

the Super Q™

BBL920 / SBL920



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 7 Components
- 8 Functions
- 11 Blending Chart
- 13 Troubleshooting
- 14 Care & Cleaning
- 15 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 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.
- Use only the blender jug and lid, cups, blade assembly and accessories that are supplied with this blender. The use of attachments, or accessories not manufactured or specified by Sage may cause the risk of fire, electrical shock, or injury.
- 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 if hot liquid is poured into the blender, as it can be ejected out of the jug due to sudden steaming.
- When blending hot liquids ensure inner measuring cap is in place. Cap will protect from splashing of hot liquids during blending and includes vents designed to relieve pressure and avoid steam build up.
- Be careful removing the lid after blending hot liquids, as steam traps can form in the liquid and be ejected out of the jug.
- Strictly observe the reduced capacity limit for blending hot ingredients.

- Failing to follow this instruction may cause personal injury by hot liquid burn.
- Never blend hot ingredient/ liquid using the vacuum blending feature.
- (Vacuum blending is an optional feature achieved through using the Sage vacuum pump supplied separately).
- Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorised by Sage to be used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose 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.

WHEN USING THE PERSONAL BLENDER ATTACHMENT PLEASE NOTE:

Opening a pressurised personal blender cup may lead to ingredients splattering, or may cause burning/scalding if the contents are hot. To minimise the risk of this happening, always follow the instructions below:

- Never blend hot or warm ingredients. Stop the blending process if contents become hot due to blending. Never blend any ingredients for more than 1 minute. Blending for more than 1 minute may cause the ingredients to become hot and steam may cause the cup to become pressurised.

- Never attempt to unscrew the blade from the base of the cup when the cup becomes pressurised due to steam build-up. Allow cup to cool to room temperature before carefully unscrewing the blade.
- Never blend carbonated liquid, detergent, or any ingredient that could expand or generate a gas.
- Never fill the cup beyond the cup's indicated maximum capacity.
- If leakage occurs during blending, immediately stop blending and unplug the unit from the power point. Check to ensure that the personal blender cup is not filled past the maximum level and that there is no damage to the seal or to the cup. Clean up the leakage with a dry towel and screw the cup firmly to the blending mechanism before resuming blending.



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.

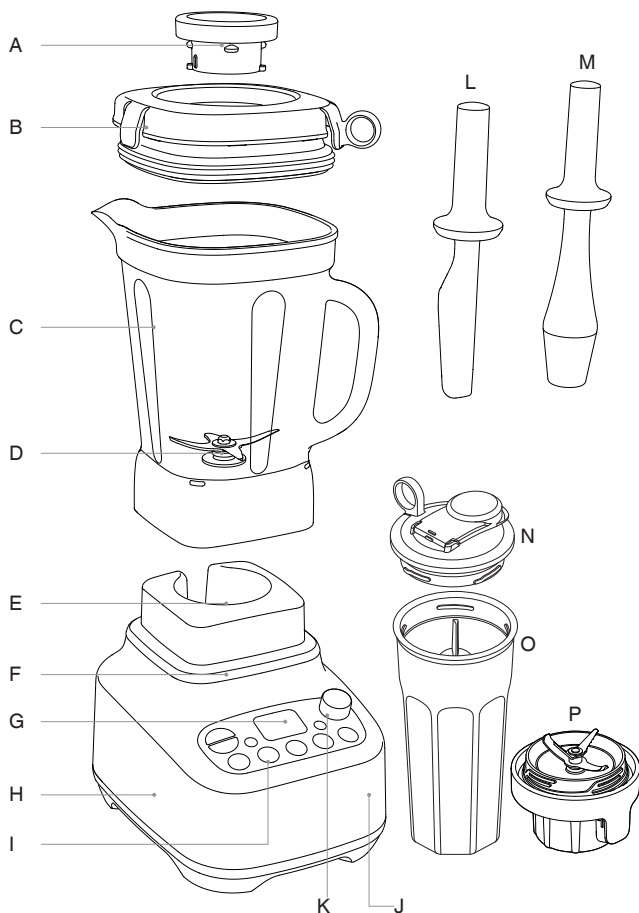


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
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 1520W motor
- G. LCD indicator with timer
- H. Durable base

- I. 5 preset programs
- J. Overload protection
- K. Manual speed dial

ACCESSORIES

- L. Scraper
- M. Tamper
- N. Travel lid
- O. BPA-free Personal blender cup
- P. Personal Blender Blade System



Rating Information
220-240 V ~ 50-60 Hz 1520W



Functions

BEFORE FIRST USE

Before using your Sage® Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels.

Wash the lid, inner lid, blender jug (refer to “Care & Cleaning”) in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the blender jug).

Please refer to the “Care & Cleaning” Section for further details. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

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.

VESSELS

This unit features two blending vessels.

The Blender base automatically detects the vessel and adjusts blending times in pre-set programs to optimise food results.

2.0 Litre Jug

The jug is recommended for big volumes up to 2 Litres and can be used with all pre-set programs.

Personal Blender Cup & Blade System

The personal blender cup blends smaller volumes up to 700mL. The travel lid transforms it to a Take Away Cup so it's ideal for blended drinks.

Preset programs of PULSE | ICE CRUSH, SMOOTHIE and GREEN SMOOTHIE are enabled. The FROZEN DESSERT and SOUP program are not suitable to use with the Personal Blender accessories and pre-set programs are disabled.

PAUSE / CANCEL

For Manual Blending:

First press pauses the selected speed.
Second press Cancels selected speed.
Turn the Dial to start blending again.

