

*the Q*TM

BBL820/SBL820



EN QUICK GUIDE

DK HURTIG VEJLEDNING

SE SNABBGUIDE

NO HURTIGVEILEDNING

FI PIKAOPAS

Sage[®]



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Components
- 7 Functions
- 8 Tips
- 9 Blending Chart
- 10 Troubleshooting
- 11 Care & Cleaning
- 12 Guarantee

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.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your

appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers.

The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com.



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.

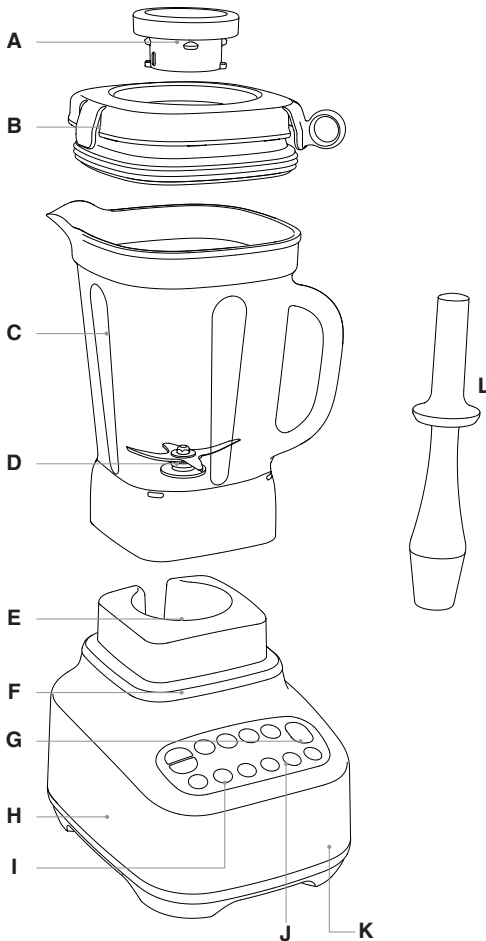


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

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.

*Sage 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 2400W



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.



Tips



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.

- 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 seconds
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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.
Food stuck under blades	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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.

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.

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.



Guarantee

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

DAMAGE DURING TRANSPORT

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

UNNECESSARY SERVICE

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

COMMERCIAL PURCHASES

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn.

There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

SERVICE

For service and spare parts contact the store where you purchased the product or report it on witt.dk/service.

We accept no liability for printing errors.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.

*the Q*TM

BBL820/SBL820



DK HURTIG VEJLEDNING

Sage[®]



Indhold

- 14 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
- 18 Komponenter
- 19 Funktioner
- 20 Tips
- 21 Blendediagram
- 22 Fejlfinding
- 23 Pleje og rengøring
- 24 Garanti

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

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

VIGTIGE SIKKERHEDSOP- LYSNINGER

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

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

- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, er i kontakt med varme overflader eller er viklet sammen.
- Kontrollér altid, at apparatet er slået FRA, at stikket er taget ud, og at apparatet er kølet af, før du rengør eller flytter det.
- Sluk altid for apparatet (positionen OFF), slå strømmen fra, og tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis elledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du kontakte vores kundeservice, eller gå ind på sageappliances.com
- Al anden vedligeholdelse end almindelig rengøring skal foretages af et autoriseret Sage[®]-servicecenter.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Apparatet og dets ledning skal være utilgængelige for børn under 8 år.
- Det anbefales at installere en automatisk sikkerhedsafbryder ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge sikkerhedskontakter med en maksimal arbejdsstrøm på ikke over 30mA. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.
- Kontrollér altid, at produktet er rigtigt samlet i henhold til instruktionerne, inden det bruges. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i funktionsfejl eller at produktet beskadiges, og det kan medføre en sikkerhedsrisiko, inklusive personskade.
- Brug ikke apparatet i en vask eller på en afløbsbakke.
- Hold hænder, fingre, hår, tøj samt køkkenredskaber og andet væk fra dele, der roterer og bevæger sig.
- Brug ikke apparatet til andet end at blende fødevarer eller væsker.
- For at undgå en potentiel risiko for, at apparatet starter af sig selv pga. en utilsigtet nulstilling af sikringsfunktionen, må du ikke tilslutte en ekstern afbryderenhed (som f.eks. en timer) eller slutte apparatet til en strømkilde, der vil kunne slå apparatet til og fra.

- Læs hele brugsanvisningen, før apparatet tages i brug, og gem den til senere.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, manglende erfaring og viden – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Lad motoren holde pause i 1 minut mellem hver brug.
- Vær forsigtig, når du håndterer og rengør knivbladene, da de er meget skarpe. Forkert håndtering af knivbladene kan resultere i skader.
- Undgå at sætte bægeret på motorbasen, mens motoren stadig kører.
- Brug ikke blenderen uden nogen ingredienser i bægeret.
- Brug aldrig blenderen, hvis knivbladene er ødelagte, eller med køkkenredskaber eller fremmedlegemer i bægeret.
- Udsæt ikke koppen eller kanden for ekstrem varme eller kulde ved f.eks. at placere en koldt kande i varmt vand eller omvendt.
- Låget skal være sat helt fast på kanden, før du begynder at blende for at sikre, at indholdet ikke løber ud eller sprøjter ud over det hele.
- Fjern ikke kanden fra motorbasen, når blenderen er i brug.
- Brug ikke blenderen, mens OVERLOAD PROTECTION blinker på LCD'et. Hvis dette sker, frakobles blenderen, og man venter i 30 minutter, indtil motoren er afkølet. Når blenderen er kølet ned, kan du bruge den igen.
- Vær forsigtig, når du hælder varm væske i blenderen, da dampdannelse kan forårsage sprøjt.
- Når varm væske blendes, skal du sørge for, at den indvendige målekop sidder rigtigt. Hætten vil beskytte dig mod varm væske, der sprøjter ud, når du blander, og inkluderer huller, der er designet til at løsne tryk og undgå at damp bygges op.
- Vær forsigtig, når du fjerner låget efter at have blendet varm væske, da damp kan blive indfanget og lukkes ud af kanden, når låget fjernes.
- Overhold den reducerede kapacitetsgrænse, når du blander varme ingredienser.

Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det medføre forbrændinger fra varm væske.


- Blend aldrig varme ingredienser eller væske vha. vakuumblendningsfunktionen (vakuumblandning er en ekstra funktion, som kan benyttes vha. Sage-vakuumpumpen, som sælges separat).
- Brug aldrig tilbehør, der ikke blev leveret med dette produkt, eller er godkendt af Sage, sammen med dette produkt. Hvis apparatet bruges uden at være korrekt samlet, kan det resultere i beskadigelse af produktet og medføre en sikkerhedsrisiko.
- Du kan læse om, hvilket tilbehør der er godkendt af Sage til brug sammen med dette produkt, i de instruktioner, der følger med tilbehøret, samt i denne brugervejledning.

MEDDELELSE TIL KUNDER VEDRØRENDE DEN INDBYGGEDE HUKOMMELSE

Apparatet har indbygget hukommelse for at give vores kunder en endnu bedre oplevelse. Den indbyggede hukommelse består af en lille chip, der indsamler visse

oplysninger om apparatet, herunder hvor ofte og hvordan det bruges. Når apparatet skal serviceres, kan vi bruge de oplysninger, der er gemt på chippen, til bedre at løse evt. problemer med apparatet. Derudover gør de indsamlede oplysninger det muligt for os at udvikle nye produkter, som dækker kundernes behov endnu bedre. Chippen indsamler ingen oplysninger om de personer, der bruger produktet eller den husstand, hvor produktet anvendes. Hvis du har yderligere spørgsmål vedrørende hukommelseschippen, kan du kontakte os på privacy@sageappliances.com.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må  bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller til en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.

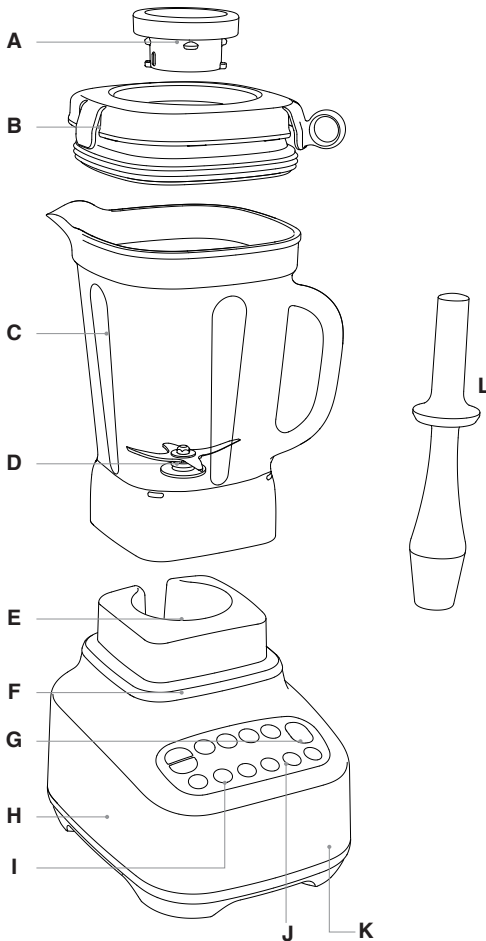


For at undgå elektrisk stød må hverken stik, ledning eller apparatet nedsænkes i vand eller andre væsker.

GEM DISSE INSTRUKTIONER



Komponenter



- A. Indvendig målekop
- B. Låg af høj kvalitet
- C. 2,0 liter BPA-fri* kande
- D. Ekstra bredt, kraftigt knivblad og skålsystem
- E. Kraftig metalkobling
- F. Kraftig 2400 W-motor
- G. LCD-indikator med timer
- H. Holdbar base
- I. 4 forudindstillede programmer
- J. 5 hastighedsindstillinger
- K. Overbelastningssikring, termosikring der kan nulstilles for motorbeskyttelse.

TILBEHØR

- L. Stamer

COPOLYESTER-MATERIALE

Denne blenderkande er lavet med copolyester, som er et stærkt, BPA-frit polymer, der anvendes til at lave husholdningsprodukter, der kan modstå ekstrem brug og gentagen rengøring i opvaskemaskine. Produkter lavet af copolyester er stødresistente og brudsikre og holder sig rene og holdbare, selv efter hundredvis af opvask i opvaskemaskine.

*Sage garanterer, at dette er BPA-frit, baseret på uafhængige laboratorietests, som udføres for alle produktets plastmaterialer, der kommer i kontakt med fødevarer, ifølge EU-kommissionens forordning nr. 10/2011. BPA-frit materiale benyttes i alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer.



Oplysninger om elektricitet
220–240 V ~50/60 Hz 2400 W



Funktioner



KOM GODT I GANG

Klar tilstand

Tryk på ON | OFF-knappen for at tænde for enhedens READY-tilstand.

Slumretilstand

Efter 2 minutters inaktivitet, slukkes LCD, og ON | OFF-knappen blinker rødt.

Efter 5 minutters inaktivitet slukkes blenderen. Tryk på ON | OFF-knappen for at genaktivere blenderen.

CANCEL

CANCEL-funktionen stopper det forudindstillede program eller den valgte hastighedsindstilling, og indstiller tiden til 0.

Valg af hastighedskontrol

Der er 5 elektroniske hastighedsknapper fra MIX til MILL.

MIX blander sarte fødevarer med en foldebevægelse, og er god til at blande våde og tørre ingredienser.

MILL er den hurtigste indstilling, og er ideel til at nedbryde ingredienser som at male korn til mel, lave nøddemælk og andre fintblendede blandinger.

Vælg den påkrævede hastighed (1 til 5) ved at trykke på den tilsvarende hastighedsknap.



