

*the Q*TM

SBL820



- UK USER GUIDE
- DK BETJENINGSVEJLEDNING
- SE INSTRUKTIONSBOK
- NO INSTRUKSJONSBOOK
- FI OHJEKIRJA

Sage[®]



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 5 Components
- 6 Functions
- 8 Blending Chart
- 9 Troubleshooting
- 10 Care & Cleaning

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using for the first time ensure your electricity supply is the same as shown on

the label on the underside of the appliance

- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely discard the protective cover fitted to the power plug.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the edge and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet and unplug

at the power outlet when the appliance is not in use.

- Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged and maintenance other than cleaning is required please contact Sage Customer Service or visit sageappliances.com
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Always ensure the appliance is properly assembled as per instruction before use. Using the appliance without being properly assembled may cause

product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.

- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from moving or rotating parts during operation.
- Do not use the appliance for anything other than food and/or beverage preparation.
- In order to avoid the possible hazard of the appliance starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protection, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the appliance to a circuit that can regularly switch the appliance on and off.
- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- The appliance can be used by persons with reduced physical or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

- Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Be careful when handling and cleaning blades, as they are very sharp. Mishandling of the blades may cause injury.
- Avoid putting the cup or jug on the motor base while the motor is still spinning.
- Do not operate without any ingredients in the cup or jug.
- Never attempt to operate with damaged blades, or with utensils, or any foreign objects inside the cup or jug.
- Do not put the cup or jug in extremes of heat or cold, for example placing a cold jug into hot water, or vice versa.
- Lid must be firmly secured to the jug before operation to ensure internal contents do not escape, spray or overflow.
- Do not remove the jug from the motor base while blender is in use.
- Do not use blender while **OVERLOAD PROTECTION** is flashing on the LCD. If this occurs, unplug the blender and wait for 30 minutes until the motor has cooled. Once cooled, you will be able to use the blender as usual again.
- Be careful when pouring hot liquids into the blender as splashing may occur due to the creation of steam.
- When blending hot liquids, ensure the inner measuring cap is in place. The cap will protect you from hot liquids splashing out during blending and includes vents designed to relieve pressure and avoid steam build-up.
- Be careful when removing the lid after blending hot liquids as steam may become trapped and be ejected out of the jug when the lid is removed.
- Strictly observe the reduced capacity limit for blending hot ingredients. Failing to follow this instruction may cause personal injury with burns from hot liquid.
- Never blend hot ingredients or liquids using the vacuum blending feature (vacuum blending is an optional feature achieved through the use of the Sage vacuum pump, supplied separately).
- Never use attachments or accessories that are not supplied with this product, or that have been authorised by Sage for use on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or pose a safety risk.
- For optional accessories authorised by Sage to be used on this product, please read all instructions supplied with the accessory in conjunction with

the instructions contained in this booklet.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

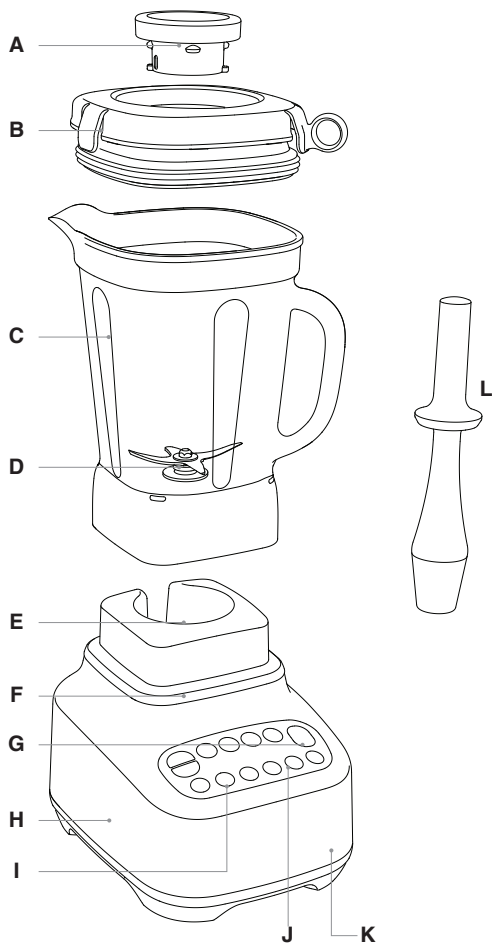


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. Inner measuring cup
- B. High performance lid
- C. 2.0 Litre BPA-Free* jug
- D. Extra-wide, heavy duty blade and bowl system
- E. Heavy duty metal coupling
- F. Heavy duty 2400W motor
- G. LCD indicator with timer
- H. Durable base
- I. 4 preset programs
- J. 5 speed settings
- K. Overload protection
Resettable thermal fuse
for motor protection.

ACCESSORIES

- L. Tamper

COPOLYESTER MATERIAL

This blender jug is made with copolyester, which is a tough, BPA-free polymer used to make housewares products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Breville Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole for easy removal from the wall outlet.

*Breville makes its BPA Free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission Regulation No 10/2011. BPA Free Material is used in all parts that come into contact with food.



Rating Information

220-240V~ 50/60Hz 1200-1300W



Functions



GETTING STARTED

Ready mode

Press ON | OFF button to power the unit to READY mode.

Sleep

After 2 minutes of inactivity, LCD powers off, and the ON | OFF button flashes red.

After 5 minutes of inactivity, the blender turns power OFF. Press the ON | OFF button to reactivate the blender.

CANCEL

The CANCEL function stops the pre-set program or selected speed setting and sets the time to 0.

Speed Control Selection

There are 5 electronic speed buttons from MIX through to MILL.

MIX combines more delicate foods with a folding motion, and is good for combining wet and dry ingredients.

MILL is the fastest setting and is ideal for breaking down ingredients to mill grain to flour, make nut milk and other finely blended mixtures.

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button.



WARNING

Never blend boiling hot liquids. Allow temperature of ingredients to cool down to room temperature before placing into blender jug.

PRESET PROGRAMS

PULSE | ICE CRUSH

A program of continuous pulsing designed to chop food into an even consistency or crush ice cubes.

SMOOTHIE

For dairy-based smoothies. A combination of speeds and pulses designed to combine and aerate ingredients into a smooth and creamy texture.

GREEN SMOOTHIE

For blending whole fruits/vegetables into a smooth beverage. A combination of high speed profiles breaks down tough fibres into very fine particles. Use the tamper if ingredients become wedged.

SOUP

This program is exclusively for creating a Cold to Hot Soup—turning whole ingredients at ambient temperature into a smooth, hot soup. Primarily a high speed program, the program will finish with a slow stir to remove steam bubbles.



NOTE

Raw foods such as meats and seafood need to be cooked prior to using the SOUP program.



WARNING

Do not add hot ingredients when using the SOUP program.

If the blender is running and you press a different preset button, it will switch to that program without stopping. If a program is running and you press the same program button again, it will pause that program and timer. To resume press the same program button again.

CLEAN

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 4 cups of warm soapy water to the blender jug and press the CLEAN button. For harder to clean, sticky or thick ingredients, add ½ teaspoon of liquid dish detergent for extra cleaning power. For best results, clean the blender jug this way immediately after use.



Tips

- The inner measuring cap can be removed and oils/liquids or other ingredients added during blending. Extreme care must be taken as depending on the mixture and speeds of operation, splashes can eject from the Lid. It is not suggested to remove the inner measuring cap when blending hot liquids.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required - do not over blend ingredients.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- The tamper accessory can be used during blending by removing the inner measuring cap. Always make sure the main lid stays firmly in place.
- Ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push food back onto the blades with the main lid on (inner cap removed), use the tamper provided to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid spills on top of the motor base during blending, turn the blender off and unplug from the outlet. Remove the blender jug, and wipe motor base immediately with a dry cloth or paper towel.
- The optimum amount of ice cubes that the blender can process in the jug is 250g (approximately 1 standard ice tray).
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is ¼ to ½ full.
- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.
- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4–5 seconds to spin foods out from under blades.



Blending Chart

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Grains & seeds	Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.	250g–630g 1–3 cups	MILL speed	30–60 seconds
Dried legumes & corn e.g. soy beans, chickpeas, popping corn	Mill into flour. Use in combination with plain or self-raising flour for breads, cakes, muffins, pancakes.	250g–630g 1–3 cups	MILL speed	30–60 seconds
Spices	To make ground spices. Use whole spices except for cinnamon quills that need to be broken half. Store in airtight containers.	minimum ¼ cup 8–16 cinnamon sticks	MILL speed	20–30 seconds
Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, biscuits and muffins.	100g–500g ½–3 cups	MILL speed	8–15 seconds
Roasted nuts	To make nut butters and spreads.	300g–500g 1½–3 cups	PUREE speed, use tamper	1 minute
White sugar	Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.	100g–200g 1–2 cups	MILL speed	15–30 seconds
Biscuits/cookies	Break biscuits/cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	250g	PULSE ICE CRUSH	20–30 seconds
Bread crumbs	Remove crusts. Cut bread into 2½ cm cubes. Use in crumb coatings, stuffings or in meatballs and meat patties.	120g–400g (up to 5 slices)	MIX speed	20–30 seconds
Mayonnaise	Mix the egg yolk, mustard and vinegar or lemon juice. Add oil slowly through the lid. Use for dressing.	Up to 4 egg yolks and 2 cups of oil.	MIX speed	1 min 30 sec
Hard cheeses (like Parmesan and Pecorino)	Cut into 3cm cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.	Maximum 250g	CHOP speed	15–25 seconds
Cream	Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.	300–600mL	CHOP speed	25–60 seconds
Raw vegetables	Peel and cut into 2cm cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, bolognese, stews and casseroles.	200g	CHOP speed	4–6 seconds

Dry milling

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug. This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Avoid over-processing spices though. Essential oils found in spices when combined with heat can damage the jug surface.

This blending chart should be used as a guide only.



Troubleshooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate

- Check the blender jug and lid are securely in place.
- Check that the power plug is properly inserted into the power outlet.
- Check the ON | OFF button and selected function button is illuminated.

Food is unevenly chopped

- Use the Tamper when blending to help move the ingredients around.
- Reduce the speed so the blades have more chance of grabbing the food
- This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary.
- The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 2cm.

Food is chopped too fine or is watery

- Try blending for shorter period of time or slower speeds.
- Use the ICE CRUSH | PULSE function for better control.

Food sticks to blade and jug

- The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.

Food stuck under blades

- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4–5 seconds to spin foods out from under blades.

Blender overloaded

- This blender has a motor protection feature to protect against over heating and/or over current use. When activated OVERLOAD PROTECTION will flash on the LCD and the blender will be inoperable.
 - If activated, turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel, switch of at the wall and unplug the blender. Wait a few minutes then re-plug and power ON the blender.
 - If OVERLOAD PROTECTION is still flashing, repeat and leave the blender to cool down for at least 20–30 minutes. Once OVERLOAD PROTECTION has disappeared from the screen the blender is ready to be used again.
 - We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller pieces.
-



Care & Cleaning

Jug and Lid

To avoid food drying on blades, jug and lid, follow the below steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the jug and lid.
- Add 1L of warm water and 1–2 drops of detergent and press the CLEAN button.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.



WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of your jug if being exposed to it for a longer period. Always clean your blender jug immediately after processing citrus rind.

Motor base

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

Cleaning agents

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

Dishwasher

The blender jug, tamper and lid can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the tamper should be on the top shelf only.

Stubborn food stains and odours

Strong smelling foods such as garlic and fish, and some vegetables such as carrots, may leave an odour or stain.

2 Litre jug

To remove, clean the jug and lid using the CLEAN instructions. Add 2 tablespoons bicarbonate of soda and ½ cup (125mL) vinegar into jug and let the mixture froth for 1 minute. Scrub the jug and lid with the mixture using a soft dishwashing brush. Add 2 cups warm water and allow to stand for 5 minutes. Attach jug to blender base. Secure lid and then press the CLEAN button. Thoroughly rinse the jug, and allow to air dry. Store jug and lid with the lid off to allow air to circulate.

Dry milling

Milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug. Some spices and herbs release aromatic oils that may discolour the jug or leave an aroma. These are cosmetic results from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Storage

Store your blender upright with the blender jug assembled on the motor base, or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.



