

the Boss™



BBL915

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Sage**™ by heston  
blumenthal®

Sage lieliski apzinās drošības svarīgumu. Mēs izstrādājam un ražojam savus produktus, vislielāko uzmanību pievēršot patērētāju drošībai. Mēs aicinām būt piesardzīgiem, lietojot elektrisku ierīci, un ievērojiet turpmāk minētos norādījumus par drošību.

# SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

## PIRMS IZMANTOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET PAMĀCĪBU TURPMĀKĀM UZZINĀM

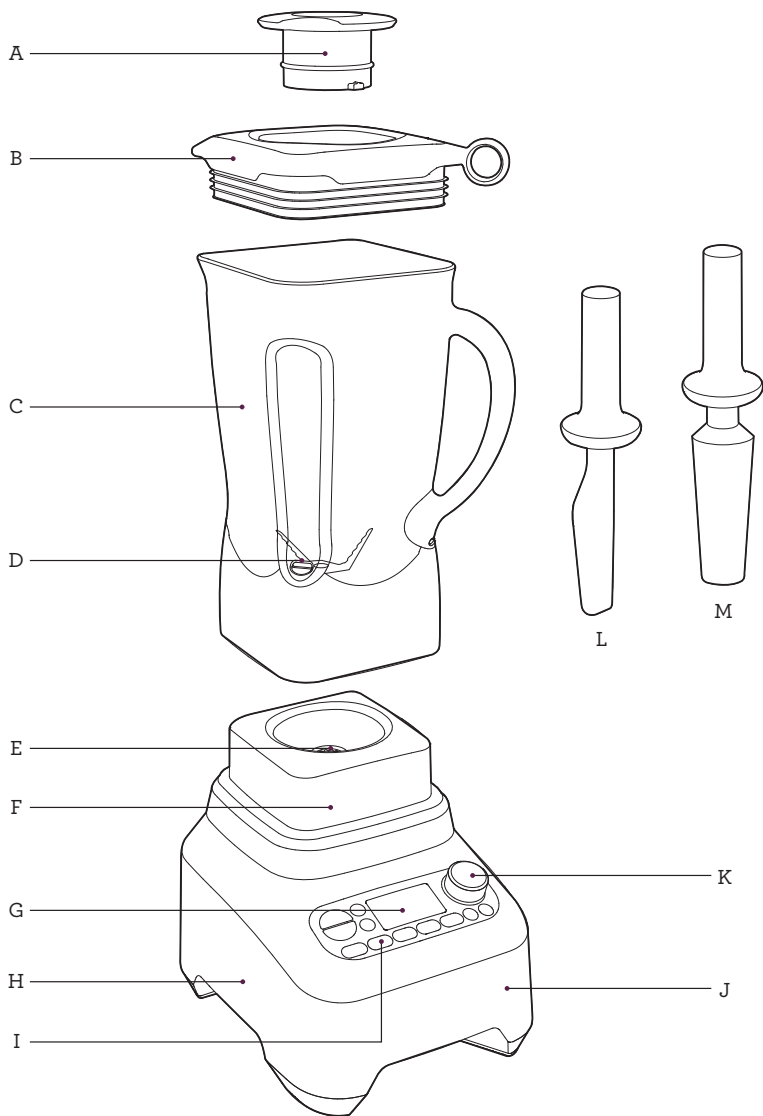
- Pirms ierīces darbināšanas pirmo reizi, ņemiet visus iesaiņojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, un atbrīvojieties no tiem videi nekaitīgā veidā.
- Lai novērstu mazu bērnu noslāpšanas risku, no šīs ierīces strāvas vada spraudņa ņemiet aizsargpārklāju un atbrīvojieties no tā videi nekaitīgā veidā.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Nelietojiet ierīci transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās, nelietojiet to ārpus telpām un izmantojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās tehnisko apkopi.
- Nepieļaujiet bērnu spēlēšanos ar šo ierīci.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus.
- Nelietojiet ierīci pie letes vai galda malas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un brīva no ūdens un citām vielām. Ņemiet vērā, ka ierīce darbināšanas laikā var vibrēt, un tādējādi pārvietoties.
- Nelietojiet ierīci uz (vai pie) karsta gāzes vai elektriskās plīts degļa vai vietā, kur tas var pieskarties karstai cepeškrāsnij vai citai karstai virsmai.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri letes malai vai sapīties mezglā.
- Lai novērstu strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, spraudni vai motora pamatni ūdenī (vai citā šķidrumā).
- Ieteicams instalēt paliekošā sprieguma ierīci (standarta drošības slēdzi maiņstrāvas rozetei), lai nodrošinātu papildu drošību elektrisko ierīču izmantošanas laikā. Ieteicams ieinstalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdzi (ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30mA). Konsultējieties ar elektriķi.
- Lai novērstu blendera patvaļīgas iedarbināšanās risku motora pārslodzes aizsardzības funkcijas nejaušas atiestatīšanās dēļ, nepieslēdziet ārējās pārslēgšanas ierīci (piemēram, taimerī) vai nepieslēdziet blenderi pie ķēdes, kas var regulāri ieslēgt un izslēgt blenderi.
- Nedarbiniet ierīci, ja bojāts strāvas vads vai tā spraudnis, ierīce darbojas ar kļūmēm, tika nomesta vai jebkādā veidā bojāta. Nekavējoties pārtrauciet ierīces izmantošanu un telefoniski vai ar e-pastu sazinieties ar Sage, lai veiktu nomaiņu vai remontu.
- Jebkādi tehniskās apkopes darbi (izņemot tīrīšanu), jāveic autorizētā Sage servisa centrā.

# DROŠĪBAS PASĀKUMI BLENDERA LIETOŠANĀ

- Pirms lietošanas pirmo reizi nomazgājiet blenderi siltā ziepjūdenī.
- Izmantojiet tikai šī blendera komplektācijā iekļauto krūzi un vāciņu. Ja izmantosiet pierīces vai piederumus, ko nav ražojis vai noteicis Sage, pastāv ugunsnelaimes, strāvas trieciena vai ievainojumu risks.
- Pirms izmantošanas vienmēr pārlicinieties, ka blenderis ir pareizi salikts. Pirms darbināšanas vāciņam jābūt stingri piestiprinātam pie krūzes, lai tās saturs neizkļūtu, neizšļakstītos vai nepārplūstu.
- Nedarbiniet motoru nepārtraukti ar lielu slodzi ilgāk nekā 10 sekundes. Starp motora lielas slodzes darbināšanas reizēm jābūt vienas minūtes pārtraukumam. Ņemiet vērā, ka šajā lietošanas pamācībā neviena recepte nav paredzēta ierīces darbināšanai ar lielu slodzi.
- Neatstājiet blenderi bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Mīrgojoša lampiņa nozīmē, ka ierīce ir gatava darbam. Nepieskarieties asmeņiem vai kustīgajām daļām.
- Blendera izmantošanas laikā turiet drošā attālumā rokas, pirkstus, matus un apģērbu. Pirms sniegsieties blendera iekšpusē, noteikti izslēdziet to un atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.
- Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar blendera krūzi, jo asmeņi ir ļoti asi. Uzmanīgi iztukšojiet krūzi un veiciet tīrīšanu. Nepareiza apiešanās ar asmeņiem var izraisīt ievainojumus.
- Blendera darbināšanas laikā nenovietojiet krūzi no motora pamatnes.
- Blenderis ir paredzēts ēdienu vai dzērienu gatavošanai. Nelietojiet blenderi citiem nolūkiem, tikai ēdienu vai dzērienu gatavošanai. Nedarbiniet blenderi ar tukšu krūzi.
- Nemēģiniet darbināt blenderi ar bojātiem asmeņiem vai ar virtuves piederumiem vai jebkādiem svešķermeņiem blendera krūzē.
- Lai samazinātu nopietnu ievainojumu vai blendera bojājumu risku, blendēšanas laikā neturiet krūzē rokas un virtuves piederumus. Komplektācijā iekļauto skrāpi un saldēta desertu maisītāju var izmantot, ja galvenais vāciņš ir uzlikts paredzētajā vietā.
- Nekādā gadījumā neblendējiet ļoti karstus šķidrumus. Pirms ieliešanas blendēšanas krūzē ļaujiet pazemināties šķidruma temperatūrai.
- Uzmanieties, ja blenderī ieliets karsts šķidrums, jo pēkšņas tvaikošanas dēļ tas var izšļakstīties no krūzes.
- Kad blendējat karstus šķidrumus, pārlicinieties, ka iekšējais mērvāciņš ir paredzētajā vietā. Vāciņš aizsargā no karstu šķidrumu šļakstīšanās blendēšanas laikā, tajā ir ventilācijas atveres, kas paredzētas spiediena pazemināšanai un tvaika uzkrāšanās novēršanai.
- Uzmanieties, kad pēc karstu šķidrumu blendēšanas noņemat vāciņu, jo tvaiks var uzkrāties šķidrumā un tikt izgrūsts no krūzes.
- Nepakļaujiet blendera krūzi pārmērīgam karstuma vai aukstuma iedarbībai, piemēram, aukstu krūzi ievietojot karstā ūdenī, vai otrādi.
- Pirms blendera pārvietošanas, tīrīšanas vai uzglabāšanas noteikti to izslēdziet un atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.
- Noteikti atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes, ja to atstāsiet bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.

## SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

# IEPAZĪSTIET SAVU IERĪCI



- A. Iekšējais mērvāciņš**  
Noņemiet to, lai blendēšanas laikā pievienotu sastāvdaļas.
- B. Augstas veiktspējas vāciņš**  
Piemērots lieljaudas darbībām, paredzēts tvaika izlaišanai un šļakstīšanās novēršanai.
- C. 2,0 litru Tritan™ krūze, kas nesatur bisfenolu A**  
Izturīga pret triecieniem, neplīstoša, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- D. ProKinetix® sevišķi platu, lieljaudas asmeņu un trauka sistēma**  
Izstrādāts ar 3 jaudīgiem nerūsējoša tērauda asmeņiem, kas atbilst krūzes pamatnes formai, lai iegūtu vislabāko griešanas jaudu un apstrādes rezultātus, ieskaitot sauso apstrādi. Platie asmeņi rada Kinetix® kustību un novērš produktu sastrēgumu.
- E. Lieljaudas metāla savienojums**  
Paredzēts izturīgai un ilglaičiai veiktspējai sarežģītos apstākļos.
- F. Lieljaudas 2200 W motors**  
Liela jauda ar lielu griezes momentu ļauj iegūt lieliskus rezultātus.
- G. LCD ekrāna taimeris**  
Veic atpakaļskaitīšanu ieprogrammētajos iestatījumos un skaitīšanu uz priekš ātruma vadības riteņa iestatījumos.
- H. Izturīga lietā metāla pamatne**
- I. 5 iestatītās programmas**  
Optimizē blendera iespējas, lai sakapātu ledu, gatavotu smūtījumus, zaļos smūtījumus, saldētos desertus un zupas.
- J. Aizsardzība pret pārslodzi**  
Atiestatāms termodrošinātājs motora aizsardzībai.
- K. Ātruma manuālā vadība**  
Liels ātruma diapazons no sevišķi lēnas sajaukšanas līdz maļšanai lielā ātrumā nodrošina precīzu vadību.

## AKSESUĀRI

- L. Skrāpis**  
Paredzēts produktu bīdīšanai uz leju no blendera krūzes sienām vai pārpalikumu notīrīšanai pēc blendēšanas.
- M. Saldēta deserta maisītājs**  
Palīdz saldētu desertu gatavošanā, bīdot biezos produktus tieši uz asmeņiem.

## EASTMAN TRITAN™ MODIFICĒTS POLIESTERS

Blendera krūze ir izgatavota no modificēta Eastman Tritan™ poliestera, kas ir stingrs, bisfenolu A nesaturošs polimērs, ko izmanto ļoti izturīgu un trauku mazgājamā mašīnā vairākkārt mazgājamo virtuves trauku izgatavošanā. No Tritan™ izgatavotie produkti ir izturīgi pret triecieniem, neplīstoši, saglabā dzidrumu un izturību pat pēc vairākiem simtiem mazgāšanas ciklu trauku mazgājamā mašīnā.



## AR KO SĀKT

### ON|OFF

ON|OFF taustiņš pārslēdz ierīci READY (gatavība) režīmā.

### Gatavības režīms

Blendera sākotnējais iestatījums ir MANUAL.

## MANUĀLĀS FUNKCIJAS

### Ātruma vadības vadības ritenis

Ierīcei ir 12 ātruma iestatījumi no STIR līdz MILL. STIR sajauc maigākus produktus ar lēnu maisošu kustību un vieglu pauzi, lai sastāvdaļas sakļautu kopā.

MILL ir ātrākais iestatījums, kas piemērots riekstu, graudu un sēklu malšanai.

Blenderis ir ieprogrammēts 6 minūtes darboties manuāli iestatītajā ātrumā, pēc tam automātiski pārtraucot darbu.

### PAUSE|PLAY

Aptur un līdz 2 minūtēm saglabā ātruma iestatījumu un taimeris. Vēlreiz piespiediet PAUSE|PLAY, lai atsāktu darbību.

Pauzes režīms tiek aktivizēts arī tad, ja darbināšanas laikā krūze tiek noņemta no pamatnes. Novietojiet krūzi paredzētajā vietā un piespiediet START, lai atsāktu darbu.

### Atkārtotošanas funkcija

Ja piespiežat START taustiņu, kamēr izmantojat ātrumu manuālās vadības riteni vai beigusies taimera darbība, pašreizējā ātruma iestatījums saglabāsies 2 minūtes, ļaujot cikla ātru atkārtošānu.

Piespiežot START taustiņu, šis atkārtotošanas cikls tiks atsākts.

Lai no atmiņas izdzēstu iepriekšējā ātruma iestatījumu, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu START taustiņu.

### Miega režīms

Ja 2 minūtes nav veiktas darbības, LCD ekrāns izslēdzas, un ON|OFF taustiņš mirgo sarkanā krāsā.

Ja 5 minūtes nav veiktas darbības, blenderis pilnībā izslēdzas. Piespiediet ON|OFF taustiņu, lai vēlreiz aktivizētu.

### Uz priekšu skaitīšanas taimeris

Ja taimeris nav iestatīts, blenera taimeris skaita laiku sekundēs uz priekšu blendēšanas laikā. Šādi izmantojot taimeris, blenderis pārtrauks darbību pēc 6 minūtēm vai varat manuāli atcelt blendēšanu.

### Atpakaļskaitīšanas taimeris

Alternatīva blendera darbināšanai tiešās laika skaitīšanas režīmā ir blendēšanas laika iestatīšana pirms darbības sākšanas.

## IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

### PULSE|ICE CRUSH (60 sekundes)

Programma ir optimizēta, lai sakapātu ledu, un tai ir viedais sensors, kas pēc ledus sakapāšanas aptur motoru. Šis cikls arī ir lieliski piemērots, lai apstrādātu citus produktus, kam nepieciešami pēkšņi jaudas impulsi.