ADVARSEL

Blend aldrig kogende varme væsker. Lad ingrediensernes temperatur køle af til stuetemperatur, før de puttes i blenderkanden.

FORUDINDSTILLING AF PROGRAMMER

PULSE | ICE CRUSH

Et program af kontinuerlig pulsering, designet til at hakke mad til en jævn konsistens eller knuse isterninger.

SMOOTHIE

Til mælkebaserede smoothies. En blanding af hastigheder og pulseringer, designet til at blande og luften ingredienser til en glat og cremet tekstur.

GREEN SMOOTHIE

Til at blende hele frugter/grøntsager til en blød/cremet drik. En kombination af høje hastigheder nedbryder seje fibre til meget fine partikler. Brug stamperen, hvis ingredienser sætter sig fast.

SOUP

Dette program er udelukkende til at skabe en kold til varm-suppe, som forvandlet er hele ingredienser ved stuetemperatur til en cremet, varm suppe. Primært et højhastighedsprogram, som vil afsluttes med en langsom omrøring for at fjerne dampbobler.



Tips



BEMÆRK

Rå fødevarer som kød og fisk skal koges før SUPPE-programmet anvendes.



ADVARSEL

Tilsæt ikke varme ingredienser, når du bruger SOUP-programmet.

Hvis blenderen kører, og du trykker på en anden forudindstillet knap, vil den skifte til det program uden at stoppe. Hvis et program kører, og du trykker på den samme programknap igen, vil den sætte det program og timer på pause. Tryk på den samme programknap for at starte igen.

CLEAN

Brug til at fjerne det meste af ingredienserne på blenderens sider og knivblade. Tilsæt 4 kopper varmt sæbevand i blenderkanden, og tryk på knappen CLEAN. For klæbrige, tykke ingredienser, der er svære at rengøre tilsættes ½ teskefuld opvaskemiddel for ekstra rengøringsevne. For at opnå det bedste resultat rengøres blenderkanden således, straks efter brug.

- Den indvendige målekop kan fjernes, og olie/ væske eller andre ingredienser tilsættes, når du blander. Ekstrem omhu skal udvises, da der kan sprøjte varm væske ud fra låget, afhængigt af blandingen og hastigheden. Det anbefales ikke at fjerne den indvendige målehætte, når du blander varm væske.
- Overstig ikke maksimummærket ved tilsætning af ingredienser i blenderen.
- Kør kun blenderen i den påkrævede tidsmængde - overblend ikke ingredienserne.
- Brug PULSE i ICE CRUSH-knappen, når maden er for tyk eller grov til at cirkulere inde i blenderkanden.
- Stamper-tilbehøret kan benyttes, når du blander, ved at fjerne den indvendige målekop. Sørg altid for, at hovedlåget forbliver låst fast.
- Ingredienser kan klæbe sig fast på blenderkandens sider. For at skubbe mad tilbage på knivbladene med hovedlåget på (indvendig hætte fjernet), bruges den medfølgende stamper til at skrabe ned af siderne på kanden, så du kan fortsætte med at blende.
- Hvis damp eller væske spildes oven på motorbasen, når du blander, slukkes der for motoren, og stikket tages ud. Fjern blenderkanden, og tør motorbasen af med en tør klud eller en køkkenrulle.
- Den optimale mængde isterninger, som blenderen kan forarbejde i kanden er 250 g (omkring 1 standard isbakke).
- Tykkere blandinger pureres mere effektivt, hvis kanden er kvart- eller halvfuld.
- Brug ikke metalredskaber, da de kan beskadige knivbladene eller blenderkanden.
- Udskift låget, og sæt blenderen tilbage på høj hastighed i 4-5 sekunder for at fjerne eventuelle rester, der ikke nemt kan skrubes af knivbladene.



Blendediagram

MAD	TILBEREDNING OG BRUG	MÆNGDE	FUNKTIONER	TID
Korn og frø	Mal til mel. Brug til brød, pizzadej, kager, muffins og meldej.	250–630 g 1–3 kopper	MILL-hastighed	30–60 sekunder
Tørrede bælgfrugter og majs f.eks. sojabønner, kikærter	Mal til mel. Brug sammen med almindelig eller selvhævende mel til brød, kager, muffins, pandekager.	250–630 g 1–3 kopper	MILL-hastighed	30–60 sekunder
Krydderier	Til at lave kværnede krydderier. Brug hele krydderier undtagen kanelstænger, der skal knækkes i halve. Opbevar i lufttætte beholdere.	minimum ¼ kop 8–16 kanelstænger	MILL-hastighed	20–30 sekunder
Rå nødder	Til at lave nøddemel. Brug i kager, kiks og muffins.	100–500 g ½–3 kopper	MILL-hastighed	8–15 sekunder
Ristede nødder	Til at lave nøddesmør og pålæg.	300–500 g 1½–3 kopper	PUREE-hastighed, brug stamper	1 minut
Hvidt sukker	Mal for at lave puddersukker eller flormelis.	100–200 g 1–2 kopper	MILL-hastighed	15–30 sekunder
Kiks/småkager	Bræk kiks/småkager i halve. Blend dem til krummer. Brug til cheesecake-skorper.	250 g	PULSE I ICE CRUSH	20–30 sekunder
Brødkrummer	Fjern skorper. Skær brød i 2½ cm tern. Brug til panering, fyld eller frikadeller eller hakkeboffer.	120–400 g (op til 5 skiver)	MIX-hastighed	20–30 sekunder
Mayonnaise	Bland æggeblomme, sennep og vineddike eller citronsaft. Tilsæt olie langsomt igennem låget. Brug til dressing.	Op til 4 æggeblommer og 2 kopper olie.	MIX-hastighed	1 minut 30 sekunder
Hårde oste (som Parmesan og Pecorino)	Skær dem i tern på 3 cm. Brug i cremede sovs og pastaretter.	Maksimum 250 g	CHOP-hastighed	15–25 sekunder
Fløde	Pisk fløde til stive toppe. Tilsæt sukker eller vanilje før du blander, hvis ønsket.	300–600 ml	CHOP-hastighed	25–60 sekunder
Rå grøntsager	Skræl og skær den i tern på 2 cm. Finthakket. Brug til fyld, bolognese, stuvning og gryderetter.	200 g	CHOP-hastighed	4–6 sekunder

Tør maling

Bemærk, at maling af hårde ingredienser som krydderier, nødder, sukker, kaffe, korn etc. vil forårsage ridsning og uklarhed på indersiden af kandens. Dette er en kosmetisk effekt af denne slags ingredienser, og påvirker ikke kandens ydeevne.

Undgå dog overbearbejdning af krydderier. Essentielle olier fundet i krydderier kan, når de kombineres med varme, beskadige kandens overflade.

Dette blendeskema bør kun bruges som en vejledning.



Fejlfinding

Motor starter ikke, eller klingene drejer ikke rundt	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollér, at blenderkanden og låget sidder godt fast.• Kontrollér, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.• Kontrollér, at ON/OFF-knappen og den valgte funktionsknap lyser.
Ingredienserne hakkes ujævnt	<ul style="list-style-type: none">• Brug stamperen, mens du blander, som en hjælp til at blande ingredienserne grundigt.• Reducer hastigheden, så knivbladene har en større chance for at gribe fat i maden• Det kan ske, hvis der blendes for meget mad ad gangen. Prøv med en mindre mængde, eller blend mindre portioner ad flere omgange.• Ingredienserne kan være for store. Prøv at skære dem i mindre stykker. Det bedste resultat opnås, hvis stykkerne ikke er større end 2 cm.
Maden bliver hakket for fint eller er fyldt med vand	<ul style="list-style-type: none">• Prøv at blende i kortere tid eller ved lavere hastighed.• Brug ICE CRUSH PULSE-funktionen for bedre kontrol.
Maden sidder fast på klingene og kanden	<ul style="list-style-type: none">• Blandingen må ikke være for tyk. Prøv at tilsætte mere væske og/eller at bruge en langsommere hastighed, når du blander.
Mad sidder fast under knivbladene	<ul style="list-style-type: none">• Udskift låget, og sæt blenderen tilbage på høj hastighed i 4-5 sekunder for at fjerne eventuelle rester, der ikke nemt kan skrubes af knivbladene.
Blender overbelastet	<ul style="list-style-type: none">• Denne blender har en motorbeskyttelsesfunktion, der beskytter mod overopvarmning og/eller overstrøm. Når den er aktiveret, blinker OVERLOAD PROTECTION på LCD'et, og blenderen vil ikke kunne betjenes.• Efter brug skal man altid slukke blenderen ved at trykke på ON/OFF-knappen på kontrolpanelet, slukke stikkontakten og tage stikket ud. Vent nogle få minutter, sæt så stikket i igen, og tænd for blenderen.• Hvis OVERLOAD PROTECTION stadig blinker, så gentag, og lad blenderen køle af i mindst 20-30 minutter. Når OVERLOAD PROTECTION er forsvundet fra skærmen, er blenderen klar til at blive brugt igen.• Vi anbefaler, at du blander mindre portioner ad gangen eller skærer ingredienserne i mindre stykker.



Pleje og rengøring

Kande og låg

For at holde knivbladene, kanden og låget rene og for at undgå, at madresterne tørrer ind, skal du gøre følgende hurtigst muligt efter brug:

- Skyl det meste af madresterne af kanden og låget.
- Fyld kanden med 1 l varmt vand og 1-2 dråber opvaskemiddel, og tryk på knappen CLEAN.
- Skyl kanden og låget igen, og/eller skyl separat i varmt sæbevand med en blød klud eller en glasbørste.



ADVARSEL

Olier i citrusskal kan beskadige materialet i din blenderkande, hvis den udsættes for det i længere tid. Rengør altid din blenderkande straks efter bearbejdning af citrusskal.

Motorbase

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

Rengøringsprodukter

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

Opvaskemaskine

Blenderkanden, stamperen og låget kan vaskes i opvaskemaskine på et almindeligt program. Kanden kan placeres på nederste hylde, men stamperen må kun vaskes på den øverste hylde.

2 liters kande

Rengør som anvist i rengøringsvejledningen. Tilsæt 2 skefulde natron og ½ kop (125 ml) vineddike i kanden, og lad blandingen skumme i 1 minut. Skrub kanden og låget med blandingen vha. en blød opvaskebørste. Tilsæt 2 kopper varmt vand, og lad det virke i 5 minutter.

Sæt kanden fast på blenderbasen. Fastgør låget, og tryk så på knappen CLEAN. Skyl kanden grundigt, og lad den lufttørre. Tag låget af kanden for at lade luft cirkulere.

Fastsiddende pletter og lugte

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

Tør maling

Bemærk, at maling af hårde ingredienser som krydderier, nødder, sukker, kaffe, korn etc. vil forårsage ridning og uklarhed på indersiden af kanden.

Nogle krydderier og urter udsender duftolie, der kan misfarve kanden eller efterlade en aroma.

Dette er en kosmetisk sideeffekt ved at kværne denne slags ingredienser, og påvirker ikke kandens ydeevne.

Opbevaring

Opbevar blenderen stående oprejst med kanden sat på motorbasen eller ved siden af. Placer ikke andre ting oven på maskinen. Tag låget af for at lade luft cirkulere.



Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabriktions- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejds løn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du 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 transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Batterier eller andre sliddele

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.

UBEGRUNDET SERVICE

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

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.

Anmeldelse af reklamation kan også ske på witt.dk under fanen 'Service/Sage Service/Sage serviceskema'.

