

the Q[™]

BBL820/SBL820



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

Sage[®]



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Components
- 7 Functions
- 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.

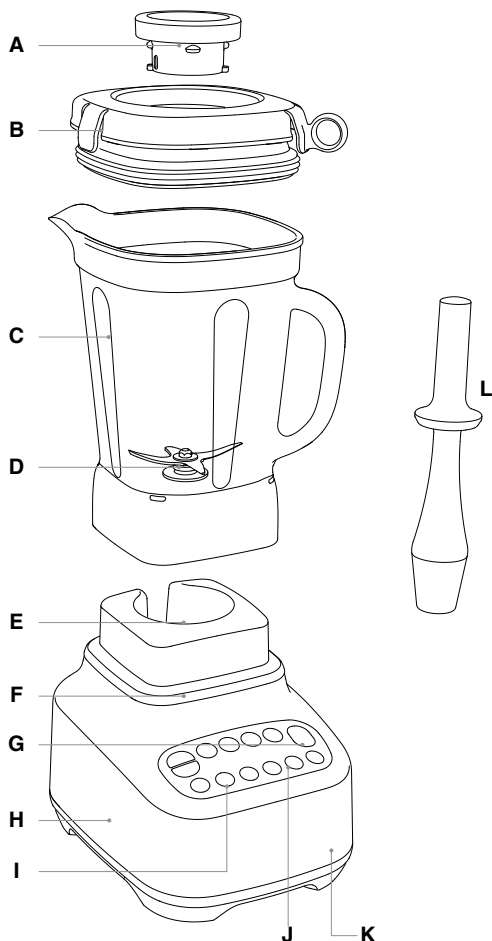


To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

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.



NOTE

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



WARNING

Do not add hot ingredients when using the SOUP program.

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

CLEAN

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



Tips

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



Blending Chart

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

Dry milling

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

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

This blending chart should be used as a guide only.



Troubleshooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate

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

Food is unevenly chopped

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

Food is chopped too fine or is watery

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

Food sticks to blade and jug

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

Food stuck under blades

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

Blender overloaded

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



Care & Cleaning

Jug and Lid

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

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



WARNING

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

Motor base

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

Cleaning agents

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

Dishwasher

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

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

7 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 7 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.

the Q™



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalte

- 2 Sage® empfiehlt Sicherheit geht vor
- 7 Komponenten
- 8 Funktionen
- 9 Tipps
- 10 Mixtabelle
- 11 Fehlerbehebung
- 12 Reinigung & Pflege
- 13 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT SICHERHEIT GEHT VOR

Bei Sage® sind wir sehr sicherheitsbewusst. Bei der Entwicklung und Herstellung von Konsumgütern steht Ihre Sicherheit, die unserer geschätzten Kunden, für uns im Vordergrund. Zusätzlich dazu bitten wir Sie, beim Gebrauch eines Elektrogeräts einen gewissen Grad von Sorgfalt walten zu lassen und die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERE REFERENZZWECKE AUF

- Das vollständige Infobuch ist unter sageappliances.com verfügbar
- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung der auf dem Etikett auf der Unterseite des Geräts angegebenen entspricht.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und entsorgen sie diese sicher.
- Um ein Erstickungsrisiko für Kleinkinder auszuschließen, entsorgen Sie die am Netzstecker befestigte Schutzabdeckung.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- Nicht im Freien verwenden. Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen, ebenen, trockenen Oberfläche