### SMOOTHIE (60 sekundes)

Programma ir optimizēta, lai sajauktu un piesātinātu ar gaisu saldētas un šķidrās sastāvdaļas. SMOOTHIE funkcijai ir unikāla apstrādes metode, kas blīvākas sastāvdaļas blendē mazākā ātrumā, pēc tam palielina ātrumu, sastāvdaļām kļūstot biežākām. Tā notiek vairākas reizes, kamēr notiek smūtiju blendēšana. Šajā programmā sastāvdaļas riņķo, lai maksimāli tiktu piesātinātas ar gaisu un iegūtu krēmīgāku tekstūru.

### GREEN SMOOTHIE (60 sekundes)

Programma ir optimizēta, lai sadalītu veselās cietās sastāvdaļas, piemēram, augļus, lapu zaļumus un sēklas, un ļauj tos blendēt kopā ar citām mīkstām un šķidrām sastāvdaļām.

### FROZEN DESSERT (60 sekundes)

Programma ir optimizēta, lai ātri sadalītu un sajauktu saldētās sastāvdaļas. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet saldētā deserta maisījumu.

### SOUP

Šī iestatītā programma darbojas, lai blendētu un karsētu sastāvdaļas, pagatavojot zupas. Šī programma sākumā darbojas lēni, lai sastāvdaļas sajauktu pirms darbošanās lielā ātrumā, un tā noslēdzas ar dažām maisīšanas darbībām, lai izlaistu jebkādas tvaika burbuļus, kas varētu būt izveidojušies zupā.

Neapstrādājiet jēlu gaļu vai jūras produktus, izmantojot SOUP funkciju.



## BRĪDINĀJUMS!

*Nekādā gadījumā neblendējiet ļoti karstus šķidrumus. Pirms ieliešanas blendēšanas krūzē ļaujiet pazemināties šķidruma temperatūrai.*

### AUTO CLEAN

Izmanto, lai notīrītu vairumu sastāvdaļu pārpalikumu no blendera sienām un asmeņiem. Pielejiet 500 ml silta ziepjūdens, un piespiediet AUTO CLEAN taustiņu. Grūti notīrāmos, pielipušos vai biezos pārpalikumus notīriet, pieļojot 1/2 tējkārotes trauku mazgājamā līdzekļa. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, šādi notīriet blendera krūzi uzreiz pēc izmantošanas.

### PAUSE|PLAY

Aptur un līdz 2 minūtēm saglabā programmu cikla vidū. Vēlreiz piespiediet PAUSE|PLAY, lai atsāktu darbību.

Pauzes režīms tiek aktivizēts arī tad, ja darbināšanas laikā krūze tiek noņemta no pamatnes. Novietojiet krūzi paredzētajā vietā un piespiediet START, lai atsāktu darbu.

## BRĪDINĀJUMS!

**Pirms krūzes noņemšanas no motora pamatnes ļaujiet blenderim apstāties.**

### NODERĪGI PADOMI

- Ja maisījuma daudzums (blendēšanas laikā) ir zem maksimālā daudzuma līnijas, var noņemt iekšējo mērvāciņu un pieliet eļļas/šķidrumus, kamēr blenderis darbojas.
- Darbiniet blenderi tikai paredzēto laiku – nesablendējiet sastāvdaļas pārmērīgi.
- Izmantojiet PULSE/ICE CRUSH taustiņu, kad produkti ir pārāk biezi vai rupji, lai riņķotu blendera krūzē.
- Komplektācijā iekļauto skrāpi un saldēta deserta maisītāju var izmantot blendēšanas laikā, izņemot iekšējo mērvāciņu. Noteikti pārliedcinieties, ka galvenais vāciņš ir kārtīgi fiksēts paredzētajā vietā.
- Nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kad blenderī pievienojat produktus un šķidrumus.
- Sastāvdaļas var pielipt pie blendera krūzes sienām. Lai būdītu produktus uz asmeņiem, kad uzlikts galvenais vāciņš (noņemts iekšējais vāciņš), izmantojiet komplektācijā iekļauto skrāpi, lai notīrītu krūzes sienas, un turpiniet blendēšanu.
- Ja blendēšanas laikā uz motora pamatnes parādās mitrums vai šķidrums, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Noņemiet blendera krūzi un nekavējoties noslaukiet motora pamatni ar sausu drānu vai virtuves dvieli.
- Lai blendēšanu pārtrauktu jebkurā laikā vai kādas programmas darbības laikā, piespiediet CANCEL taustiņu.
- Ātrumu vai funkciju var izvēlēties jebkurā laikā, pat blendera darbības laikā. Piespiediet jaunā ātruma iestatījuma vai programmas taustiņu, un blenderis nekavējoties mainīs darbības režīmu.
- Blenderī var maksimāli apstrādāt 250 g ledus kubiņu (apmēram 1 standarta ledus trauciņš).
- Kad blenderis darbojas 6 minūtes manuālā režīmā, tas automātiski izslēdzas. Tā ir drošības funkcija, lai aizsargātu motoru.
- Biezāku maisījumu biezenis izdodas labāk, ja krūze ir pilna no 1/4 līdz 1/2.
- Nelietojiet virtuves metāla piederumus, jo tie var bojāt asmeņus vai blendera krūzi.
- Datelēm un citiem žāvētiem augļiem var atšķirties cietība un mitruma saturs. Ja smūtīgiem pievienojat žāvētus augļus, SMOOTHIE vai GREEN SMOOTHIE iestatījuma pirmajās 15 - 20 sekundēs izmantojiet maisītāju.
- Lai gatavotu riekstu pienu, pievienojiet 1 - 2 tases svaigu vai mērcētu/žāvētu riekstu. Blendējiet CHOP iestatījumā 15 - 20 sekundes vai līdz vienmērīgai sakapāšanai.
- Ja izmantojat mērcētus riekstus, iespējams, būs jālieto skrāpja lāpstiņa, lai palīdzētu masai kustēties, kamēr asmeņi sakapā. Kad masa ir vienmērīgi sakapāta, pielejiet 3 - 4 tases atdīrta ūdens, tad blendējiet MILL iestatījumā 2 minūtes.
- Izksiet caur maisiņu (vai muslīnu/marli) vīrs lielas bļodas vai krūzes. Aizveriet maisiņu un izspiediet tajā palikušos biezumus, lai iegūtu pēc iespējas vairāk piena.
- Vai mērcēt riekstus? Tas ir atkarīgs no gaumes, un varat pagatavot riekstu pienu ar nemērcētām vai mērcētām mandelēm. Mandeles ir lielisks proteīna avots, tomēr tās satur dabīgu savienojumu, kas var neļaut enzīmiem efektīvi sagremot riekstus. Iemērciet riekstus iepriekšējā vakarā, lai sadalītu šo savienojumu. Pirms izmantošanas noteikti noskalojiet un nosusiniet mērcētos riekstus.
- Riekstu grauzdēšana, lai pagatavotu riekstu sviestu, ļauj blendēšanas laikā atbrīvot to dabīgās eļļas, bagātinot garšu. Dažiem riekstu veidiem, piemēram, mandelēm un lazdu riekstiem, ir zemāks eļļas saturs. Ja nepieciešams, veicot blendēšanu, pievienojiet rīsu kliju, makadamijas vai kokosriekstu eļļu.
- Svaigi maltie pilngraudu milti nesaglabājas tikpat ilgi kā veikalos tirgotie milti. Tas ir tādēļ, ka graudu iekšējie slāņi satur daudz eļļas, kas laika gaitā var sasmakt, nonākot saskarē ar karstumu un mitrumu.
- Vienmēr uzglabājiet miltus hermētiski noslēgtā tvertnē vēsā, sausā vietā. Siltā/mitrā klimatā miltus var uzglabāt ledusskapī vai saldētavā.
- Kukurūzai, sojas pupiņām un dažiem citiem pākšaugiem un labības veidiem atšķiras mitruma saturs, un tie var necirkulēt pareizi malšanas laikā. Ar skrāpja lāpstiņu atvieglājiet cirkulāciju malšanas laikā.



**BLENDĒŠANAS TABULA**

PRODUKTS	PAGATAVOŠANA UN IZMANTOŠANA	DAUDZUMS	FUNKCIJAS	LAIKS
Žāvēti pākšaugi un kukurūza, piemēram, sojas pupiņas, turku zirņi, popkorns	Samaliet miltos. Izmantojiet maizes, picas mīklas, kūku, mafīnu un mīklas pagatavošanā.	250 - 500 g 1 1/4 - 2 1/2 tases	MILL ātrums	30 - 60 sekundes
Garšvielas	Samaliet miltos. Izmantojiet kombinācijā ar parastajiem vai gatavajiem miltiem, lai pagatavotu maizi, kūkas, mafīnu, pankūkas.	250 - 500 g 1 1/4 - 2 1/2 tases	MILL ātrums	1 1/2 - 2 minūtes
Svaigi rieksti	Lai samaltu garšvielas. Izmantojiet veselās garšvielas, izņemot kanēļa standziņas, kuras jāsalauž uz pusēm. Uzglabājiet hermētiski noslēgtās tvertnēs.	55 - 115 g 1/2 - 1 tase 8 - 16 kanēļa standziņas	MILL ātrums	1 minūte
Graudzēti rieksti	Lai pagatavotu riekstu ēdienus. Izmanto kūku, biskvītu un mafīnu pagatavošanai.	150 g - 300 g 1 - 2 tases	MILL ātrums	20 - 30 s
Baltais cukurs	Lai pagatavotu riekstu sviestu un krēmus.	300 g - 450 g 2 - 3 tases	MILL ātrums, izmantojiet maisītāju	1 minūte
Žāvēti pākšaugi un kukurūza, piemēram, sojas pupiņas, turku zirņi, popkorns	Samaliet, lai iegūtu tīru pūdercukuru.	200 g 2 tases	MILL ātrums	15 sekundes
Biskvīti/cepumi	Pārlauziet biskvītus/cepumus uz pusēm. Blendējiet, lai iegūtu drupačas. Izmanto siera kūkas garozai.	250 g	PULSE   ICE CRUSH	6 - 10 impulsi
Maizes drupačas	Atdaliet garozu. Sagrieziet maizi 2 1/2 cm kubiņos. Izmanto drupaču pārklājumos, pildījumos vai frikadelēs un gaļas pīrādziņos.	120 g (līdz 3 šķēlēm)	CHOP ātrums	20 - 30 sekundes
Majonēze	Sajauciet olas dzeltenumu, sinepes un etiķi vai citrona sulu. Lēni pielejiet eļļu caur atveri vāciņā.	Līdz 4 olu dzeltenumi un 2 tases eļļas.	MIX ātrums	1 min 30 s
Cietie sieri (piemēram, Parmas un Pecorino)	Izmantojiet garnējumam.	130 g	CHOP ātrums	15 - 20 sekundes

## NODERĪGI PADOMI

PRODUKTS	PAGATAVOŠANA UN IZMANTOŠANA	DAUDZUMS	FUNKCIJAS	LAIKS
Krēms	Saputojiet krēmu, lai iegūtu stingrus konusus. Ja nepieciešams, pirms blendēšanas pievienojiet cukuru vai vaniļu.	300 - 600 ml	MILL ātrums	10 sekundes
Svaigi dārzeņi	Sagrieziet 3 cm kubiņos. Izmantojiet krēmīgām mērcēm, pastas ēdieniem.	200 g	CHOP ātrums	5 - 10 sekundes

## PIEZĪME

Izmantojiet šo blendēšanas tabulu tikai kā norādi.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
<b>Motors nesāk darboties vai asmeņi negriežas</b>	Pārlicinieties, ka strāvas vads ir pareizi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
	Pārlicinieties, ka ON   OFF taustiņš un izvēlētās funkcijas taustiņš ir izgaismoti.
	Pārlicinieties, ka blendera krūze un vāciņš ir kārtīgi fiksēti paredzētajā vietā.
<b>Produkts nav vienmērīgi sakapāts</b>	Tā var notikt, ja vienā reizē blendējat pārāk daudz produktu. Apstrādājiet mazāku daudzumu un vairākās reizēs, ja nepieciešams.
	Iespējams, sastāvdaļas ir pārāk lielas. Sagrieziet mazākos gabaliņos. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, sastāvdaļu gabaliem nevajag pārsniegt 2 cm.
<b>Produkts ir sakapāts pārāk smalki vai ir udeņains</b>	Blendējiet īsāku laika posmu. Labākai vadībai izmantojiet ICE CRUSH   PULSE funkciju.
<b>Produkts pielīp pie asmeņiem un krūzes sienām</b>	Iespējams, maisījums ir pārāk biezs. Pielejiet vairāk šķidruma un/vai izmantojiet mazāku blendēšanas ātrumu.
<b>Blenderis pārslogots</b>	Šim blenderim ir motora aizsardzības funkcija, lai novērstu pārkaršanu un/vai pārmērīgu strāvu. Kad aktivizēts, OVERLOAD PROTECTION mirgos LCD ekrānā, un blenderi nevarēs darbināt.
	Ja aktivizēts, izslēdziet blenderi, piespiežot ON   OFF taustiņu uz vadības paneļa un atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pagaidiet dažas minūtes, tad vēlreiz pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes un ieslēdziet blenderi.
	Ja OVERLOAD PROTECTION joprojām mirgo, atkārtojiet darbību un nelietojiet blenderi vismaz 20 - 30 minūtes. Kad OVERLOAD PROTECTION nozudis no blendera ekrāna, blenderi var atkal izmantot.
	Ieteicams blendēt mazākās devās vai smalkāk sagrieziet sastāvdaļas.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

### Krūze un vāciņš

Lai krūze būtu tīra, un produktu pārpalikumi nepiekalstu uz asmeņiem un krūzes sienām, izpildiet turpmāk minētās darbības pēc iespējas ātrāk pēc ierīces izmantošanas:

- Noskalojiet vairumu pārpalikumu no krūzes sienām un vāciņa.
- Pielejiet 500 ml silta ūdens un piespiediet AUTO CLEAN taustiņu. Ja biezu vai lipīgu pārpalikumu tīrīšana ir apgrūtināta, pievienojiet dažus pilienus trauku mazgājamā līdzekļa.
- Vēlreiz noskalojiet krūzi un vāciņu, un/vai atsevišķi nomazgājiet siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu drānu vai pudeļu birsti.
- Rūpīgi noskalojiet no krūzes visas trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- Visefektīvāk ir notīrīt krūzi uzreiz pēc izmantošanas.

### Dezinficēšana

Ieteicamais dezinfekcijas šķīdums ir 1½ tējkarotes (7,5 ml) sadzīves balinātāja 8 tasēs (2 litri) tīra, vēsa ūdens, kas sajaukts atbilstoši ražotāja norādījumiem uz balinātāja tvertnes. Lai dezinficētu, izpildiet turpmāk norādītās darbības.