Forbehold for trykfejl.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller persons kader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

*the Q*TM

BBL820/SBL820



SE SNABBGUIDE

Sage[®]



Innehåll

- 26 Sage® sätter alltid säkerheten först
- 30 Komponenter
- 31 Funktioner
- 32 Tips
- 33 Mixningstabell
- 34 Felsökning
- 35 Skötsel och rengöring
- 36 Garanti

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med din, vår kunds, säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska hushållsapparater och hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

- Det finns även en onlineversion av dokumentet att ladda ner från sageappliances.com.
- Innan du använder apparaten för första gången ska du se till att elförsörjningen är densamma som visas på etiketten på apparatens undersida
- Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial på ett säkert sätt innan du använder apparaten för första gången.
- Släng transportskyddet som sitter på nätkontakten för att undvika kvävningsrisk för små barn.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd inte apparaten utomhus. Felanvändning kan orsaka skada.
- Veckla alltid ut strömsladden helt innan du använder den.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, jämn, torr yta en bit från bordets eller bänkens kant och använd den inte på eller nära en värmekälla, exempelvis spisplatta, ugn eller gasspis.
- Vibrationer under användning kan få apparaten att röra på sig.

- Låt inte strömladden hänga över en bords- eller bänkkant, vidröra heta ytor eller trassla sig.
- Kontrollera alltid att apparaten är avstängd, urkopplad ur eluttaget och har svalnat innan du rengör, flyttar eller ställer undan apparaten.
- Stäng alltid av apparaten till OFF-läget, stäng av strömmen och dra ut nätkontakten ur eluttaget när apparaten inte används.
- Använd inte apparaten om strömladden, nätkontakten eller apparaten har skadats på något sätt. Kontakta Sage kundservice eller besök sageappliances.com om den skadas och annat underhåll än rengöring krävs
- Allt annat underhåll än rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage®-servicecenter.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring av apparaten ska inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och under en vuxens uppsikt.
- Apparaten och sladden ska förvaras utom räckhåll för barn som är under 8 år.
- Vi rekommenderar installation av en säkerhetsbrytare för restström för ytterligare säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Jordfelsbrytare på högst 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.
- Se alltid till att apparaten är ordentligt monterad enligt instruktionerna före användning. Att använda apparaten utan korrekt montering kan orsaka funktionsfel, produktskada eller säkerhetsrisk inklusive personskador.
- Använd inte apparaten på diskbänken.
- Håll händer, fingrar, hår, kläder samt spatlar och andra redskap borta från rörliga eller roterande delar under användning.
- Apparaten får inte användas för något annat än tillredning av mat och dryck.
- För att undvika risken med att apparaten startar av sig själv på grund av oavsiktlig nollställning av överbelastningsskyddet ska du aldrig ansluta mixern till en extern strömbrytare (såsom en timer) eller en strömkrets som kan slå på och stänga av apparaten med jämna mellanrum.
- Läs samtliga instruktioner innan du använder apparaten och spara dem för framtida behov.

- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Låt motorn vila i 1 minut mellan varje användning.
- Var försiktig när du handskas med och rengör knivbladen. De är väldigt vassa. Felhantering av knivbladen kan vålla skada.
- Placera inte behållaren på motorbasen medan motorn snurrar.
- Använd inte mixern utan ingredienser i behållaren.
- Försök aldrig att använda apparaten med skadade knivblad, redskap eller andra främmande objekt inuti behållaren.
- Utsätt inte behållaren för extrem värme eller kyla. Lägg till exempel inte en kall behållare i varmt vatten eller tvärtom.
- Locket måste sitta fast ordentligt i behållaren, så att ingredienserna inte läcker, stänker eller flödar över.
- Ta inte bort behållaren från motorbasen när mixern används.
- Använd inte mixern när "OVERLOAD PROTECTION" blinkar på LCD-skärmen. Om detta inträffar drar du ur kontakten till mixern och väntar i 30 minuter tills motorn har svalnat. När den har svalnat kan du använda mixern som vanligt igen.
- Var försiktig när du håller heta vätskor i mixern eftersom stänk kan uppstå på grund av ångbildningen.
- När du mixar varma vätskor ska du se till att det inre mätlocket sitter på plats. Locket skyddar mot stänkande varma vätskor under mixningen och har ventiler som är utformade för att minska trycket och undvika ångbildning.
- Var försiktig när du tar av locket efter att ha mixat varma vätskor, eftersom instängda ångor kan slungas ut ur behållaren när locket inte är på.
- Följ gränsen för minskad kapacitet nogra när du mixar varma ingredienser. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka brännskador från varma vätskor.
- Mixa aldrig varma ingredienser eller vätskor med hjälp av funktionen vakuumblandning

(vakuumblandning är en valfri funktion som uppnås med hjälp av Sage-vakuumpumpen som tillhandahålls separat).

- Använd aldrig delar eller tillbehör som inte levereras med produkten eller som inte har auktoriserats av Sage för användning med produkten. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka produktfel, produktskada eller utgöra en säkerhetsrisk.
- Läs alla instruktioner som medföljer tillbehöret tillsammans med instruktionerna i denna broschyr för tillbehör som är godkända av Sage för användning till produkten.

KUNDMEDDELANDE ANGÅENDE MINNESLAGRING

Observera att vi för att förbättra våra tjänster har byggt in intern lagring av minne i apparaten. Minneslagringen består av ett litet chipp som samlar in särskild information om apparaten, inklusive hur ofta och på vilket sätt apparaten används. I händelse av att apparaten lämnas in på service hjälper

informationen som finns lagrad på chippet oss att snabbt och effektivt serva din apparat. Informationen som samlas in är också en värdefull resurs när vi utvecklar framtida apparater som bättre uppfyller våra kunders behov. Chippet samlar inte in någon information om de personer som använder produkten eller om det hushåll där produkten används. Om du har några frågor om chippet för minneslagring kan du kontakta oss på privacy@sageappliances.com.



Denna symbol visar att apparaten inte får kastas i hushållssoporna. Den ska tas till en återvinningscentral eller till en återförsäljare som tillhandahåller sådan service. Kontakta kommunen för ytterligare information.

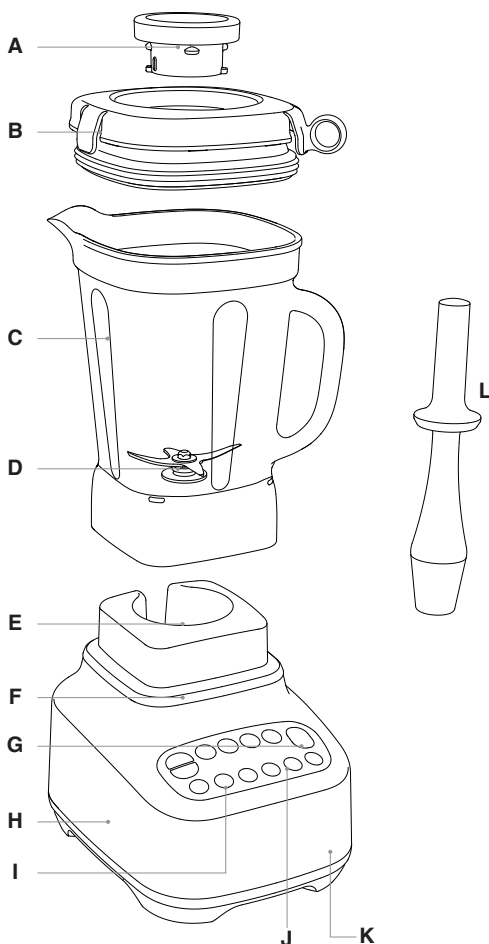


För att skydda mot elektriska stötar får strömsladden, nätkontakten eller apparaten inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Komponenter



- A. Inre mätkopp
- B. Högklassigt lock
- C. BPA-fri* behållare på 2 liter
- D. Extra brett, robust blad och skålsystem
- E. Robust metalldrev
- F. Robust motor på 2 400 W
- G. LCD-indikator med timer
- H. Tålig bas
- I. 4 förinställda program
- J. 5 hastighetsinställningar
- K. Överbelastningskydd Återställbar värmesäkring för motorskydd.

TILLBEHÖR

- L. Tamp

SAMPOLYESTERMATERIAL

Mixerbehållaren är gjord av sampolyester, som är ett slitstarkt BPA-fritt polymer som används vid tillverkning av hushållsprodukter som klarar hårdhänt behandling och upprepad maskindisk. Produkter gjorda av sampolyester är stöt- och splitertåliga och håller sig klara och slitstarka även efter hundratals omgångar i diskmaskinen.

*Sage gör sin deklARATION om BPA-fria produkter för denna produkt baserat på oberoende laboratorietest som utförs för allt plastmaterial i produkten som kommer i kontakt med livsmedel enligt EU-kommissionens förordning nr 10/2011. BPA-fria material används i alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.



Märkdata

220–240 V

~50/60 Hz

2 400 W



Funktioner



KOMMA IGÅNG

Redoläge

Tryck på knappen ON | OFF för att sätta enheten i READY-läge.

Viloläge

Efter 2 minuters inaktivitet stängs LCD-skärmen av och knappen ON | OFF blinkar rött.

Mixern stänger av strömmen om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Tryck på knappen ON | OFF för att aktivera mixern igen.

AVBRYT

Funktionen AVBRYT stoppar det förinställda programmet eller den valda hastighetsinställningen och ställer in tiden på 0.

Val av hastighetskontroll

Det finns 5 elektroniska hastighetsknappar från MIX till MILL.

MIX kombinerar känsligare livsmedel med en vikande rörelse och är bra för att kombinera våta och torra ingredienser.

MILL är den snabbaste inställningen och är perfekt för att bryta ner ingredienser för att mala gryn till mjöl, utvinna nötmjök och andra fint mixade blandningar.

Välj önskad hastighet (1 till 5) genom att trycka på motsvarande hastighetsknapp.



VARNING

Mixa aldrig kokheta vätskor. Låt ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i behållaren.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

PULSE | ICE CRUSH

Ett program med kontinuerlig pulsering som är utformat för att hacka mat till en jämn konsistens eller krossa isbitar.

SMOOTHIE

För mjölkbaserade smoothies. En kombination av hastigheter och stötar som är utformad för att kombinera och lufta ingredienserna till en jämn och krämig konsistens.

GREEN SMOOTHIE

För att mixa hela frukter och grönsaker till en jämn dryck. En kombination av höghastighetsprofiler bryter ner hårda fibrer till mycket fina partiklar. Använd tampen om ingredienser fastnar.

SOUP

Programmet är endast avsett för att skapa en kall till varm soppa vilket omvandlar hela rumstempererade ingredienser till en jämn, varm soppa. Programmet är främst ett höghastighetsprogram, men avslutas med en långsam omrörning för att avlägsna ångbubblor.



Tips



OBS!

Råa livsmedel som kött och skaldjur måste tillagas innan du använder programmet SOUP.



WARNING

Tillsätt inte varma ingredienser när du använder programmet SOUP.

Om mixern är igång och du trycker på en annan förinställd knapp kommer den att växla till det programmet utan att stanna. Om ett program pågår och du trycker på samma programknapp igen, pausas programmet och timern. Tryck på samma programknapp igen för att återuppta programmet.

CLEAN

Använd för att ta bort de flesta ingredienser från kärlets insida och bladen. Håll 4 koppar varmt vatten med diskmedel i behållaren och tryck på knappen CLEAN. Tillsätt ½ tesked flytande diskmedel för extra rengöringsförmåga för klubbiga eller tjocka ingredienser som är svåra att avlägsna. För bästa resultat ska du rengöra behållaren på detta sätt omedelbart efter användning.

