimale kapacitet er muligvis overskredet. Fjern nogle af ingredienserne, og fortsæt forarbejdningen.

Foodprocessoren vibrerer eller bevæger sig, når den er i brug

- Sørg for, at gummifødderne i bunden af apparatet er rene og tørre. Sørg også for, at den maksimale kapacitet ikke overskrides.
- Dette er normalt, da visse krævende opgaver får motoren til at arbejde hårdere.

Meddelelsen INSERT PUSHER (isæt stempel) blinker

- Sørg for, at ingredienserne ikke overstiger den max-mærket i slisken.
- Hvis stemplet er sat helt i, og advarslen stadig blinker på skærmen, skal du kontrollere, at skålen og låget er samlet korrekt. Skålens håndtag skal vende ind mod forsiden af apparatet.

Foodprocessoren går i stå under skæring af tern

- Stop apparatet, og fjern meget forsigtigt ternskiven. Brug rensenhætten til at fjerne de ingredienser, der har sat sig fast i terngitteret og ternskiven.
 - Nogle fødevarer er for hårde til ternsættet og får motoren til at stoppe. Nogle fødevarer skal forkoges – se vejledningen til forarbejdning af fødevarer.
-



Garanti

3 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI OG 30 ÅRS BEGRÆNSET MOTORGARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt ved brug i hjemmet i de angivne områder i 3 år for alle dele af produktet og 30 år for produktets motor fra købsdatoen og gældende fejl, der skyldes 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 for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.

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

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 varsinaisen 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

SFP820 UG7 – A21