For Program Blending:

First press pauses selected program.
Second press cancels selected program.
Press the PROGRAM button to start the Program again.



MANUAL OPERATION

SPEED CONTROL DIAL

Turn the Speed Control Dial clockwise to select one of 12 speed settings from a slow STIR through to a very fast MILL.

To stop blending, turn the Speed Control Dial anticlockwise back to READY.

The blender is programmed to allow manual speeds to run for a total of 6 minutes (2.0L Jug) or 30 Seconds (Personal Blending Cup) before automatically stopping.



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.

FROZEN DESSERT

A high speed program to breakdown frozen fruit/vegetables into a dessert ready to scoop. Use the tamper for best results.

SOUP

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



NOTE

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



WARNING

Do not add hot ingredients when using the SOUP program.

CLEAN

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



Tips

- The inner measuring cap can be removed and oils/liquids or other ingredients added during blending. Extreme care must be taken as depending on the mixture and speeds of operation, splashes can eject from the lid. It is not suggested to remove the inner measuring cap when blending hot liquids.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- The scraper and tamper accessories 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 or scraper 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).
- When the blender has been running for 6 minutes in manual mode with the jug or 30 seconds with the personal blender cup, it will automatically turn off. This is a safety feature to protect the motor.
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ 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 (for Jug)

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Grains & seeds	Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.	250g–420 1–2 cups	MILL speed	20–30 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 1–2 cups	MILL speed	20–30 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–400g ½–2cups	MILL speed	8–15 seconds
Roasted nuts	To make nut butters and spreads.	100g-400g ½–2 cups	BLEND speed, use tamper	20–30 seconds
White sugar	Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.	100g–200g 1–2 cups	MILL speed	15–30 seconds
Biscuits/cookies	Break biscuits/cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	250g	PULSE ICE CRUSH	20–30 seconds
Bread crumbs	Remove crusts. Cut bread into 2½ cm cubes. Use in crumb coatings, stuffings or in meatballs and meat patties.	120g–400g (up to 5 slices)	MIX speed	20–30 seconds
Mayonnaise	Mix the egg yolk, mustard and vinegar or lemon juice. Add oil slowly through the lid. Use for dressing.	Up to 4 egg yolks and 2 cups of oil.	MIX speed	1 min 30 sec
Hard cheeses (like Parmesan and Pecorino)	Cut into 3cm cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.	Maximum 250g	CHOP speed	15–25 seconds
Cream	Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.	300–600mL	CHOP speed	25–60 seconds
Raw vegetables	Peel and cut into 2cm cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, bolognese, stews and casseroles.	200g	CHOP speed	4–6 seconds



FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Coconut Mixture	Sliced coconuts. Size: not more than 25mm Use: drinks	600 + water 1300	Mill speed	10 seconds
Blended Soups	Cool to room temperature	700 ml	Soup speed	30 seconds



FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Smoothie	Milk, chopped fresh fruits, yoghurt, ice cream	Maximum 400 ml	SMOOTHIE	30 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

PROBLEM

EASY SOLUTION

Motor doesn't start or blade doesn't rotate

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

Food is unevenly chopped

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

Food is chopped too fine or is watery

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

Food sticks to blade and jug

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

Food stuck under blades

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

Blender overloaded

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



Care & Cleaning

Vessels and lids

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

- Rinse most of the ingredients off the vessels and lids.

2-litre jug

- 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.

Personal blender attachments

- All personal blender attachments are dishwasher safe on top shelf.
- To help removing food residues from the blades and cup walls you can add 250mL of cold water to the personal blender cup and press CLEAN.
- Rinse the cup with warm water afterwards.
- If not clean yet, hand wash in warm, soapy water using a mild liquid detergent and non-abrasive sponge.



WARNING

There is a risk of pressurisation from hot water and / or detergent. When rinsing the personal blender cup by using the CLEAN cycle never add hot or even warm water, as the steam produced can create dangerous pressurisation. Do not add detergent, as the foam produced will expand and may cause pressurisation.



WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of your jug and personal blender cup if being exposed to it for a longer period. Always clean your blender jug and personal blender cup 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, personal blender cup, personal blender blade system, tamper, scraper and all lids can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the personal blender cup and lids should be on the top shelf only.

Stubborn food stains and odours

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

2 Litre jug

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

Personal blender cup

To remove, pour warm soapy water and fill to the MAX mark. Set aside to soak for 5 minutes. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly. Do not use the CLEAN function to remove stubborn stains and odours from your personal blender cup.

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. Store the personal blender cup with the blade system assembled. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.



Guarantee

10 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 10 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.



Notes

the Super Q™

BBL920 / SBL920



AR دليل المستخدم

Sage®

إجراءات الحماية المهمة اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

- تتوفر أيضًا نسخة قابلة للتنزيل من هذا المستند على sageappliances.com
- قبل الاستخدام للمرة الأولى، تأكد من أن مصدر الكهرباء الخاص بك هو نفسه الموضح على الملصق الموجود على الجانب السفلي من الجهاز.
- انتزع أي مواد تغليف وتخلص منها بأمان قبل الاستخدام الأول.
- لتجنب خطر اختناق الأطفال الصغار، تخلص من الغطاء الواقي المثبت على قابس الطاقة بأمان.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الاستخدام المحدد. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب المتحركة. لا تستخدمه في الخارج. سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.
- قم بفك كبل الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة ومستوٍ وجاف بعيدًا عن الحافة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل لوح التسخين أو الفرن أو موقد الغاز.