- Det inre mätlocket kan tas bort och oljor/vätskor eller andra ingredienser kan tillsättas under mixningen. Var mycket försiktig eftersom det kan komma stänk från locket beroende på blandning och hastighet. När du mixar varma vätskor ska du inte ta bort det inre mätlocket.
- Överskrid inte maxgränsen när du lägger i livsmedel och vätskor i mixern.
- Använd endast mixern under den tid som krävs. Mixa inte ingredienserna för mycket.
- Använd knappen PULSE | ICE CRUSH om maten är för tjock eller grov för att cirkulera i behållaren.
- Tamptillbehöret kan användas under blandningen genom att ta bort det inre mätlocket. Se alltid till att huvudlocket sitter stadigt på plats.
- Ingredienserna kan fastna på sidorna av behållaren. Om du vill trycka tillbaka maten på knivarna med huvudlocket på (och innerlocket borttaget), använd den medföljande tampen för att skrapa sidorna av behållaren och fortsätt att mixa.
- Stäng av mixern och dra ut kontakten från eluttaget om fukt eller vätska spiller på motorbasen under mixning. Ta bort behållaren och torka av motorbasen omedelbart med en torr trasa eller pappershandduk.
- Den maximala mängden isbitar som mixern kan bearbeta i behållaren är 250 g (ungefär en vanlig isbricka).
- Tjockare blandningar pureras effektivare om behållaren är fylld till mellan ¼ och ½.
- Använd inte metallredskap, eftersom de kan skada bladen eller behållaren.
- Sätt tillbaka locket och ställ tillbaka mixern på hög hastighet i 4–5 sekunder för att snurra ut maten från bladen om du vill ta bort mat som inte lätt kan skrapas ut under bladen.



Mixningstabell

MAT	FÖRBEREDELSE OCH ANVÄNDNING	MÄNGD	FUNKTIONER	TID
Spannmål och frön	Mal till ett mjöl. Använd i bröd, pizzadegar, kakor, muffins och mjölsmetar.	250 g–630 g 1–3 cups	MILL-hastighet	30–60 sekunder
Torkade baljväxter och majs, t.ex. sojaböner, kikärtor och popcorn	Mal till ett mjöl. Använd i kombination med vanligt mjöl eller mjöl med bakpulver i för bröd, kakor, muffins och pannkakor.	250 g–630 g 1–3 cups	MILL-hastighet	30–60 sekunder
Kryddor	För att mala kryddor. Använd hela kryddor förutom kanelstänger, som måste delas på mitten. Förvara i lufttäta behållare.	minst ¼ cup 8–16 kanelstänger	MILL-hastighet	20–30 sekunder
Råa nötter	För att göra nötmjöl. Använd i kakor, kex och muffins.	100 g–500 g ½–3 cups	MILL-hastighet	8–15 sekunder
Rostade nötter	För att göra nötsmör och bredbara pålägg.	300 g–500 g 1½–3 cups	PUREE-hastighet, använd tampen	1 minut
Strösocker	Mal till rent florsocker.	100 g–200 g 1–2 cups	MILL-hastighet	15–30 sekunder
Kex/kakor	Dela kexen/kakorna på mitten. Mixa till smulor. Använd till cheesecakeskal.	250 g	PULSE I ICE CRUSH	20–30 sekunder
Ströbröd	Ta bort kanterna. Skär brödet i 2½ cm stora tärningar. Använd som panering, fyllning eller i köttbullar och biffar.	120 g–400 g (upp till 5 skivor)	MIX-hastighet	20–30 sekunder
Majonnäs	Mixa äggula, senap och vinäger eller citronsaft. Tillsätt långsamt olja genom locket. Använd som dressing.	Upp till 4 äggulor och 2 cups olja.	MIX-hastighet	1 min 30 sekunder
Hårdostar (som parmesan och pecorino)	Skär i 3 cm stora bitar. Använd i krämiga såser och pastarätter.	Högst 250 g	CHOP-hastighet	15–25 sekunder
Grädde	Vispa grädden till fasta toppar. Tillsätt eventuellt socker eller vanilj innan du mixar.	300–600 ml	CHOP-hastighet	25–60 sekunder
Råa grönsaker	Skala och skär i 2 cm stora bitar. Finhackade. Använd till fyllning, bolognese, grytor och gratänger.	200 g	CHOP-hastighet	4–6 sekunder

Torrmalning

Tänk på att malning av hårda ingredienser som kryddor, nötter, socker, kaffe, spannmål etc. kommer att orsaka repor och grumling på behållarens insida. Detta är ett kosmetiskt resultat av att mala denna typ av ingredienser och påverkar inte behållarens prestanda.

Undvik dock att bearbeta kryddor för mycket. Eteriska oljor som finns i kryddor kan i kombination med värme skada behållarens yta.

Mixningstabellen ska endast användas som en vägledning.



Felsökning

Motorn startar inte/ knivbladen roterar inte	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera att behållaren och locket sitter ordentligt på plats.• Kontrollera att nätkontakten är korrekt ansluten till vägguttaget.• Kontrollera att ON OFF-knappen och den valda funktionsknappen lyser.
Maten hackas ojämnt	<ul style="list-style-type: none">• Använd tampen när du mixar för att hjälpa till att flytta runt ingredienserna.• Sänk hastigheten så att bladen har större chans att komma åt maten• Detta kan hända när du mixar för mycket mat på samma gång. Försök med en mindre mängd och dela upp i flera omgångar om nödvändigt.• Ingredienserna kan vara för stora. Försök skära dem i mindre bitar. För bästa resultat bör ingredienserna inte vara större än 2 cm per bit.
Maten hackas för fint eller blir vattnig	<ul style="list-style-type: none">• Prova att mixa under kortare tid eller med lägre hastighet.• Använd funktionen ICE CRUSH PULSE för bättre kontroll.
Maten fastnar på knivbladen och i behållaren	<ul style="list-style-type: none">• Blandningen kan vara för tjock. Prova att tillsätta mer vätska och/eller använda en långsammare hastighet när du mixar.
Maten fastnar under bladen	<ul style="list-style-type: none">• Sätt tillbaka locket och ställ tillbaka mixern på hög hastighet i 4–5 sekunder för att snurra ut maten från bladen om du vill ta bort mat som inte lätt kan skrapas ut under bladen.
Mixern blir överbelastad	<ul style="list-style-type: none">• Den här mixern har ett motorskydd som skyddar mot överhettning och/eller överström. När det aktiveras blinkar OVERLOAD PROTECTION på LCD-skärmen och mixern är obrukbar.• Efter användning ska du alltid se till att mixern är avstängd om den är aktiverad genom att trycka på knappen ON/OFF på kontrollpanelen, stänga av strömmen vid uttaget och dra ut sladden. Vänta några minuter och koppla sedan in mixern igen och slå på den.• Om OVERLOAD PROTECTION fortfarande blinkar, upprepa och låt mixern svalna i minst 20–30 minuter. När OVERLOAD PROTECTION har försvunnit från skärmen är mixern redo att användas igen.• Vi rekommenderar att du mixar mindre mängder eller skär ingredienserna i mindre bitar.



Skötsel och rengöring

Behållare och lock

Följ dessa steg så snart som möjligt efter användning för att undvika att maten torkar på blad, behållare och lock:

- Skölj bort de flesta ingredienserna från behållaren och locket.
- Tillsätt 1 liter varmvatten och 1–2 droppar diskmedel och tryck på knappen CLEAN.
- Skölj behållaren och locket igen och/eller i tvätta av separat i varmt vatten med diskmedel med en mjuk trasa eller flaskborste.



VARNING

Oljor i citrusskal kan skada materialet i behållaren om den utsätts för dem under en längre tid. Rengör alltid behållaren omedelbart efter att du har mixat citrusskal.

Motorbas

Rengör motorbasen med en mjuk, fuktig trasa och låt den sedan torka ordentligt. Torka bort eventuella matrester från strömsladden.

Rengöringsmedel

Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel på vare sig motorbasen eller behållaren. Det kan rispa ytan. Använd bara varmt vatten med diskmedel och en mjuk trasa.

Diskmaskin

Behållaren, tampnen och locket kan diskas i diskmaskinen på en vanlig diskcykel. Behållaren kan placeras på den nedre hyllan, men tampnen ska endast placeras på den övre hyllan.

Behållare på 2 liter

Rengör behållaren och locket med hjälp av CLEAN-instruktionerna för att ta bort dessa. Tillsätt 2 matskedar bikarbonat och ½ kopp (125 ml) vinäger i behållaren och låt blandningen skumma i 1 minut. Skrubba behållaren och locket med blandningen med hjälp av en mjuk diskborste. Håll i 2 cups varmvatten och låt stå i 5 minuter. Sätt fast behållaren på mixerns bas. Sätt på locket och tryck sedan på knappen CLEAN. Skölj behållaren noggrant och låt den lufttorka. Förvara behållaren med locket av så att luften kan cirkulera.

Bestående matfläckar och dofter

Ingredienser med starka dofter, såsom vitlök, fisk och vissa grönsaker som morötter, kan efterlämna en doft eller fläckar.

Tormalning

Malning av hårda ingredienser som kryddor, nötter, socker, kaffe, spannmål etc. kommer att orsaka repor och grumling på insidan av behållaren.

Vissa kryddor och örter avger aromatiska oljor som kan missfärga behållaren eller lämna dofter. Dessa är kosmetiska resultat av att mala denna typ av ingredienser och påverkar inte behållarens prestanda.

Förvaring

Förvara mixern upprätt med behållaren monterad ovanpå motorbasen eller bredvid. Placera inte något ovanpå. Förvara med locket av så att luften kan cirkulera.



Garanti

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabriktions- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Markera upplysningarna i bruksanvisningen så att du enkelt kommer åt dem. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

GARANTIN OMFATTAR INTE:

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabriktions- och materialfel
- Vid undermåligt underhåll – gäller även vid bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andra förslitningsdelar

TRANSPORTSKADOR

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

OGRUNDAD SERVICE

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är inköp av apparater som inte ska användas i privata hushåll utan i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller som används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

Vid kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

SERVICE

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik där produkten är inköpt.

Anmälan om reklamation kan också ske på wittsverige.se under fliken 'Service/Sage Service/Sage serviceschema'.

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för produkt- och/eller personsador om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

*the Q*TM

BBL820/SBL820



NO HURTIGVEILDNING

Sage[®]



Innhold

- 38 Sage® setter sikkerheten først
- 42 Komponenter
- 43 Funksjoner
- 44 Tips
- 45 Blandingsdiagram
- 46 Feilsøking
- 47 Pleie og rengjøring
- 48 Garanti

SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi utvikler og produserer forbrukerprodukter med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og om å overholde følgende forholdsregler.

VIKTIGE SIKKERHETS-ANVISNINGER

LES HELE VEILEDNINGEN FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DEN FOR FREMTIDIG BRUK

- Du kan også laste ned en versjon av dette dokumentet på sageappliances.com.

- Før du bruker apparatet for første gang, må du sørge for at strømforsyningen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet
- Fjern og avhend all emballasje på en sikker måte før førstegangsbruk.
- For å unngå kvelningsfare for små barn avhender du beskyttelsesdekslet på stikkontakten på en sikker måte.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn dets tiltenkte formål. Skal ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Skal ikke brukes utendørs. Feil bruk kan føre til personskade.
- Strømledningen må vikles helt ut før bruk.
- Plasser apparatet på en stabil, varmebestandig, flat og tørr overflate i god avstand fra eventuelle kanter, og ikke bruk det på eller nær varmekilder som for eksempel en kokeplate, ovn, eller gasskokeplate.
- Vibrasjoner under bruk kan føre til at apparatet beveger seg.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på et bord eller en benkeplate.