Indholdsfortegnelse

- 12 Sikkerhedsanvisninger
- 16 Komponenter
- 17 Funktioner
- 19 Blandingsskema
- 20 Problemløsning
- 21 Rengøring og Vedligeholdelse
- 22 Garanti og Service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

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

SIKKERHEDS- ANVISNINGER

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

- En komplet betjeningsvejledning er tilgængelig på sageappliances.com

- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, skal du kontakte dit lokale elselskab.
- Fjern al emballage og mærkater før apparatet bruges første gang.
- For at undgå en kvælningsfare blandt små børn skal det beskyttende omslag på stikket fjernes og smides ud.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller i både og brug det ikke udendørs.
- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Placer ikke apparatet nær kanten af en bordplade. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gasblus, en kogeplade eller med kontakt til en varm ovn.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på bordpladen, og sørg for at den aldrig bliver knudret. Hold ledningen væk fra varmeafgivende apparater, såsom: en tændt kogeplade.
- Sørg altid for, at apparatet er slukket på stikkontakten og at stikket er taget ud, hvis apparatet

- efterlades uden opsyn, ikke skal bruges eller hvis det skal flyttes - og før rengøring, ved montering, demontering og når apparatet skal opbevares.
- Det anbefales at inspicere apparatet jævnlige. Brug ikke maskinen hvis ledningen, stikket eller maskinen er beskadiget på nogen måde.
 - Ved beskadiget dele på maskinen kontaktes butikken, hvor maskinen er købt eller Sage kundeservice.
 - Reparationer, indgreb i apparatet og skift af strømledningen må kun gennemføres af vores kundeservice eller andet hertil uddannet fagpersonale.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Vedligeholdelse og rengøring må ikke udføres af børn – medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
 - Maskinen og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret stikkontakt. Dit Sage® apparat skal tilsluttes en jordforbunden stikkontakt, 13 amp. Den skal være lettilgængelig, så apparatets forbindelse til el-nettet kan afbrydes hurtigt i nødstilfælde.
 - Brug ikke andet tilbehør end det, der følger med.
 - Betjen ikke apparatet på anden måde end den tilsigtede og beskrevne i denne folder.
 - Flyt ikke apparatet under brug.
 - Rør ikke ved varme overflader. Lad maskinen køle af, før du flytter eller rengør dele.
 - Maskinen må ikke bruges af børn. Sørg for at maskinen og dens ledning placeres et sted, der er utilgængeligt for børn.
 - Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring eller viden - eller af børn medmindre de er blevet vejledt og instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
 - Apparatet må ikke betjenes af børn.
 - Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug.
 - Lad motoren hvile i 1 minut mellem hver brug.
 - Vær forsigtig, når du håndterer og rengør knivbladene, da de er meget skarpe. Forkert brug kan forårsage skade.
 - Undgå at placere bæger eller knivenhed på motorenheden, imens apparatet stadig kører.
 - Betjen kun blenderen, hvis der er mad eller væske i blenderkanden eller målebæger.
 - Betjen ikke blenderen, hvis knivene er beskadiget, og put ikke redskaber eller

- andre fremmedlegemer ned i blenderkanden eller målebægeret.
- Udsæt ikke blenderen for ekstrem varme eller kulde ved for eksempel at placere en kold kande i varmt vand og omvendt.
 - Rystelser under brug kan få apparatet til at bevæge sig.
 - Sørg altid for, at blenderens låg er sat ordentligt på plads på blenderkanden, før den tages i brug. Dette er for at sikre, at blenderkandens indhold ikke løber ud eller over.
 - Fjern ikke blenderkanden fra motorenheden, mens den er i brug.
 - Brug ikke blenderen, mens OVERLOAD PROTECTION blinker på LCD-skærmen. Hvis dette forekommer, træk stikket ud af apparatet og lad motoren køle ned i 30 minutter. Når apparatet er nedkølet, kan det bruges igen som normalt.
 - Vær forsigtig, når du hælder varme væsker ned i blenderkanden, da væsken kan sprøjte på grund af dampudvikling.
 - Sørg for, at målebægeret er placeret korrekt, når du blander varme væsker. Målebægeret beskytter mod stænk fra den varme væske og har ventiler, som er fremstillet til at lette trykket samt undgå dampudvikling.
 - Tag højde for blenderens begrænsede kapacitet i forhold til at blende varme væsker. Overholdes anvisningerne ikke, kan det forårsage personskade og forbrænding fra varmt væske.
 - Brug aldrig vakuum samtidig med, du blander varme ingredienser eller væsker. (Vakuumpumpe er en tilvalgsfunktion, som opnås ved brug af Sage vakuumpumpe, og kan købes separat).
 - Brug kun originalt tilbehør og dele, som medfølger dette apparat, eller som er godkendt af Sage til brug sammen med dette apparat. Overholdes anvisningerne ikke, kan det forårsage produktskade, funktionsfejl eller udgøre en sikkerhedsrisiko.
 - For valgfrit tilbehør, der med autorisation fra Sage kan bruges med dette apparat, læs venligst alle instruktionerne som medfølger sammen med tilbehøret, og sammenhold disse med instruktionerne i denne manual.
 - Brug kun blenderkanden, låget, beholdere, knivsamling og tilbehør som medfølger denne blender. Brug af tilbehør, som ikke er fremstillet eller godkendt af Sage, kan forårsage brand, elektrisk chok eller andre skader.



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

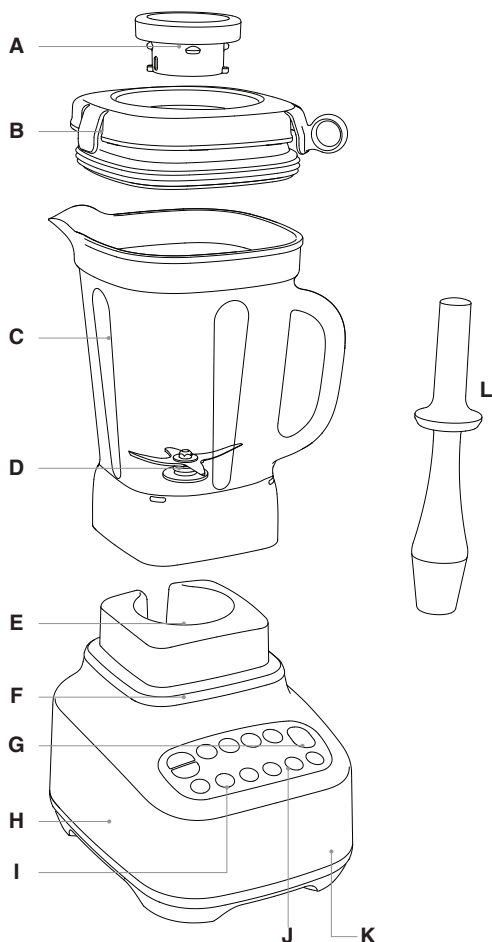


For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen og stikket ikke sænkes i vand eller komme i kontakt med fugt.

BRUGSANVISNINGEN SKAL GEMMES



KOMPONENTER



- A. Målebæger
- B. High performance låg
- C. 2,0 liter BPA-fri* kande
- D. Ekstra bredt, slidstærkt kniv- og skålsystem
- E. Slidstærk metalkobling
- F. Slidstærk 2400 W motor
- G. LCD-skærm med timer
- H. Solid base/motorenhed
- I. 4 forudindstillede programmer
- J. 5 hastighedsindstillinger
- K. Overbelastningsbeskyttelse
- L. Nulstilling af termosikring til beskyttelse af motoren.

TILBEHØR

- M. Tamper

CO-POLYESTER

Denne blenderkande er fremstillet af slidstærkt co-polyester og er BPA-fri. Kanden er egnet til maskinopvask og særligt modstandsdygtig over for stød, slag og ridser.

SAGE ASSIST™ STIK

Med dit nye Sage-produkt medfølger et unikt Assist™ stik, som er nemt at trække ud af kontakten.

*Dette Sage-produkt erklæres BPA-fri, baseret på kontroller udført på alle plastikdele, som kommer i kontakt med mad og i henhold til EU kommissionsbestemmelse NR. 10/2011. BPA-fri materiale anvendes i alle plastikdele, der kommer i kontakt med mad.



220-240V~ 50/60Hz 1200-1300W



FUNKTIONER



KOM GODT I GANG

Klar-tilstand

Gør apparatet klar til brug ved at trykke på ON/OFF-knappen (READY)

Inaktivitet

Efter 2 minutters inaktivitet slukker LCD-skærmen og ON/OFF-knappen lyser rødt. Efter 5 minutters inaktivitet slukker blenderen helt. Tryk på ON/OFF for at tænde apparatet igen.

Annullere (CANCEL)

Ved at trykke på CANCEL stopper man det forudindstillede program eller den valgte hastighed og sætter tiden på 0.

Hastighedsindstillinger

Der er 5 elektroniske hastighedsindstillinger, fra MIX til MILL.

MIX blander de mere sarte fødevarer med en langsom bevægelse – og er god til at blande våde og tørre ingredienser. MILL er den hurtigste indstilling og er ideel til at male korn til mel, lave mandelmælk, og andre fintblendede blandinger.

Vælg den påkrævede hastighed: 1 – 5.



ADVARSEL

Blend aldrig kogende væsker. Lad temperaturen falde til stuetemperatur, før væsken hældes i blenderkanden.

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

PULS / ISKNUSER (PULS / ICE CRUSH)

Programmet er ideelt til at hakke ingredienser i jævne stykker og til at knuse is.

SMOOTHIE

Til smoothies baseret på mejeriprodukter. En kombination af bevægelse og hastighed, der forbinder og ilter ingredienserne, så konsistensen bliver blød og cremet.

GRØN SMOOTHIE (GREEN SMOOTHIE)

Programmet er ideelt til at blende hele frugter/grøntsager. Nedbryder fibre til fine, små partikler. Brug tamperen, hvis ingredienserne sætter sig fast.

SUPPE (SOUP)

Programmet er udelukkende beregnet til at lave varm suppe. Omformer hele ingredienser ved stuetemperatur til en blød, varm suppe. Primært et højhastighedsprogram, men programmet afslutter ved lav hastighed for at fjerne luftbobler.



BEMÆRK

Rå ingredienser som eksempelvis fisk og skaldyr skal tilberedes, inden man bruger SOUP-programmet.



ADVARSEL

Tilføj ikke varme ingredienser, imens du bruger SOUP-programmet.

Hvis blenderen kører, og du trykker på en anden indstilling, vil apparatet skifte over på den valgte indstilling uden at stoppe. Hvis et program kører, og du trykker på den samme knap igen, vil programmet og timeren gå på pause. Tryk på den samme knap igen, for at genoptage programmet.

RENS (CLEAN)

Bruges til at fjerne de fleste ingredienser fra blenderens kanter og knive. Tilsæt 4 kopper varmt sæbevand og tryk på CLEAN-knappen. Tilsæt ½ teskefuld opvaskemiddel ved ingredienser, der er svære at fjerne, klistrede eller kompakte. Rengør blenderkanden umiddelbart efter brug, for at få de bedste resultater.



Tips

- Målebægeret kan fjernes og olie/væsker kan tilføjes under drift. Udvis stor forsigtighed, da det kan sprøjte fra låget, alt afhængig af væsken og hastigheden. Det anbefales ikke at fjerne bægeret, når der blendes varme væsker.
- Overskrid ikke MAX-markeringen, når mad og væske tilsættes blenderen.
- Lad kun blenderen køre i så lang tid, som det påkræves – blend ikke ingredienserne i for lang tid.
- Brug PULSE / ICE CRUSH-knappen, når maden er for tyk eller grov til at køre rundt i blenderkanden.
- Tamperen kan bruges, når du blander, ved at fjerne målebægeret. Sørg altid for, at låget sidder solidt på plads.
- Ingredienserne kan sætte sig fast på kandens sider. For at skubbe maden tilbage på kniven, mens låget er på (og målebægeret er fjernet), skal du bruge tamperen, der medfølger, til at skrabe kandens sider, før du fortsætter med at blende.
- Hvis der under drift spildes væske på basen, sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten. Fjern blenderkanden, og tør øjeblikkeligt basen af med en tør klud eller et stykke køkkenrulle.
- Det maksimale antal isterninger, som kan blendes på én gang, er 250 g (cirka 1 almindelig isterningebakke).
- Tykkere blandinger bliver lettere til en puré, hvis kanden er ¼ til ½ fuld.
- Brug ikke metalredskaber, da de kan beskadige knivene eller blenderkanden.
- For at fjerne ingredienser, der ikke kan skrubes fri under knivene, skal låget sættes på blenderen, som så sættes på den højeste hastighed i 4-5 sekunder, så ingredienserne under knivene kommer fri.