محتويات



توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً	2
العناصر	7
المهام	8
مخطط المزج	11
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	13
العناية والتنظيف	14
يكفل	15

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً

إننا في شركة Sage® مهتمون جدًا بالسلامة. نقوم بتصميم وتصنيع المنتجات الاستهلاكية مع وضع سلامتك، عميلنا العزيز، في عين الاعتبار قبل كل شيء. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك توخي الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي والالتزام بالاحتياطات التالية.

- قد يؤدي الاهتزاز أثناء التشغيل إلى تحرك الجهاز.
- لا تدع كبل الطاقة يتدلى على حافة المقعد أو الطاولة أو يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقودًا.
- تأكد دائمًا من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مخرج الطاقة وتركه ليبرد قبل التنظيف أو محاولة النقل أو التخزين.
- قم دائمًا بإطفاء الجهاز من خلال وضع إيقاف التشغيل ثم قم بفصله من مخرج الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز بأي شكل من الأشكال. في حالة حدوث تلف أو الحاجة إلى صيانة بخلاف التنظيف، فيرجى الاتصال بخدمة عملاء Sage أو زيارة sageappliances.com
- يجب إجراء أي صيانة بخلاف التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد من قبل لشركة Sage®.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- لا ينبغي أن يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز إلا إذا كانوا في سن 8 سنوات أو أكثر وتحت الإشراف.
- يجب إبقاء الجهاز وكبله بعيدًا عن متناول الأطفال بعمر 8 سنوات أو أقل.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان للتيار المتبقي لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقنن لا يزيد عن 30 مللي أمبير. استشر كهربائيًا للحصول على المشورة المهنية.
- تأكد دائمًا من تجميع الجهاز بشكل صحيح وفقًا للتعليمات قبل الاستخدام. قد يؤدي استخدام الجهاز دون تجميعه بشكل صحيح إلى حدوث خلل في المنتج أو تلفه أو يشكل خطرًا على السلامة بما في ذلك الإصابة الشخصية.
- لا تستخدم الجهاز على لوحة تصريف الحوض.
- احتفظ باليدين والأصابع والشعر والملابس وكذلك الملاعق والأدوات الأخرى بعيدًا عن الأجزاء المتحركة أو الدوارة أثناء التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير تحضير الطعام و/أو المشروبات.
- لتجنب الخطر المحتمل المتمثل في بدء تشغيل الجهاز من تلقاء نفسه بسبب إعادة الضبط غير المقصود للحماية من الحمل الزائد، لا تقم بتوصيل جهاز تحويل خارجي (مثل المؤقت) أو توصيل الجهاز بدائرة يمكنها تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله بشكل منتظم عن.
- اقرأ جميع التعليمات بعناية قبل التشغيل واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية المنخفضة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة، فقط إذا تم إعطاؤهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- اسمح للمحرك بالراحة لمدة دقيقة واحدة بين كل استخدام.
- كن حذرًا عند التعامل مع الشفرات وتنظيفها، فهي حادة جدًا. قد يؤدي سوء التعامل مع الشفرات إلى الإصابة.
- تجنب وضع الكوب أو الإبريق على قاعدة المحرك أثناء دوران المحرك.
- لا تعمل بدون وجود أي مكونات في الكوب أو الإبريق.
- لا تحاول أبدًا العمل بشفرات تالفة أو أدوات أو أي أجسام غريبة داخل الكوب أو الإبريق.
- لا تضع الكوب أو الإبريق في مكان شديد الحرارة أو البرودة، على سبيل المثال وضع إبريق بارد في ماء ساخن، أو العكس.
- يجب تثبيت الغطاء بإحكام على الإبريق قبل التشغيل لضمان عدم تسرب المحتويات الداخلية أو رشها أو فيضانها.
- لا تقم بإزالة الإبريق من قاعدة المحرك أثناء استخدام الخلاط.
- استخدم فقط إبريق الخلاط وغطاءه والأكواب ومجموعة الشفرات والملحقات المرفقة مع هذا الخلاط. قد يؤدي استخدام الملحقات أو الملحقات التي لم يتم تصنيعها أو تحديدها بواسطة Sage إلى خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.
- لا تستخدم الخلاط أثناء وميض ميزة OVERLOAD PROTECTION (حماية التحميل الزائد) على شاشة LCD. إذا حدث ذلك، افصل الخلاط وانتظر لمدة 30 دقيقة حتى يبرد المحرك. بمجرد أن يبرد، ستتمكن من استخدام الخلاط كالمعتاد مرة أخرى.
- كن حذرًا إذا تم سكب سائل ساخن في الخلاط، حيث يمكن إخراجها من الإبريق بسبب البخار المفاجئ.
- عند مزج السوائل الساخنة، تأكد من وضع غطاء القياس الداخلي في مكانه. سيحمي الغطاء من تناثر السوائل الساخنة أثناء الخلط ويتضمن فتحات مصممة لتخفيف الضغط وتجنب تراكم البخار.
- كن حذرًا عند إزالة الغطاء بعد مزج السوائل الساخنة، حيث يمكن أن تتشكل مصادم البخار في السائل ويتم إخراجها من الإبريق.