- Sørg alltid for at apparatet er slått AV, koblet fra stikkontakten og avkjølt, før forsøk på rengjøring, flytting, eller oppbevaring.
- Sett alltid apparatet i AV-posisjon og koble støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller apparatet er skadet på noen måte. Hvis apparatet er skadet og annet vedlikehold enn rengjøring er nødvendig, kontakter du Sages kundeservice eller besøker sageappliances.com
- Alt vedlikehold, bortsett fra rengjøring, bør utføres av et autorisert Sage® servicesenter.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring av apparatet bør ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn i alderen 8 år og yngre.
- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for ekstra sikkerhet ved bruk av elektriske apparater. Jordfeilbrytere med en nominell driftsstrøm på maks 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.
- Sørg alltid for at apparatet er riktig montert i henhold til anvisningene, før bruk. Bruk av apparatet når det ikke er riktig montert, kan forårsake funksjonsfeil, produktskade eller utgjøre en sikkerhetsrisiko, inkludert personskade.
- Apparatet skal ikke brukes på dryppeflaten til oppvaskkummen.
- Hold hender, fingre, hår, klær og kjøkkenredskaper unna apparatets bevegelige og roterende deler under bruk.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn tilberedning av mat og/eller drikke.
- For å unngå muligheten for at apparatet startes av seg selv hvis overbelastningsvernet tilbakestilles ved et uhell, skal ikke apparatet kobles til en ekstern bryter (som f.eks. et tidsur) eller til en krets som kan slå apparatet av og på regelmessig.
- Les hele veiledningen før du bruker apparatet, og ta vare på den for fremtidig bruk.
- Personer med nedsatt fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring og kunnskaper, kan kun bruke dette apparatet hvis de er under tilsyn eller har fått veiledning i trygg bruk av apparatet og forstår eventuelle farer som er involvert.

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- La motoren hvile i ett minutt mellom hver bruk.
- Vær forsiktig når du håndterer og rengjør blenderbladene – de er veldig skarpe. Feil håndtering av blenderbladene kan føre til personskade.
- Ikke plasser koppen eller kannen på motorenheten mens motoren er i drift.
- Ikke bruk apparatet uten at det er ingredienser i koppen eller kannen.
- Du må aldri bruke apparatet med skadde blader eller med kjøkkenredskaper eller andre fremmedlegemer i koppen eller kannen.
- Ikke utsett koppen for ekstreme varme- eller kuldebelastninger, for eksempel ved å plassere en kald kopp i varmt vann eller motsatt.
- Lokket må sitte skikkelig på kannen før bruk for å hindre at innholdet lekker eller spruter ut.
- Ikke fjern kannen fra motorenheten mens blenderen er i bruk.
- Ikke bruk blenderen når OVERLOAD PROTECTION blinker på LCD-skjermen. Hvis dette skjer, kobler du fra blenderen og venter i 30 minutter til motoren er avkjølt. Når den er avkjølt, kan du bruke blenderen som vanlig igjen.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker i blenderen, da det kan oppstå sprut på grunn av dampdannelse.
- Sørg for at den indre målekoppen er på plass når du blander varme væsker. Koppen beskytter deg mot sprut av varme væsker under blanding og har ventiler som er designet for å avlaste trykket og unngå at det bygges opp damp.
- Vær forsiktig når du tar av lokket etter at du har blandet varme væsker, da det kan dannes damp som veller ut av kannen når lokket fjernes.
- Overhold den reduserte kapasitetsgrensen for blanding av varme ingredienser nøye. Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til brannskade fra varm væske.
- Du må aldri blande varme ingredienser eller væsker med vakuumblandingsfunksjonen (vakuumblanding er en valgfri funksjon som krever at du bruker Sage-vakuumpumpen, som leveres separat).
- Bruk aldri tilbehør som ikke følger med dette produktet eller ikke er godkjent av Sage, sammen med dette produktet.

Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til funksjonsfeil, produktskade eller utgjøre en sikkerhetsrisiko.

- Hvis du vil vite mer om valgfritt tilbehør som Sage har godkjent for bruk med dette produktet, kan du lese alle instruksjonene som følger med tilbehøret, og instruksjonene i denne veiledningen.

MERKNAD OM MINNEBRIKKE TIL KUNDER

Vi har integrert et internt minne i apparatet for å levere bedre tjenester til kundene våre. Minnet består av en liten brikke som samler inn bestemt informasjon om apparatet, inkludert hvor ofte og hvordan apparatet brukes. Hvis apparatet returneres for reparasjon, vil informasjonen på brikken hjelpe oss så vi kan utføre reparasjoner og service raskere og mer effektivt. Vi bruker også den innsamlede informasjonen

når vi utvikler fremtidige apparater, slik at de dekker kundenes behov bedre. Brikken samler ikke inn informasjon om de som bruker produktet, eller om husholdningene der produktet brukes. Hvis du har spørsmål om minnebrikken, kan du kontakte oss på privacy@sageappliances.com.



Dette symbolet angir at apparatet ikke skal  avhendes i vanlig husholdningsavfall. Det bør leveres på et kommunalt avfallsmottak som er ment til dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr liknende tjenester. Kontakt kommunekontoret for mer informasjon.

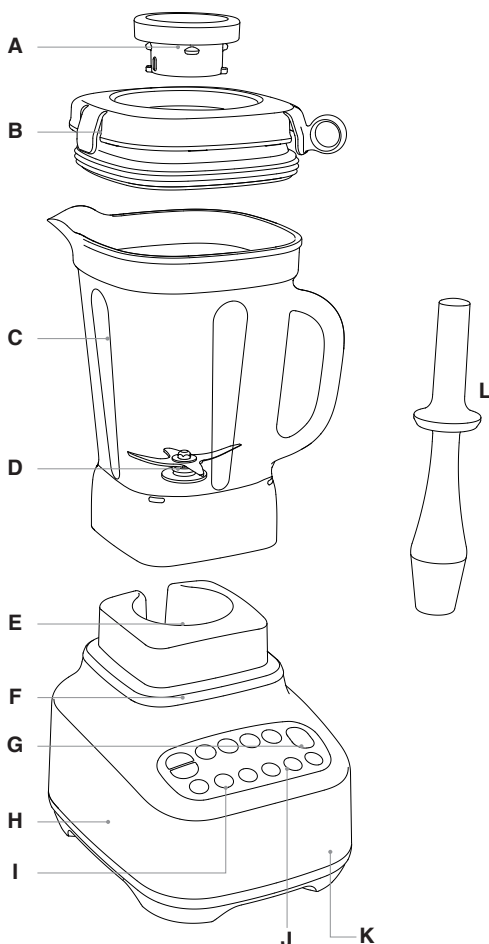


For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke senke støpselet, ledningen eller apparatet i vann eller væske.

TA VARE PÅ DENNE VEILEDNINGEN



Komponenter



- A. Indre målekopp
- B. Høytelseslokk
- C. 2-liters BPA-fri* kanne
- D. Ekstra bredt, kraftig blad- og bollesystem
- E. Robust metall-drev
- F. Robust 2400 W motor
- G. LCD-indikator med tidsur
- H. Slitesterk base
- I. 4 forhåndsinnstilte programmer
- J. 5 hastighetsinnstillinger
- K. Overbelastningsvern, tilbakestillbar termisk sikring for motorvern.

TILBEHØR

- L. Stamper

MATERIALE AV KOPOLYESTER

Denne blenderkannen er laget av kopolyester, det vil si en slitesterk, BPA-fri polymer som brukes til produksjon av husholdningsprodukter og tåler hardhendt behandling og gjentatt vask i oppvaskmaskin. Produkter som er laget av kopolyester, er støt- og knusebestandige. De er slitesterke og holder seg godt selv etter flere hundre runder i oppvaskmaskinen.

*Sage baserer påstanden om at produktet er «BPA-fritt», på uavhengig laboratorietesting utført for alle produktets plastmaterialer som kommer i kontakt med mat, i henhold til EU-kommisjonens forskrift nr. 10/2011. BPA-fritt materiale brukes i alle deler som kommer i kontakt med mat.



Merkedata

220–240 V ~50/60 Hz 2400 W



Funksjoner



KOMME I GANG

Klar-modus

Trykk på AV/PÅ-knappen (ON | OFF) for å sette enheten i KLAR-modus.

Dvale

Etter 2 minutter med inaktivitet slås LCD-skjermen av, og AV/PÅ-knappen blinker rødt.

Etter 5 minutter uten aktivitet, slås blenderen automatisk AV. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte blenderen på nytt.

CANCEL

CANCEL-funksjonen avbryter det forhåndsinnstilte programmet eller den valgte hastighetsinnstillingen og setter tiden til 0.

Hastighetskontroll

Apparater har 5 elektroniske hastighetsknapper fra MIX til MILL.

MIX blander mer delikate matvarer med en vendebevegelse, og passer godt til å blande sammen våte og tørre ingredienser.

MILL (mal) er den raskeste innstillingen og er ideell for å bryte ned ingredienser når du skal male korn til mel, lage nøttemelk og andre glatte blandinger.

Velg ønsket hastighet (1 til 5) ved å trykke på den aktuelle hastighetsknappen.



ADVARSEL

Bland aldri kokende varme væsker. Vent til ingrediensene når romtemperatur før du overfører dem til blenderkannen.

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

PULSE | ICE CRUSH (puls/isknusing)

Et program med kontinuerlig pulsering, som er utviklet for å kutte mat til jevn konsistens eller knuse isbiter.

SMOOTHIE

For melkebaserte smoothies. En kombinasjon av hastigheter og pulsering, som er perfekt for å blande og tilføre luft i ingredienser for å gi en jevn og kremet konsistens.

GREEN SMOOTHIE (grønn smoothie)

For å blande hele frukt/grønnsaker til en jevn drikk. En kombinasjon av høyhastighetsprofiler bryter ned grove fibre til veldig fine partikler. Bruk stamperen hvis ingrediensene kiler seg fast.



Tips

SOUP

Dette programmet brukes kun til å lage kald-til-varm suppe. Det forvandler hele, romtempererte ingredienser til en jevn, varm suppe. Det er primært et høyhastighetsprogram, men avsluttes med en langsom omrøring for å fjerne dampbobler.



MERK

Rå mat som kjøtt og sjømat må kokes/stekes før du bruker SOUP-programmet.



ADVARSEL

Ikke tilsett varme ingredienser når du bruker suppeprogrammet (SOUP).

Hvis blenderen kjører og du trykker på en annen forhåndsinnstillingsknapp, endres programmet automatisk uten å stanse. Hvis et program kjører og du trykker på den samme programknappen igjen, settes programmet og tidsuret på pause. Trykk på samme programknapp igjen for å fortsette.

CLEAN (rens)

Brukes til å fjerne de fleste ingrediensene fra sidene og bladene i blenderen. Tilsett 4 kopper varmt såpevann i blenderkannen og trykk på CLEAN-knappen. Hvis ingrediensene er klissete, tykke eller vanskelige å fjerne, tilsetter du ½ ts flytende oppvaskmiddel for ekstra rengjøringskraft. Rengjør blenderkannen på denne måten umiddelbart etter bruk for best resultat.