BLANDINGSSKEMA

FØDEVARE	TILBEREDNING OG BRUG	MÆNGDE	FUNKTIONER	TID
Korn og kerner	Males til mel. Bruges til brød, pizzadej, kager, muffins og dej med mel.	250-630 gram 1-3 kopper	MILL-hastighed	30-60 sekunder
Tørrede bælgfrugter og majs, f.eks. sojabønner og kikærter	Males til mel. Bruges sammen med almindeligt mel til brød, kager, muffins og pandekager.	250-630 gram 1-3 kopper	MILL-hastighed	30-60 sekunder
Krydderier	Bruges til at lave fine krydderier. Brug hele ingredienser med undtagelse af kanelstænger, der skal brækkes midt over. Opbevares i en lufttæt beholder.	Minimum ¼ kop 8-16 kanelstænger	MILL-hastighed	20-30 sekunder
Rå nødder	Bruges til at lave nøddemel. Anvendes i kager, småkager og boller.	100-500 gram ½ - 3 kopper	MILL-hastighed	8-15 sekunder
Ristede nødder	Bruges til nøddesmør	450-500 gram 2-3 kopper	BLEND-hastighed, brug spartien	1 minut
Hvidt sukker	Males til flormelis eller puddersukker	100-200 gram 1-2 kopper	MILL-hastighed	15-30 sekunder
Småkager/cookies	Knæk småkager/cookies halvt over. Brug det til cheesecakefyld.	250 gram	PULSE/ICE-program	20-30 sekunder
Brødkrummer	Fjern skorperne. Skær brødet i terninger på 2,5 cm. Anvendes til panering, fyld eller kødboller/hakkebøffer.	120-400 gram (op til 5 skiver)	MIX-hastighed	20-30 sekunder
Mayonnaise	Bland æggeblommer, sennep og eddike eller citronsaft. Tilsæt langsomt olie gennem låget. Brug til dressing.	Op til 4 æggeblommer og 2 kopper olie	MIX-hastighed	1,5 minut
Hårde oste (fx parmesan eller pecorino)	Skæres i terninger på 3 cm. Bruges i cremede saucer og pastaretter.	Max 250 gram	CHOP-hastighed	15-25 sekunder
Fløde	Pisk fløden til fast skum. Tilsæt sukker eller vanilje, hvis det ønskes, bør du blander.	300-600 ml	CHOP-hastighed	25-60 sekunder
Rå grøntsager	Skrælles og skæres i tern på 2 cm. Hakkes fint. Bruges til fars, fyld, bolognese og gryderetter.	200 gram	CHOP-hastighed	4-6 sekunder

Tør formalig

Bemærk, at når hårde ingredienser som krydderier, nødder, sukker, kaffe, korn mm. males, vil det medføre ridser. Dette skyldes typen af ingredienser og påvirker ikke kandens funktionalitet.

Undgå at overdrive bearbejdning af krydderier. Krydderier indeholder essentielle olier, som kombineret med varme kan beskadige kandens overflade.

Oversigten ovenover skal kun bruges vejledende.



FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Motoren vil ikke starte eller kniven drejer ikke rundt	<ul style="list-style-type: none">• Tjek at blenderkanden og låget er sat korrekt på plads.• Tjek ON/OFF-knappen og om den valgte funktionsknap lyser op.• Tjek at stikket er sat korrekt ind i stikkontakten.
Maden er ikke jævnt hakket	<ul style="list-style-type: none">• Brug tamperen til at flytte rundt på ingredienserne, når du blander.• Sænk hastigheden, så knivene bedre kan få fat i ingredienserne.• Det kan ske, hvis en for stor mængde mad blendes på én gang. Prøv at blende en mindre mængde af flere omgange i stedet for.• Ingredienserne er muligvis for store? Prøv at skære dem i mindre stykker. For at få de bedste resultater bør ingredienserne ikke være større end 2 cm.
Maden er hakket for fint eller er våd	<ul style="list-style-type: none">• Prøv at blende i kortere tid. Brug ICE CRUSH / PULSE-funktionen for at opnår en bedre kontrol.
Maden klister sig fast til kniv og kande	<ul style="list-style-type: none">• Blandingen kan være for tyk. Prøv at tilføje mere væske og/eller brug en lavere hastighed.
Der sidder mad fast under knivenheden	<ul style="list-style-type: none">• For at fjerne ingredienser, som ikke kan skrubes fri under knivene, skal låget sættes på blenderen, som så sættes på den højeste hastighed i 4-5 sekunder, så ingredienserne kan komme ud.
Overbelastning af blenderen	<ul style="list-style-type: none">• Blenderen har en funktion, der beskytter mod overophedning og/eller overforbrug. Når den er slået til, vil OVERLOAD PROTECTION blinke på LCD-skærmen, og blenderen vil ikke kunne bruges.• Hvis dette sker, skal blenderen slukkes ved at trykke på ON/OFF-knappen på kontrolpanelet og på stikkontakten og ledningen tages ud. Vent et par minutter og sæt derefter stikket tilbage i kontakten, tænd og tryk på ON på blenderen.• Hvis OVERLOAD PROTECTION fortsat blinker, skal samme procedure gentages og blenderen skal stå i mindst 20-30 minutter. Når der ikke længere er OVERLOAD PROTECTION på skærmen, er blenderen klar til brug igen.• Vi anbefaler at blende i mindre portioner eller at skære ingredienserne ud i mindre stykker.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

KANDE OG LÅG

For at undgå indtørret mad på knive, kande og låg, skal du følge disse trin hurtigst muligt efter brug:

- Skyld det meste af maden af kanden og låget.
- Tilsæt 1 liter varmt vand og 1-2 dråber opvaskemiddel og tryk på CLEAN-knappen.
- Skyl kanden og låget af igen og/eller vask det i varmt sæbevand med en blød klud eller en flaske-/opvaskeborste.



ADVARSEL

Citrusolie kan i længden skade kandes materiale. Rengør altid kanden umiddelbart efter brug.

MOTORENHED

Brug en blød, fugtig klud til at rense motorenheden og tør grundigt apparatet af efterfølgende. Tør overskydende madrester af fra ledningen.

RENGØRINGSMIDLER

Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller grove skuresvampe på hverken motorenheden eller kanden, da det kan ridse overfladen. Brug kun varmt sæbevand.

OPVASKEMASKINE

Blenderkanden, låget og tamperen må gerne vaskes i en opvaskemaskine. Kanden placeres på den nederste hylde, mens tamperen skal placeres på den øverste hylde.

GENSTRIDIGE FØDEVAREPLETTER OG LUGTE

Fødevarer med en kraftig lugt såsom hvidløg og fisk og visse grøntsager, som eksempelvis gulerødder, kan efterlade pletter eller lugte.

BLENDERKANDE

For at fjerne lugt og pletter skal kanden og låget rengøres ved at følge disse CLEAN-anvisninger:

1. Tilsæt 2 spsk. natron og 125 ml eddike i kanden og lad blandingen stå og skumme i 1 minut.
2. Skrub kande og låg med blandingen med en blød opvaskeborste.
3. Tilsæt 500 ml varmt vand og lad blandingen stå i 5 minutter.
4. Sæt kanden fast til motorenheden. Sæt låget på og tryk derefter på CLEAN-knappen.
5. Skyl grundigt kanden efterfølgende og lad den lufttørre.
6. Opbevar kanden uden at låget er sat på, så der kommer frisk luft ind i kanden.

TØR FORMALING

Hvis hårde ingredienser som krydderier, nødder, sukker, kaffe, korn mm. males, vil det medføre ridser på indersiden af kanden. Nogle krydderier og urter indeholder olier, der kan misfarve kanden eller efterlade en lugt. Det skyldes typen af ingredienser og påvirker ikke kandes funktionalitet.

OPBEVARES

Opbevar din blender i en opretstående stilling med kanden placeret på motorenheden eller ved siden af den. Læg ikke noget ovenpå blenderen. For at der kan komme luft ind i kanden, skal låget være taget af.

GARANTI OG SERVICE

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabriktions- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløse og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

GARANTIEN DÆKKER IKKE:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabriktions- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.



Forbehold for trykfejl



INNEHÅLLSFÖTECKNING

- 24 Säkerhetsanvisningar
- 28 Komponenter
- 29 Funktioner
- 31 Blandningsschema
- 32 Felsökning
- 33 Rengöring och underhåll
- 34 Garanti och service

SAGE® REKOMMENDERAR SÄKERHETEN FÖRST

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV.

- En komplett användarmanual är tillgänglig på sageappliances.com

- Innan du använder maskinen för första gången, se till att din elförsörjning är densamma som visas på typskylten på apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta ditt elbolag
- Avlägsna allt förpackningsmaterial och reklametiketter innan du använder apparaten för första gången.
- För att undvika kvävningrisk för små barn, tag av och släng bort transportskyddet som sitter på stickkontakten.
- Apparaten är endast för hushållsbruk. Använd inte apparaten till annat än det avsedda ändamålet. Använd inte apparaten i fordon eller i båtar och använd den inte utomhus.
- Linda ut sladden helt före användning.
- Placera inte apparaten nära kanten på köks-bänken eller bordet när den är igång. Se till att den står på en plan yta som är ren och torr.
- Placera inte apparaten nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphettade ytor eller bli trasslig.
- Se alltid till att apparaten är AVSTÄNGD (OFF) och dra ur stickkontakten ur vägguttaget

- när Sage the Boss to Go lämnas obebakad, inte används, före rengöring, före försök att flytta på maskinen, före montering, demontering och vid förvaring.
- Kontrollera med jämna mellanrum att kontakten och själva apparaten för eventuella skador. Vid skadade delar får apparaten under inga omständigheter användas. Kontakta butiken där apparaten är inköpt.
 - Vid skadade delar på maskinen, kontaktas butiken, där man köpt maskinen eller Sage kundservice.
 - Reparationer, ingrepp på apparaten och byte av strömledningen får endast utföras av vår kundservice eller annan för detta utbildad fackpersonal.
 - Låt inte barn leka med apparaten.
 - Underhåll och rengöring får inte utföras av barn – om de inte är äldre än 8 år och är under uppsyn.
 - Maskinen och sladden ska förvaras på en plats, som är otillgänglig för barn under 8 år.
 - Apparaten får bara tillslutas till en korrekt installerad stickkontakt. Din Sage apparat ska anslutas till en jordad stickkontakt, 13 amp. Den ska vara lättillgänglig så att apparatens förbindelse till elnätet snabbt kan brytas i en nödsituation.
 - Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
 - Försök inte att använda apparaten på annat sätt än det avsedda och som beskrivs i detta häfte.
 - Flytta inte apparaten under användning.
 - Vidrör inte heta ytor. Låt produkten svalna innan du flyttar eller rengör delarna.
 - Maskinen får inte användas av barn. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
 - Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap och erfarenhet, eller av barn såvida de inte har övervakats eller har fått instruktioner för hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
 - Apparaten får inte användas av barn.
 - Lämna inte apparaten utan uppsyn, när den inte används.
 - Låt motorn vila i 1 minut mellan varje användning.
 - Var försiktig, när du hanterar och rengör knivbladen, då de är mycket vassa. Felaktig användning kan orsaka skada.
 - Undvik att placera koppen eller knivenheten på motorenheten, medan apparaten fortfarande är igång.

- Använd bara blendern, om det är mat eller vätska i blenderkannan eller mätkoppen.
- Använd inte blendern, om knivarna är skadade, och för inte ner redskap eller andra främmande föremål i blenderkannan eller mätkoppen.
- Utsätt inte blendern för extrem värme eller kyla genom att till exempel placera en kall kannan i varmt vatten och omvänt.
- Skakningar under användning kan få apparaten att röra sig
- Se alltid till, att blenderns lock är ordentligt påsatt på blenderkannan, innan den används. Detta för att säkerställa, att blenderkannans innehåll inte rinner ut eller över.
- Ta inte bort blenderkannan från motorenheten, medan den används.
- Använd inte blendern, om OVERLOAD PROTECTION blinkar på LCD-skärmen. Om detta förekommer, dra ut kontakten och låt motorn svalna i 30 minuter. När apparaten har svalnat, kan den användas igen som vanligt.
- Var försiktig, när du håller varma vätskor i blenderkannan, då vätskan kan stänka på grund av utveckling av ånga.
- Se till, att måttbägaren är placerad korrekt, när du mixar varma vätskor. Måttbägaren skyddar mot stänk från den varma vätskan och har ventiler som är utformade för att lätta på trycket samt för att undvika ångbildning.
- Ta höjd för blenderns begränsade kapacitet i förhållande till att mixa varma vätskor. Om man inte följer anvisningarna, kan det orsaka personskada och brännskador från varm vätska.
- Använd aldrig vakuum samtidigt som du mixar varma ingredienser eller vätskor. (Vakuum är en tillvalsfunktion som fås vis användning av Sage vakuumpump, och som kan köpas separat).
- Använd endast originaltillbehör och delar som medföljer denna apparat, eller som är godkända av Sage för användning tillsammans med denna apparat. Om man inte följer anvisningarna, kan det orsaka funktionsfel eller utgöra en säkerhetsrisk.
- För valfritt tillbehör som med auktorisation från Sage kan användas med denna apparat, vänligen läs alla instruktionerna som medföljer tillsammans med tillbehöret, och jämför dessa med instruktionerna i denna manual.
- Använd bara blenderkannan, locket, behållaren, knivsamlingen och tillbehör som medföljer denna blender. Användning av tillbehör som inte är framställda eller godkända av Sage, kan orsaka brand, elektrisk stöt eller andra skador.