لجمع معلومات معينة حول جهازك بما في ذلك عدد مرات استخدام الجهاز والطريقة التي يتم بها استخدام جهازك، في حالة إرجاع جهازك للصيانة، فإن المعلومات التي تم جمعها من الشريحة تمكننا من خدمة جهازك بسرعة وكفاءة. تعد المعلومات التي تم جمعها أيضًا بمثابة مورد قيم في تطوير الأجهزة المستقبلية لتلبية احتياجات عملائنا بشكل أفضل. لا تجمع الشريحة أي معلومات تتعلق بالأفراد الذين يستخدمون المنتج أو البيت الذي يتم استخدام المنتج فيه، إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص شريحة تخزين الذاكرة، فيرجى الاتصال بنا على العنوان التالي: Privacy@sageappliances.com.

عند استخدام ملحق الخلاط الشخصي، يرجى ملاحظة ما يلي:

قد يؤدي فتح كوب الخلاط الشخصي المضغوط إلى تناثر المكونات، أو قد يسبب حرقًا/حرقًا إذا كانت المحتويات ساخنة. لتقليل مخاطر حدوث ذلك، اتبع دائمًا التعليمات التالية:

- لا تخلط أبدًا المكونات الساخنة أو الدافئة. أوقف عملية المزج إذا أصبحت المحتويات ساخنة بسبب المزج. لا تخلط أي مكونات أبدًا لأكثر من دقيقة واحدة. قد يؤدي الخلط لأكثر من دقيقة واحدة إلى سخونة المكونات وقد يتسبب البخار في ضغط الكوب.

- التزم بدقة بالحد الأقصى للسعة المخفضة لمزج المكونات الساخنة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث إصابة شخصية بسبب الحرق بالسوائل الساخنة.
- لا تقم مطلقًا بخلط المكونات الساخنة/السائلة باستخدام ميزة المزج الفراغي.
- (يعد المزج بالفراغ ميزة اختيارية يتم تحقيقها من خلال استخدام مضخة التفريغ Sage المتوفرة بشكل منفصل).
- لا تستخدم مطلقًا المرفقات أو الملحقات غير المرفقة مع هذا المنتج أو غير المصرح بها من قبل Sage لاستخدامها في هذا المنتج. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث خلل في المنتج أو تلف المنتج أو حتى تشكيل خطر على السلامة.

- بالنسبة للملحقات الاختيارية المرخصة من قبل Sage لاستخدامها في هذا المنتج، يرجى قراءة جميع التعليمات المرفقة مع الملحق جنبًا إلى جنب مع التعليمات الواردة في هذا الكتيب.

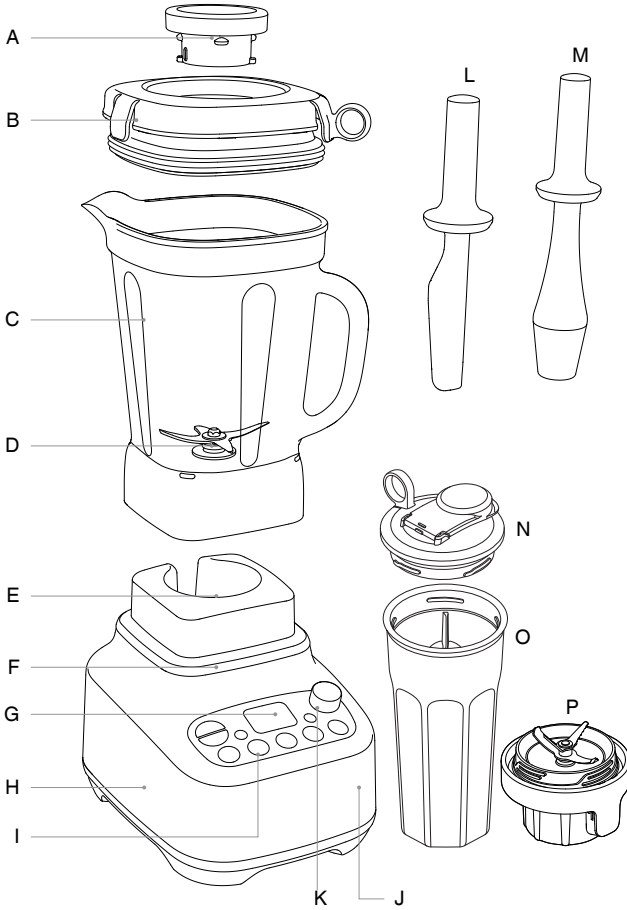
إشعار للعملاء فيما يتعلق بتخزين الذاكرة

يرجى ملاحظة أنه من أجل تقديم خدمة أفضل لعملائنا، تم تضمين وحدة تخزين الذاكرة الداخلية في جهازك. تتكون وحدة تخزين الذاكرة هذه من شريحة صغيرة

✱ للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر القابس أو الكبل أو الجهاز في الماء أو أي سائل.

- لا تحاول أبدًا فك الشفرة من قاعدة الكوب عندما يصبح الكوب مضغوطًا بسبب تراكم البخار. اترك الكوب ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل فك الشفرة بعناية.
- لا تقم أبدًا بخلط السوائل الغازية أو المنظفات أو أي مكون يمكن أن يتمدد أو يولد غازًا.
- لا تملأ الكوب مطلقًا بما يتجاوز السعة القصوى المحددة للكوب.
- في حالة حدوث تسرب أثناء الخلط، توقف فورًا عن الخلط وافصل الوحدة من مصدر الطاقة. تحقق للتأكد من عدم امتلاء كوب الخلاط الشخصي عن الحد الأقصى وعدم وجود أي ضرر في الختم أو الكوب. قم بتنظيف التسرب بمنشفة جافة ثم قم بربط الكوب بإحكام بآلية الخلط قبل استئناف الخلط.