- Den indre målekoppen kan fjernes så du kan tilsette oljer/væsker eller andre ingredienser under blanding. Ekstrem forsiktighet må utvises, da innholdet kan sprute ut av lokket, avhengig av blandingen og driftshastigheten. Vi anbefaler ikke at du fjerner den indre målekoppen når du blander varme væsker.
- Ikke overskrid maksimumsmerket når du tilsetter mat og væsker i blenderen.
- Kjør blenderen kun så lenge som nødvendig – ikke bland ingrediensene for lenge.
- Bruk knappen PULSE | ICE CRUSH når maten er for tykk eller grovt oppdelt til å gå rundt i blenderkannen.
- Stamperen kan brukes under blanding ved å fjerne den indre målekoppen. Sørg alltid for at hovedlokket sitter godt på plass.
- Ingredienser kan feste seg til sidene av blenderkannen. Bruk den medfølgende stamperen til å skrape rester fra sidene av kannen ned mot blenderbladene mens hovedlokket er på (den indre koppen fjernet), og fortsett å blande.
- Hvis det søles væske på toppen av motorenheten under blanding, slår du av blenderen og kobler den fra stikkkontakten. Fjern blenderkannen og tørk av motorenheten umiddelbart med en tørt klut eller kjøkkenpapir.
- Den optimale mengden isbiter som blenderen kan behandle i kannen, er 250 g (ca. 1 standard isbrett).
- Tykkere blandinger blandes mer effektivt til puré hvis kannen er ¼ til ½ full.
- Ikke bruk metallredskaper da de kan skade bladene eller blenderkannen.
- Hvis du vil fjerne mat som det er vanskelig å skrape ut fra undersiden av bladene, setter du på lokket og starter blenderen ved høy hastighet i 4–5 sekunder for å slynge ut maten.



Blandingsdiagram

MAT	FORBEREDELSE OG BRUK	MENGDE	FUNKSJONER	TID
Korn og frø	Mal til mel. Bruk i brød, pizzadeiger, kaker, muffins og melrører.	250–630 g 1–3 kopper	MILL-hastighet	30–60 sekunder
Tørkede belfrukter og mais f.eks. soyabønner, kikerter, maiskjerne	Mal til mel. Bruk sammen med vanlig eller selvhevende mel til brød, kaker, muffins og pannekaker.	250–630 g 1–3 kopper	MILL-hastighet	30–60 sekunder
Krydder	For å lage malt krydder. Bruk hele krydder bortsett fra kanelstenger som må knekkes i to. Oppbevares i lufttette beholdere.	min. ¼ kopp 8–16 kanelstenger	MILL-hastighet	20–30 sekunder
Rå nøtter	For å lage nøttemel. Bruk i kaker, kjeks og muffins.	100–500 g ½–3 kopper	MILL-hastighet	8–15 sekunder
Ristede nøtter	For å lage nøttesmør og -pålegg.	300–500 g 1½–3 kopper	PUREE-hastighet, bruk stamper	1 minutt
Hvitt sukker	Mal for å lage melis.	100–200 g 1–2 kopper	MILL-hastighet	15–30 sekunder
Kjeks/cookies	Bryt kjeks/cookies i to. Bland for å lage smuler. Brukes til ostekakebunner.	250 g	PULSE I ICE CRUSH	20–30 sekunder
Strøkvoring	Fjern skorper. Skjær brødet i terninger på 2½ cm. Brukes til panering, i fyll eller i kjøttboller og kjøttkaker.	120–400 g (opptil 5 skiver)	MIX-hastighet	20–30 sekunder
Majones	Bland eggeplomme, sennep og eddik eller sitronsaft. Tilsett olje sakte gjennom lokket. Brukes til dressinger.	Opptil 4 eggeplommer og 2 kopper olje.	MIX-hastighet	1 minutt 30 sekunder
Harde oster (som parmesan og pecorino)	Skjær i terninger på 3 cm. Bruk i kremete sauser, pastaretter.	Maks. 250 g	CHOP-hastighet	15–25 sekunder
Fløte	Pisk krem til stive topper. Tilsett sukker eller vanilje før du blander, om ønskelig.	300–600 ml	CHOP-hastighet	25–60 sekunder
Rå grønnsaker	Skrell og skjær i terninger på 2 cm. Finhakket. Brukes til stuffing, fyll, bolognese, stuinger og gryteretter.	200 g	CHOP-hastighet	4–6 sekunder

Tørrmaling

Merk: Maling av harde ingredienser som krydder, nøtter, sukker, kaffe, korn og liknende vil forårsake riper og uklarerheter på innsiden av kannen. Dette er kosmetiske resultater som oppstår ved maling av denne typen ingredienser, og påvirker ikke ytelsen til kannen.

Unngå overdreven behandling av krydder. Eteriske oljer som finnes i krydder når de kombineres med varme, kan skade kannens overflate.

Dette blandingsdiagrammet bør kun brukes som en veiledning.



Feilsøking

Motoren starter ikke, eller bladet går ikke rundt	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller at blenderkannen og -lokket sitter godt på plass.• Kontroller at støpselet sitter godt i stikkontakten.• Kontroller at AV/PÅ-knappen og valgt funksjonsknapp lyser.
Maten hakkes opp ujevnt	<ul style="list-style-type: none">• Bruk stamperen når du blander, for å bevege på ingrediensene i kannen.• Reduser hastigheten slik at det blir enklere for bladene å fange opp maten• Dette kan skje når du blander for mye mat av gangen. Prøv med mindre mengder, del opp i flere porsjoner om nødvendig.• Ingrediensene kan være for store. Prøv å dele dem opp i mindre biter. For best mulig resultat bør ikke ingrediensene være større enn 2 cm.
Maten er hakket for fint eller er vannaktig	<ul style="list-style-type: none">• Prøv å blande i kortere tid eller ved lavere hastighet.• Bruk funksjonen ICE CRUSH I PULSE for å få bedre kontroll.
Maten fester seg til blenderblad og kanne	<ul style="list-style-type: none">• Blandingen kan være for tykk. Prøv å tilsette mer væske og/eller bruke en lavere hastighet under blanding.
Mat som sitter fast under blenderblandene	<ul style="list-style-type: none">• Hvis du vil fjerne mat som det er vanskelig å skrape ut fra undersiden av bladene, setter du på lokket og starter blenderen ved høy hastighet i 4–5 sekunder for å slynge ut maten.
Blenderen er overbelastet	<ul style="list-style-type: none">• Denne blenderen har et motorvern som beskytter den mot overoppheting og/eller overdreven bruk. Når den er aktivert, blinker OVERLOAD PROTECTION (overbelastningsvern) på LCD-skjermen, og blenderen kan ikke brukes.• Hvis den er aktivert, slår du av blenderen ved å trykke på Av/på-knappen på betjeningspanelet og kobler blenderen fra strømkilden. Vent noen minutter før du kobler til blenderen igjen og slår den PÅ.• Hvis OVERLOAD PROTECTION fortsetter å blinke, gjentar du prosedyren og lar blenderen avkjøles i minst 20–30 minutter. Så snart OVERLOAD PROTECTION forsvinner fra skjermen, er blenderen klar til bruk igjen.• Vi anbefaler at du blander mindre porsjoner eller deler ingrediensene i mindre biter.



Pleie og rengjøring

Kanne og lokk

Følg trinnene nedenfor så snart som mulig etter bruk for å unngå at mat tørker seg fast på blader, kanne og lokk:

- Skyll av de fleste ingrediensene fra kannen og lokket.
- Tilsett 1 liter med varmt vann og 1–2 dråper vaskemiddel og trykk på CLEAN-knappen.
- Rengjør kannen og lokket igjen og/eller vask dem separat i varmt såpevann med en myk klut eller flaskekost.



ADVARSEL

Oljene i sitrusskall kan skade materialet i kannen hvis den eksponeres over lengre tid. Rengjør alltid blenderkannen umiddelbart etter at du har behandlet sitrusskall.

Motorenhet

Rengjør motorenheten med en myk, fuktet klut, og tørk den deretter grundig. Tørk av matrester fra strømledningen.

Rengjøringsmidler

Ikke bruk metallskrubber eller slipende rengjøringsmidler på verken motorenheten eller kannen da det kan føre til riper. Bruk bare varmt såpevann og en myk klut.

Oppvaskmaskin

Blenderkannen, -lokket og stamperen kan vaskes i oppvaskmaskinen på en standard vaskesyklus. Kannen kan plasseres på nederste hylle, men stamperen skal kun vaskes på øverste hylle.

2-liters kanne

Rengjør kannen og lokket ved å bruke rengjøringsinstruksjonene (CLEAN). Tilsett 2 ss natron og 125 ml eddik i kannen og la blandingen skumme i ett minutt. Skrubbe kannen og lokket med denne blandingen ved å bruke en myk oppvaskbørste. Tilsett 2 kopper varmt vann og la det stå i 5 minutter.

Fest kannen til blenderbasen. Fest lokket og trykk deretter på CLEAN-knappen. Skyll kannen grundig og la den lufttørke. Oppbevar kannen med lokket av for å la luften sirkulere.

Gjenstridige matflekker og lukt

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

Tørrmaling

Maling av harde ingredienser som krydder, nøtter, sukker, kaffe, korn og liknende vil forårsake riper og uklarerheter på innsiden av kannen.

Noen krydder og urter frigjør aromatiske oljer som kan misfarge kannen eller etterlate en aroma.

Dette er kosmetiske resultater som oppstår ved maling av denne typen ingredienser, og påvirker ikke tilselsen til kannen.

Oppbevaring

Oppbevar blenderen i stående posisjon, enten på eller ved siden av motorenheten. Ikke sett noe oppå apparatet. La lokket være av slik at luften kan sirkulere.



Garanti

Du har 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på det nye produktet ditt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene ned i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

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 fuktsskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slitedeler

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 forpliktelser 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.

UBEGRUNNET SERVICE

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg at kunden selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene i bruksanvisningen, er kunden selv ansvarlig for å betale for servicen.

KJØP TIL NÆRINGSVIRKSOMHET

Kjøp til næringsvirksomhet er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men skal brukes til næringsformål eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine osv.) eller til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med kjøp til næringsvirksomhet ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet på vanlige husholdninger.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontakter du butikken hvor produktet ble kjøpt.

Reklamasjon kan også meldes inn på witt.no under fanen 'Service/Sage Service/Sage serviceskjema'.

Forbehold om trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

*the Q*TM

BBL820/SBL820



FI PIKAOPAS

Sage[®]



Sisältö

50	Sage® suosittelee: turvallisuus ensin
54	Osat
55	Toiminnot
56	Vinkit
57	Sekoitustaulukko
58	Vianmääritys
59	Huolto ja puhdistus
60	Takuu

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Meille Sagella® turvallisuus on tärkeää. Suunnittelemme ja valmistamme kulutus- tuotteita ja ajattelemme ensisijaisesti sinun, arvostetun asiakkaamme, turvallisuutta. Lisäksi pyydämme, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

TÄRKEÄT VARO- TOIMENPITEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

- Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteesta sageappliances.com.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja.
- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit turvallisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Kelaa virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Aseta laite vakaalle, lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja kuivalle tasolle tarpeeksi kauas sen reunasta. Älä käytä laitetta liedon tai uunin kaltaisten lämmönlähteiden päällä tai lähistöllä.
- Käytön aikana laite voi liikkua tärinän seurauksena.
- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli, koskea kuumiin tasoihin tai mennä solmuun.

- Varmista aina, että laitteen virtakytkin on OFF-asennossa, virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja laite on ehtinyt jäähtyä ennen siirtoa tai säilytykseen laittoa.
- Käännä laite aina OFF-asentoon ja katkaise virta laitteesta ja irrota virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistotulppa tai laite vahingoittuu. Jos laite vaurioituu tai vaatii muuta huoltoa kuin puhdistusta, ota yhteys liikkeeseen, josta tuote on ostettu. Tuotevaurioista voi myös ilmoittaa osoitteessa witt.fi Huolto-välilehdellä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Vikavirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. Suosittelemme käyttämään suojakytkimiä, joiden nimellisvirta on enintään 30 mA. Pyydä sähköasentajalta ammattiapua.
- Varmista ennen käyttöä, että laite on koottu oikein ohjeiden mukaan. Laitteen käyttö virheellisesti koottuna saattaa aiheuttaa tuotteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai henkilövahingon.
- Älä käytä laitetta tiskipöydän kuivaustasolla.
- Pidä kädet, sormet, hiukset, vaatteet ja keittiövälineet jne. kaukana liikkuvista osista käytön aikana.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin ruuan/juoman valmistukseen.
- Jotta laite ei käynnistyisi itsekseen ylikuormasuojan uudelleenkäynnistymisen seurauksena, älä kiinnitä laitetta ulkoiseen kytkimeen (esim. ajastimeen) tai piiriin, jossa laite voi käynnistyä tai sammua itsekseen.
- Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.
- Henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta ainoastaan valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Älä jätä laitetta vahtimatta käytön aikana.
- Anna moottorin jäähtyä minuutin ajan käyttökertojen välissä.