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

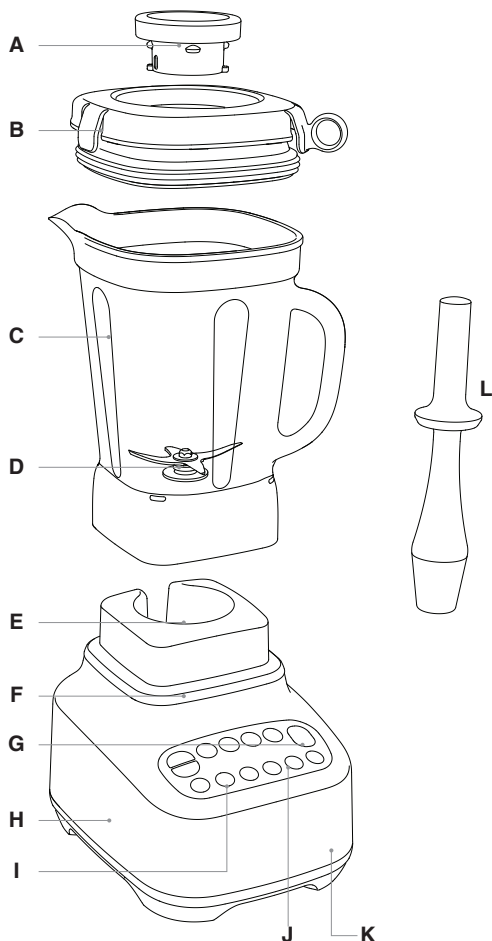


För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten och låt inte dessa delar bli fuktiga.

SPARA BRUKSANVISNINGEN



KOMPONENTER



- A. Måttbägare
- B. High performance lock
- C. 2,0 liter BPA-fri* kanna
- D. Extra brett, slitstark kniv- och skålsystem
- E. Slitstark metallkoppling
- F. Slitstark 2400 W motor
- G. LCD-skärm med timer
- H. Solid bas/motorenhet
- I. 4 förinställda program
- J. 5 hastighetsinställningar
- K. Överbelastningskydd
- L. Nollställning av termosäkring för att skydda motorn

TILBEHÖR

- M. Tamper

CO-POLYESTER

Denna blenderkanna är tillverkad i slitstark co-polyester och är BPA-fri. Kannan är lämplig för maskindisk och speciellt motståndskraftig mot stöt, slag och repor.

SAGE ASSIST™ STIK

Med din nya Sage-produkt medföljer det en unik Assist™ kontakt, som är lätt att dra ut från eluttaget.

*Denna Sage-produkt deklarerar BPA-fri, baserat på kontroller utförda på alla plastdelar, som kommer i kontakt med mat och enligt EU kommissionsbestämmelse NR. 10/2011. BPA-fria material används i alla plastdelar som kommer i kontakt med mat.



220-240V~ 50/60Hz 1200-1300W



FUNKTIONER



KOM IGÅNG

Klar-läge

Gör apparaten klar för användning genom att trycka på ON/OFF-knappen (READY)

Inaktivitet

Efter 2 minuters inaktivitet släcks LCD-skärmen och ON/OFF-knappen lyser rött. Efter 5 minuters inaktivitet stängs blendersn av helt. Tryck på ON/OFF för att slå på apparaten igen.

Annullera (CANCEL)

Genom att trycka på CANCEL stoppar man det förinställda programmet eller den valda hastigheten och sätter tiden på 0.

Hastighetsinställningar

Det finns 5 elektroniska hastighetsinställningar, från MIX till MILL.

MIX blandar de mer delikata matvarorna med en långsam rörelse – och är bra att blanda våta och torra ingredienser med. MILL är den snabbaste inställningen och är idealisk för att mala korn till mjöl, göra mandelmjök, och andra finmixade blandningar.

Välj önskad hastighet: 1 – 5.



VARNING

Mixa aldrig kokande vätskor. Låt temperaturen svalna till rumstemperatur, innan vätskan hålls i blenderkannan.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

PULS / ISKROSSARE (PULS / ICE CRUSH)

Programmet är idealiskt för att hacka ingredienser i jämna bitar och för att krossa is.

SMOOTHIE

Till smoothies baserade på mejeriprodukter. En kombination av rörelse och hastighet som binder ihop och knådar ingredienserna, så att konsistensen blir mjuk och krämig.

GRÖN SMOOTHIE (GREEN SMOOTHIE)

Programmet är idealiskt för att mixa hela frukter/grönsaker. Bryter ner fibrer till fina, små partiklar. Använd tampern, om ingredienserna fastnar.

SOPPA (SOUP)

Programmet är uteslutande avsett för att göra varm soppa. Omvandlar hela ingredienser vid rumstemperatur till mjuk, varm soppa. Primärt ett höghastighetsprogram, men programmet avslutas vid låg hastighet för att få bort luftbubblor.



OBSERVERA

Råa ingredienser som exempelvis fisk och skaldjur ska tillagas, innan man använder SOUP-programmet.



VARNING

Tillsätt inte varma ingredienser, medan du använder SOUP-programmet.

Om blendern kör, och du trycker på en annan inställning, kommer apparaten att byta till den valda inställningen utan att stanna. Om ett program kör, och du trycker på samma knapp igen, kommer programmet och timern att pausa. Tryck på samma knapp igen, för att återuppta programmet.

RENGÖRING (CLEAN)

Används för att få bort de flesta ingredienser från blenderns kanter och knivar. Tillsätt 4 koppar varmt såpvatten och tryck på CLEAN-knappen. Tillsätt ½ tesked diskmedel vid ingredienser som är svåra att få bort, klistriga eller kompakta. Rengör blenderkannan omedelbart efter användning, för att få bäst resultat.



Tips

- Måttbägaren kan tas bort och olja/vätskor kan tillsättas under drift. Var väldigt försiktig, då det kan spruta från locket, beroende på vätskan och hastigheten. Det rekommenderas inte att ta bort bägaren, när man mixar varma vätskor.
- Överskrid inte MAX-markeringen, när mat och vätska tillsätts i blendern.
- Låt bara blendern köra i så lång tid som det krävs – mixa inte ingredienserna för lång tid.
- Använd PULSE / ICE CRUSH-knappen, när maten är för tjock eller grov för att köra runt i blenderkannan.
- Tampern kan användas, när du mixar, genom att ta bort måttbägaren. Se alltid till, att locket sitter ordentligt på plats.
- Ingredienserna kan fastna på kannans sidor. För att skjuta tillbaka maten på kniven, medan locket sitter på (och måttbägaren är borttagen), ska du använda tampern, som medföljer, för att skrapa kannans sidor, innan du fortsätter att mixa.
- Om det under drift spills vätska på basen, stäng av apparaten och dra ut kontakten från eluttaget. Ta bort blenderkannan, och torka genast av basen med en torr trasa eller hushållspapper.
- Det maximala antalet istärningar som kan mixas samtidigt, är 250 g (cirka 1 vanlig istärningslåda).
- Tjockare blandningar blir lättare till en puré, om kannan är ¼ till ½ full.
- Använd inte metallredskap, då dessa kan skada knivarna eller blenderkannan.
- För att ta bort ingredienser som inte kan skrapas fria under knivarna, ska locket sättas på blendern, som därefter sätts på den högsta hastigheten i 4–5 sekunder, så att ingredienserna under knivarna lossnar.



BLANDNINGSSCHEMA

LIVSMEDEL	TILLAGNING OCH ANVÄNDNING	MÅNGD	FUNKTIONER	TID
Korn och kärnor	Mals till mjöl. Används till bröd, pizzadeg, kakor, muffins och degar med mjöl.	250–630 gram 1–3 koppar	MILL-hastighet	30–60 sekunder
Torkade baljväxter och majs, t ex sojaböner och kikärter	Mals till mjöl. Används tillsammans med vanligt mjöl till bröd, kakor, muffins och pannkakor.	250–630 gram 1–3 koppar	MILL-hastighet	30-60 sekunder
Kryddor	Används till att göra fina kryddblandningar. Använd hela ingredienser med undantag för kanelstänger som ska brytas på mitten. Förvara i en lufttät behållare.	Minimum ¼ kopp 8–16 kanelstänger	MILL-hastighet	20-30 sekunder
Råa nötter	Används för att göra nöt mjöl. Används i tårter, småkakor och bullar	100–500 gram ½ - 3 koppar	MILL-hastighet	8-15 sekunder
Rostade nötter	Används till nötsmör	450–500 gram 2–3 koppar	BLEND-hastighet, använd spatel	1 minut
Vitt socker	Mals till florsocker eller pudersocker eller farinsocker	100–200 gram 1–2 koppar	MILL-hastighet	15-30 sekunder
Småkakor/cookies	Knäck småkakor/cookies Använd till cheesecakefyllning.	250 gram	PULSE/ICE-program	20-30 sekunder
Brödsmulor	Ta bort skorpor. Skär brödet i tärningar på 2,5 cm. Används till panering, fyllning eller till köttbullar/pannbiffar	120–400 gram (upp till 5 skivor)	MIX-hastighet	20-30 sekunder
Majonnäs	Blanda äggulor, senap och ättika eller citronsaft. Tillsätt långsamt olja genom locket. Använd till dressing.	Upp till 4 äggulor och 2 koppar olja	MIX-hastighet	1,5 minut
Hårda ostar (t ex parmesan eller pecorino)	Skär i tärningar på 3 cm. Används i krämiga såser och pastarätter.	Max 250 gram	CHOP-hastighet	15-25 sekunder
Grädde	Vispa grädden till fast skum. Tillsätt socker eller vanilj, om så önskas, innan du börjar vispa.	300-600 ml	CHOP-hastighet	25-60 sekunder
Råa grönsaker	Skalas och skärs i tärningar på 2 cm. Hackas fint. Används till fyllningar, bolognese och grytträtter.	200 gram	CHOP-hastighet	4-6 sekunder

Torr malning

Observera, att när hårda ingredienser som kryddor, nötter, socker, kaffe, korn m. m. mals, kan detta medföra risker. Detta på grund av typen av ingredienser och påverkar inte kannans funktionalitet.

Undvik att överdriva bearbetningen av kryddor. Kryddor innehåller essentiella oljor som kombinerat med värme kan skada kannans yta.

Översikten ovan ska endast användas som vägledande



FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Motorn vill inte starta eller kniven vrids inte runt	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera att blenderkannan och locket är påsatta korrekt.• Kontrollera ON/OFF-knappen och om den valda funktionsknappen lyser.• Kontrollera att stickproppen är korrekt isatt i eluttaget.
Maten är inte jämnt hackad	<ul style="list-style-type: none">• Använd tampen till att flytta runt på ingredienserna, när du mixar.• Sänk hastigheten, så att knivarna bättre kan få tag i ingredienserna.• Detta kan ske, om en för stor mängd mat mixas samtidigt. Prova istället att mixa en mindre mängd i flera omgångar.• Ingredienserna är möjligen för stora? Prova att skära dem i mindre bitar. För att få de bästa resultaten bör ingredienserna inte vara större än 2 cm.
Maten är för fint hackad eller är blöt	<ul style="list-style-type: none">• Prova att mixa kortare tid. Använd ICE CRUSH / PULSE-funktionen för att uppnå en bättre kontroll.
Maten klistrar sig fast på kniven och kannan	<ul style="list-style-type: none">• Blandningen kan vara för tjock. Prova att tillsätta mer vätska och/eller använd en lägre hastighet.
Det sitter fast mat under knivenheten	<ul style="list-style-type: none">• För att få bort ingredienser som inte kan skrapas fria under knivarna, ska locket sättas på blendern som därefter sätts på den högsta hastigheten i 4–5 sekunder, så ingredienserna lossnar.
Överbelastning av blendern	<ul style="list-style-type: none">• Blendern har en funktion som skyddar mot överupphettning och/eller för lång användning. När den är påslagen, kommer OVERLOAD PROTECTION att blinka på LCD-skärmen, och blendern kan inte användas.• Om detta skulle hända, ska blendern slås av genom att trycka på ON/OFF-knappen på kontrollpanelen och på kontakten och sladden dras ut. Vänta ett par minuter och sätt därefter tillbaka stickproppen i eluttaget och tryck på ON på blendern.• Om OVERLOAD PROTECTION fortfarande blinkar, ska samma procedur upprepas och blendern ska vila i minst 20–30 minuter. När du inte längre ser OVERLOAD PROTECTION på skärmen, är blendern klar för användning igen.• Vi rekommenderar att mixa i mindre portioner eller att skära ingredienserna i mindre bitar.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

KANNA OCH LOCK

För att undvika intorkade livsmedel på knivar, kannan och lock, ska du följa dessa steg så snabbt som möjligt efter användning:

- Skölj bort det mesta av resterna från kannan och locket.
- Tillsätt 1 liter varmt vatten och 1–2 droppar diskmedel och tryck på CLEAN-knappen.
- Skölj av kannan och locket igen och/eller diska dem i varmt vatten med en mjuk trasa eller en flask-/diskborste.