**للاستخام المنزلي فقط د
حافظ على هذه التعليمات**



- A. كوب قياس داخلي
 B. غطاء عالي الأداء
 C. إبريق سعة 2.0 لتر خالي من مادة BPA
 D. نظام شفرة ووعاء واسع جدًا وشديد التحمل
 E. وصلات معدنية ثقيلة
 F. محرك قوي بقوة 1520 واط
 G. مؤشر LCD مع مؤقت
 H. قاعدة متينة
 I. 5 برامج محددة مسبقًا
 J. حماية من زيادة الحمولة
 K. الاتصال السريع اليدوي
 L. مكشّطة
 M. تلاعب \عبث
 N. غطاء السفر
 O. كوب خلاط شخصي خالي من مادة BPA
 P. نظام شفرة الخلاط الشخصي

معلومات التقييم

220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هرتز 1520 وات





قبل الاستخدام الأول

قبل استخدام خلاط Sage® لأول مرة، قم بإزالة أي مواد تغليف وملصقات ترويجية.

اغسل الغطاء والغطاء الداخلي وإبريق الخلاط (راجع "العناية والتنظيف") بالماء الدافئ والصابون بقطعة قماش ناعمة. قم بالشطف والتجفيف جيداً. لا تضع الأجزاء في غسالة الأطباق (باستثناء إبريق الخلاط). يرجى الرجوع إلى قسم "العناية والتنظيف" لمزيد من التفاصيل. يمكن مسح قاعدة المحرك بقطعة قماش مبللة. جففه جيداً.

إبدء

وضع الاستعداد

اضغط على زر OFF لتشغيل الوحدة في وضع الاستعداد.

ينام

بعد دقيقتين من عدم النشاط، يتم إيقاف تشغيل شاشة LCD، ويتم تشغيل ا يومض زر OFF باللون الأحمر. بعد 5 دقائق من عدم النشاط، يتم إيقاف تشغيل الخلاط. اضغط على زر OFF لإعادة تنشيط الخلاط.

أوعية

تتميز هذه الوحدة بوجود وعاءين للمزج. تكتشف قاعدة الخلاط الوعاء تلقائيًا وتضبط أوقات الخلط في برامج محددة مسبقًا لتحسين نتائج الطعام.

إبريق سعة 2.0 لتر

يوصى باستخدام الإبريق للأحجام الكبيرة التي تصل إلى 2 لتر ويمكن استخدامه مع جميع البرامج المعدة مسبقًا.

كوب الخلاط الشخصي ونظام الشفرة

يمزج كوب الخلاط الشخصي كميات أصغر تصل إلى 700 مل. غطاء السفر يحوله إلى كوب Take Away لذا فهو مثالي للمشروبات المخلوطة.

برامج محددة مسبقاً من PULSE | تم تمكين GREEN SMOOTHIE و SMOOTHIE و ICE CRUSH لا يعد برنامج FROZEN DESSERT و SOUP مناسبين للاستخدام مع ملحقات الخلاط الشخصي ويتم تعطيل البرامج المعدة مسبقاً.

إيقاف مؤقت / إلغاء

للمزج اليدوي:

اضغط أولاً على إيقاف السرعة المحددة مؤقتاً. الضغط الثاني يلغي السرعة المحددة. أدر القرص لبدء المزج مرة أخرى.

للمزج البرنامج:

اضغط أولاً على إيقاف البرنامج المحدد مؤقتاً. الضغط الثانية تلغي البرنامج المحدد. اضغط على زر البرنامج لبدء البرنامج مرة أخرى.



الحلوى المجمدة

برنامج عالي السرعة لتقسيم الفواكه/ الخضروات المجمدة إلى حلوى جاهزة للغرف. استخدم العبث للحصول على أفضل النتائج.

حساء

هذا البرنامج مخصص حصريًا لإعداد حساء بارد إلى ساخن، حيث يتم تحويل المكونات الكاملة في درجة الحرارة المحيطة إلى حساء سلس وساخن. يعد البرنامج عالي السرعة في المقام الأول، وسينتهي البرنامج بتحريك بطيء لإزالة فقاعات البخار.

ملحوظة



يجب طهي الأطعمة النيئة مثل اللحوم والمأكولات البحرية قبل استخدام برنامج SOUP.

تحذير



لا تصف مكونات ساخنة عند استخدام برنامج SOUP.

ينظف

يُستخدم لإزالة معظم المكونات من جدران الخلاط وشفراته. أضف 4 أكواب من الماء الدافئ والصابون إلى إبريق الخلاط واضغط على زر التنظيف. بالنسبة للمكونات التي يصعب تنظيفها أو اللزجة أو السمكية، أضف نصف ملعقة صغيرة من منظف الأطباق السائل للحصول على قوة تنظيف إضافية. للحصول على أفضل النتائج، قم بتنظيف إبريق الخلاط بهذه الطريقة مباشرة بعد الاستخدام.

التشغيل اليدوي

قرص التحكم في السرعة

أدر قرص التحكم في السرعة في اتجاه عقارب الساعة لتحديد أحد إعدادات السرعة الـ 12 بدءًا من التحريك البطيء وحتى المطحنة السريعة جدًا.

لإيقاف المزج، أدر قرص التحكم في السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الاستعداد.

تمت برمجة الخلاط للسماح بتشغيل السرعات اليدوية لمدة إجمالية تبلغ 6 دقائق (إبريق سعة 2 لتر) أو 30 ثانية (كوب الخلط الشخصي) قبل أن يتوقف تلقائيًا.