1. Pēc automātiskās tīrīšanas cikla izpildes, kā izskaidrots augstāk, blendera krūzē pievienojiet pusi (4 tasēs/ 1 l) no ieteiktā dezinfekcijas šķīduma daudzuma. Fiksējiet vāciņu un iekšējo vāciņu, tad piespiediet AUTO CLEAN, lai izpildītu dezinfekcijas ciklu.
2. Ļaujiet šķīdumam nostāvēties vienu minūti, tad izlejiet.
3. 2 minūtes iemērciet vāciņu, iekšējo vāciņu (arī skrāpja lāpstiņu un saldētā deserta maisītāju, ja izmantojāt) dezinfekcijas šķīduma atlikušajā otrajā pusē.
4. Novietojiet tukšu blendera krūzi un vāciņu atpakal uz blendera pamatnes un darbiniet manuālā režīmā ar MIX ātrumu 10 - 20 sekundes, lai nosusinātu atlikušo mitrumu no asmeņu bloka.
5. Noslaukiet vāciņa, krūzes un pamatnes ārpusi ar mīkstu drānu, kas samitrināta dezinfekcijas līdzekļa šķīdumā.
6. Neskalojiet pēc dezinfekcijas. Pirms uzglabāšanas ļaujiet nožūt. Noskalojiet tīrā ūdenī pirms nākamās izmantošanas reizes.

### Motora pamatne

Notīriet motora pamatni ar mīkstu, mitru drēbi, tad rūpīgi nosusiniet. Notīriet pārtikas pārpalikumus no strāvas vada.

### Tīrīšanas līdzekļi

Nelietojiet abrazīvas mazgāšanas švammes vai tīrīšanas līdzekļus ar motora pamatni vai krūzi, lai nesaskrāpētu virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni ar mīkstu drānu.

### Trauku mazgājamā mašina

Blendera krūzi un vāciņu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā standarta ciklā.

Krūzi var ievietot apakšējā plauktā, taču vāciņu un iekšējo vāciņu drīkst mazgāt tikai augšējā plauktā.

### Grūti notīrāmie traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaku, piemēram, ķiploki, zivis un daži dārzeņi, piemēram, burkāni, var radīt smaku vai atstāt traipus uz blendera krūzes un vāciņa.

Notīriet krūzi un vāciņu, izpildot norādījumus par AUTO CLEAN. Ievietojiet krūzē 2 ēdamkarotes nātrija bikarbonāta un ½ tasi (125 ml) etiķa un ļaujiet maisījumam putot vienu minūti. Paberziet krūzi un vāciņu ar šajā maisījumā samitrinātu mīkstu trauku mazgāšanas suku. Pielejiet 2 tasēs silta ūdens un ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. Piestipriniet krūzi pie blendera pamatnes. Fiksējiet vāciņu un piespiediet AUTO CLEAN taustiņu. Rūpīgi izskalojiet krūzi un ļaujiet nožūt. Uzglabājiet krūzi un noņemto vāciņu, lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju.

### Sausā malšana

Cietu sastāvdaļu, piemēram, garšvielu, riekstu, cukura, kafijas pupiņu, graudu utt. malšana saskrāpēs un radīt plankumus uz krūzes iekšējās virsmas.

Dažas garšvielas un garšaugi izdala aromātiskās eļļas, kas var mainīt krūzes krāsu vai atstāt smaržu.

Tas ir šāda veida sastāvdaļu malšanas kosmētiskais efekts, kas nekadā veidā neietekmē krūzes darbību.

### Uzglabāšana

Uzglabājiet blenderi vertikāli ar blendera krūzi saliktu uz motora pamatnes vai blakus. Neko nelieciet uz tās. Lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju, vāciņam jābūt noņemtam.

Bendrovė Sage visada rūpinasi sauga. Gaminius projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Prašome saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

# SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

## **PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI.**

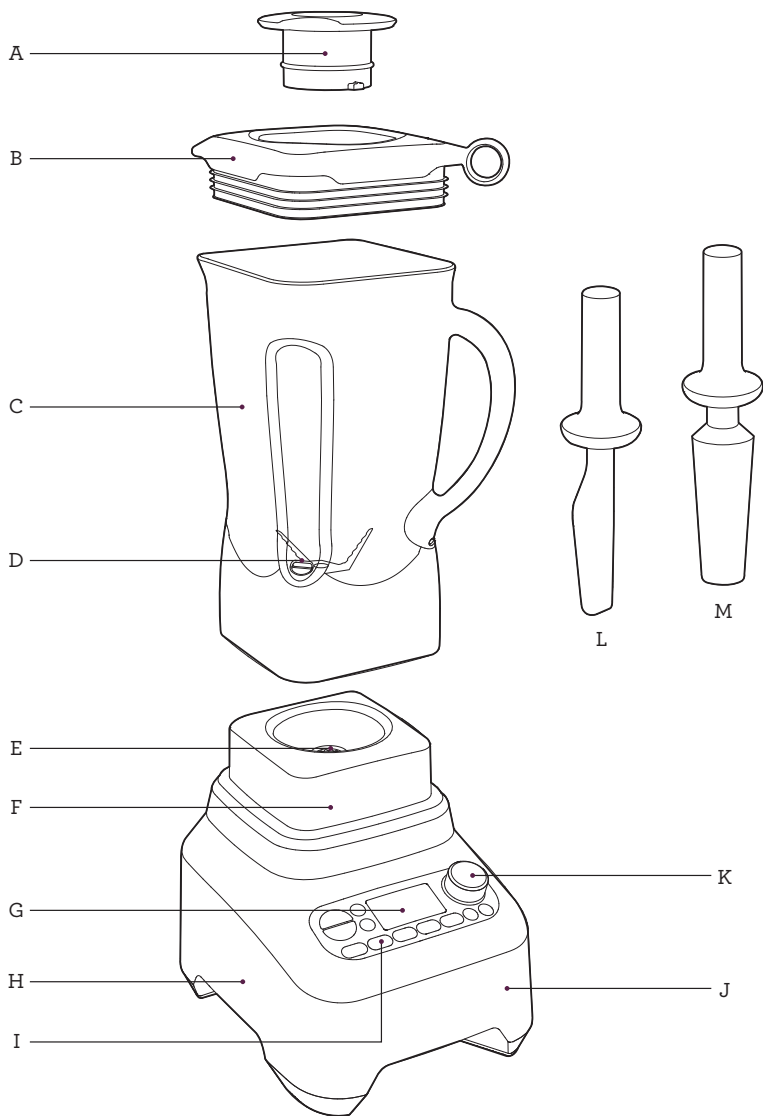
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite ir išmeskite visas pakuotės medžiagas bei lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį apdangalą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jo nenaudokite judančiose transporto priemonėse ar laivuose, nenaudokite lauke ir kitaip nei pagal paskirtį. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai. Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo vaikų.
- Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrimi vaikai.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo, ir jeigu jie supranta galimus pavojus.
- Nenaudokite prietaiso šalia stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas. Turėkite omenyje, kad veikiantis prietaisas dėl vibracijos gali pasislinkti.
- Prietaiso nenaudokite ant (ar šalia) įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių ir kitur, kur jis gali paliesti įkaitusį orkaitės ar kitokį paviršių.
- Neleiskite laidui nusvirti nuo stalviršio krašto ar susimazgyti.
- Kad išvengtumėte nutrenkimo elektra, laido, kištuko ar variklio korpuso nenardinkite į vandenį (ar kitus skysčius).
- Kad, naudodamiesi elektros prietaisais, užtikrintumėte didesnę saugą, patariame sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Prietaisą maitinančioje elektros grandinėje patartina sumontuoti ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relę. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Kad, variklio apsaugos nuo perkrovos įtaisui sugrįžtant į darbinę padėtį, išvengtumėte atsitiktinio maišytuvo įsijungimo, nejunkite jo prie išoriniu įtaisu (pavyzdžiui, laikmačiu) junginėjamos grandinės ar grandinės, kuri maišytuvą gali reguliariai įjungti ir išjungti.
- Niekada nesinaudokite prietaisu, jei yra pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, ir tuomet, kai prietaisas yra sugedęs, buvo numestas arba pažeistas bet kuriuo kitu būdu. Prietaisą tuojau pat išjunkite ir telefonu ar el. paštu susisiekitė su Sage, kad prietaisą pakeistų ar sutaisytų.
- Visus priežiūros darbus (išskyrus valymą) reikia atlikti įgaliotajame Sage priežiūros centre.

## SAUGOS NURODYMAI DĖL MAIŠYTUVO

- Prieš naudodami pirmą kartą, maišytuvo ąsotį išplaukite šiltu muiluotu vandeniu.
- Naudokite tik šio maišytuvo komplekte esantį ąsotį ir jo dangtelį. Naudojant ne Sage pagamintus ar rekomenduojamus priedus ar reikmenis, gali kilti gaisro, nutrenkimo elektra ar sužeidimo pavojus.
- Prieš naudodami maišytuvą, įsitinkinkite, kad jis teisingai surinktas. Kad ąsočio turinys neištekėtų ir neištikštų, prieš įjungdami maišytuvą, gerai uždėkite ąsočio dangtelį.
- Stipriai apkrautas variklis be pertraukos gali veikti ne ilgiau kaip 10 sekundžių. Jeigu variklis yra stipriai apkraunamas, tai tarp naudojimū padarykite 1 minutės pertraukas. Atkreipiami dėmesį, kad nė viename šioje instrukcijoje pateiktame recepte didelė apkrova nenumatyta.
- Nepalikite įjungto maišytuvo be priežiūros.
- Mirksinti lemputė rodo, kad prietaisas pasiruošęs veikti. Venkite bet koksio kontakto su peiliukais ar judančiomis dalimis.
- Plaštakas, pirštus, plaukus ir drabužius laikykite atokiau nuo veikiančio maišytuvo. Prieš ką nors darydami maišytuvo viduje, jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Būkite atsargūs su maišytuvo peiliukais, nes jie labai aštrūs. Būkite atsargūs ištuštinami ir valydami ąsotį. Netinkamai elgdamiesi su peiliukais, galite susižeisti.
- Maišytuvui veikiant, nenuiminkite jo nuo variklio korpuso.
- Maišytuvas yra skirtas maisto produktams ir gėrimams ruošti. Nenaudokite jo su kuo nors kitu nei maisto produktais ar gėrimais. Neįjunkite maišytuvo, kai jo ąsotyje nėra jokių ingredientų.
- Nebandykite naudoti maišytuvo su pažeistais peiliukais ar su ąsotyje esančiais virtuvės įrankiais ar kitais pašaliniais daiktais.
- Kad išvengtumėte stipraus žmonių sužeidimo pavojaus ar maišytuvo sugadinimo, maišydami, į ąsotį nekiškite rankų ar virtuvės įrankių. Kai uždėtas pagrindinis dangtelis, galima naudotis grandikliu ir sušalusio deserto grūstuvu.
- Nemaišykite labai karštų skysčių. Prieš pildami į ąsotį, palaukite, kol nukris temperatūra.
- Jeigu į maišytuvą yra pripilta karšto skysčio, būkite atsargūs, nes dėl staigiai susidariusių garų jis gali ištikšti.
- Kai maišote karštus skysčius, matavimo dangtelis turi būti jam skirtoje vietoje. Maišant, dangtelis saugo nuo karštų skysčio purslų ir turi slėgiui sumažinti bei neleisti kauptis garams skirtas ventiliacines angas.
- Po karštų skysčių maišymo dangtelį nuimkite atsargiai, nes skystyje gali būti susidarę garų kišenės ir dėl to skystis gali ištikšti iš ąsočio.
- Maišytuvo ąsotį saugokite nuo staigių temperatūros pokyčių, pavyzdžiui, šalto ąsočio nedėkite į karštą vandenį ar priešingai.
- Prieš perkeldami į kitą vietą, valydami ar padėdami į saugojimui skirtą vietą, maišytuvą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką.
- Kai prietaisą paliekate be priežiūros, prieš surinkdami, ardydami ar valydami, jį atjunkite nuo elektros tinklo.

**IŠSAUGOKITE ŠIĄ  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**

# SUSIPAŽINKITE SU PRIETAISU



- A. Vidinis matavimo dangtelis**  
Nuimkite, kai maišydami norite sudėti ingredientus.
- B. Funkcionalus dangtelis**  
Atlaiko su dideliu greičiu susijusius darbus ir yra skirtas garams išleisti bei apsaugoti nuo taškymosi.
- C. 2,0 litro Eastman Tritan™ ąsotis be BPS**  
Atsparus smūgiams, nesutrukina, galima plauti indaplovėje.
- D. Ypač plataus, pritaikyto didelėms apkrovoms peiliuko ProKinetix® ir taurės sistema**  
Sudaryta iš trijų galingų nerūdijančiojo plieno peiliukų, kurių forma atitinka ąsočio dugną ir todėl užtikrina maksimalią pjaunamąją galią ir gerus apdorojimo rezultatus, įskaitant apdorojimą be skysčių. Platūs peiliukai sukurią Kinetix® judesį ir neleidžia užstrigti maisto produktams.
- E. Tvirta metalinė mova**  
Pritaikyta ilgam darbui sunkiomis sąlygomis.
- F. Galingas 2200 W elektros variklis**  
Didelio greičio galia ir didelis sukimo momentas užtikrina išskirtinius rezultatus.
- G. Laikmatis su LCD ekranėliu**  
Iš anksto sudarytų programų metu laiką skaičiuoja atbuline eilės tvarka, o naudojant didelį greitį – tiesiogine eilės tvarka.
- H. Tvirtas lieto metalo korpusas**
- I. 5 iš anksto sudarytos programos**  
Optimizuotos maišytuvo galimybės ledui smulkinti ir tirštiems kokteiliams, žaliems tirštiems kokteiliams, užšaldytam desertui bei sriuboms gaminti.
- J. Apsauga nuo perkrovos**  
Į darbinę padėtį grąžinamas šiluminis variklio saugiklis.
- K. Rankinis greičio valdymas**  
Platus tiksliai valdomo greičio diapazonas, padedant lėtu maišymu ir baigiant malimu dideliu greičiu.

## PRIEDAI

- L. Grandiklis**  
Skirtas maisto produktams nustumti žemyn nuo sienelių arba po maišymo lengvai išimti ingredientus.
- M. Užšaldyto deserto grūstuvus**  
Padeda paruošti užšaldytus desertus, kai tirštus maisto produktus reikia stumti tiesiai tarp peiliukų.

## KOPOLIESTERIS EASTMAN TRITAN™

Šis maišytuvo ąsotis yra pagamintas iš poliesterio Eastman Tritan™ – BPA neturinčio tvirto polimero, kuris yra naudojamas namų apyvokos reikmenims gaminti ir kuris gali atlaikyti sunkias naudojimo sąlygas bei daugkartinį plovimą indaplovėje. Iš Tritan™ pagaminti gaminiai yra atsparūs smūgiams, nesuskilinėja ir net po šimtų plovimų indaplovėje išlieka skaidrūs bei tvirti.



## PRADŽIA

### ON|OFF

ON|OFF Mygtuku ON|OFF įjungiamas prietaiso parengties režimas.

### Parengties režimas

Numatytoju atveju įsijungia rankinio (MANUAL) valdymo režimas.

## RANKINIS VALDYMAS

### Greičio reguliavimo rankenėlė

Yra 12 greičio pakopų, pradedant STIR ir baigiant MILL.

Pasirinkus STIR, švelnūs maisto produktai maišomi, naudojant lėtus judesius su pauzėmis, kad ingredientai sukristų vieni ant kitų.

MILL yra greičiausia nuostata, kuri idealiai tinka riešutams, grūdams ir sėkloms malti.