VARNING

Citrusolja kan i längden skada kannans material. Rengör alltid kannan omedelbart efter användning.

MOTORENHET

Använd en mjuk, fuktig trasa för att rengöra motorenheten och eftertorka apparaten noggrant. Torka bort eventuella matrester från sladden.

RENGÖRINGSMEDEL

Använd inte starka rengöringsmedel eller grova skursvampar på varken motorenheten eller kannan, då detta kan repa ytan. Använd bara varmt såpvatten.

DISKMASKIN

Blenderkannan, locket och tampern får gärna diskas i diskmaskin. Kannan placeras i den nedersta korgen, medan tampern ska placeras i den övre korgen.

ENVISA MATFLÄCKAR OCH LUKT

Livsmedel med kraftig lukt såsom vitlök, fisk och vissa grönsaker som exempelvis morötter, kan lämna fläckar eller lukt.

BLENDERKANNA

För att få bort lukt och fläckar ska kannan och locket rengöras genom att följa dessa CLEAN-anvisningar:

1. Tillsätt 2 matskedar bakpulver och 125 ml ättika i kannan och låt blandningen stå i 1 minut. Skrubba kannan och locket med blandningen med en mjuk diskborste.
2. Tillsätt 500 ml varmt vatten och låt blandningen stå i 5 minuter.
3. Sätt fast kannan i motorenheten. Sätt på locket och tryck därefter på CLEAN-knappen.
4. Skölj därefter kannan noggrant och låt den lufttorka.
5. Förvara kannan utan att locket är påsatt, så att det kommer frisk luft in i kannan.

TORR MALNING

Om hårda ingredienser som kryddor, nötter, socker, kaffe, korn m. m. mals, kommer det att medföra repor på insidan av kannan. Vissa kryddor och örter innehåller oljor som kan missfärga kannan eller efterlämna lukt. Detta på grund av ingredienserna och påverkar inte kannans funktionalitet.

FÖRVARING

Förvara din blender i en upprätt position med kannan placerad på motorenheten eller vid sidan om. Lägg inte något ovanpå blendern. För att det ska komma in frisk luft i kannan, ska locket inte vara påsatt.

GARANTI OCH SERVICE

GARANTI

Det finns en två års garanti på tillverknings- och materialfel för din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetskraft och transport. Vid begäran om service vänligen informera om produktnamn och serienummer. Denna information kan hittas på typskylten. Skriv eventuellt ner informationen i denna handbok så att du har den till hands. Det gör det lättare för serviceteknikern att hitta rätt delar.

GARANTIN TÄCKER INTE:

- Fel och skador som inte kan hänföras till tillverknings- och materialfel
- Vid misskötsamt underhåll - däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid reparation genomförd av icke-fackman på området
- För transportskador, där produkten transporteras utan ordentlig förpackning
- Om du har använt reservdelar som inte är originaldelar
- Om instruktionerna i manualen inte följs
- Om installationen inte skett enligt anvisningarna

TRANSPORTSKADOR

En transportskada, som konstateras vid återförsäljaren leverans till kund, är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden är ansvarig för transport av produkten, åtar sig leverantören inget ansvar i samband med några eventuella transportskador. Eventuella transportskador måste rapporteras omedelbart och inte senare än 24 timmar efter det att varorna levereras. Annars kommer kundens önskemål avslås.

KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är alla inköp av utrustning som inte används i ett privat hushåll, utan används för kommersiellt eller affärsliknande föremål (restaurang, café, matsal etc.) eller används för uthyrning eller annan användning, som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp gäller inte garantin, då denna produkt endast är avsedd för privata hushåll.

SERVICE

För att begära en service och reservdelar i Sverige kontaktas butiken där produkten köptes.



Med förbehåll för tryckfel



Innhold

- 36 Viktige forhåndsregler
- 40 Komponenter
- 41 Funksjoner
- 43 Blandingsskjema
- 44 Feilsøking
- 45 Rengjøring og pleie
- 46 Garanti og service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

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

VIKTIGE FORHÅNDS- REGLER

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

- En komplett bruksanvisning er tilgjengelig på sageappliances.com
- Før maskinen tas i bruk for første gang, påse at strømstyrken

er den samme som vises på etiketten på undersiden av apparatet. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt din strømleverandør.

- Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før apparatet tas i bruk for første gang.
- For å unngå kvelningsfare for små barn, fjern og kast beskyttelsesdeksel på støpselet.
- Apparatet er kun til husholdningsbruk. Bruk ikke apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Bruk ikke apparatet i kjøretøy eller i båter og bruk det ikke utendørs.
- Strekk ut ledningen før apparatet tas i bruk.
- Ikke plasser apparatet nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, ren, tørr.
- Ikke plasser dette apparatet på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder det kan komme i kontakt med varm ovn.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med varme overflater, eller knytes.
- Sjekk alltid at apparatet er skrudd AV på stikkkontakten og trekk ut ledningen når maskinen står ubevoktet, når den ikke er i bruk, før rengjøring, før den flyttes, demonteres, settes sammen og ved lagring.

- Det anbefales å inspisere apparatet jevnlig. Bruk ikke maskinen hvis ledningen, støpselet eller maskinen er skadet på noen måte.
 - Ved skade på deler, kontaktes butikken hvor maskinen er kjøpt eller Sage kundeservice.
 - Reparasjoner, inngrep i apparatet og skifte av strømledningen må kun gjennomføres av vår kundeservice eller annet utdannet fagpersonale.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Vedlikehold og rengjøring må ikke utføres av barn – med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn.
 - Maskinen og ledningen skal oppbevares et sted, som er utilgjengelig for barn under 8 år.
 - Apparatet må bare kobles til en korrekt installert stikkontakt. Ditt Sage® apparat skal kobles til en jordet stikkontakt, 13 amp. Den skal være lett tilgjengelig, så apparatets forbindelse til elektrisitet raskt kan avbrytes i et nødstilfelle.
 - Bruk ikke andre deler enn de som følger med.
 - Bruk ikke apparatet på andre måter enn det er ment for og som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
 - Ikke flytt på apparatet når det er i bruk.
 - Ikke ta på varme overflater.
- La apparatet avkjøles før det flyttes eller delene rengjøres.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.
 - Dette apparatet er ikke egnet til bruk av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, eller barn som ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende.
 - Apparatet skal ikke brukes av barn.
 - Hold apparatet under oppsyn når det er i bruk
 - La motoren hvile i 1 minutt mellom hver bruk.
 - Vær forsiktig når du håndterer og rengjør knivbladene, de er veldig skarpe. Feil bruk kan forårsake skade.
 - Unngå å plassere beger eller knivenhet på motorenheten, mens apparatet er i gang.
 - Betjen kun blenderen, hvis det er mat eller væske i blenderkannen eller målebeger.
 - Betjen ikke blenderen, hvis knivene er skadet, og putt ikke redskaper eller andre fremmedlegemer ned i blenderkannen eller målebegeret.
 - Utsett ikke blenderen for ekstrem varme eller kulde, ved

- for eksempel å plassere en kald kanne i varmt vann og omvendt.
- Vibrasjoner under bruk kan få apparatet til å bevege seg.
 - Sørg alltid for at blenderens lokk er satt skikkelig på plass på blenderkannen, før den tas i bruk. Dette er for å sikre at blenderkannens innhold ikke renner ut eller renner over.
 - Ikke fjern blenderkannen fra motorenheten, mens den er i bruk.
 - Bruk ikke blenderen, mens OVERLOAD PROTECTION blinker på LCD-skjermen. Trekk støpslet ut av apparatet og la motoren nedkjøles i 30 minutter, hvis dette skjer. Når apparatet er nedkjølt, kan det brukes igjen som normalt.
 - Vær forsiktig når du heller varme væsker ned i blenderkannen, da væsken kan sprute på grunn av damputvikling.
 - Sørg for at målebegeret er plassert korrekt, når du blender varme væsker. Målebegeret beskytter mot sprut fra den varme væsken og har ventiler, som er konstruert for å lette trykket samt unngå damputvikling.
 - Ta høyde for blenderens begrensede kapasitet til å blende varme væsker. Overholdes ikke anvisningene, kan det forårsake personskade og brannskader fra varm væske.
 - Bruk aldri vakuumpumpe samtidig som du blender varme ingredienser eller væsker. (Vakuumpumpe er en tilvalgsfunksjon, som oppnås ved bruk av Sage vakuumpumpe, og kan kjøpes separat).
 - Bruk kun originalt tilbehør og deler som medfølger dette apparatet, eller som er godkjent av Sage for bruk sammen med dette apparatet. Overholdes ikke anvisningene, kan det forårsake produktskade, funksjonsfeil eller utgjøre en sikkerhetsrisiko.
 - For valgfritt tilbehør, som med autorisasjon fra Sage kan brukes med dette apparatet, vennligst les alle instruksjonene som medfølger sammen med tilbehøret, og sammenlign disse med instruksjonene i denne bruksanvisningen.
 - Bruk kun blenderkannen, lokket, beholdere, knivenhet og tilbehør som medfølger denne blenderen. Bruk av tilbehør, som ikke er fremstilt eller godkjent av Sage, kan forårsake brann, elektrisk støt eller andre skader.



Symbolet betyr at dette
apparatet ikke skal
deponeres som
husholdningsavfall.

Apparatet kan deponeres på
lokalt avfallsdeponi som mottar
slikt avfall, eller leveres til egnet
sted. For mer informasjon kan du
kontakte din lokale kommune.

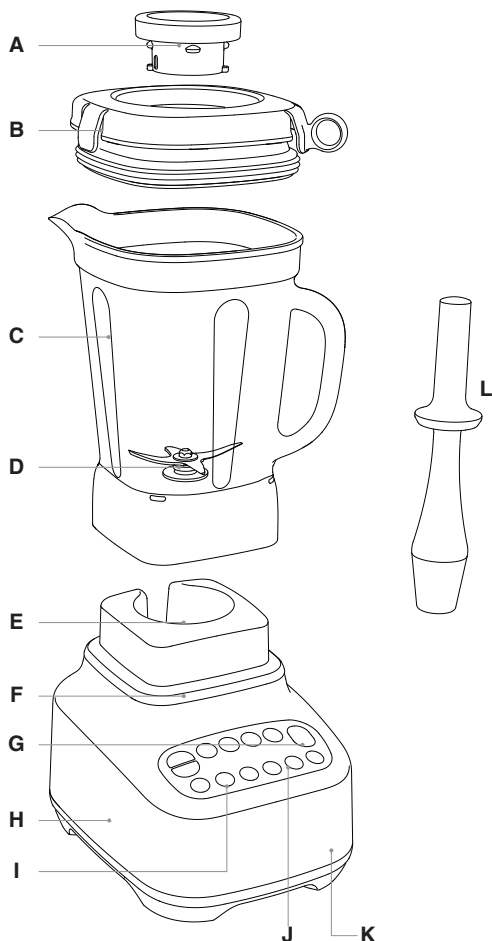


For å unngå elektrisk støt
må ledningen, støpselet
eller apparatet ikke senkes i vann
eller delene komme i kontakt
med fuktighet.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN



KOMPONENTER



- A. Målebeger
- B. High performance lokk
- C. 2,0 liter BPA-fri* kanne
- D. Ekstra bredt, slitesterkt kniv- og skålsystem
- E. Slitesterk metallkobling
- F. Slitesterk 2400 W motor
- G. LCD-skjerm med timer
- H. Solid base/motorenhet
- I. 4 forhåndsinnstilte programmer
- J. 5 hastighetsinnstillinger
- K. Overbelastningsbeskyttelse
- L. Nullstilling av termosikring for beskyttelse av motoren

TILBEHØR

- M. Tamper

CO-POLYESTER

Denne blenderkannen er fremstilt av slitesterk co-polyester og er BPA-fri. Kannen er egnet til maskinoppvask og særlig motstandsdyktig mot støt, slag og riper.

SAGE ASSIST™ STØPSEL

Med ditt nye Sage-produkt medfølger et unikt Assist™støpsel, som er enkelt å trekke ut av kontakten.

*Dette Sage-produktet erklæres BPA-fritt, basert på kontroller utført på alle plastdeler, som kommer i kontakt med mat og i henhold til EU kommisjonsbestemmelse NR. 10/2011. BPA-fritt materiale anvendes i alle plastdeler som kommer i kontakt med mat.



220-240V~ 50/60Hz 1200-1300W



FUNKSJONER



KOM GODT I GANG

Klar-tilstand

Gjør apparatet klart for bruk ved å trykke på ON/OFF-knappen (READY)

Inaktivitet

Etter 2 minutters inaktivitet slår LCD-skjermen seg av og ON/OFF-knappen lyser rødt. Etter 5 minutters inaktivitet slår blenderen seg helt av. Trykk på ON/OFF for å slå på apparatet igjen.