تحذير



لا تقم أبدًا بخلط السوائل الساخنة المغلقة. اترك درجة حرارة المكونات تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في إبريق الخلاط.

برامج محددة مسبقًا

نبض اسحق الجليد

برنامج للنبض المستمر مصمم لتقطيع الطعام إلى قوام متساوٍ أو لسحق مكعبات الثلج.

ملس

للعصائر القائمة على منتجات الألبان. مزيج من السرعات والنبضات مصمم لدمج المكونات وتهويتها للحصول على ملمس ناعم وكريمي.

عصير الأخضر

لمزج الفواكه/ الخضراوات الكاملة في مشروب سلس. مزيج من التشكيلات عالية السرعة يكسر الألياف الصلبة إلى جزئيات دقيقة جدًا. استخدم المكبس إذا أصبحت المكونات مثبتة.



- في حالة انسكاب أي رطوبة أو سائل فوق قاعدة المحرك أثناء الخلط، قم بإيقاف تشغيل الخلاط وافصله من المفذ. قم بإزالة إبريق الخلاط، وامسح قاعدة المحرك على الفور بقطعة قماش جافة أو منشفة ورقية.
- الكمية المثالية من مكعبات الثلج التي يمكن للخلط معالجتها في الإبريق هي 250 جرام (حوالي 1 صينية ثلج قياسية).
- عندما يتم تشغيل الخلاط لمدة 6 دقائق في الوضع اليدوي باستخدام الإبريق أو 30 ثانية باستخدام كوب الخلاط الشخصي، فسيتم إيقاف تشغيله تلقائيًا. هذه ميزة أمان لحماية المحرك.
- يتم هرس الخلطات السمكية بشكل أكثر كفاءة إذا كان الإبريق ممثلًا بمقدار $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$.
- لا تستخدم أدوات معدنية، لأنها قد تلحق الضرر بالشفرات أو إبريق الخلاط.
- لإزالة أي طعام لا يمكن كشطه بسهولة من تحت الشفرات، استبدل الغطاء وأعد تشغيل الخلاط على السرعة العالية لمدة 4-5 ثوانٍ لإخراج الأطعمة من تحت الشفرات.
- يمكن إزالة غطاء القياس الداخلي وإضافة الزيوت/السوائل أو المكونات الأخرى أثناء الخلط. يجب توخي الحذر الشديد لأنه اعتمادًا على الخليط وسرعات التشغيل، يمكن أن تخرج البقع من الغطاء. لا يُقترح إزالة غطاء القياس الداخلي عند مزج السوائل الساخنة.
- لا تتجاوز العلامة القصوى عند إضافة الأطعمة والسوائل إلى الخلاط.
- استخدم النبض زر ICE CRUSH عندما يكون الطعام سميكًا أو خشنًا جدًا بحيث لا يمكن توزيعه داخل إبريق الخلاط.
- يمكن استخدام ملحقات الكاشطة والمكبس أثناء الخلط عن طريق إزالة غطاء القياس الداخلي. تأكد دائمًا من بقاء الغطاء الرئيسي ثابتًا في مكانه.
- قد تلتصق المكونات بجوانب إبريق الخلاط. لدفع الطعام مرة أخرى إلى الشفرات مع الغطاء الرئيسي (إزالة الغطاء الداخلي)، استخدم المكبس أو الكاشطة المتوفرة لكشط جوانب الإبريق، واستمر في الخلط.

مخطط المزج (للإبريق)



وقت	المهام	كمية	التحضير والاستخدام	طعام
30-20 ثانية	سرعة المطحنة	250 جرام - 420 2-1 كوب	مطحنة في الدقيق. يُستخدم في الخبز وعجينة البيتزا والكعك والكعك وعجين الدقيق.	الحبوب والحبوب
30-20 ثانية	سرعة المطحنة	250 جرام - 630 جرام 2-1 كوب	مطحنة في الدقيق، يُستخدم مع الدقيق العادي أو الدقيق ذاتي التخمير للخبز والكعك والكعك والفطائر.	البقوليات المجففة والذرة، مثل فول الصويا والحمص
30-20 ثانية	سرعة المطحنة	الحد الأدنى ¼ كوب 16-8 عود قرفة	لتحضير البهارات المطحونة. استخدم البهارات الكاملة باستثناء ريشات القرفة التي يجب كسرها إلى النصف. تخزينها في حاويات محكمة الإغلاق.	بهارات
15-8 ثانية	سرعة المطحنة	100 جرام - 400 جرام ½ - 2 كوب	لعمل وجبة الجوز. يستخدم في الكعك والبسكويت والمافن.	المكسرات النيئة
30-20 ثانية	سرعة المزج، استخدم العبيث	100 جرام - 400 جرام ½ - 2 كوب	لصنع زبدة الجوز وينتشر.	مكسرات محمصة
30-15 ثانية	سرعة المطحنة	100 جرام - 200 جرام 2-1 كوب	مطحنة لصنع السكر البودرة النقي أو السكر البودرة.	سكر أبيض
30-20 ثانية	نضج سحق الجليد	250 جرام	كسر البسكويت / البسكويت إلى النصف. مزيج لتشكيل الفتات. تستخدم لقسور الجبن.	البسكويت/ البسكويت
30-20 ثانية	سرعة المزج	120 جرام - 400 جرام (حتى 5 شرائح)	إزالة القشور. قطعي الخبز إلى مكعبات بحجم 2 ½ سم. يستخدم في طبقات من الفتات أو الحشوات أو في كرات اللحم وفطائر اللحم.	فتات الخبز
1 دقيقة و 30 ثانية	سرعة المزج	ما يصل إلى 4 صفار بيض و 2 كوب زيت.	اخلطي صفار البيض والخردل أو عصير الليمون. أضف الزيت ببطء من خلال الغطاء. استخدام لخلع الملابس.	مايونيز
25-15 ثانية	سرعة القطع	الحد الأقصى 250 جرام	مقطعة إلى مكعبات 3 سم. يستخدم في الصلصات الكريمية وأطباق المعكرونة.	الأجبان الصلبة (مثل البارميزان والبيكورينو)
60-25 ثانية	سرعة القطع	300-600 مل	تُحَقَّق الكريمة حتى تصل إلى قمم ثابتة. أضف السكر أو الفانيليا قبل الخلط إذا رغبت في ذلك.	كريم