Maišytuvas užprogramuotas taip, kad naudojant rankiniu būdu valdomus greičius, automatiškai išsijungtų po 6 minučių.

### PAUZĖ/DARBAS

Padaroma pauzė ir iki 2 minučių išlaiko greičio bei laikmačio nuostatas. Norėdami pratęsti darbą, vėl paspauskite PAUZĖS/DARBO mygtuką.

Pauzė taip pat padaroma, kai naudojimo metu šotis nuimamas nuo variklio korpuso. Norėdami pratęsti, uždėkite šotį ir paspauskite START.

### Pakartojimo funkcija

Jeigu greitį pasirinkę rankiniu būdu, paspausite mygtuką START arba baigs skaičiuoti laikmatis, tai prietaisas greičio nuostatą išsaugos 2 minutes, kad galėtumėte vėl pakartoti ciklą.

Ciklą galėsite pakartoti, paspausdami mygtuką START.

Jeigu norite ištrinti atmintyje įrašytą greitį, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtuką START.

### Miego režimas

Jeigu prietaisu nesinaudojate 2 minutes, išsijungia LED ir pradeda raudonai mirksėti mygtukas ON/OFF (įjungimas/išjungimas).

Po 5 minučių maišytuvas išsijungia visiškai. Norėdami jį įjungti, paspauskite mygtuką ON/OFF.

### Tiesiogine eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis

Jeigu laikmatis nenustatytas, jis tiesiogine eilės tvarka skaičiuoja maišymo trukmę. Kai laikmatis yra naudojamas šiuo būdu, maišytuvas išsijungia po 6 minučių. Maišymą taip pat galite nutraukti rankiniu būdu.

### Atbuline eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis

Prieš pradėdami darbą, galite nustatyti laikmatį ir tada jis skaičiuos atbuline eilės tvarka.



**IŠ ANKSTO SUDARYTOS PROGRAMOS****PULSE|ICE CRUSH (60 sekundžių)**

Optimizuota ledui smulkinti ir turi išmanųjį jutiklį, kuris, paruošus ledą, išjungia variklį. Šis ciklas taip pat idealiai tinka apdoroti kitus maisto produktus, kuriems reikia trumpų galios pliūpsnių.

**SMOOTHIE (60 sekundžių)**

Optimizuota užšaldytiems ir skystiems ingredientams sumaišyti bei prisotinti oru. Funkcija SMOOTHIE naudoja unikalią apdoravimo techniką, kurią taikant, tankesni ingredientai apdorojami mažesniu greičiu ir, kai ingredientai sutirštėja, greitis padidėja. Plakant tirštus vaisių ir pieno kokteilius tai įvyksta kelis kartus. Programa taip pat priverčia ingredientus cirkuliuoti taip, kad jie kuo daugiau prisotintų oru ir įgautų plaktos grietinėlės tekstūrą.

**GREEN SMOOTHIE (60 sekundžių)**

Optimizuota taip, kad susmulkintų tokius kietus sveikus ingredientus kaip vaisiai, žalumynų lapai bei sėklos ir juos sumaišytų su kitais minkštais bei skystais ingredientais.

**FROZEN DESSERT (60 sekundžių)**

Optimizuota užšaldytiems ingredientams greitai susmulkinti ir sumaišyti. Norėdami gauti geriausius rezultatus, naudokite užšaldytų desertų grūstuvą.

**SOUP**

Ši iš anksto sudaryta programa naudojama ingredientams sumaišyti ir pakaitinti ruošiant sriubas. Programa prasideda lėtai, kad sumaišytų ingredientus, po to veikia greitai ir baigiasi keliais pamaišymais, kad iš sriubos būtų pašalinti joje susiformavę oro burbuliukai.

SOUP funkcijos nenaudokite žaliai mėšai ar jūros produktams apdoroti.

**DĖMESIO!**

*Nemaišykite labai karštų skysčių. Prieš pildami į qsoj, palaukite, kol nukris temperatūra.*

**AUTO CLEAN**

Naudojamas didžiajai daliai ingredientų pašalinti nuo maišytuvo sienelių ir peiliukų. Įpilkite 500 ml šito muiluoto vandens ir paspauskite AUTO CLEAN mygtuką. Jeigu ingredientai sunkiai nusivalo, stipriai prilipę ar jų sluoksniš storas, kad valymas pagerėtų, papildomai įpilkite ½ arbatinio šaukštelio skysto indų ploviklio. Norėdami gauti geriausių rezultatų, maišytuvo qsoj išvalykite tuojau pat po naudojimo.

**PAUSE/PLAY**

Padaro pauzę ir iki 2 minučių išlaiko programos vidurinį ciklą. Norėdami pratęsti darbą, vėl paspauskite PAUSE/PLAY mygtuką.

Pauzė taip pat padaroma, kai naudojimo metu qsojis nuimamas nuo variklio korpuso. Norėdami pratęsti, uždėkite qsojį ir paspauskite START.

**DĖMESIO!**

**Prieš nukeldami indą palaukite, kol maišytuvas sustos.**

### PATARIMAI IR PASTABOS

- Jeigu produktai (maišant) nesiekia maksimumo linijos, tai galima išimti vidinį matavimo dangtelį ir aliejaus ar skysčio įpilti veikiant maišytuvui.
- Maišytuvą įjunkite tik tokiam laikui tarpui, kiek reikia – nemaišykite per ilgai.
- Kai maisto produktai per tiršti ar per stambūs, kad galėtų judėti maišytuvo ąsotyje, pasinaudokite mygtuku PULSE/ICE CRUSH.
- Nuėmę vidinį matavimo dangtelį, maišymo metu galite panaudoti grandiklį ir užšaldyto deserto grūstuvą. Visuomet įsitikinkite, kad pagrindinis dangtelis kaip reikiant laikosi savo vietoje.
- Į maišytuvą pildami maisto produktus ar skysčius, neviršykite maksimumo žymės.
- Ingredientai gali prilipti prie maišytuvo ąsočio šonų. Juos norėdami gražinti ant peilių, kai yra uždėtas pagrindinis dangtelis (vidinis dangtelis nuimtas), pasinaudodami komplekte esančiu grandikliu, nugramdykite ąsočio šonus ir pratęskite darbą.
- Jeigu maišant ant variklio korpuso patenka drėgmė ar skystis, maišytuvą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Nuimkite maišytuvo ąsotį, ir sausa šluoste ar popieriniu rankšluosčiu tuojau pat nušluostykite variklio korpusą.
- Maišymą bet kuriuo metu, net ir vykstant kuriai nors programai, galite išjungti, paspausdami mygtuką CANCEL.
- Greitį ar funkciją galite pakeisti bet kuriuo metu, net ir tada, kai maišytuvus veikia. Paspauskite kitą greitį ar programą atitinkančią mygtuką ir maišytuvus tuojau pat pradės veikti kitaip.
- Didžiausias ledo kubelių kiekis, kurį maišytuvus gali apdoroti vienu metu, yra 250 g (maždaug 1 standartinis ledo padėkliukas).
- Po 6 minučių veikimo rankiniu režimu maišytuvus išsijungia automatiškai. Tai variklio apsaugos priemonė.
- Tirštesnius mišinius ar tyrę apdorosite efektyviau, jei užpildysite tik 1/4 ar 1/2 ąsočio.
- Jokiu būdu nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, nes galite apgadinti peiliukus arba maišytuvo ąsotį.
- Datulių ir kitų džiovintų vaisių kietumas ir drėgnumas gali būti skirtingi. Džiovintus vaisius dėdami į tirštus kokteilus, naudodami programą SMOOTHIE ar GREEN SMOOTHIE, pirmąsias 15–20 sekundžių naudokite grūstuvą.
- Norėdami pagaminti riešutų pieną, supilkite 1–2 puodelius žalių ar išmirkytų (nusunktų) riešutų. Pasirinkę CHOP, apdorokite 15–20 sekundžių arba tol, kol vienodai susmulkinsite.
- Naudojant išmirkytus riešutus, juos gali tekti nugramdyti grandikliu. Kai jie bus tolygiai susmulkinti, įpilkite 3–4 puodelius švaraus vandens ir, pasirinkę MILL, apdorokite 2 minutes.
- Virš didelio dubens ar ąsočio nukoškite per riešutų pieno maišelį (arba musliną per marlę). Užriškite maišelį ir, spausdami jame esantį minkštimą, išspauskite tiek pieno, kiek pajėgsite.
- Riešutus geriau mirkyti ar nemirkyti? Tai jūsų pasirinkimas ir riešutų pieną galite pagaminti iš nemirkytų ar mirkytų migdolų. Migdolai yra puikus baltymų šaltinis, tačiau juose yra natūralus junginys, kuris neleidžia mūsų fermentams efektyviai virškinti riešutus. Riešutų mirkymas per naktį padeda suskaldyti šį junginį. Prieš naudodami riešutus, juos visuomet nuskalaukite ir nupilkite.
- Riešutų pakepinimas prieš gaminant riešutų sviestą, leidžia maišymo metu išsiskirti natūraliems aliejams ir sustiprina kvapą. Tam tikruose riešutuose, pavyzdžiui, migdoluose ir lazdyno riešutuose aliejaus yra mažiau. Jeigu reikia, maišydami įpilkite ryžių sėlenų, makadamijų ar kokoso aliejaus.
- Šviežiai sumalti viso grūdo miltai neišsilaiko taip pat ilgai, kaip parduotuvėje pirkti miltai. Taip yra todėl, kad vidiniuose grūdo sluoksniuose yra daug aliejų, kurie, bėgant laikui, dėl šilumos ir drėgmės poveikio gali apkarsti.
- Miltus laikykite orui nelaidžioje pakuotėje vėsioje sausoje vietoje. Šilto ar drėgno klimato zonosse miltus galima laikyti šaldytuve ar šaldiklyje.
- Kukurūzų, sojos pupelių ir kai kurių kitų ankštinių augalų bei grūdų drėgnumas gali būti labai įvairus ir malant jie gali netinkami judėti. Juos maldami, judėti padėkite grandiklio mentele.

## MAIŠYMO LENTELE

MAISTO PRODUKTAS	PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS	KIEKIS	FUNKCIJOS	LAIKAS
Džiovinti kukurūzai ir sausi ankštiniai augalai, pvz., sijos pupelės, avinžirniai, spraginantieji kukurūzai	Sumalkite į miltus. Naudokite duonos, picos tešlose, pyragaičiuose, bandelėse ir miltų tešlose.	250-500 g 1 1/4 - 2 1/2 puodelio	greitis MILL	30-60 s
Prieskoniai	Sumalkite į miltus. Naudokite grynuose ar savaime kylančiuose miltuose duonai, pyragaičiams, bandelėms, blynams kepti.	250-500 g 1 1/4 - 2 1/2 puodelio	greitis MILL	1 1/2 - 2 minutės
Žali riešutai	Maltiems prieskoniams gaminti. Naudokite sveikus prieskonius, išskyrus cinamono lazdeles, kurias reikia perlaužti pusiau. Laikykite hermetiškoje pakuotėje.	55-115 g 1/2 - 1 puodelio 8-16 cinamono lazdelių	greitis MILL	1 minutė
Kepinti riešutai	Riešutų patiekalui gaminti. Naudokite pyragaičiuose, sausainiuose ir bandelėse.	150-300 g 1-2 puodeliai	greitis MILL	20-30 s
Baltasis cukrus	Sviestui ir užtepams gaminti.	300-450 g 2-3 puodeliai	greitis MILL, naudokite grūstuvą	1 minutė
Džiovinti kukurūzai ir sausi ankštiniai augalai, pvz., sijos pupelės, avinžirniai, spraginantieji kukurūzai	Sumalkite gamindami piure su cukraus pudra.	200 g 2 puodeliai	greitis MILL	15 sekundžių
Sausiniai ir biskviti	Sausinius ar biskvitus perlaužkite pusiau. Sumaišykite, kad gautųsi trupiniai. Naudokite varškės tortui apibarstyti.	250 g	PULSE / ICE CRUSH	6-10 impulsų
Duonos trupiniai	Pašalinkite pluteles. Supjaustykite duoną 2 ½ cm kubeliais. Naudokite apibarstydami trupiniais, kaip įdarus arba mėsos kukuliuose ir mėsos paplotėliuose.	120 g (iki 3 griežinėlių)	greitis CHOP	20-30 s
Majonezas	Sumaišykite kiaušinių trynius, garstyčias ir actą arba citrinų sultis. Per dangtelį lėtai pripilkite aliejaus.	Iki 4 kiaušinių trynių ir 2 puodelių aliejaus.	greitis MIX	1 min 30 s
Kietasis sūris (pvz., parmežanas ir pekorinas)	Naudokite padažams.	130 g	greitis CHOP	15-20 s

## PATARIMAI IR PASTABOS

MAISTO PRODUKTAS	PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS	KIEKIS	FUNKCIJOS	LAIKAS
Grietinėlė	Grietinėlę išplakite taip, kad gautųsi standi puta. Jeigu reikia, prieš plakdami, įdėkite cukraus ar vanilės.	300–600 ml	greitis MILL	10 sekundžių
Žalios daržovės	Supjaustykite 3 cm kubeliais. Naudokite grietinėlės padažuose, makaronų patiekaluose.	200 g	greitis CHOP	5-10 s

### PASTABA

Šia maišymo lentelę naudokitės tik kaip pavyzdžiu.

## SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	LENGVAS SPRENDIMAS
<b>Neįsijungia variklis arba nesisuka peiliukai</b>	Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra gerai įstatytas į elektros lizdą.
	Patikrinkite, ar šviečia mygtukas ON/OFF ir pasirinktos funkcijos mygtukas.
	Patikrinkite, ar maišytuvo ašotis ir dangtelis gerai užfiksuoti jiems skirtose vietose.
<b>Netolygiai susmulkinti maisto produktai</b>	Tai gali įvykti, kai vienu metu apdorojama per daug maisto produktų. Pabandykite naudoti mažesnę kiekį ir, jeigu reikia, apdorokite partijomis.
	Gali būti per dideli ingredientų gabalai. Pabandykite supjaustyti mažesniais gabaliukais. Kad būtų gauti geriausi rezultatai, ingredientų gabaliukai turi būti ne didesni kaip 2 cm.
<b>Per daug susmulkinti ar pavandeniję maisto produktai</b>	Pabandykite trumpiau maišyti. Kad galėtumėte geriau kontroliuoti, naudokite funkciją ICE CRUSH / PULSE.
<b>Maisto produktai prilimpa prie peiliukų ir ašočio</b>	Gali būti per tirštas mišinys. Pabandykite įpilti daugiau skysčio ir (arba) maišyti mažesniu greičiu.
<b>Maišytuvus perkrautas</b>	Šis maišytuvus turi variklio apsaugos priemonę, kuri saugo nuo perkaitimo ir (arba) per didelės naudojamosios srovės. Kai ši priemonė suveikia, LCD ekranėlyje mirksi užrašas OVERLOAD PROTECTION ir maišytuvus neveikia.
	Kai ši priemonė suveikia, paspausdami valdymo skydelyje esantį mygtuką ON/OFF, išjunkite maišytuvą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite prie elektros lizdo ir įjunkite mygtuku ON.
	Jeigu užrašas OVERLOAD PROTECTION vis dar mirksi, pakartokite išjungimo procedūrą ir maišytuvą palikite bent 20–30 minučių. Kai užrašas OVERLOAD PROTECTION išnyksta iš ekranėlio, maišytuvą vėl galima naudoti.
	Patariame maišyti mažesnes partijas arba labiau susmulkinti sudedamus ingredientus.