Annullere (CANCEL)

Ved å trykke på CANCEL stopper man det forhåndsinnstilte programmet eller den valgte hastigheten og setter tiden på 0.

Hastighetsinnstillinger

Det er 5 elektroniske hastighetsinnstillinger, fra MIX til MILL.

MIX blander de mere sarte matvarene med en langsom bevegelse – og er god til å blande våte og tørre ingredienser. MILL er den hurtigste innstilling og er ideell til å male korn til mel, lage mandelmelk, og andre fint blendede blandinger. Velg den påkrevde hastigheten: 1 – 5.



ADVARSEL

Blend aldri kokende væsker. La temperaturen synke til romtemperatur, før væsken helles i blenderkannen.

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

PULS / ISKNUSER (PULS / ICE CRUSH)

Programmet er ideelt for å hakke ingredienser til jevne stykker og til å knuse is.

SMOOTHIE

Til smoothies basert på meieriprodukter. En kombinasjon av bevegelse og hastighet, som blander og tilsetter oksygen til ingrediensene, så konsistensen blir myk og kremet.

GRØNN SMOOTHIE (GREEN SMOOTHIE)

Programmet er ideelt for å blende hele frukter/grønnsaker. Bryter ned fibre til fine, små partikler. Bruk tamperen, hvis ingrediensene setter seg fast.

SUPPE (SOUP)

Programmet er utelukkende beregnet for å lage varm suppe. Omformer hele ingredienser ved romtemperatur til en myk, varm suppe. Primært et høyhastighetsprogram, men programmet avslutter ved lav hastighet for å fjerne luftbobler.



MERK

Rå ingredienser som for eksempel fisk og skaldyr skal tilberedes før man bruker SOUP-programmet.



ADVARSEL

Tilsett ikke varme ingredienser, mens du bruker SOUP-programmet.

Hvis blenderen er i gang, og du trykker på en annen innstilling, vil apparatet skifte over på den valgte innstillingen uten å stoppe. Hvis et program er i gang, og du trykker på den samme knappen igjen, vil programmet og timeren gå til pause. Trykk på den samme knappen igjen, for å gjenoppta programmet.

RENS (CLEAN)

Brukes for å fjerne de fleste ingredienser fra blenderens kanter og kniver. Tilsett 4 kopper varmt såpevann og trykk på CLEAN-knappen. Tilsett ½ teskje oppvaskmiddel ved ingredienser som er vanskelige å fjerne, klebrige eller kompakte. Rengjør blenderkannen umiddelbart etter bruk, for å få de beste resultatene.



Tips

- Målebegeret kan fjernes og olje/væsker kan tilsettes under drift. Vær svært forsiktig, da det kan sprute fra lokket, alt avhengig av væsken og hastigheten. Det anbefales ikke å fjerne begeret når det blendes varme væsker.
- Overskrid ikke MAX-markeringen, når mat og væske tilsettes blenderen.
- La kun blenderen være i gang så lenge det påkrevs – blend ikke ingrediensene i for lenge.
- Bruk PULSE / ICE CRUSH-knappen, når maten er for tykk eller grov for å kjøre rundt i blenderkannen.
- Tamperen kan brukes når du blander, ved å fjerne målebegeret. Sørg alltid for at lokket sitter godt på plass.
- Ingrediensene kan sette seg fast på kannens sider. For å dytte maten tilbake på kniven, mens lokket er på (og målebegeret er fjernet), skal du bruke tamperen som medfølger til å skrape kannens sider, før du fortsetter med å blende.
- Slukk apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten, hvis det under drift søles væske på basen. Fjern blenderkannen, og tørk øyeblikkelig basen med en tørr klut eller litt kjøkkenpapir.
- Det maksimale antall isbiter som kan blendes på én gang, er 250 g (cirka 1 vanlig isbitbrett).
- Tykkere blandinger blir lettere til en puré, hvis kannen er ¼ til ½ full.
- Bruk ikke metallredskap, da de kan skade knivene eller blenderkannen.
- For å fjerne ingredienser som ikke kan skrapes fri under knivene, skal lokket settes på blenderen, som så settes på den høyeste hastigheten i 4-5 sekunder, så ingrediensene under knivene løsner.



BLANDINGSSKJEMA

MATVARE	TILBEREDNING OG BRUK	MENGDE	FUNKSJONER	TID
Korn og frø	Males til mel. Brukes til brød, pizzadeig, kaker, muffins og deig med mel.	250-630 gram 1-3 kopper	MILL-hastighet	30-60 sekunder
Tørkede belgfrukter og mais, f.eks. soyabønner og kikerter	Males til mel. Brukes sammen med vanlig mel til brød, kaker, muffins og pannekaker.	250-630 gram 1-3 kopper	MILL-hastighet	30-60 sekunder
Krydder	Brukes til å lage fine krydder. Bruk hele ingredienser med unntak av kanelstenger, som skal brekkes på midten. Oppbevares i en lufttett beholder.	Minimum ¼ kopp 8-16 kanelstenger	MILL-hastighet	20-30 sekunder
Rå nøtter	Brukes til å lage nøttemel. Brukes i kaker, småkaker og boller.	100-500 gram ½ - 3 kopper	MILL-hastighet	8-15 sekunder
Ristede nøtter	Brukes til nøttesmør	450-500 gram 2-3 kopper	PUREE-hastighet, bruk spatelen	1 minutt
Hvitt sukker	Males til melis	100-200 gram 1-2 kopper	MILL-hastighet	15-30 sekunder
Småkaker/cookies	Knekk småkaker/cookies halvt over. Bruk det til fyll til ostekake.	250 gram	PULSE/ICE-program	20-30 sekunder
Brødsmler	Fjern skorpene. Skjær brødet i terninger på 2,5 cm. Brukes til panering, fyll eller kjøttboller/karbonader.	120-400 gram (opptil 5 skiver)	MIX-hastighet	20-30 sekunder
Majones	Bland eggeplommer, sennep og eddik eller sitronsaft. Tilsett langsomt olje gjennom lokket. Bruk til dressing.	Opptil 4 eggeplommer og 2 kopper olje	MIX-hastighet	1,5 minutt
Harde oster (for eksempel parmesan eller pecorino)	Skjæres i terninger på 3 cm. Brukes i kremede sauser og pastaretter.	Max 250 gram	CHOP-hastighet	15-25 sekunder
Fløte	Pisk fløten til fast skum. Tilsett sukker eller vanilje, hvis det ønskes, bør du blende.	300-600 ml	CHOP-hastighet	25-60 sekunder
Rå grønnsaker	Skrelles og skjæres i terninger på 2 cm. Hakkes fint. Brukes til farse, fyll, bolognese og gryteretter.	200 gram	CHOP-hastighet	4-6 sekunder

Tørr formaling

Vær oppmerksom på at når harde ingredienser som krydder, nøtter, sukker, kaffe, korn mm. males, vil det medføre riper. Dette skyldes typen ingredienser og påvirker ikke kannens funksjonalitet.

Unngå å overdrive bearbeiding av krydder. Krydder inneholder essensielle oljer, som kombinert med varme kan skade kannens overflate.

Oversikten ovenfor er kun veiledende.



FEILSØKING

PROBLEM	LØSNING
Motoren vil ikke starte eller kniven går ikke rundt	<ul style="list-style-type: none">• Sjekk at blenderkannen og lokket er satt korrekt på plass.• Sjekk ON/OFF-knappen og om den valgte funksjonsknappen lyser opp.• Sjekk at støpslet er satt korrekt inn i stikkkontakten.
Maten er ikke jevnt hakket	<ul style="list-style-type: none">• Bruk tamperen for å flytte rundt på ingrediensene når du blander.• Senk hastigheten, så knivene bedre kan få fatt i ingrediensene.• Dette kan forekomme, hvis en for stor mengde mat blendes på én gang. Prøv å blende en mindre mengde i flere omganger i stedet for.• Ingrediensene er kanskje for store? Prøv å skjære dem i mindre biter. For å få de beste resultatene bør ingrediensene ikke være større enn 2 cm.
Maten er hakket for fint eller er våt	<ul style="list-style-type: none">• Prøv å blende kortere tid. Bruk ICE CRUSH / PULSE-funksjonen for å få bedre kontroll.
Maten klitrer seg fast til kniv og kanne	<ul style="list-style-type: none">• Blandingen kan være for tykk. Prøv å tilføre mere væske og/eller bruk en lavere hastighet.
Det sitter fast mat under knivenheten	<ul style="list-style-type: none">• For å fjerne ingredienser som ikke kan skrapes fri under knivene, skal lokket settes på blenderen, som så settes på den høyeste hastigheten i 4-5 sekunder, slik at ingrediensene kan komme ut.
Overbelastning av blenderen	<ul style="list-style-type: none">• Blenderen har en funksjon som beskytter mot overopphetning og/eller overbruk. Når den er slått på, vil OVERLOAD PROTECTION blinke på LCD-skjermen, og blenderen vil ikke kunne brukes.• Hvis dette skjer, skal blenderen slås av ved å trykke på ON/OFF-knappen på kontrollpanelet og på stikkkontakten og ledningen tas ut. Vent et par minutter og sett deretter støpslet tilbake i kontakten, slå på og trykk på ON på blenderen.• Hvis OVERLOAD PROTECTION fortsatt blinker, skal samme prosedyre gjentas og blenderen skal stå i minst 20-30 minutter. Når det ikke lenger står OVERLOAD PROTECTION på skjermen, er blenderen klar til bruk igjen.• Vi anbefaler å blende i mindre porsjoner eller å skjære ingrediensene i mindre biter.

KANNE OG LOKK



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

For å unngå inntørket mat på kniver, kanne og lokk, må du følge disse trinnene raskest mulig etter bruk:

- Skyll kannen og lokket
- Tilsett 1 liter varmt vann og 1-2 dråper oppvaskmiddel og trykk på CLEAN-knappen.
- Skyll kannen og lokket igjen og/eller vask det i varmt såpevann med en myk klut eller en flaske-/oppvaskbørste.



ADVARSEL

Sitrusolje kan i lengden skade kannens materiale. Rengjør alltid kannen umiddelbart etter bruk.

MOTORENHET

Bruk en myk, fuktig klut for å rense motorenheten og tørk apparatet grundig etterpå. Tørk overskytende matrester av ledningen.

RENGJØRINGSMIDLER

Bruk ikke kraftige rengjøringsmidler eller grove skuresvamper på hverken motorenheten eller kannen, da det kan ripe overflaten. Bruk kun varmt såpevann.

OPPVASKMASKIN

Blenderkannen, lokket og tamperen kan vaskes i oppvaskmaskin. Kannen plasseres på den nederste hyllen, mens tamperen skal plasseres på den øverste hyllen.

GJENSTRIDIGE FLEKKER FRA MAT OG LUKT

Matvarer med kraftig lukt slik som hvitløk, fisk og visse grønnsaker, som for eksempel gulrøtter, kan etterlate flekker eller lukt.

BLENDERKANNE

For å fjerne lukt og flekker, må kannen og lokket rengjøres ved å følge disse CLEAN-anvisningene:

1. Tilsett 2 ss natron og 125 ml eddik i kannen og la blandingen stå og skumme i 1 minutt.
2. Skrubbe kanne og lokk med blandingen med en myk oppvaskbørste.
3. Tilsett 500 ml varmt vann og la blandingen stå i 5 minutter.
4. Fest kannen på motorenheten. Sett lokket på og trykk deretter på CLEAN-knappen.
5. Skyll deretter kannen grundig og la den lufttørke.
6. Oppbevar kannen uten at lokket er satt på, så det kommer frisk luft inn i kannen.

TØRR FORMALING

Hvis harde ingredienser som krydder, nøtter, sukker, kaffe, korn mm. males, vil det medføre riper på innsiden av kannen. Noen krydder og urter inneholder oljer, som kan misfarge kannen eller etterlate lukt. Det skyldes typen ingredienser og påvirker ikke kannens funksjonalitet.

OPPBEVARING

Oppbevar din blender stående, med kannen plassert på motorenheten eller ved siden av den. Legg ikke noe oppå blenderen. For at det skal komme luft inn i kannen, skal lokket være tatt av.

GARANTI OG SERVICE

GARANTI

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og frakt. Ved henvendelse om service, bør De opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene her på bruksanvisningen, så De har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne riktige reservedeler.

GARANTIEN DEKKER IKKE:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ikke-fagperson
- Ved transportskader, hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjon er gjort som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

PROFFKJØP

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes i næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp gis det ikke garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til bruk i vanlige husholdninger.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.