- Ole varovainen, kun käsittelet tai puhdistat teriä. Ne ovat teräviä. Huolimaton käsittely voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Älä aseta astiaa tai kannua moottorin päälle, kun moottori vielä pyörii.
- Älä käytä, jos astia tai kannu on tyhjä.
- Älä käytä laitetta, jos terät ovat vaurioituneet tai astiassa/kannussa on vieraita esineitä.
- Älä altista astiaa tai kannua ääriämpötiloille, esimerkiksi laskemalla kylmää astiaa kuumaan veteen.
- Kiinnitä kansi huolellisesti kannuun ennen käyttöä, etteivät ainekset roisku ulos.
- Älä irrota kannua moottoriyksiköstä, kun tehosekoitin on käytössä.
- Älä käytä tehosekoitinta, kun OVERLOAD PROTECTION vilkkuu LCD-näytöllä. Jos näin tapahtuu, irrota tehosekoitin pistorasiasta ja odota 30 minuuttia, kunnes moottori on jäähtynyt. Kun tehosekoitin on jäähtynyt, voit käyttää sitä normaalisti.
- Ole varovainen, kun kaadat kuumaa nestettä tehosekoittimeen, koska se saattaa roiskua höyryntymisen takia.
- Kun sekoitat kuumia nesteitä, varmista, että laitteen mittakorkki on paikallaan. Korkki suojaa kuumilta roiskeilta sekoittamisen aikana ja siinä on aukkoja, joista paine pääsee ulos eikä höyryä keräännä.
- Siirrä kansi varovasti, kun olet sekoittanut kuumaa nestettä, koska sen alla voi olla höyryä, joka voi purkautua ulos, kun kansi siirretään.
- Seuraa tarkasti kuumien aineiden sekoittamisen alhaisen kapasiteetin rajaa. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä koskaan sekoita kuumia aineksia tai nesteitä alipaineominaisuudella (Alipainesekoitus on valinnainen ominaisuus, jonka saa aikaan Sagen alipainepumppulisälaitteella.).
- Älä koskaan käytä osia tai tarvikkeita, joita ei ole toimitettu tämän laitteen mukana tai joita Sage ei ole hyväksynyt käytettäväksi tämän laitteen kanssa. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tuotteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai henkilövahingon.
- Kun käytät tuotteen kanssa Sagen hyväksymiä lisätarvikkeita, lue tämän ohjekirjan lisäksi kaikki lisätarvikkeen mukana toimitetut ohjeet.

ILMOITUS ASIAKKAILLE MUISTIN TALLENNUSTILASTA

Sisäisen muistin tallennustila on upotettu laitteeseen asiakaskokemuksen parantamiseksi. Muistin tallennustila on pieni siru, joka kerää laitteesta tietoja esimerkiksi käyttöiheydestä ja käyttötavoista. Jos laite palautetaan huoltoon, laitteesi saadaan huollettua nopeasti ja tehokkaasti sirusta kerättyjen tietojen avulla. Kerätyt tiedot ovat myös laitteita kehitettäessä arvokasta aineistoa, jonka avulla asiakkaiden tarpeisiin voidaan vastata paremmin. Siru ei kerää mitään tietoja laitteen käyttäjistä tai käyttöympäristöstä.

Jos sinulla on kysyttävää muistintallennussirusta, lähetä meille sähköpostia osoitteeseen privacy@sageappliances.com.



Tämä symboli tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se pitää viedä paikalliselle jäteasemalle, joka on tarkoitettu tällaisten jätteiden hävittämiseen, tai myyjälle, joka tarjoaa tällaista palvelua. Kysy lisätietoja omasta kunnastasi.

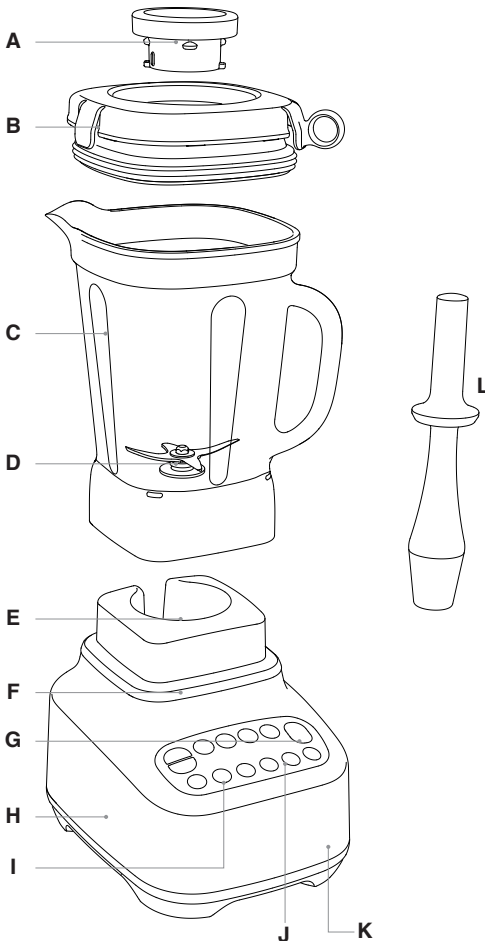


Älä upota pistotulppaa, virtajohtoa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, jotta et saa sähköiskua.

PIDÄ OHJEET TALLESSA



Osat



- A. Sisällä oleva mittakuppi
- B. Erittäin suorituskykyinen kansi
- C. 2 litran BPA-vapaa* kannu
- D. Erikoisleveä, kestävä terä ja kulho -järjestelmä
- E. Suurta rasitusta kestävä metallinen yhdyskappale
- F. Suurta rasitusta kestävä 2400 W:n moottori
- G. LCD-indikaattori ja ajastin
- H. Kestävä alusta
- I. 4 esiasetettua ohjelmaa
- J. 5 nopeusasetusta
- K. Ylikuormitussuoja, Nollautuva moottoria suojaava lämpösuojake.

LISÄOSAT

- L. Survin

KOPOLYESTERIMATERIAALI

Tämä tehosekoittimen kannu on tehty kopolyesterista, joka on luja, BPA-vapaa polymeeri. Sitä käytetään kodintarvikkeissa, jotka kestävät kovaa käyttöä ja jatkuvaa konepesua. Kopolyesterituotteet kestävät iskut hyvin eivätkä pirstaloitu. Ne ovat kirkkaita ja kestäviä vielä satojen konepesujen jälkeenkin.

*Sage vakuuttaa riippumattoman laboratoriotestauksen perusteella, että tuote on BPA-vapaa. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat muovit testataan EU-komission asetuksen N:o 10/2011 mukaisesti. Kaikki osat, jotka ovat kosketuksissa ruokaan, on tehty BPA-vapaasta materiaalista.



Jännite ja teho

220–240 V ~50/60 Hz 2400 W



Toiminnot



ALOITTAMINEN

Valmis-tila

Paina ON | OFF -painiketta, jotta laite siirtyy READY-tilaan.

Lepotila

Kun laitetta ei käytetä 2 minuuttiin, LCD sammuu ja ON | OFF -painike vilkkuu punaisena.

Jos laitetta ei ole käytetä 5 minuuttiin, virta sammuu. Aktivoi tehosekoitin painamalla ON | OFF -painiketta.

PERUUTA

CANCEL-toiminto lopettaa esiasetetun ohjelman tai valitun nopeusasetuksen ja asettaa ajan nollassi.

Nopeudenvälitsin

Laitteessa on 5 sähköistä nopeuspainiketta, kuten MIX ja MILL.

MIX yhdistää herkempiä ruokia ikään kuin nostelemalla. Se sopii erityisen hyvin märkien ja kuivien ainesten yhdistämiseen.

MILL on nopein asetus ja sopii erinomaisesti aineiden hajottamiseen, kuten jyvien jauhamiseen, pähkinämaidon tekemiseen ja muiden todella hienojen seosten valmistamiseen.

Valitse vaadittu nopeus (1–5) painamalla vastaavaa nopeuspainiketta.



VAROITUS

Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä. Anna aineiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen kuin laitat ne tehosekoittimen kannuun.

ESIASETETUT OHJELMAT

PULSE | ICE CRUSH

Jatkuvasykäyksinen ohjelma, jotta ruoan koostumuksen saa pilkottua tasaiseksi ja jääkuutiot murskattua.

SMOOTHIE

Maitopohjaisiin smoothieihin. Nopeuksien ja sykäyksien yhdistelmällä ainesosat voidaan yhdistää ilmvaksi, tasaisen pehmeäksi juomaksi.

VIHERSMOOTHIE

Tällä ohjelmalla kokonaiset hedelmät ja vihannekset voidaan sekoittaa tasaiseksi juomaksi. Suurinopeuksisten sekoitustekniikkojen yhdistelmä pilkkoo sitkeät kuidut hyvin pieniksi palasiksi. Käytä survinta, jos ainekset kasaantuvat.

KEITTO

Tätä ohjelmaa käytetään ainoastaan lämpimien keittojen valmistamiseen. Sillä kokonaisista huoneenlämpöisistä aineksista pehmeää lämmintä keittoa. Ensisijaisesti nopea ohjelma, joka päättyy hitaaseen hämmentämiseen, jotta höyrykuplat poistuvat.



Vinkit



HUOMAA

Raakoja ruokia, kuten lihaa ja mereneläviä, pitää kypsentää ennen SOUP-ohjelman käyttöä.



VAROITUS

Älä lisää kuumia aineksia, kun käytät SOUP-ohjelmaa.

Jos tehosekoitin on käynnissä ja painat eri esiohjelmoitua painiketta, sekoitin vaihtaa siihen ohjelmaan pysähtymättä. Jos ohjelma on käynnissä ja painat saman ohjelman painiketta uudelleen, ohjelma keskeytyy ja ajastin pysähtyy. Voit jatkaa samaa ohjelmaa painamalla painiketta uudelleen.