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### Ąsotis ir dangtelis

Kad ąsotis išliktų švarus ir maisto produktai nepridžiūtų prie peiliukų ar ąsočio, baigę naudotis maišytuvu, tuojau pat atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Iš ąsočio ir nuo dangtelio nuskalaukite didžiąją dalį ingredientų.
- Įpilkite 500 ml šilto vandens ir paspauskite mygtuką AUTO CLEAN. Jeigu ingredientų sluoksnis storas arba jie prilipę ir reikia papildomos valomosios galios, įpilkite kelis lašus skysto indų ploviklio.
- Vėl išskalaukite ąsotį ir dangtelį ir (arba) minkštą šluoste ar butelių šepetėliu atskirai išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.
- Po valymo iš ąsočio gerai išskalaukite visą ploviklį.
- ąsotį geriausia valyti tuojau pat po naudojimo.

### Dezinfekavimas

Rekomenduojamą dezinfekavimo tirpalą sudaro 1½ arbatinio šaukštelio (7,5 ml) buitinio baliklio ir 8 puodeliai (2 litrai) švaraus šalto vandens, sumaišyti, laikantis ant baliklio pakuotės pateiktų nurodymų. Norėdami dezinfekuoti, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Atlikę anksčiau pateiktuose nurodymuose aprašytą automatinio valymo ciklą, į ąsotį supilkite pusę (4 puodelius ar 1 l) rekomenduojamo dezinfekavimo tirpalo. Uždėkite dangtelį su vidiniu dangteliu ir, paspausdami AUTO CLEAN, įjunkite dezinfekuojančiojo valymo ciklą.
2. Palikite 1 minutę pastovėti ir tada išpilkite tirpalą.
3. Į likusią pusę dezinfekavimo tirpalo 2 minutėms pamerkite dangtelį, vidinį dangtelį (taip pat ir mentelę bei užšaldyto deserto grūstuvą, jeigu jie buvo naudoti).
4. Dangteliu uždengtą tuščią ąsotį uždėkite ant maišytuvo pagrindo ir 10–20 sekundžių įjunkite rankinį greitį MIX, kad iš peiliukų srities būtų pašalinta visą drėgmė.
5. Dangtelio išorę, ąsotį ir pagrindą nušluostykite dezinfekavimo tirpalu sudrėkinta minkšta šluoste.
6. Po dezinfekavimo neskalauskite. Prieš padėdami į saugojimo vietą, palikite, kad išdžiūtų savaime. Prieš naudodami kitą kartą, išskalaukite švariu vandeniu.

### Variklio korpusas

Variklio korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus nešvarumus.

### Valymo priemonės

Variklio korpuso ar ąsočio nevalykite šveitimo priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršius. Naudokite tik muiluotą vandenį ir minkštą šluostę.

### Indaplovė

Maišytuvo ąsotį ir dangtelį galima plauti indaplovėje, naudojant standartinę plovimo programą.

ąsotį galima padėti ant apatinės lentynos, tačiau dangtelį ir vidinį dangtelį galima plauti tik ant viršutinės lentynos.

### Sunkiai nusivalančios maisto produktų dėmės ir kvapai

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir kai kurios daržovės, pavyzdžiui, morkos, ant maišytuvo ąsočio ir dangtelio gali palikti kvapus ar dėmes.

Norėdami juos pašalinti, ąsotį ir dangtelį išvalykite, laikydamiesi nurodymų dėl automatinio valymo. Į ąsotį supilkite 2 valgomuosius šaukštus geriamosios sodos ir ½ puodelio (125 ml) acto ir leiskite mišiniui 1 minutę putoti. Naudodami minkštą šepetuką indams plauti mišiniu nušveikite ąsotį ir dangtelį. Įpilkite 2 puodelius šilto vandens ir palikite 5 minutėms. ąsotį prijunkite prie maišytuvo pagrindo. Uždėkite dangtelį ir paspauskite mygtuką AUTO CLEAN. ąsotį gerai išskalaukite ir palikite savaime išdžiūti. Kad galėtų laisvai judėti oras, ąsotį laikykite su nuimtu dangteliu.

### Sausas malimas

Malant tokius kietus ingredientus kaip prieskoniai, riešutai, cukrus, kava, grūdai ir t. t. vidinis ąsočio paviršius susibraižys ir taps drumstas.

Kai kurie prieskoniai ir žolelės išskiria aromatinius aliejus, dėl kurių gali pasikeisti ąsočio spalvą ar atsirasti kvapas.

Tai tik kosmetinis šių ingredientų poveikis ir jis neturi įtakos eksploatacinėms ąsočio savybėms.

### Laikymas

Maišytuvą laikykite vertikaliai, maišytuvo ąsotį uždėję ant variklio korpuso ar padėję šalia jo. Nieko nedėkite ant viršaus. Kad galėtų judėti oras, neuždėkite dangtelio.

Ettevõtte Sage töötajad hoolivad väga ohutusest. Oma toodete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie kui meie hinnatud kliendi turvalisust. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

# OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

## LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

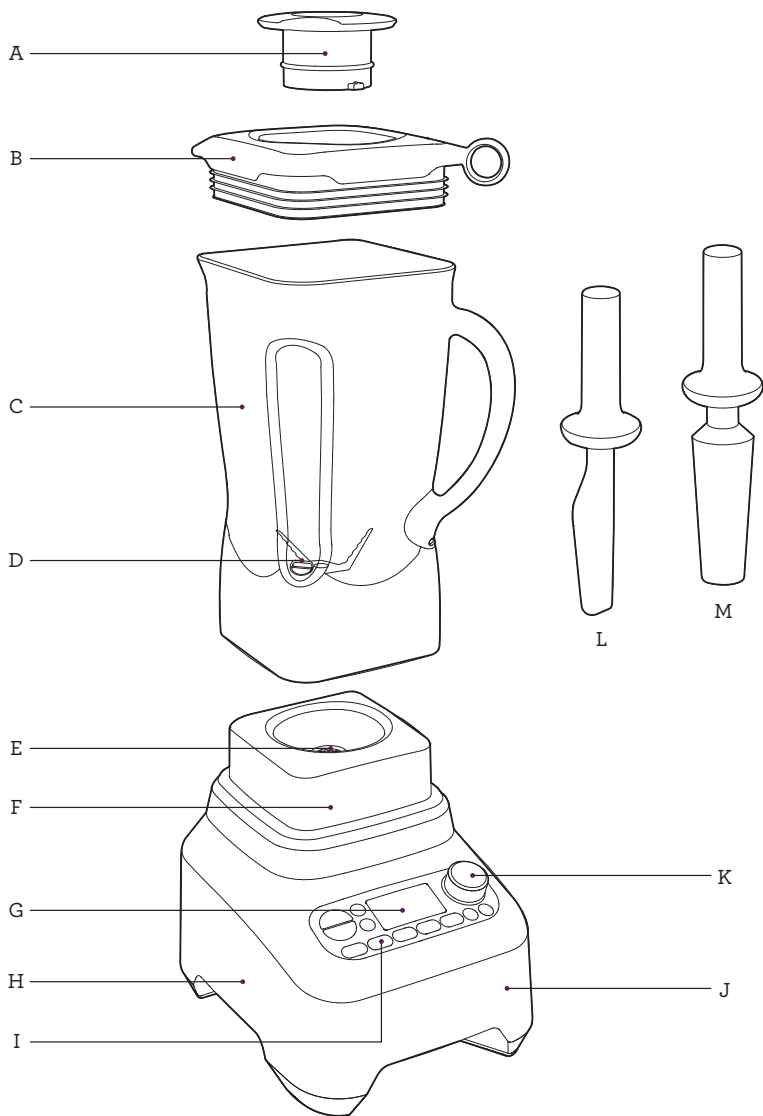
- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites ega veesõidukites ega välitingimustes. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel. Seadme väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Isikud, kellel on väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud ega teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamise seonduvaid ohutusi ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv. Seadme töötamisel tekkiivibreerimine võib seadet liigutada.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga või kuuma pinnaga.
- Ärge laske toitejuhtmel tööpinna servalt alla rippuda ega keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega mootoriosa vette ega muusse vedelikku.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukatise (ohutuslüli). Seadet varustavale elektriahelale soovitatakse paigaldada rikkevoolukatise, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Termokaitsme juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust Sage'i klienditeenindusega.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Sage'i teeninduskeskus.

# ETTEVAATUSABINÕUD KANNMIKSERI KASUTAMISEL

- Peske kannmikseri kannu enne esimest kasutuskorda sooja seebivahuse veega.
- Kasutage ainult kannmikseriga kaasas olevat kannu ja kaant. Kui kasutate lisaseadmeid või tarvikuid, mida Sage ei ole tootnud või ei soovita, võib tagajärjeks olla tulekahju, elektrilöök või kehavigastus.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade oleks nõuetekohaselt kokku pandud. Enne kasutamist tuleb kannule alati kindlalt kaas peale panna, et kannu sisu sealt välja ei pääseks, pritsiks ega üle voolaks.
- Kui mootor töötab suurel koormusel, ei tohi seadet järjest kasutada kauem kui 10 sekundit. Suurel koormusel töötamise korral laske mootoril kasutuskordade vahel vähemalt üks minut puhata. Ükski selles kasutusjuhendis toodud retseptidest ei eelda mootori töötamist suurel koormusel.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Vilkuv tuli näitab, et seade on kasutusvalmis. Ärge puudutage lõiketeri ega seadme liikuvaid osi.
- Hoidke käed, sõrmed, juuksed ja rõivad töötavast seadmest eemal. Lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast, enne kui midagi seadme sisse panete.
- Olge kannmikseri kannu käsitlemisel ettevaatlik, sest lõiketerad on väga teravad. Olge ettevaatlik kannu tühjendamisel ja puhastamisel. Lõiketerade valesi käsitlemine võib põhjustada vigastusi.
- Ärge võtke kannu mootoriosalt, kui seade töötab.
- Kannmikser on mõeldud toidu ja jookide valmistamiseks. Ärge kasutage seadet muul eesmärgil. Ärge kasutage seadet ilma koostisaineid kannu panemata.
- Ärge kunagi proovige seadet kasutada, kui selle lõiketerad on kahjustada saanud või kui kannus on söögiriistad või mis tahes võõrkehad.
- Raskete isikuvigastuste ja kannmikseri kahjustamise vältimiseks hoidke käed ja söögiriistad seadme kasutamise ajal kannust eemal. Kasutada tohib kaabitsat ja külmutatud magustoitude pulka, tingimusel, et seadmel on kaas peal.
- Ärge kunagi töödelge seadmes keevaid ega kuumi vedelikke. Laske vedelikul enne kannu valamist jahtuda.
- Olge kuumade vedeliku valamisel ettevaatlik, sest see võib äkilise aurujõu mõjul kannust välja pritsida.
- Kuumade vedelike töötlemisel peab sisemine mõõtetops olema oma kohal. See takistab kuumal vedelikul välja pritsimast ja mõõtetopis on avad, mis on mõeldud surve vähendamiseks ja auru väljalaskmiseks.
- Pärast kuumade vedeliku töötlemist olge kaane pealtvõtmisel ettevaatlik, sest aur võib vedelikku nn lõksu jääda ja suure hooga välja paiskuda.
- Vältige äärmuslikku kuumu ja külma vaheldumist. Ärge asetage külma kannu kuumale vette ja vastupidi.
- Enne seadme kohalt liigutamist, puhastamist või hoiulepanekut lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.

## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

# SEADME TUNDMAÕPPIMINE





- A. Sisemine mõõtetops**  
eemaldage, kui soovite töötavasse seadmesse koostisaineid lisada.
- B. Väga vastupidav kaas**  
vastupidav seadme kasutamisele suurel kiirusel, disain võimaldab aurul seadmest väljuda ja aitab vältida pritsmeid.
- C. 2-liitrine BPA-vaba Tritan™ kann**  
vastupidav, purunemiskindel, tohib pesta nõudepesumasinas.
- D. ProKinetix® eriti lai, vastupidav löiketera ja anumasüsteem**  
kolm võimsat roostevabast terasest löiketera, mille piirjooned ühtivad kannu põhja omadega, tagades maksimaalse lõikamisvõimsuse ja töötulemused, sealhulgas ka ainult tahkete koostisainete töötlemisel. Laiad löiketerad loovad Kinetix® liikumise ja aitavad vältida ummistumist.
- E. Vastupidav metallist liitmik**  
vastupidav ja pikaajaline jõudlus nõudlikes tingimustes.
- F. Vastupidav 2200 W mootor**  
suure kiiruse ja pöördemomendiga silmapaistvate tulemuste tagamiseks.
- G. LCD-taimer**  
eelnevalt programmeeritud seadistuste aja maha loendamiseks ja kiiruse valikukettaga määratud seadistuste aktiveerumiseni jääva aja loendamiseks.
- H. Vastupidav metallist valatud alus**
- I. Viis eelnevalt seadistatud programmi**  
pulseerimine ja jää purustamine (PULSE|ICE CRUSH), smuuti (SMOOTHIE), roheline smuuti (GREEN SMOOTHIE), külmutatud magustoit (FROZEN DESSERT) ja supp (SOUP).
- J. Ülekoormuskaitse**  
lähtestatav termokaitse mootori kaitseks.
- K. Kiiruse reguleerimine käsitsi**  
lai valik erinevaid kiirusastmeid alates aeglasest segamisest kuni suurel kiirusel jahvatamiseni.

## TARVIKUD

- L. Kaabits**  
mõeldud toidu allapoole lükkamiseks kannu seintelt või hõlpsaks eemaldamiseks pärast purustamist ja segamist.
- M. Külmutatud magustoidu pulk**  
abivahend külmutatud magustoitude valmistamisel, võimaldab lükata paksud toiduained otse löiketeradesse.

## EASTMAN TRITAN™ KOPOLÜESTER

See kannmikseri kann on valmistatud Eastman Tritan™ kopolüestrist, mis on jäik BPA-vaba polümeer, mida kasutatakse eriti vastupidavate ja korduvalt nõudepesumasinas pestavate köögiriistade valmistamiseks. Tritan™-st valmistatud tooted on välismõjudele eriti vastupidavad, purunemiskindlad ning säilitavad oma läbipaistvuse ja kvaliteedi ka pärast korduvat nõudepesumasinas pesemist.



### ALUSTAMINE

#### ON|OFF

ON|OFF Sisse-välja lülitamise nupu ON|OFF vajutamisel läheb seade tööks valmisoleku režiimi.

#### Tööks valmisoleku režiim

Seade läheb vaikimisi käsirežiimi (MANUAL).

### KÄSITSI SEADISTAVAD FUNKTSIOONID

#### Kiiruse valikuketas

Seadmel on 12 kiirusastet alates segamisest (STIR) ja lõpetades jahvatamisega (MILL).