Med forbehold om trykkfeil



Sisällysluettelo

- 48 Tärkeät turvaohjeet
- 52 Osat
- 53 Toiminnot
- 55 Sekoituskaavio
- 56 Vianetsintä
- 57 Puhdistus ja hoito
- 58 Takuu ja huolto

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

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

TÄRKEÄT TURVAOHJEET LUE KAIKKI OHJEET EN- NEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

- Koko käyttöohje on saatavana osoitteessa sageappliances.com

- Varmista ennen käyttöönottoa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikalliseen sähköyhtiöön.
- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ennen käyttöä.
- Poista ja hävitä turvallisesti pistokkeen suojus pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Laite on vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä muuhun kuin sen omaan käyttötarkoitukseen. Älä käytä laitetta ajoneuvoissa äläkä ulkona.
- Vedä virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Aseta laite vakaalle, lämmönkestävälle ja kuivalle alustalle ja riittävän etäälle pöydän reunasta.
- Laitetta ei saa laittaa kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai niiden lähelle tai koskettamaan kuumaa uunia.
- Pidä huoli, ettei virtajohto riipu pöydän reunalta, koska kuumia pintoja tai kietoudu.
- Varmista aina ennen puhdistusta, siirtämistä tai säilytystä, että laite on sammutettu ja jäähtynyt ja sen johto irrotettu pistorasiasta. Huolehdi aina, että laite on sammutettu ja sen johto irrotettu pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.

- Suosittelemme tarkastamaan laitteen säännöllisesti. Älä käytä konetta, jos sen johto tai pistoke tai itse kone on millään lailla vaurioitunut.
- Jos osissa näkyy vaurioita ota yhteys myyjäliikkeeseen tai Sagen asiakaspalveluun.
- Laitteen korjaukset ja virtajohdon vaihtamisen saa tehdä vain asiakaspalvelumme tai muu tähän koulutettu ammattilainen.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa hoitaa ja puhdistaa laitetta - elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.
- Laite ja johto on säilytettävä paikassa, jonne alle 8-vuotiaat lapset eivät pääse.
- Laitteen saa kytkeä vain oikein asennettuun pistorasiaan. Sage® -laitteesi tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan, 13 A. Pistorasian on oltava helposti käsillä niin, että laitteen yhteyden sähköverkkoon voi katkaista hätätapauksessa nopeasti.
- Älä käytä muita mukana tulleita lisävarusteita.
- Älä käytä laitetta muulla tavalla äläkä muuhun toimintaan kuin tässä oppaassa kuvattuun.
- Älä siirrä käynnissä olevaa laitetta.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä tai osien puhdistamista.
- Ei lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä, aistitoiminnollisia tai henkisiä rajoitteita tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, vain mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on neuvonut ja ohjannut heitä laitteen käyttöön.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on käynnissä.
- Anna moottorin jäähtyä 1 minuutin ajan aina käyttökertojen välillä.
- Ole varovainen käsitellessäsi ja puhdistaussasi teriä, koska ne ovat erittäin teräviä. Väärä käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.
- Älä aseta mukia tai teräyksikköä moottorirunkoon, kun laite on vielä käynnissä.
- Käytä tehosekoitinta vain, jos sekoituskannussa tai mittakupissa on ruokaa tai nestettä.
- Älä käytä tehosekoitinta, jos terät ovat vaurioituneet. Älä laita keittovälineitä tai muita vieraita esineitä sekoituskannuun tai mittakuppiin.
- Älä altista tehosekoitinta äärimmäiselle kuumuudelle tai kylmyydelle esimerkiksi asettamalla kylmä kannu kuumaan veteen ja päinvastoin.

- Käytönaikainen tärinä voi saada laitteen liikkumaan.
- Varmista aina ennen käyttöä, että tehosekoittimen kansi on kunnolla paikallaan sekoituskannussa. Tällä varmistetaan, ettei sekoituskannun sisältö roisku tai valu yli.
- Älä irrota sekoituskannua moottoriyksiköstä käytön aikana.
- Älä käytä sekoitinta, kun OVERLOAD PROTECTION vilkkuu LCD-näytöllä. Jos näin tapahtuu, irrota pistoke pistorasiasta ja anna moottorin jäähtyä 30 minuuttia. Kun laite on jäähtynyt, sitä voidaan taas käyttää normaalisti.
- Ole varovainen, kun kaadat kuumia nesteitä sekoituskannuun, koska neste voi roiskua höyryämisen takia.
- Varmista, että mittakuppi on asetettu oikein, kun sekoitat kuumia nesteitä. Mittakuppi suojaa kuumien nesteiden roiskeilta ja siinä on venttiilit, jotka on suunniteltu vähentämään painetta ja estämään höyryn muodostumista.
- Ota huomioon sekoittimen rajoitettu kapasiteetti kuumien nesteiden sekoituksessa. Ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi seurata kuumen nesteen aiheuttamia loukkaantumisia ja palovammoja.
- Älä koskaan käytä tyhjiötä samaan aikaan, kun sekoitat kuumia ainesosia tai nesteitä. (Tyhjiö on lisätoiminto ja se saadaan aikaan käyttämällä Sage-tyhjiöpumppua, jonka voi ostaa erikseen).
- Käytä vain tämän laitteen mukana toimitettuja alkuperäisiä lisävarusteita tai osia, jotka Sage on hyväksynyt käytettäväksi tämän laitteen kanssa. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tuotevaurioita, toimintahäiriöitä ja olla turvallisuusriski.
- Lue tämän laitteen kanssa Sagen hyväksynnällä käytettäviä valinnaisia lisävarusteita varten kaikki lisävarusteiden mukana toimitetut ohjeet ja noudata niitä tämän käyttöohjeen ohjeiden kanssa.
- Käytä vain tämän tehosekoittimen mukana toimitettuja sekoituskannua, kannta, teriä ja tarvikkeita. Sellaisten lisävarusteiden käyttö, joita Sage ei ole valmistanut tai hyväksynyt, voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muita vahinkoja.



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

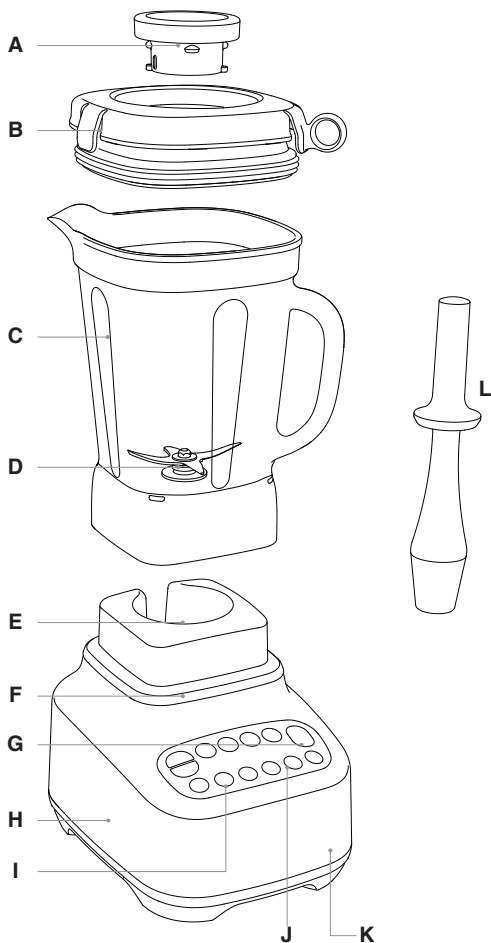


Laitteen runkoa, virtajohtoa, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai päästää kosketuksiin kosteuden kanssa, jotta vältetään sähköiskun vaara.

KÄYTTÖOHJEET ON SÄILYTETTÄVÄ



OSAT



- A. Mittamuki
- B. Huipputehokas kansi
- C. 2,0 litran BPA-vapaa* kannu
- D. Erittäin leveät, järeät terät ja kulhojärjestelmä
- E. Kovaa kulutusta kestävä metalliliitin
- F. Kestävä 2400 W moottori
- G. Ajastimellinen LCD-näyttö
- H. Tukeva runko/moottoriyksikkö
- I. 4 esiasennettua ohjelmaa
- J. 5 nopeutta
- K. Ylikuormitussuoja
- L. Nollattava lämpösulake moottorin suojaukseen

VARUSTEET

M. Työnnin

KOPOLYESTERI

Tämä sekoituskannu on valmistettu kestävästä kopolyesteristä eikä siinä ole BPA:ta. Kannun voi pestä astianpesukoneessa ja se kestää erittäin hyvin kolhuja ja iskuja eikä naarmuunnu helposti.

SAGE ASSIST™ -PISTOKE

Uusi Sage-tuotteesi on varustettu ainutlaatuisella Assist™-pistokkeella, joka on helppo vetää irti pistorasiasta.

*Ilmoitus tämän Sage-tuotteen BPA-vapaudesta perustuu tutkimukseen, joka on tehty tämän tuotteen kaikille elintarvikkeiden kanssa yhteydessä oleville materiaaleille EU komission asetuksen nro 10/2011 mukaisesti. BPA-vapaita materiaaleja käytetään kaikissa muoviosissa, jotka tulevat kosketuksiin ruoan kanssa.



220-240V~ 50/60Hz 1200-1300W



TOMINNOT



ALOITTAMINEN

Valmiustila

Käynnistä laite valmiustilaan (READY) painamalla ONIOFF-kytkintä.

Lepotila

2 minuutin käyttämättömyyden jälkeen LCD-näyttö sammuu ja ONIOFF-kytkin vilkkuu punaisena.

5 minuutin käyttämättömyyden jälkeen tehosekoitin sammuu kokonaan. Sytytä laite uudelleen ONIOFF-kytkimellä.

Peruuta (CANCEL)

Painamalla CANCEL pysäytät esiasetetun ohjelman tai valitun nopeuden ja nollaat ajan.

Nopeuden valinta

Laitteessa on 5 elektronista nopeusasetusta MIX:istä MILL:iin.

MIX sekoittaa herkemmat ainekset hitaasti käännettäessä ja se sopii hyvin märkien ja kuivien ainesosien yhdistämiseen.

MILL on nopein ohjelma ja erinomainen jauhamaan jyvät jauhoiksi, tekemään mantelimaipoa ja muita

hienoksi sekoitettuja seoksia.

Valitse haluamasi nopeus 1 - 5 painamalla vastaavaa kytkintä.



VAROITUS

Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä. Anna lämpötilan jäähtyä huoneen lämpöiseksi ennen kuin kaadat nesteen sekoituskannuun.

ESIASETETUT OHJELMAT

PULSSITOIMINTO / JÄÄNMURSKAIN (PULS / ICE CRUSH)

Jatkuvasti pulseerava ohjelma sopii hienosti ruoan pilkkomiseen koostumukseltaan tasaiseksi tai jääpalojen murskaamiseen.

SMOOTHIE

Maitotuotteisiin perustuville smoothieille. Yhdistelmä nopeutta ja pulssitoimintoa sekoittaa ja ilmaa ainesosat niin, että rakenteesta tulee pehmeä ja kermamainen.

VIHERSMOOTHIE (GREEN SMOOTHIE)

Ohjelma sopii parhaiten kokonaisten hedelmien ja vihannesten sekoittamiseen juomaksi. Hajottaa kovat kuidut erittäin pieniksi hiukkasiksi. Käytä työntä, jos ainekset tarttuvat kiinni.

KEITTO (SOUP)

Ohjelma on tarkoitettu ainoastaan kuumien keittojen valmistukseen. Muuttaa kaikki ainekset huoneenlämpöisistä samettiseksi, kuumaksi keitoksi. Ensimmäiseksi kovanopeuksinen ohjelma, mutta ohjelma käyttää lopuksi pientä nopeutta poistaakseen ilmakuplat.



HUOMAUTUS

Raa'at ainekset kuten esimerkiksi kala ja äyriäiset on kypsennettävä ennen SOUP-ohjelman käyttöä.



VAROITUS

Älä lisää kuumia aineksia, kun käytät SOUP-ohjelmaa.

Jos laite on käynnissä ja painat jotain muuta asetusta, laite siirtyy käyttämään valittua asetusta pysähtymättä. Jos joku ohjelma on käytössä ja painat samaa kytkintä uudelleen, ohjelma ja ajastin pysähtyvät. Paina samaa ohjelmakytointä uudelleen, kun haluat jatkaa ohjelmaa.

PUHDISTUS (CLEAN)

Käytetään irrottamaan useimmat ruokajäämät tehosekoittimen reunoilta ja teristä. Laita kannuun 4 kupillista lämmintä pesuainevettä ja paina CLEAN. Lisää ½ teelusikallista nestemäistä astianpesuainetta, jos ruokajäämät ovat sitkeitä, tahmeita tai niitä on paksultti. Saat parhaat tulokset, kun peset sekoituskannun välittömästi käytön jälkeen.