طعام	التحضير والاستخدام	كمية	المهام	وقت
الخضار النيئة	تقشر وتقطع إلى مكعبات بحجم 2 سم. مفرومة فرماً ناعماً. يستخدم للحشو، والحشو، والبولونيا، واليخات، والأوعية المقاومة للحرارة.	200 جرام	سرعة القطع	4-6 ثواني



طعام	التحضير والاستخدام	كمية	المهام	وقت
خليط جوز الهند	شرائح جوز الهند. الحجم: لا يزيد عن 25 ملم الاستخدام: مشروبات	+600 ماء 1300	سرعة المطحنة	10 ثواني
الحساء المخلوطة	بارد لدرجة حرارة الغرفة	700 مل	سرعة الحساء	30 ثانية
ملس	حليب، فواكه طازجة مقطعة، زبادي، آيس كريم	الحد الأقصى 400 مل	ملس	30 ثانية

الطحن الجاف

يرجى ملاحظة أن طحن المكونات الصلبة مثل التوابل والمكسرات والسكر والقهوة والحبوب وما إلى ذلك سيؤدي إلى خدش وتعتيم الأسطح الداخلية للإبريق. وهذه نتيجة تجميلية لطحن هذه الأنواع من المكونات، ولا تؤثر على أداء الإبريق. تجنب الإفراط في معالجة التوابل بالرغم من ذلك، الزيوت الأساسية الموجودة في التوابل عند دمجها مع الحرارة يمكن أن تلحق الضرر بسطح الإبريق. يجب استخدام مخطط المزج هذا كدليل فقط.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة

حل سهل

المحرك لا يبدأ أو لا تدور الشفرة

- تأكد من أن إبريق الخلاط والغطاء في مكانهما بشكل آمن.
- تأكد من إدخال قابس الطاقة بشكل صحيح في مأخذ الطاقة.
- تحقق من تشغيل ا يضيء زر إيقاف التشغيل (OFF) وزر الوظيفة المحددة.

يتم تقطيع الطعام بشكل غير متساوٍ

- استخدم العبث عند المزج للمساعدة في تحريك المكونات.
- قم بتقليل السرعة حتى تتمتع الشفرات بفرصة أكبر لالتقاط الطعام
- يمكن أن يحدث هذا عندما يتم خلط كمية كبيرة من الطعام في وقت واحد.
- جرب كمية أقل، واعمل على دفعات إذا لزم الأمر.
- قد تكون المكونات كبيرة جدًا. حاول التقطيع إلى قطع أصغر. للحصول على أفضل النتائج، يجب أن تكون المكونات على شكل قطع لا يزيد حجمها عن 2 سم.

يتم تقطيع الطعام بشكل ناعم جدًا أو يكون مائيًا

- حاول المزج لفترة زمنية أقصر أو بسرعات أبطأ.
- استخدم ICE CRUSH | وظيفة النبض لتحكم أفضل.

يلتصق الطعام بالشفرة والإبريق

- قد يكون الخليط سميكًا جدًا. حاول إضافة المزيد من السوائل و/أو استخدام سرعة أبطأ للمزج

الطعام عالق تحت الشفرة

- لإزالة أي طعام لا يمكن كشطه بسهولة من تحت الشفرات، استبدل الغطاء وأعد تشغيل الخلاط على السرعة العالية لمدة 4-5 ثوانٍ لإخراج الأطعمة من تحت الشفرات.

الخلاط مثقل

- يتمتع هذا الخلاط بميزة حماية المحرك للحماية من الحرارة الزائدة و/أو الاستخدام الحالي الزائد. عند تفعيلها، تومض ميزة OVERLOAD PROTECTION (حماية التحميل الزائد) على شاشة LCD ويصبح الخلاط غير قابل للتشغيل.
- في حالة تفعيله، قم بإيقاف تشغيل الخلاط بالضغط على زر التشغيل ا زر إيقاف التشغيل الموجود على لوحة التحكم، قم بالتبديل على الحائط وافصل الخلاط. انتظر بضع دقائق ثم أعد توصيل الخلاط و قم بتشغيله.
- إذا ظل نظام OVERLOAD PROTECTION يومض، كرر ذلك واترك الخلاط ليبرد لمدة 20-30 دقيقة على الأقل. بمجرد اختفاء حماية التحميل الزائد من الشاشة، يصبح الخلاط جاهزًا للاستخدام مرة أخرى.
- نوصي بالمزج على دفعات أصغر، أو تقطيع المكونات إلى قطع أصغر.