Segamiskiirusel (STIR) segatakse kõige õrnema tekstuuriga toiduaineid aeglaste liigutuste ja väikeste pausidega, et need omavahel seguneksid.

Jahvatamine (MILL) on kõige kiirem aste, mis sobib suurepäraselt pähklite, teraviljade ja seemnete jahvatamiseks.

Seade on programmeeritud nii, et see töötab käsitsi valitud kiiruseseadistustel kuus minutit ja seiskub seejärel automaatselt.

#### PAUSE|PLAY

Sellest nupust on võimalik seadme töö koos valitud kiiruseseadistuste ja taimeriga katkestada kuni kaheks minutiks. Seadme töö jätkamiseks vajutage sama nuppu uuesti.

Paus aktiveerub ka juhul, kui kann töötava seadme aluselt ära võtta. Seadme töö jätkamiseks pange kann alusele tagasi ja vajutage Start-nuppu.

#### Kordusnupp

Kui START-nuppu vajutatakse käsitsi kiiruse valikuketta kasutamisel või kui taimer on lõpetanud, hoitakse kehtivat kiiruseseadistust kaks minutit, et tsüklit kiiresti korrata saaks.

START-nupu vajutamisel käivitub sama tsüklil uuesti.

Kui soovite eelmise kiiruse seadme mälust kustutada, vajutage ja hoidke START-nuppu kaks sekundit all.

#### Unerežiim

Kui kahe minuti jooksul ei vajutata ühtegi nuppu, siis LCD-ekraan kustub ja ON|OFF nupp hakkab punasena vilkuma.

Kui viie minuti jooksul ei vajutata ühtegi nuppu, lülitub seade täielikult välja. Seadme uuesti käivitamiseks vajutage ON|OFF nuppu.

#### Jooksva aja taimer

Kui taimerit e ole seadistatud, loendab seadme taimer sekundeid, mille jooksul seade töötanud on. Sel juhul seiskub seade kuue minuti pärast või saate selle käsitsi seisma panna.

#### Aja maha loendamise taimer

Kannmikseri käivitumisaja saab seadistada ka enne seadme käivitamist.

**EELSEADISTATUD PROGRAMMID****PULSEERIMINE|JÄÄ PURUSTAMINE  
(PULSE|ICE CRUSH)(60 sekundit)**

Parim võimalik programm jää purustamiseks. Nutikas andur peatab mootori, kui jää on purustatud. Sobib ka muude toiduainete töötlemiseks, mille korral on vaja kasutada äkilisi pulseerivaid liigutusi.

**SMUUTI (SMOOTHIE)(60 sekundit)**

Parim võimalik programm külmutatud ja vedelate koostisosade ühendamiseks ja õhuga töötlemiseks. Funktsiooni SMUUTI korral kasutatakse ainulaadset töötlemistehnoloogiat, mille korral segatakse tihedamad koostisained aeglasemal kiirusel ja suurendatakse kiirust, kui koostisained paksenevad. Seda korratakse smuuti segamise ajal mitu korda. Koostisaineid liigutatakse ka ringikujuliselt, et neid võimalikult palju õhuga töödelda ja et segu tekstuuri jääks võimalikult kreemjas.

**ROHELINE SMUUTI (GREEN SMOOTHIE)  
(60 sekundit)**

Parim võimalik programm, millega purustada terved kõvad koostisained nagu puuviljad, lehtköögiviljad ja seemned ning töödelda need ühtlaseks seguks teiste pehmete ja vedelate koostisainetega.

**KÜLMUTATUD MAGUSTOIT  
(FROZEN DESSERT)(60 sekundit)**

Parim võimalik programm külmutatud koostisainete purustamiseks ja ühendamiseks. Kasutage külmutatud magustoitude valmistamiseks.

**SUPP (SOUP)**

See eelseadistatud programm on mõeldud suppide koostisainete purustamiseks, segamiseks ja soojendamiseks.

Programm käivitub aeglasel kiirusel, et segada koostisained. Seejärel lülitub seade suurele kiirusele ja lõpus on paar segamistsüklit, mille käigus eemaldatakse supist sinna koguneda võinud aurumullid.

Funktsioon ei sobi toore liha ega mereandide töötlemiseks.

** HOIATUS!**

*Ärge kunagi töödelge seadmes keevaid ega kuumi vedelikke. Laske vedelikul enne kannu valamist jahtuda.*

**AUTOMAATNE PUHASTUS (AUTO CLEAN)**

Seda funktsiooni saab kasutada kannu külgedele ja lõiketeradele kogunenud koostisainete eemaldamiseks. Lisage 500 ml sooja vett ja tilk pesuainet ja vajutage nuppu AUTO CLEAN. Raskestipuhastatavate, kleepuvate või paksude koostisainete korral lisage veele ½ tl nõudepesuvahendit. Parimad tulemused saate, kui puhastate kannu kohe pärast kasutamist.

**PAUSE|PLAY**

Sellest nupust saab programmi töö kaheks minutiks katkestada. Seadme töö jätkamiseks vajutage sama nuppu uuesti.

Paus aktiveerub ka juhul, kui kann töötava seadme aluselt ära võtta. Seadme töö jätkamiseks pange kann alusele tagasi ja vajutage Start-nuppu.

**HOIATUS!**

**Enne kannu äratõstmist oodake, kuni seade on seisma jäänud.**

### NÄPUNÄITED JA NÕUANDED

- Kui koostisaineid on alla max-tähise, võib sisemise mõõtetopsi ära võtta ja lisada töötavasse seadmesse õli/vedelikku.
- Kasutage seadet ainult retseptis ettenähtud aja jooksul – koostisaineid ei tohi liiga palju segada.
- Kui segu on liiga paks, nii et see kannus ringi ei liigu, kasutage PULSEERIMISE |JÄÄ PURUSTAMISE (PULSE|ICE CRUSH) funktsiooni nuppu.
- Töötavas seadmes tohib kasutada kaabitsat ja külmutatud magustoidu pulka. Selleks eemaldage sisemine mõõtetops. Kaas peab alati kindlalt peal olema.
- Toiduainete ja vedeliku lisamisel ärge ületage maksimumtähist.
- Koostisained võivad kleepuda kannu külgedele. Lükake toiduained lõiketeradele tagasi kaabitsaga. Selleks võtke ära sisemine mõõtetops, kuid ärge eemaldage kaant.
- Kui mootoriosale satub seadme kasutamise ajal niiskust või vedelikku, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast. Võtke kann mootoriosalt ära ja pühkige mootoriosa kohe kuiva lapi või paberkäterätikuga.
- Seadme kasutamise saab lõpetada igal ajal, vajutades tühistamisnuppu CANCEL .
- Kiirust ja funktsiooni saab valida mis tahes ajal, ka siis, kui seade töötab. Vajutage lihtsalt uue kiiruse või programmi nuppu ja seade lülitub kohe valitud kiirusele või programmile.
- Jääkuubikute töötlemise maksimumkogus on 250 g (ligikaudu üks standardne jääkuubikurest).
- Kui seade on käsitsi valitud režiimis töötanud kuus minutit, lülitub see automaatselt välja. See on mootorit kaitsev ohutusfunktsioon.
- Paksemad segud püreestuvad paremini juhul, kui kann on täidetud veerandi kuni poole ulatuses.
- Ärge kasutage metallist tööriistu, sest need võivad kannmikseri kannu kahjustada.
- Datlite ja muude kuivatatud puuviljade kõvaduse ja niiskuse aste võib olla erinev. Kuivatatud puuviljade lisamisel smuutidesse töödelge neid esimesed 15-20 sekundit seadistustel SMUUTI (SMOOTHIE) või ROHELINE SMUUTI (GREEN SMOOTHIE).
- Pähklikokteilide valmistamiseks lisage 1-2 tassitäit tooreid või leotatud ja kuivatatud pähkleid. Töödelge hakkimisfunktsiooniga(CH OP) 15-20 sekundit või kuni pähklid on ühtlaselt purustatud.
- Leotatud pähklite korral võib osutuda vajalikuks kaabitsa kasutamine. Kui pähklid on ühtlaselt purustatud, lisage 3-4 tassitäit puhastatud vett ja töödelge segu jahvatamisfunktsiooniga(MILL) kaks minutit.
- Kurnake läbi kurnakoti, marli vms riide suurde kaussi või kannu. Pigistage kurnakotis või marlis olev segu kokku, et sellest eralduks võimalikult palju vedelikku.
- Kas pähkleid on tingimata vaja leotada või saab ka ilma? See sõltub teie enda maitse-eelistustest. Piimakokteili saab ka leotatud või leotamata mandlitest. Mandlid on hea valgullikas, kuid need sisaldavad ka looduslikku ainet, mis võib takistada meil pähkleid tõhusalt seedimast. Selle vältimiseks on soovitatav pähkleid 12 tundi leotada. Loputage ja kuivatage leotatud pähklid alati enne kasutamist.
- Pähklite röstimine aitab nendes leiduvatel looduslikel õlidel töötlemise ajal paremini vabaneda ja tulemus jääb maitsvam. Mandlite ja sarapuupähklite õlisisaldus on väiksem. Vajadusel lisage töötlemise ajal riisi-, makadaamia pähkli või kookospähkli õli.
- Värskest jahvatatud täisterajahu ei säili nii kaua kui kauplusest ostetud jahu. Teravilja sisemised kihid sisaldavad rikkalikult õlisid, mis aja jooksul kuumuse ja niiskusega kokkupuutel rääsuvad.
- Hoidke jahu alati tihedalt suletud anumaskuivas ja jahedas kohas. Jahu saab hoida külmikus või sügavkülmikus soojas / niiskes keskkonnas.
- Maisi, sojaubade ja muude kuivatatud kaun- ja teraviljade niiskusesisaldus varieerub ja sellised viljad ei pruugi jahvatamise ajal seadmes korralikult ringi käia. Kasutage jahvatamise ajal abivahendina kaabitsat.

## TÖÖTLEMISTABEL

TOIDUAINE	ETTEVALMISTAMINE & KASUTAMINE	KOGUS	FUNKTSIOONID	AEG
Kuivatatud kaunviljad & mais, näiteks sojaoad, kikerherned, paismais	Jahvatage jahuks. Kasutage, leiva, pitsa, kookide, muffinite jms valmistamiseks.	250-500 g 1 1/4 - 2 1/2 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	30-60 sekundit
Vürtsid	Jahvatage jahuks. Kasutage leiva, kookide, pannkookide, muffinite valmistamiseks.	250-500 g 1 1/4 - 2 1/2 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	1 1/2 - 2 minutit
Toored pähklid	Vürtside jahvatamiseks. Kasutage vürtse tervena, v.a kaneelikaunad, mis tuleb murda pooleks. Hoida tihedalt suletud anumas.	55 - 115 g 1/2 - 1 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	1 minut
Röstitud pähklid	Pähklijahu valmistamiseks. Kasutage kookides, küpsistes ja muffinites.	150-300 g 1-2 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	20-30 sekundit
Valge suhkur	Pähklikreemide ja -võiete valmistamiseks.	300-450 g 2-3 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus, kasutage tambitsat	1 minut
Kuivatatud kaunviljad & mais, näiteks sojaoad, kikerherned, paismais	Jahvatage tuhksuhkru valmistamiseks.	200 g 2 tassit	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	15 sekundit
Küpsised	Murdke küpsised pooleks. Purustage ja segage. Kasutage kohupiimakooigi katte valmistamiseks.	250 g	PULSEERIMISE   JÄÄ PURUSTAMISE funktsioon (PULSE   ICE CRUSH)	6-10 pulseerivat liigutust
Riivsai	Eemaldage koorik. Lõigake sai 2,5 cm kuubikuteks. Kasutage purukatte või täidise valmistamiseks või lihapallides ja pasteetides.	120 g (kuni kolm viilu)	Hakkimisfunktsiooni (CHOP) kiirus	20-30 sekundit
Majonees	Segage munakollane, sinep ja äädikas või sidrunimahl. Lisage kaane kaudu aeglaselt õli.	Kuni neli munakollast ja kaks tassit õli.	Segamisfunktsiooni (MIX) kiirus	1 minut ja 30 sekundit
Kõvad juustud (nagu Parmesan ja Pecorino)	Kasutage salatikastmeks.	130 g	Hakkimisfunktsiooni (CHOP) kiirus	15-20 sekundit

## NÄPUNÄITED JA NÕUANDED

TOIDUAINE	ETTEVALMISTAMINE & KASUTAMINE	KOGUS	FUNKTSIOONID	AEG
Koor	Vahustage koor kõvaks vahuks. Soovi korral lisage enne segamist suhkrut või vanilli.	300 - 600 ml	Jahvatamisfunktsiooni (MILL) kiirus	10 sekundit
Toored köögiviljad	Lõigake 3 cm kuubikuteks. Kasutage koorekastmete ja pastarootide valmistamiseks.	200 g	Hakkimisfunktsiooni (CHOP) kiirus	5-10 sekundit

### MÄRKUS

See tabel on mõeldud kasutamiseks ainult suunisena.

## SEADME TÖÖS ESINEDA VÕIVAD PROBLEEMID

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
<b>Mootor ei hakka tööle või löike-tera ei pöörle</b>	Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks kindlalt seinapistikupesusa sisestatud.
	Kontrollige, kas sisse-välja lülitamise nupp ON   OFF ja valitud funktsiooni nupp põlevad.
	Kontrollige, kas kann ja kaas on kindlalt oma kohal.
<b>Segu on ebatühtlane</b>	Toiduaineid on ühe korraga segamiseks liiga palju. Proovige korraga töödelda väiksem kogus toiduaineid, jaotades need vajadusel portsjoniteks.
	Koostisained võivad olla liiga suured. Proovige need lõigata väiksemateks tükkideks. Parimate tulemuste saavutamiseks tuleks toiduained lõigata vähemalt 2 cm suurusteks tükkideks.
<b>Segu on liiga peenike või vesine</b>	Töodelge segu vähem aega korraga. Kasutage PULSEERIMISE   JÄÄ PURUSTAMISE funktsiooni (ICE CRUSH   PULSE) .
<b>Toiduained jäävad löike-tera ja kannu külge kinni</b>	Segu võib olla liiga paks. Lisage rohkem vedelikku ja kasutage segamiseks aeglasemat kiirust.
<b>Seade on üle koormatud.</b>	Seadmel on mootori kaitseseade, mis selle üle kuumenemise või ülekoormuse korral välja lülitab. Ülekoormuskaitse aktiveerumisel hakkab LCD-ekraanil vilkuma kiri „OVERLOAD PROTECTION“ ja seadet ei saa tööle lülitada.
	Lülitage seade juhtpaneelil olevast sisse-välja lülitamise nupust ON   OFF välja ja tõmmake pistik pistikupesast. Oodake mõni minut, ühendage pistik uuesti pistikupesassa ja lülitage seade sisse.
	Kui ekraanil vilkuv kiri „OVERLOAD PROTECTION“ ei kustu, korra eespool kirjeldatud toimingut ja laske seadmel vähemalt 20-30 minutit jahtuda. Kui kiri „OVERLOAD PROTECTION“ on ekraanilt kustunud, on seade uuesti kasutusvalmis.
	Soovitame koostisaineid töödelda väiksemate portsjonite kaupa või lõigata koostisained väiksemateks tükkideks.