VINKKEJÄ

- Voit irrottaa mittakupin ja lisätä öljyä tai nestettä käytön aikana. Ole hyvin varovainen, koska kannesta voi tulla roiskeita, aineiden nestepitoisuudesta ja käytettävästä nopeudesta riippuen. Mittakupin irrottaminen ei ole suositeltavaa kuumia nesteitä sekoitettaessa.
- Älä ylitä MAX-merkkintää, kun lisäät ruokaa ja nesteitä tehosekoittimeen.
- Käytä tehosekoitinta vain niin kauan kuin se on tarpeen – älä sekoita aineksia liian pitkään.
- Käytä PULSE / ICE CRUSH-kytkintä, kun ruoka on niin paksua tai karkeaa, ettei se pyöri sekoituskannussa ympäri.
- Voit käyttää työnintää sekoittaessasi irrottamalla mittakupin. Varmista aina, että kansi on hyvin paikallaan.
- Ainekset voivat tarttua kannun sivuille. Työntääksesi ruoan takaisin teriin, kun kansi on päällä (ja mittakuppi irrotettu), sinun pitää käyttää mukana toimitettua työnintää ja kaapia sillä kannun sivut ennen kuin jatkat sekoitusta.
- Jos laitteen rungolle roiskuu käytön aikana nestettä, sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota sekoituskannu irti ja pyyhi runko heti runko kuivalla liinalla tai talouspaperin palalla.
- Suurin määrä, jota jääkuutioita voi murskata kerrallaan, on 250 g (suunnilleen 1 tavallinen jääpalakennollinen).
- Paksuista sekoituksista tulee helpommin sosetta, jos kannu on vain ¼ - ½ täynnä.
- Älä käytä metallivälineitä, koska ne voivat vaurioittaa teriä tai sekoituskannua.
- Voit poistaa ainekset, joita et voi kaapia terien alta, asettamalla kannen kannuun ja käyttämällä laitetta 4 - 5 sekuntia suurimmalla nopeudella, jolloin ainekset vapautuvat terien alta.



SEKOITUSKAAVIO

RUOKA	VALMISTUS JA KÄYTTÖ	MÄÄRÄ	OHJELMAT	AIKA
Jyvät ja siemenet	Hienonnetaan jauhoksi. Käyttö leipään, pizzataikinaan, kakkuihin, muffinseihin ja taikinajauhoiksi.	250-630 grammaa 1-3 kupillista	MILL-nopeus	30-60 sekuntia
Kuivatut palkokasvit ja maissi, esim. soijapavut ja kikherneet	Hienonnetaan jauhoksi. Käytetään tavallisten jauhojen kanssa leipään, kakkuihin, muffinseihin ja pannukakkuihin.	250-630 grammaa 1-3 kupillista	MILL-nopeus	30-60 sekuntia
Mausteet	Mausteiden hienontamiseen. Käytä kokonaisia mausteita, lukuun ottamatta kanelitankoja, jotka katkaistaan puoliksi. Säilytä ilmatiiviissä astioissa.	Vähintään ¼ kupillista 8-16 kanelitankoa	MILL-nopeus	20-30 sekuntia
Pähkinät	Pähkinäjauhon valmistukseen. Käyttö kakuissa, pikkuleivissä ja pullissa.	100-500 grammaa ½ - 3 kupillista	MILL-nopeus	8-15 sekuntia
Paahdetut pähkinät	Käytetään pähkinävoihin	450-500 grammaa 2-3 kupillista	BLEND-nopeus, käytä lastaa	1 minuutti
Valkoinen sokeri	Jauhetaan pöly- tai tomusokeriksi	100-200 grammaa 1-2 kupillista	MILL-nopeus	15-30 sekuntia
Pikkuleivät/keksit	Halkaise pikkuleivät /keksit puoliksi. Käytä juustokakkuun.	250 grammaa	PULSE/ICE-ohjelma	20-30 sekuntia
Leivän palat	Poista kuoret. Leikkaa leipä 2,5 cm kuutioiksi. Käytä panerointiin, täytteisiin tai lihapulliin/-murekkeeseen.	120-400 grammaa (korkeintaan 5 viipaletta)	MIX-nopeus	20-30 sekuntia
Majoneesi	Sekoita keltuaiset, sinappi ja etikka tai sitruunamehu. Lisää öljy hitaasti kannen kautta. Käytä kastikkeeksi.	Korkeintaan 4 keltuaista ja 2 kupillista öljyä	MIX-nopeus	1,5 minuuttia
Kovat juustot (esim. parmesaani tai pecorino)	Leikataan 3 cm kuutioiksi. Käytetään kermasiin kastikkeisiin ja pastaruokiin.	Korkeintaan 250 grammaa	CHOP-nopeus	15-25 sekuntia
Kerma	Vatkaa kerma kiinteäksi vaahdoksi. Lisää halutessasi sokeri tai vanilja ennen vatkaamista.	300-600 ml	CHOP-nopeus	25-60 sekuntia
Tuoreet kasvikset	Kuoritaan ja pilkotaan 2 cm kuutioiksi. Hakataan hienoksi. Käytetään murekkeisiin, täytteeksi, bologneseen ja pataruokiin.	200 grammaa	CHOP-nopeus	4-6 sekuntia

Kuivajauhatus

Huomioi, että kun jauhetaan kovia aineksia kuten mausteita, pähkinöitä, sokeria, kahvia, viljaa tms., ne aiheuttavat naarmuja. Tämä johtuu ainesosien laadusta eikä vaikuta kannun toimivuuteen.

Vältä mausteiden liiallista työstämistä. Mausteissa on eteerisiä öljyjä, jotka yhdistettynä lämpöön voivat vahingoittaa kannun pintaa.

Yllä oleva kaavio on vain ohjeellinen.



VIANMÄÄRITYS

ONGELMA

HELPPO RATKAISU

Moottori ei käynnisty tai terät eivät pyöri

- Tarkista, että sekoitinkannu ja kansi ovat oikein paikoillaan.
- Tarkista onko ONIOFF-kytkimessä ja valitussa ohjelmakytkimessä valo.
- Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.

Ruoka ei hienonnu tasaisesti

- Käytä sekoittaessasi työnnintä siirtämään aineksia teriin.
- Laske nopeutta, niin terät pääsevät paremmin käsiksi aineksiin.
- Näin voi käydä, jos ruokaa sekoitetaan kerralla suuri määrä. Kokeile pienempiä määriä kerralla ja tee tarvittaessa useampia eriä.
- Ainekset ovat ehkä liian suuria. Kokeile niiden leikkaamista pienemmiksi paloiksi. Saadaksesi parhaat tulokset, ainekset eivät saisi olla suurempia kuin 2 cm.

Ruoka on jauhettu liian hienoksi tai se on vetistä

- Sekoita lyhyemmän ajan. Käytä ICE CRUSH / PULSE-ohjelmaa, jolla voit hallita hienonnusta paremmin.

Ruoka tarttuu teriin ja kannuun

- Seos voi olla liian paksua. Lisää enemmän nestettä ja/tai käytä pienempää nopeutta

Ruokaa jää kiinni teräyksikön alle

- Irrottaaksesi ainekset, joita ei voi kaapia terien alta, aseta kansi kannuun ja käytä sekoitinta suurimmalla nopeudella 4-5 sekuntia niin, että ainekset saadaan irtoamaan.

Tehosekoittimen ylikuormitus

- Tehosekoittimessa on toiminto, joka suojelee sitä ylikuumenemiselta ja/tai liian kovalta käytöltä. Kun toiminto on kytkettyntyt päälle, LCD-näytöllä vilkkuu OVERLOAD PROTECTION eikä tehosekoitinta voi käyttää.
- Jos näin tapahtuu, laite on sammuttava käyttöpaneelin ONIOFF-kytkimestä ja pistoke irrotettava pistorasiasta. Odota pari minuuttia, laita sitten pistoke takaisin ja kytke tehosekoitin päälle.
- Jos OVERLOAD PROTECTION vilkkuu edelleen, menettele samoin uudelleen ja anna tehosekoittimen seistä vähintään 20 - 30 minuuttia. Kun näytöllä ei enää lue OVERLOAD PROTECTION, tehosekoitin on taas valmiina käyttöön.
- Suosittelemme sekoittamaan pienempiä annoksia tai leikkaamaan ainekset pienemmiksi paloiksi.



PUHDISTUS JA HOITO

KANNU JA KANSI

Estääksesi ruoan kuivumista teriin, kannuun ja kanteen noudata näitä ohjeita mahdollisimman pian käytön jälkeen:

- Huuhtelee suurin osa ruoasta kannusta ja kannesta
- Laita kannuun 1 litra lämmintä vettä ja 1-2 pisaraa astianpesuainetta ja paina CLEAN-kytkintä.
- Huuhtelee kannu ja kansi uudelleen ja/tai pese ne kuumalla pesuainevedellä ja pehmeällä liinalla tai pullo- tai pesuharjalla.



VAROITUS

Sitrusöljy voi ajan mittaan vahingoittaa kannun materiaalia. Pese kannu aina välittömästi käytön jälkeen.

MOOTTORIYKSIKÖ

Puhdista moottoriyksikkö pehmeällä kostealla liinalla ja kuivaa sen jälkeen laite huolellisesti. Pyyhi kaikki roiskeet virtajohdosta.

PESUAINEEET

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai karkeita sieniä moottoriyksikön tai kannun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Käytä vain lämmintä pesuainevettä.

ASTIANPESUKONE

Blenderkanden, låget og tamperen må gerne
Tehosekoittimesi kannun, työntimen ja kannen voit pestä astianpesukoneessa normaalilla pesuohjelmalla. Kannun voit laittaa alakoriin, mutta työnkin pitää pestä yläkorissa.

SITKEÄT RUOKATAHRAT JA HAJUT

Voimakkaan hajuiset elintarvikkeet, kuten valkosipuli ja kala ja jotkut kasvikset, esimerkiksi porkkana, voivat jättää hajua tai tahroja.

SEKOITUSKANNU

Poista hajut ja tahrat puhdistamalla kannu ja kansi näiden ohjeiden mukaisesti:

1. Laita kannuun 2 rkl leivinjauhetta ja 125 ml etikkaa ja anna seoksen seistä ja vaahdota 1 minuutin ajan.
2. Hankaa kannua ja kantta seoksella ja pehmeällä tiskiharjalla.
3. Lisää 500 ml lämmintä vettä ja anna seoksen seistä 5 minuuttia.
4. Kiinnitä kannu moottoriyksikköön. Laita kansi päälle ja paina CLEAN.
5. Huuhtelee kannu sen jälkeen perusteellisesti ja anna sen kuivua.
6. Säilytä kannu ilman kantta niin, että sinne pääsee raitista ilmaa.

KUIVAJAUHATUS

Kovien aineksien kuten mausteiden, pähkinöiden, sokerin, kahvin, viljan tms. jauhaminen naarmuttaa kannun sisäpintaa. Joissain mausteissa on eteerisiä öljyjä, jotka voivat värjätä kannua tai jättää hajuja. Nämä johtuvat ainesosien laadusta eivätkä vaikuta kannun toimivuuteen.

SÄILYTYS

Säilytä tehosekoittimesi pystysuorassa asennossa kannu kiinni moottoriyksikössä tai sen vieressä. Älä laita laitteen päälle mitään. Ota kansi pois, jotta kannuun pääsee ilmaa.

TAKUU JA HUOLTO

TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuu kattaa materiaalit, työkustannukset ja ajon. Teidän pitää huoltopyyntöni yhteydessä ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoittakaa laitteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin löydätte ne helposti. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, jotka eivät johdu valmistus- tai materiaalivirheistä
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Ammattitaidottoman tekemiä korjauksia
- Kuljetusvahinkoja, kun tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan

KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvahinko, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta itse, tavaran toimittajalla ei ole mitään velvollisuuksia mahdollisten kuljetusvahinkojen suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavaran toimituksesta. Muuten asiakkaan vaatimukset hylätään.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei hankita käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sen kaltaiseen tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai laitetta vuokrataan tai käytetään muuten niin, että sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäyttöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.



Emme vastaa mahdollisista painovirheistä



Witt A/S

Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning

+45 70 25 23 23, info@witt.dk, www.witt.dk
+46 08 5250 8480, info@wittsverige.se, www.wittsverige.se
+47 32 82 99 40, info@witt.no, www.witt.no
+35 093 1579 150, info@witt.fi, www.witt.fi



BRG Appliances Limited

Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

www.sageappliances.com

Registered in Denmark, Sweden & Finland: CVR No. 20981075

Registered in Norway: ORG No. 992287888

Registered in England & Wales No. 8223512

Grundet løbende produktforbedringer kan de produkter, der er illustreret eller fotograferet i dette dokument variere fra det aktuelle produkt.

På grund av löpande produktförbättringar kan de produkter som är illustrerade eller fotograferade i detta dokument skilja sig från den aktuella produkten.

På grunn av løpende produktforbedringer kan de produkter som er illustrert eller fotografert i dette dokumentet variere fra det aktuelle produktet.

Jatkuvien tuoteparannusten vuoksi saattavat tässä dokumentissa esitetyt piirrookset tai valokuvat poiketa hieman omasta tuotteestasi.

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

Copyright BRG Appliances 2017.

SKU No. SBL820