PUHDISTA

Käytä poistaaksesi suurimman osan ainesosista tehosekoittimen seinistä ja teristä. Lisää 4 kupillista lämmintä saippuavettä tehosekoittimen kannuun ja paina CLEAN-painiketta. Jos olet käyttänyt vaikeammin puhdistettavia, tarttuvia tai paksuja aineksia, lisää puoli teelusikallista astianpesuainetta pesutehon lisäämiseksi. Puhdista tehosekoittimen kannu tällä tavalla heti käytön jälkeen parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

- Laitteen sisällä oleva mittakuppi voidaan poistaa ja öljyt/nesteet tai muut ainekset voidaan lisätä sekoituksen aikana. Laitetta kannattaa käyttää erittäin varovasti, koska seoksesta ja käyttönopeudesta riippuen kannen alta voi roiskua nestettä. Laitteen mittakorkkia ei kannata poistaa kuumia nesteitä sekoitettaessa.
- Älä laita tehosekoittimeen ruokaa tai nesteitä yli enimmäismäärän merkin.
- Käytä tehosekoitinta vain tarvittavan ajan – älä sekoita aineksia liikaa.
- Käytä PULSE | ICE CRUSH -painiketta, kun käsiteltävät ainekset ovat liian paksuja tai karkeita pyöriäkseen tehosekoittimen kannussa.
- Survinlisälaitetta voidaan käyttää sekoittamisen aikana, jos sisäinen mittakorkki poistetaan. Varmista aina, että pääkansi on kunnolla paikoillaan.
- Ainekset voivat tarttua tehosekoittimen kannun reunoihin. Jotta voisit työntää ruokaa takaisin terien päälle, vaikka pääkansi olisi paikoillaan (ja sisempi korkki pois), käytä annettua survinta, jotta saat kaavittua kannun reunat ja voit jatkaa sekoittamista.
- Jos moottoriyksikön päälle roiskuu nestettä tai se kastuu, sammuta tehosekoitin ja irrota johto pistorasiasta. Poista tehosekoittimen kannu ja pyyhi moottoriyksikkö heti kuivalla pyyhkeellä tai paperilla.
- Jääkuutioiden enimmäismäärä, jonka tehosekoitin voi sekoittaa kannussa, on 250 g (noin 1 vakiokokoinen jääkuutioastia).
- Paksummat seokset sekoittuvat tehokkaammin, jos kannussa on vain ¼ tai ½ sen täydestä kapasiteetista.
- Älä käytä metallisia välineitä, koska terät ja tehosekoittimen kannu voivat vahingoittua.
- Jos haluat poistaa ruokaa, jota ei saa helposti kaavittua terien alapuolelta, laita kansi paikoilleen ja laita tehosekoitin täydelle teholle 4–5 sekunniksi, jotta ruoka irtoaisi pyöriessä.



Sekoitustaulukko

RUOKA	VALMISTUS JA KÄYTTÖ	MÄÄRÄ	TOIMINNOT	AIKA
Ryynit ja siemenet	Jauha jauhoksi. Käytä leivässä, pizzataikinassa, kakuissa, muffineissa ja jauhotaikinoissa.	250–630 g 1–3 kupillista	MILL-nopeus	30–60 sekuntia
Kuivatut palkokasvit ja maissi esimerkiksi soijapavut, kikherneet, paukkumaissi	Jauha jauhoksi. Käytä leivissä, kakuissa, muffineissa ja pannukakuissa tavallisen jauhon tai jauhon, jossa on jo leivin jauhe mukana, kanssa.	250–630 g 1–3 kupillista	MILL-nopeus	30–60 sekuntia
Mausteet	Valmista jauhettuja mausteita. Käytä kokonaisia mausteita paitsi kanelitankoja, jotka pitää puolittaa. Säilytä ilmatiiviissä astioissa.	minimi ¼ kuppia 8–16 kanelitankoa	MILL-nopeus	20–30 sekuntia
Raa'at pähkinät	Pähkinäaterian valmistaminen. Käytä kakuissa, kekseissä ja muffineissa.	100–500 g ½–3 kupillista	MILL-nopeus	8–15 sekuntia
Paahdetut pähkinät	Pähkinävoin ja -levitteiden valmistamiseen.	300–500 g 1½–3 kupillista	PUREE-nopeus, käytä survinta.	1 minuutti aikaa
Valkoinen sokeri	Jauha tomusokeriksi.	100–200 g 1–2 kupillista	MILL-nopeus	15–30 sekuntia
Pikkuleivät/ keksit	Murra pikkuleivät/keksit kahtia. Sekoita murentaaksesi. Käytä juustokakun pohjana.	250 g	PULSE ICE CRUSH	20–30 sekuntia
Leivänmurut	Poista kuoret. Leikkaa leivästä 2,5 sentin kuutioita. Käytä murukuorutuksissa, täytteissä tai lihapullissa ja jauhelihapihveissä.	120–400 g (jopa 5 viipaletta)	MIX-nopeus	20–30 sekuntia
Majoneesi	Sekoita keltuainen, sinappi ja etikka tai sitruunamehu Lisää hitaasti öljyä kannen läpi. Käytä kastikkeena.	Jopa 4 keltuasta ja 2 kupillista öljyä.	MIX-nopeus	1 min 30 sekuntia
Kovat juustot (kuten parmesaani ja pecorino)	Leikkaa 3 cm:n kuutioiksi. Käytä kermisissa kastikkeissa, pastaruoissa.	Enintään 250 g	CHOP-nopeus	15–25 sekuntia
Kerma	Vaahdota kerma. Lisää halutessasi sokeria tai vaniljaa ennen sekoittamista.	300–600 ml	CHOP-nopeus	25–60 sekuntia
Raa'at vihannekset	Kuori ja leikkaa 2 cm:n kuutioiksi. Hienonna. Käytä täytteissä, bolognese-kastikkeissa ja padoissa.	200 g	CHOP-nopeus	4–6 sekuntia

Kuivajauhaminen

Kovien aineiden, kuten mausteiden, pähkinöiden, sokerin, kahvin, jyvien jne., jauhamisen takia kannun sisäpinta naarmuuntuu ja sameutuu. Ne ovat kosmeettisia tuloksia, kun jauhetaan tällaisia aineksia. Ne eivät vaikuta kannun toimintakykyyn.

Älä yliprosessoimi mausteita. Mausteissa olevat eeteriset öljyt voivat kuumentuessaan vahingoittaa kannun pintaa.

Tämä sekoitustaulukko on tarkoitettu vain oppaaksi.



Vianmääritys

Moottori ei käynnisty tai terä ei pyöri.	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista, että tehosekoittimen kannu ja kansi ovat paikoillaan.• Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.• Tarkista, että ON OFF -painike ja valitun toiminnon painike ovat valaistuja.
Ainekset on pilkottu epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none">• Käytä survinta sekoittaessa, jotta ainekset liikkuvat.• Vähennä nopeutta, jotta terät tarttuvat ruokaan paremmin.• Näin voi käydä, jos yritetään sekoittaa liikaa aineksia kerralla. Pienennä ainesmäärää ja sekoita tarvittaessa erissä.• Ainekset voivat olla liian suuria. Pilko ne pienemmiksi palasiksi. Parhaan lopputuloksen saat, kun palojen koko on enintään 2 cm.
Ainekset on hienonnettu liian hienoiksi tai ne ovat vetisiä.	<ul style="list-style-type: none">• Sekoita lyhyemmän aikaa tai hitaammalla nopeudella.• Käytä ICE CRUSH PULSE -toimintoa hallitaksesi sekoittamista paremmin.
Ruoka tarttuu terään tai astiaan.	<ul style="list-style-type: none">• Seos on liian paksua. Lisää nestettä ja/tai käytä hitaampaa sekoitusnopeutta.
Ruoka on tarttunut terien alle.	<ul style="list-style-type: none">• Jos haluat poistaa ruokaa, jota ei saa helposti kaavittua terien alapuolelta, laita kansi paikoilleen ja laita tehosekoitin täydelle teholle 4–5 sekunniksi, jotta ruoka irtoutuu pyöriessä.
Tehosekoitin on ylikuormittunut.	<ul style="list-style-type: none">• Tässä tehosekoittimessa on moottorin suojaominaisuus, joka suojaa ylikuumentumiselta ja ylikuormittumiselta. Kun se on aktivoitu, OVERLOAD PROTECTION vilkkuu LCD-näytössä eikä tehosekoitinta voi käyttää.• Jos ohjelma on käynnissä, sammuta tehosekoitin ON OFF -painikkeesta ohjauspaneelista, sammuta virtalähteestä ja irrota virtajohto pistorasiasta. Odota muutaman minuutti ja kytke laite pistorasiaan ja laita virta päälle ON-painikkeesta.• Jos OVERLOAD PROTECTION vilkkuu yhä, toista ja anna tehosekoittimen jäähtyä ainakin 20–30 minuuttia. Kun OVERLOAD PROTECTION on kadonnut ruudulta, tehosekoitinta voi taas käyttää.• Suosittelemme, että sekoitat ainekset pienemmissä erissä tai pilkot ne pienemmiksi.



Huolto ja puhdistus

Kannu ja kansi

Vältä ruoan kiinni kuivuminen teriin, kannuun ja kanteen noudattamalla näitä ohjeita mahdollisimman pian käytön jälkeen:

- Huuhtelee poistaaksesi suurimman osan ainesosista kannusta ja kannesta.
- Lisää litra lämmintä vettä ja 1–2 tippaa pesuainetta ja paina CLEAN-painiketta.
- Huuhtelee kannu ja kansi uudelleen tai pese erikseen lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla tai pulloharjalla.



VAROITUS

Sitruhedelmien kuoren öljyt voivat vahingoittaa tehosekoittimen kannun materiaalia, jos se altistuu öljyille pidemmän aikaa. Puhdista kannu aina heti käsiteltyäsi sitruhedelmien kuoria.

Moottoriyksikkö

Pyöhi moottoriyksikkö kostealla, pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten hyvin. Pyöhi ruokajäämät virtajohdosta.

Puhdistusaineet

Älä käytä karkeita hankaussieniä tai hankaavia puhdistusaineita moottoriyksikön tai kannun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja. Käytä vain lämmintä saippuavettä ja pehmeää liinaa.

Astianpesukone

Tehosekoittimen kannu, survin ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa normaalilla pesuohjelmalla. Tehosekoittimen kannu voidaan asettaa astianpesukoneen alatasolle, mutta survimen pitää olla ylätasolla.

2 litran kannu

Irrottaaksesi puhdista kannu ja kansi CLEAN-ohjeiden mukaan. Lisää 2 ruokalusikallista ruokasoodaa ja 0,5 kupillista (125 ml) viinietikkaa kannuun ja anna seoksen vaahdota minuutin ajan. Hiero kannua ja kantta seoksella ja pehmeällä pesusienellä. Lisää 2 kupillista lämmintä vettä ja anna seistä 5 minuutin ajan. Kiinnitä kannu tehosekoittimen alustaan. Varmista, että kansi on paikallaan, ja paina sitten CLEAN-painiketta. Huuhtelee kannu kunnolla ja anna kuivua. Varastoi ilman kantta, jotta ilma kiertää.

Vaikeat ruokatahrat ja tuoksut

Voimakastuoksuiset ruoat, kuten valkosipuli, kala ja jotkin vihannekset, kuten porkkanat, voivat jättää hajuja ja tahroja.

Kuivajauhaminen

Kovien aineiden, kuten mausteiden, pähkinöiden, sokerin, kahvin, jyvien jne., jauhamisen takia kannun sisäpinta naarmuuntuu ja sameutuu. Joistakin mausteista ja yrteistä irtoaa eteerisiä öljyjä, joista saattaa jäädä kannuun värjäytymiä tai aromeja.

Ne ovat kosmeettisia seurauksia, kun jauhetaan tällaisia aineksia. Ne eivät vaikuta kannun toimintakykyyn.

Säilytys

Säilytä laite pystyssä, kannu moottoriyksikön päällä tai sen vieressä. Älä aseta laitteen päälle mitään. Pidä kansi poissa päältä, jotta ilma kiertää.



Takuu

Uudelle laitteellesi myönnetään kahden vuoden takuuoikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työn. Kääntyessäsi huollon puoleen sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat.

TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

AIHEETON HUOLTO

Jos tuote lähetetään huoltoon ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita.

Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

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

Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa witt.fi välillehden 'Huolto/Sage huolto/Sage huoltolomake'.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.



Muistiinpanoja



DK SE NO FI

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
+358 9 3157 9150, info@witt.fi, www.witt.fi

UK IE

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



Sage®

www.sageappliances.com

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

Registered in Norway: ORG No. 992287888

Registered in England & Wales No. 8223512

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

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

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

På grunn av kontinuerlige produktforbedringer kan produktene som er illustrert eller fotografert i dette dokumentet, variere noe fra det aktuelle produktet.

Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet saattavat erota jonkin verran varsinaisesta tuotteesta.

Copyright BRG Appliances 2021

BBL820/SBL820 UG D22