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

### Kann ja kaas

Et hoida kannu puhtana ja vältida toidu kuivamist lõiketerade ja kannu külge, järgige võimalikult ruttu pärast kasutamist allpool toodud samme:

- Loputage kann ja selle kaas enamikust koostisainetest puhtaks.
- Lisage 500 ml sooja vett ja vajutage automaatse puhastusfunktsiooni (AUTO CLEAN) nuppu. Paksude või kleepuvate koostisainete korral, mida on raske puhastada, lisage mõni tilk vedelat nõudepesuvahendit.
- Loputage kannu ja selle kaant eraldi ja/või peske neid eraldi soojas seebivahuses vees pehme lapi või pudeliharjaga.
- Pärast puhastamist loputage kann pesuvahendist täielikult puhtaks.
- Kõige lihtsam on kannu puhastada kohe pärast kasutamist.

### Desinfitseerimine

Soovitav desinfitseerimislahus on 1½ tl (7,5 ml) pesuvalgendajat 8 tassitäie (2 liitri) puhta jaheda vee kohta, segatud vastavalt pesuvahendi pakendil olevatele juhistele. Desinfitseerimisel järgige allpool toodud samme:

1. Pärast automaatse puhastustsükli läbiviimist vastavalt eespool toodud juhistele valage kannu pool (4 tassitäit / 1 liiter) valmistatud desinfitseerimislahusest. Pange kannule tugevalt kaas ja sisemine kaas peale ja vajutage automaatse puhastuse (AUTO CLEAN) nuppu, et käivitada puhastustsükkel.
2. Laske lahusel mõjuda üks minut ja seejärel valage lahus ära.
3. Pange kaas, sisemine kaas (ka kaabits ja külmutatud magustoidu pulk) kaheks minutiks järelejäänud desinfitseerimislahusesse.
4. Asetage tühi kann ja kaas tagasi kannmikseri alusele ja käivitage seade käsitsi segamiskiirusel MIX 10-20 sekundiks, et eemaldada lõiketerade piirkonnast liigne niiskus.
5. Pühkige kannu, kaane ja aluse välispinda desinfitseerimislahuses niisutatud pehme lapiga.
6. Pärast desinfitseerimist ei ole vaja loputada. Enne hoiulepanekut laske kuivada. Enne järgmist kasutuskorda loputage puhta veega.

### Mootoriosa

Pühkige mootoriosa pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

### Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa või kannu puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Puhastage mootoriosa ainult sooja seebivahuse vee ja pehme lapiga.

### Nõudepesumasin

Kannmikseri kannu ja selle kaant võib pesta nõudepesumasinas tavalise pesutsükliga.

Kannu võib asetada alumisele restile, kuid kaant ja sisemist kaant tohib pesta ainult alumisel restil.

### Rasketieemaldatavad toiduplekid ja ebameeldiv lõhn

Tugeva lõhnaga toiduained nagu küüslauk, kala ja mõned kõõgiljad nagu porgandid võivad kannmikseri kannule või selle kaanele jätta ebameeldiva lõhna või plekke.

Nende eemaldamiseks puhastage kannu ja selle kaant automaatse puhastusfunktsiooniga (AUTO CLEAN), järgides juhiseid. Pange kannu 2 spl söögisoodat ja ½ tassitäit (125 ml) ja laske lahusel üks minut vahutada. Hõõruge kannu ja kaant lahusega, kasutades pehmet nõudepesuharja. Lisage kaks tassitäit sooja vett ja laske seista viis minutit. Pange kann kannmikseri alusele. Pange kannule kaas kindlalt peale ja vajutage automaatse puhastuse (AUTO CLEAN) nuppu. Loputage kannu põhjalikult ja laske sel õhu käes kuivada. Hoiulepaneku ajaks ärge pange kannule kaant peale, et õhk liikuda saaks.

### Kuivjahvatamine

Kõvade koostisainete nagu suhkur, kohv, võrtsid, teraviljad jms jahvatamine kriimustab kannu sise-pinda ja muudab selle häguseks.

Mõnedest võrtsidest ja maitsetaimedest eritub aromaatsed õlisid, mis muudavad kannu värvi või jätavad sellele lõhna. See on vaid "iluviga" ega mõjuta seadme töömadusi.

### Hoiulepanek

Pange kannmikseri hoiule püstiasendis. Kannmikseri kannu võib asetada mootoriosale või selle kõrvale. Ärge asetage midagi seadme peale. Hoiulepaneku ajaks ärge pange kannule kaant peale, et õhk liikuda saaks.

Компания Sage очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения вашей безопасности. Мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

# ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ.**

- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и наклейки перед первым использованием.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удوشения, удалите и с надлежащ ими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку штекера питания.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте на движущихся транспортных средствах или лодках, не используйте вне помещений и не используйте в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Неправильное использование может привести к травмам.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Держите прибор и его шнур недоступными для детей.
- Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций. Помните, что вследствие вибрации во время работы прибор может перевернуться.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или завязывался узлами.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (стандартный защитный выключатель на розетке) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Чтобы избежать возможной угрозы самопроизвольного запуска блендера из-за случайного сброса защиты от перегрузки мотора, не подключайте никаких внешних включений к устройству (например, таймер) и не подсоединяйте блендер к схеме, которая способна регулярно включать и выключать блендер.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Sage по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.
- Любое обслуживание (помимо чистки) должно производиться в авторизованном сервисном центре Sage.

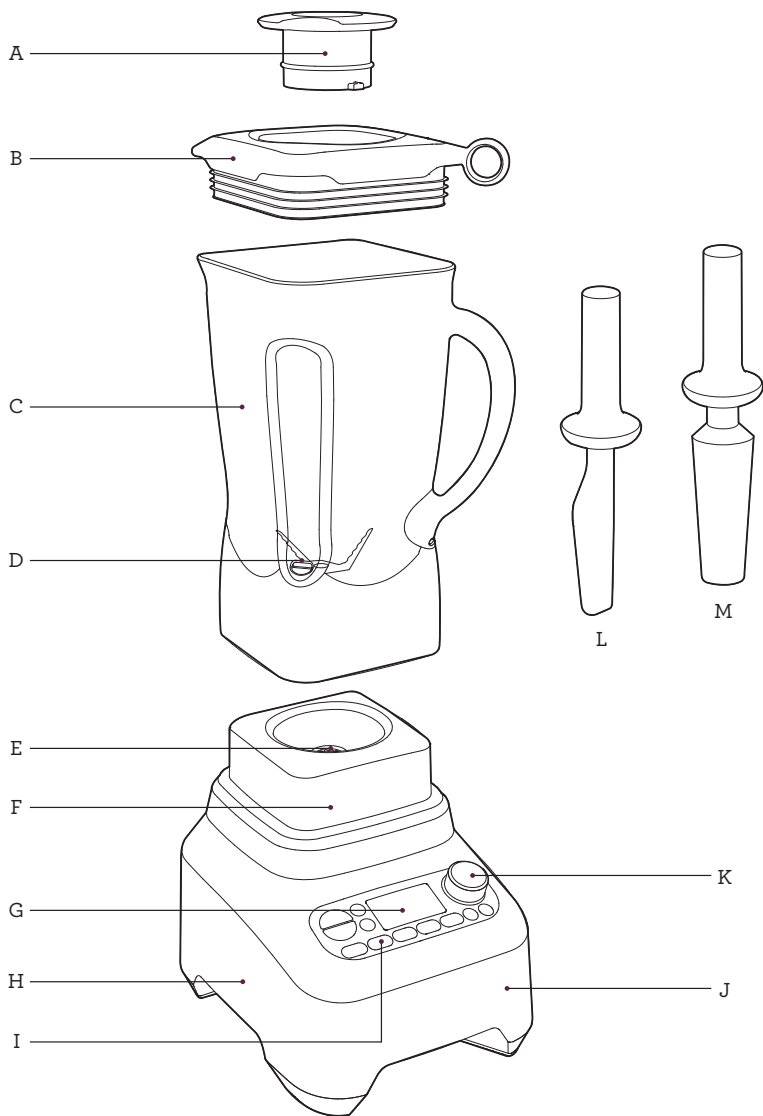


## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

- Перед первым использованием вымойте чашу блендера теплой мыльной водой.
- Используйте только чашу и крышку, поставляемые с блендером. Использование насадок или принадлежностей, не произведенных или не включенных в спецификацию Sage, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Перед использованием убедитесь, что блендер правильно собран. Перед началом работы крышка должна быть надежно установлена на чаше, чтобы предотвратить распыливание и разбрызгивание содержимого.
- Если мотор работает с затруднением из-за большой нагрузки, не используйте блендер дольше 10 секунд подряд. Дайте мотору постоять 1 минуту между большими нагрузками. Ни один из рецептов, приведенных в этом руководстве, не считается большой нагрузкой.
- Не оставляйте блендер без присмотра во время работы.
- Мигающий световой индикатор означает готовность к работе. Избегайте контакта с ножами или движущимися частями.
- Не касайтесь работающего блендера пальцами, руками, волосами или одеждой. Обязательно выключайте блендер и отсоединяйте его от розетки, прежде чем доставать что-либо изнутри.
- Будьте внимательны при обращении с чашей блендера – ножи чрезвычайно острые! Будьте внимательны при опорожнении и очистке чаши. Неправильное обращение с ножами может привести к травме.
- Не снимайте чашу с корпуса мотора во время работы блендера.
- Блендер предназначен для приготовления напитков и еды. Используйте его только для приготовления напитков и еды. Не включайте блендер при пустой чаше.
- Не пытайтесь включать блендер, если в чаше находятся поврежденные ножи, столовые приборы или другие посторонние предметы.
- Для снижения риска тяжелых травм и повреждения блендера при использовании не касайтесь чаши блендера руками или столовыми приборами. Могут использоваться входящие в комплект лопатка и тромбователь для замороженных десертов, если основная крышка установлена на место.
- Никогда не взбивайте кипящую жидкость. Дайте температуре понизиться, прежде чем наливать жидкость в чашу для перемешивания.
- Будьте осторожны при налипании горячей жидкости в блендер, поскольку она может выплеснуться из чаши из-за внезапного образования пара.
- При перемешивании горячих жидкостей внутренняя мерная чашка всегда должна быть на месте. Она защищает от выплескивания горячей жидкости при перемешивании и имеет отверстия, предназначенные для снижения давления и предотвращения нагнетания пара.
- Будьте осторожны, снимая крышку после перемешивания горячих жидкостей, поскольку внутри жидкости могут образоваться сгустки пара, которые будут вырываться из чаши.
- Не подвергайте чашу блендера воздействию крайне высокой и крайне низкой температуры, например, не помещайте холодную чашу в горячую воду и наоборот.
- Перед перемещением, чисткой или помещением блендера на хранение обязательно выключайте блендер и отсоединяйте от розетки.
- Обязательно отсоединяйте прибор от питания перед сборкой, разборкой и чисткой прибора, а также если прибор остается без присмотра.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

# ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ПРИБОРЕ



- A. Внутренняя мерная чашка**  
Удалите, чтобы добавлять ингредиенты по время перемешивания.
- B. Высокоэффективная крышка**  
Выдерживает нагрузки от высокой скорости, имеет отверстия для выпуска пара и предотвращения выплескивания.
- C. 2,0-литровая чаша Eastman Tritan™**  
Ударопрочная, небьющаяся, можно мыть в посудомоечной машине.
- D. Система лезвий и чаши ProKinetix® с ультраширокими прочными лезвиями**  
Три мощных лезвия из нержавеющей стали имеют контур, соответствующий основанию чаши, что обеспечивает максимальную режущую мощность и наилучшие результаты, в том числе при обработке продуктов без жидкости. Широкие лезвия создают движение Kinetix® и устраняют застревание продуктов.
- E. Прочное металлическое соединение**  
Для надежной и долгой работы в жестких условиях.
- F. Мощный мотор 2200 Вт**  
Высокая мощность, объединенная с высоким крутящим моментом для превосходных результатов.
- G. Дисплей с таймером**  
Обратный отсчет времени для заранее запрограммированных настроек и прямой отсчет времени для настроек ручки регулировки.
- H. Прочное основание из литого металла**
- I. 5 предустановленных программ**  
Оптимизация возможностей блендера для измельчения льда, приготовления фруктовых и овощных смузи, замороженных десертов и супов.
- J. Защита от перегрузки**  
Сбрасываемый термopредохранитель для защиты мотора.
- K. Ручное управление скоростью**  
Большой диапазон скоростей для точного контроля – от супермедленного смешивания до высокоскоростного измельчения для точного контроля.

## АКСЕССУАРЫ

- L. Лопатка**  
Для снятия ингредиентов со стенок чаши или для перекладывания из чаши после переработки.
- M. Тромбователь для замороженных десертов**  
Для удобства приготовления замороженных десертов – можно передвигать густые ингредиенты непосредственно на ножи.

## СЛОЖНЫЙ ПОЛИЭФИР EASTMAN TRITAN™

Чаша блендера изготовлена из сложного полиэфира Eastman Tritan™ – прочного полимера, не содержащего БФА и используемого для производства бытовых товаров. Он способен выдерживать активное использование и многократную мойку в посудомоечной машине. Изделия из Tritan™ являются ударопрочными и небьющимися, а также сохраняют прозрачность и прочность даже после сотен циклов мытья в посудомоечной машине.



### НАЧАЛО РАБОТЫ

#### ON|OFF

Кнопка ON|OFF (вкл./выкл.) переводит прибор в режим готовности (READY).

#### Режим готовности

По умолчанию блендер включается в ручной режим.

### РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

#### Ручка управления скоростью

Существует 12 настроек скорости – от STIR (перемешивание) до MILL (измельчение).

STIR служит для перемешивания нежных продуктов медленным перемешивающим движением с небольшими паузами для объединения ингредиентов.

MILL – самая высокая скорость, идеально подходящая для перемалывания орехов, круп и семян.

Блендер запрограммирован так, чтобы в ручном режиме блендер мог работать до 6 минут без остановки.

#### ПАУЗА|ПУСК

Приостанавливает и удерживает скорость и таймер до 2 минут. Снова нажмите PAUSE|PLAY, чтобы возобновить работу.

Пауза также включается, если чаша снимается с основания во время использования. Установите чашу на место и нажмите START (пуск), чтобы возобновить работу.

#### Функция повтора

Если при использовании ручного регулятора скорости или по окончании отсчета таймера будет нажата кнопка START, текущая настройка скорости сохраняется на 2 минуты, чтобы позволить быстрое повторение цикла.

При нажатии кнопки START запустится этот повторный цикл.

Если вы хотите удалить предыдущую скорость из памяти, нажмите и удерживайте кнопку START в течение 2 секунд.

#### Ожидание

Через 2 минуты бездействия дисплей выключается автоматически, и кнопка ON|OFF (вкл./выкл.) мигает красным.

Через 5 минут бездействия блендер полностью выключается. Нажмите кнопку ON|OFF, чтобы снова включить таймер.