العناية والتنظيف



الأوعية والأغطية

لتجنب جفاف الطعام على الشفرات والأوعية والأغطية، اتبع الخطوات التالية في أقرب وقت ممكن بعد الاستخدام:

- اشطف معظم المكونات من الأوعية والأغطية.

إبريق سعة 2 لتر

- أضف لترًا واحدًا من الماء الدافئ و1-2 قطرة من المنظف واضغط على زر التنظيف.

- اشطف الإبريق والغطاء مرة أخرى و/أو اغسلهما بشكل منفصل في الماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة أو فرشاة الزجاجية.

ملحقات الخلاط الشخصي

- جميع ملحقات الخلاط الشخصية آمنة للاستخدام في غسالة الأطباق على الرف العلوي.

- للمساعدة في إزالة بقايا الطعام من الشفرات وجدران الكواب، يمكنك إضافة 250 مل من الماء البارد إلى كوب الخلاط الشخصي والضغط على زر التنظيف.

- اشطفي الكوب بالماء الدافئ بعد ذلك.

- إذا لم تكن نظيفة بعد، قم بغسلها يدويًا بالماء الدافئ والصابون باستخدام منظف سائل خفيف وإسفنجة غير كاشطة.

تحذير



هناك خطر التعرض للضغط الناتج عن الماء الساخن و/أو المنظفات، عند شطف كوب الخلاط الشخصي باستخدام دورة CLEAN، لا تصيف أبدًا الماء الساخن أو حتى الدافئ، لأن البخار الناتج يمكن أن يخلق ضغطًا خطيرًا. لا تصف منظفًا، لأن الرغوة الناتجة سوف تتمدد وقد تسبب ضغطًا.

تحذير



يمكن للزيوت الموجودة في قشر الحمضيات أن تلحق الضرر بمواد الإبريق وكوب الخلاط الشخصي إذا تعرضت لها لفترة أطول. قم دائمًا بتنظيف إبريق الخلاط وكوب الخلاط الشخصي فورًا بعد معالجة قشر الحمضيات.

قاعدة المحرك

لتنظيف قاعدة المحرك، امسحها بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم جففها جيدًا. امسح أي جزيئات طعام زائدة من سلك الطاقة.

عمال التنظيف

لا تستخدم وسادات التنظيف أو المنظفات الكاشطة على قاعدة المحرك أو الإبريق، لأنها قد تخدش السطح. استخدم فقط الماء الدافئ والصابون بقطعة قماش ناعمة.

غسالة الأواني

يمكن غسل إبريق الخلاط، وكوب الخلاط الشخصي، ونظام شفرة الخلاط الشخصي، والمكيس، والكاشطة وجميع الأغطية في غسالة الأطباق في دورة غسيل قياسية. يمكن وضع الإبريق على الرف السفلي، ولكن يجب أن يكون كوب الخلاط الشخصي والأغطية على الرف العلوي فقط.

بقع الطعام العنيدة والروائح

الأطعمة ذات الرائحة القوية مثل الثوم والأسماك، وبعض الخضروات مثل الجزر، قد تترك رائحة أو بقع.

إبريق سعة 2 لتر

للإزالة، قم بتنظيف الإبريق والغطاء باستخدام تعليمات التنظيف. أضف ملعقتين كبيرتين من بيكربونات الصودا ونصف كوب (125 مل) من الخل في إبريق واترك الخليط يتصاعد لمدة دقيقة واحدة. افركي الإبريق والغطاء بالخليط باستخدام فرشاة ناعمة لغسل الأطباق. أضف 2 كوب ماء دافئ واتركه لمدة 5 دقائق. قم بتوصيل الإبريق بقاعدة الخلاط. قم بتأمين الغطاء ثم اضغط على زر التنظيف. اشطف الإبريق جيدًا، واتركه حتى يجف في الهواء. قم بتخزين الإبريق والغطاء مع إغلاق الغطاء للسماح بتدوير الهواء.

كوب الخلاط الشخصي

للإزالة، صب الماء الدافئ والصابون واملأه حتى علامة MAX. اضع جانبا لتتقع لمدة 5 دقائق. ثم اغسله بمنظف معتدل وماء دافئ، ثم اشطفيه جيدًا وجففيه جيدًا. لا تستخدم وظيفة التنظيف لإزالة البقع والروائح العنيدة من كوب الخلاط الشخصي الخاص بك.

الطحن الجاف

سيؤدي طحن المكونات الصلبة مثل التوابل والمكسرات والسكر والقهوة والحبوب وما إلى ذلك إلى خدش الأسطح الداخلية للإبريق وتقييمها.

تطلق بعض التوابل والأعشاب زيوتًا عطرية قد تغير لون الإبريق أو تترك رائحة. هذه نتائج تجميلية نتيجة طحن هذه الأنواع من المكونات، ولا تؤثر على أداء الإبريق.

تخزين

قم بتخزين الخلاط الخاص بك في وضع مستقيم مع إبريق الخلاط المجمع على قاعدة المحرك أو بجانبه. قم بتخزين كوب الخلاط الشخصي مع تجميع نظام الشفرات، لا تضع أي شيء على القمة. للسماح للهواء بالدوران، أبقِ الغطاء مفتوحًا.



ضمان محدود لمدة 10 سنوات

تضمن Sage Appliances استخدام هذا المنتج للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة 10 سنوات من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة. خلال فترة الكفالة هذه ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً لتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الكفالة القانونية بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بكفالتها للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للكفالة بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم الطلب، يرجى زيارة www.sageappliances.com.

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

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

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

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

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

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

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

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2024

BBL920 / SBL920 UK UG2 – C24