#### Таймер прямого отсчета

Если таймер не настроен, таймер блендера отсчитывает секунды во время работы. При использовании таймера таким образом блендер остановится через 6 минуты, или же вы можете выключить его вручную.

#### Таймер обратного отсчета

Альтернативой таймеру прямого отсчета является таймер обратного отсчета, когда время работы устанавливается до запуска блендера.

## ЗАДАННЫЕ ПРОГРАММЫ

### PULSE|ICE CRUSH

(импульс/измельчение льда) – 60 секунд

Эта программа оптимизирована для измельчения льда и имеет интеллектуальный датчик, останавливающий мотор, когда лед готов. Этот цикл также идеально подходит для переработки других продуктов, которым требуется внезапное мощное воздействие.

### SMOOTHIE (смюзи) – 60 секунд

Эта программа оптимизирована для перемешивания и взбивания замороженных и жидких ингредиентов одновременно. В функции смюзи используется уникальная технология, перемешивающая более плотные ингредиенты на более низкой скорости, а затем повышающая скорость по мере сгущения ингредиентов. Это происходит несколько раз во время взбивания смюзи. Программа также обеспечивает циркуляцию ингредиентов для максимальной аэрации и достижения нужной консистенции.

### GREEN SMOOTHIE

(зеленый смюзи) – 60 секунд

Программа оптимизирована для измельчения целых крупных ингредиентов, таких как фрукты, зеленые листья и семена, и позволяет смешивать их с другими мягкими и жидкими ингредиентами.

### FROZEN DESSERT

(замороженный десерт) – 60 секунд

Программа оптимизирована для быстрого измельчения и объединения замороженных ингредиентов. Для получения наилучших результатов используйте трамбователь для замороженных десертов.

### SOUP (суп)

Эта предустановленная программа работает для перемешивания и нагрева ингредиентов для приготовления супов. Программа начинает с медленного перемешивания для объединения ингредиентов, а затем переходит на высокую скорость и завершает несколькими отдельными перемешиваниями, чтобы выпустить пузырьки пара, которые могли образоваться в супе.

Не перерабатывайте мясо или морепродукты, используя функцию SOUP.



## ВНИМАНИЕ

*Никогда не взбивайте кипящие жидкости. Дайте температуре понизиться, прежде чем наливать жидкость в чашу для перемешивания.*

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Используется для удаления большинства ингредиентов со стенок и ножей блендера. Добавьте 500 мл теплой мыльной воды и нажмите кнопку AUTO CLEAN. В случае плохо очищаемых, липких или густых ингредиентов, добавьте ½ чайной ложки средства для мытья посуды для повышения эффективности очистки. Чтобы получить наилучшие результаты, мойте чашу блендера таким образом сразу после использования.

## PAUSE|PLAY

Приостанавливает и удерживает программу посередине цикла до 2 минут. Снова нажмите PAUSE|PLAY, чтобы возобновить работу.

Пауза также включается, если чаша снимается с основания во время использования. Установите чашу на место и нажмите START, чтобы возобновить работу.

## ВНИМАНИЕ!

**Дождитесь полной остановки блендера прежде чем снимать чашу с корпуса мотора.**

### СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

- Если объем (во время взбивания) не достигает линии максимума, можно удалить внутреннюю мерную чашку и добавлять масло/жидкости по время работы блендера.
- Включайте блендер только на нужное время – не перевозбивайте ингредиенты.
- Используйте PULSE|ICE CRUSH (импульс/измельчение льда), когда продукты слишком густые или крупные, чтобы перемещаться по чаше блендера.
- Во время перемешивания могут использоваться входящие в комплект лопатка и трамбователь для замороженных десертов. Для этого необходимо удалить мерную чашку. Основная крышка должна оставаться надежно установленной на месте.
- Не превышайте уровень максимальной отметки при добавлении продуктов и жидкостей в блендер.
- Ингредиенты могут прилипнуть к стенкам чаши блендера. Используйте входящую в комплект лопатку, чтобы сдвигать продукты со стенок блендера на ножи (при снятой внутренней чашке) и продолжать взбивание.
- Если во время взбивания сверху на корпусе мотора появится какая-либо влага или жидкость, выключите блендер и отключите его от розетки. Снимите чашу блендера и незамедлительно протрите корпус мотора сухой тканью или бумажным полотенцем.
- Чтобы прекратить взбивание в любой момент или во время какой-либо программы, нажмите кнопку CANCEL (отмена).
- Скорость или функцию можно выбрать в любое время, даже во время работы блендера. Нажмите кнопку новой скорости или программы, и блендер сразу сменит режим работы.
- Максимальное количество льда, которое можно измельчать за один раз, составляет 250 г. (прибл. 1 стандартная формочка для льда).
- После работы 6 минут подряд в ручном режиме блендер автоматически выключится. Это предохранительная функция для защиты мотора.
- Более густые смеси лучше измельчаются в пюре, если чаша наполнена от одной четвертой до половины.
- Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут повредить ножи и чашу блендера.
- Финики и другие сухофрукты могут различаться по твердости и содержанию влаги. При добавлении сухофруктов в смзузи используйте трамбователь в первые 15–20 секунд в режиме SMOOTHIE или GREEN SMOOTHIE.
- Для приготовления орехового молока добавьте 2–3 чашки замоченных и слитых орехов. Используйте режим CHOP (порубить) в течение 15–20 секунд или до равномерного измельчения.
- В случае замоченных орехов, возможно, потребуется использовать лопатку, чтобы помочь движению по мере измельчения орехов ножами. Когда будет достигнуто равномерное измельчение, добавьте 3–4 чашки фильтрованной воды и продолжайте переработку в режиме MLL (перемальвание) еще 2 минуты.
- Слейте через мелкое сито или муслин в большую миску или чашу. Отожмите гущу, чтобы получить максимум молока.
- Замачивать или не замачивать орехи? Это зависит от личных предпочтений – ореховое молоко можно делать как из замоченных, так и из незамоченных орехов. Миндаль является отличным источником белка, но содержит натуральное соединение, которое может не позволить ферментам нашего организма эффективно переваривать орехи. Попробуйте замочить орехи на ночь, чтобы снизить влияние этого соединения. Всегда промывайте замоченные орехи и сливайте жидкость.
- Обжарка орехов для орехового масла позволяет их натуральным маслам выделяться во время перемальвания и обогащать вкус. Некоторые орехи, такие как миндаль и фундук, содержат меньше масла. При необходимости добавьте рисовое масло, масло макадамии или кокоса вовремя измельчения.
- Свежемолотая цельнозерновая мука не хранится так же долго, как магазинная. Это вызвано тем, что внутренние слои зерен содержат насыщенные масла, которые со временем прогоркают под воздействием тепла и влаги.
- Всегда храните муку в герметичном контейнере в сухом и прохладном месте. Во влажном/теплом климате муку можно хранить в холодильнике или морозилке.
- Кукуруза, соевые бобы и другие сухие бобовые и зерновые различаются по содержанию влаги и могут не перемещаться по чаше должным образом во время переработки. Используйте лопатку во время измельчения, чтобы помочь движению.

**ТАБЛИЦА СМЕШИВАНИЯ**

ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА	КОЛИЧЕСТВО	ФУНКЦИИ	ВРЕМЯ
Сухие бобовые и кукуруза (например, соевые бобы, турецкий горох, кукуруза и попкорна)	Перемелите в муку. Используйте для приготовления хлеба, пиццы, кексов, маффинов и мучного кляра.	250–500 г 1 1/4–2 1/2 чашки	Режим MILL	30–60 секунд
Специи	Перемелите в муку. Используйте в комбинации с мукой для хлеба, кексов, мафинов, блинов.	250–500 г 1 1/4–2 1/2 чашки	Режим MILL	1,5–2 минуты
Сырые орехи	Для приготовления молотых специй. Используйте целиком, за исключением палочек корицы, которые необходимо разломить пополам. Храните в герметичных контейнерах.	55–115 г 1/2–1 чашка 8–16 палочек корицы	Режим MILL	1 минута
Обжаренные орехи	Для приготовления ореховой муки. Используйте для кексов, печенья и маффинов.	150–300 г 1–2 чашки	Режим MILL	20–30 секунд
Белый сахар	Для приготовления орехового масла и паст.	300–400 г 2–3 чашки	Режим MILL, используйте трамбователь	1 минута
Сухие бобовые и кукуруза (например, соевые бобы, турецкий горох, кукуруза и попкорна)	Измельчите для приготовления чистой сахарной пудры и глазури.	200 г 2 чашки	Режим MILL	15 секунд
Печенье	Разломите печенье пополам. Измельчите в крошку. Используйте для приготовления основы чизкейков.	250 г	PULSE   ICE CRUSH	6–10 импульсов
Хлебная крошка	Срежьте корки. Порежьте хлеб на кубики 2,5 см. Используйте как панировочные сухари, как ингредиент котлет и тефтели.	120 г (до 3 кусочков)	Режим CHOP	20–30 секунд
Майонез	Смешайте желток, горчицу и уксус или лимонный сок. Медленно добавляйте масло через крышку.	До 4 желтков и 2 чашек масла.	Режим MIX	1,5 минуты
Твердые сыры (например, пармезан или пекорино)	Используйте для соусов.	130 г	Режим CHOP	15–20 секунд

## СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА	КОЛИЧЕСТВО	ФУНКЦИИ	ВРЕМЯ
Сливки	Взбейте сливки до твердых пиков. При желании перед взбиванием добавьте сахар или ваниль.	300–600 мл	Режим MLL	10 секунд
Сырые овощи	Порежьте на кубики 3 см. Используйте в сливочных соусах.	200 г	Режим CHOP	5-10 секунд

### ПРИМЕЧАНИЕ

Эта таблица приведена только в качестве общего руководства.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Мотор не запускается или ножи не вращаются	Убедитесь, что штекер как следует вставлен в розетку.
	Убедитесь, что кнопка ON   OFF и кнопка выбранной функции подсвечены.
	Убедитесь, что чаша блендера и крышка надежно установлены на место.
Продукты измельчаются неравномерно	Это может произойти, когда слишком большой объем продуктов измельчается одновременно. Попробуйте с меньшим количеством и при необходимости измельчайте объем по частям.
	Ингредиенты могут быть слишком крупными. Попробуйте нарезать продукты на меньшие части. Для достижения наилучшего результата ингредиенты должны быть нарезаны на кусочки не более 2 см.
Продукты слишком измельчаются или становятся водянистыми	Попробуйте уменьшить время взбивания. Для большего контроля используйте функцию ICE CRUSH   PULSE (измельчение льда/импульс).
Продукты налипают на ножи и стенки чаши	Смесь может быть слишком густой. Попробуйте добавить больше жидкости и/или уменьшить скорость перемешивания.
Блендер перегружен.	Этот блендер оснащен защитой мотора для защиты от перегрева и перегрузки. При срабатывании на дисплее будет мигать OVERLOAD PROTECTION (защита от перегрузки) и блендер будет в нерабочем состоянии.
	После срабатывания включите блендер кнопкой ON   OFF (вкл./выкл.) на панели управления и отсоедините блендер от розетки. Подождите несколько минут и снова подсоедините и включите блендер.
	Если на дисплее по-прежнему будет мигать OVERLOAD PROTECTION, повторите эти операции и оставьте блендер как минимум на 20–30 минут. Когда OVERLOAD PROTECTION исчезнет с дисплея, блендер можно будет снова использовать.
	Мы рекомендуем взбивать продукты меньшими порциями или нарезать продукты меньшими партиями.



## УХОД И ЧИСТКА

### Чаша и крышка

Чтобы сохранять чашу в чистоте и не допускать высыхания продуктов на ножах и стенках чаши, как можно скорее после использования выполняйте описанные ниже операции:

- Смойте большинство ингредиентов с чаши и крышки.
- Добавьте 500 мл теплой воды и нажмите кнопку AUTO CLEAN (автоочистка). Если густые или липкие ингредиенты требуют более тщательного мытья, добавьте несколько капель средства для мытья посуды.
- Снова сполосните чашу и/или вымойте отдельной в теплой мыльной воде мягкой тканью или ершиком для бутылок.
- После мытья обязательно смойте все средство для посуды.
- Лучше всего мыть чашу сразу после использования.

### Стерилизация

Рекомендованный раствор для стерилизации – 1,5 чайной ложки хозяйственного отбеливателя в 8 чашках (2 литрах) чистой прохладной воды, размещенные в соответствии с инструкциями на упаковке отбеливателя. Выполните следующие операции:

1. После выполнения цикла автоматической очистки в соответствии с приведенными выше инструкциями добавьте половину (4 чашки/1 л) рекомендованного раствора в чашу. Установите крышку на место и нажмите AUTO CLEAN, чтобы запустить цикл автоочистки.
2. Дайте постоять 1 минуту и вылейте раствор.
3. Замочите крышку, внутреннюю крышку, а также лопатку и трамбователь для замороженных десертов, если они использовались, в оставшейся половине раствора на 2 минуты.
4. Установите пустую чашу и крышку на основание блендера и включите ручной цикл MIX на 10–20 секунд, чтобы избавиться от лишней влаги в рабоне шожей.
5. Прогрите внешние поверхности крышки, чаши и основания мягкой тканью, смоченной в растворе.
6. Не споласкивайте после стерилизации. Дайте высохнуть перед уборкой на хранение. Промойте чистой водой перед следующим использованием.

### Корпус мотора

Протрите корпус мотора мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

### Чистящие средства

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки корпуса мотора или чаши, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

### Посудомоечная машина

Чашу и крышку блендера можно мыть в посудомоечной машине на стандартном цикле.

Чашу можно размещать на нижней полке, а крышку и внутреннюю крышку можно мыть только на верхней полке.

### Устойчивые пятна и запахи от пищи

Продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба и некоторые овощи (например, морковь), могут оставить запах или пятна на чаше и крышке.

Чтобы удалить их очистите чашу и крышку в соответствии с инструкциями автоматической очистки (AUTO CLEAN). Добавьте 2 столовые ложки соды и ½ чашки (125 мл) уксуса в чашу и дайте смеси вспениться в течение 1 минуты. Очистите чашу и крышку этой смесью, используя мягкую посудную щетку. Добавьте 2 чашки теплой воды и оставьте на 5 минут. Установите чашу на основание блендера. Установите крышку и нажмите кнопку AUTO CLEAN. Тщательно прополощите чашу и дайте ей высохнуть. Храните чашу открытой (без крышки), чтобы воздух мог свободно циркулировать.

### Сухое перемальвание

Перемальвание твердых ингредиентов, таких как специи, орехи, сахар, кофе и т. д., приведет к царапинам и помутнению внутренних поверхностей чаши.

Некоторые специи и травы выделяют ароматические масла, которые могут изменить цвет чаши или оставить запах.

Это только визуальный эффект перемальвания таких ингредиентов, который не влияет на рабочие характеристики чаши.

### Хранение

Храните блендер в вертикальном положении с чашей, установленной на корпус мотора или рядом с ним. Не кладите ничего сверху. Для обеспечения циркуляции воздуха держите крышку открытой.





Sage™ by Heston Blumenthal® Customer Service Centre  
B.T.U. Company Ltd.  
Phone number: +371 6779 0720  
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2016.

BBL915 A16