- mit Abstand zur Kante.
Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es auf oder in der Nähe einer Hitzequelle, beispielweise einer Grillplatte, einem Ofen oder Gaskochfeld, steht.
- Vibrationen während des Betriebs können dazu führen, dass sich das Gerät bewegt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht auf der Abtropffläche einer Spüle.
 - Wickeln Sie vor der Inbetriebnahme das Netzkabel vollständig ab.
 - Lassen Sie das Netzkabel weder über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, noch mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen oder verknoten.
 - Nutzen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht, wenn diese in irgendeiner Weise beschädigt sind. Bei Beschädigungen oder anderen notwendigen Servicearbeiten (ausgenommen Reinigung) wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie www.sageappliances.com
 - Die Installation eines Fehlerstromschutzschalters wird als zusätzlicher Schutz beim Gebrauch aller Elektrogeräte empfohlen.
 - Es werden Schutzschalter mit einem Nennbetriebsstrom von maximal 30mA empfohlen.
 - Wenden Sie sich an einen Elektriker für eine professionelle Beratung.
 - Um zu vermeiden, dass das Gerät durch ein versehentliches Zurücksetzen des Überlastschutzes von selbst startet, schließen Sie kein externes Schaltgerät (z. B. eine Zeitschaltuhr) an. Binden Sie das Gerät auch in keinen Stromkreis ein, der das Gerät regelmäßig ein- und ausschalten kann.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
 - Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
 - Die Reinigung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
 - Das Gerät und sein Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern im Alter von 8 Jahren und jünger aufbewahrt werden.
 - Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen

in Hinblick auf die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die dazugehörigen Risiken verstehen.

- Vergewissern Sie sich stets vor der ersten Inbetriebnahme, dass das Gerät ordnungsgemäß nach Anleitung zusammengesetzt wurde. Wurde das Gerät nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt, kann dies zu einer Fehlfunktion des Produktes oder Produktschäden führen oder ein Sicherheitsrisiko, einschließlich Personenschäden, darstellen.
- Vor Inbetriebnahme muss der Deckel fest auf dem Mixbehälter eingesetzt worden sein, um zu gewährleisten, dass der Inhalt nicht austritt, herausspritzt oder überläuft.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Essen und/oder Getränke.
- Nicht ohne Zutaten im Becher oder Mixbehälter betreiben.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Finger, Haare, Kleidung sowie Spachtel und sonstige Utensilien von sich bewegenden oder rotierenden Teilen fern.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit beschädigten Klingen zu nutzen,

oder mit Utensilien oder Fremdkörper im Becher oder Mixbehälter zu betreiben.

- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und der Reinigung der Klingen, da diese sehr scharf sind. Eine falsche Handhabung der Klingen kann zu Verletzungen führen.
- Nehmen Sie den Mixbehälter nicht vom Motorblock ab, während der Mixer betrieben wird.
- Vermeiden Sie es, den Becher oder Mixbehälter auf den Motorblock zu stellen, während sich der Motor noch dreht.
- Setzen Sie den Becher oder Mixbehälter keiner extremen Hitze oder Kälte aus, beispielsweise einen kalten Mixbehälter in heißes Wasser tauchen oder umgekehrt.
- Ermöglichen Sie dem Motor jeweils 1 Minute Ruhepause zwischen jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät AUSgeschaltet ist, der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät abkühlen konnte, bevor Sie es reinigen, seine Position verändern oder es einlagern.
- Schalten Sie das Gerät stets nach Verwendung aus und ziehen Sie den Stecker aus

- der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Alle Servicearbeiten mit Ausnahme der Reinigung sollten von einem autorisierten Sage® Service Center durchgeführt werden.
 - Nutzen Sie den Mixer nicht, wenn ÜBERLASTSCHUTZ auf der LCD-Anzeige blinkt. Ist dies der Fall, ziehen Sie den Netzstecker des Mixers und warten Sie 30 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist. Nachdem er abgekühlt ist, kann der Mixer erneut wie gewohnt benutzt werden.
 - Wird der Motor unter großer Belastung betrieben, lassen Sie ihn maximal durchgängig 10 Sekunden laufen.
 - Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Mixbehälters mit heißen Flüssigkeiten, da diese durch plötzliches Dampfen aus dem Behälter spritzen können.
 - Vergewissern Sie sich beim Mixen dass der innere Messbecher eingesetzt wurde. Der Messbecher verhindert das Austreten heißer Flüssigkeiten während des Mixvorgangs und verfügt über Entlüftungsöffnungen, die dazu dienen, Druck abzulassen und eine Dampfbildung zu verhindern.
 - Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels nach dem Mixen heißer Flüssigkeiten, da sich in der Flüssigkeit Dampfeinschlüsse gebildet haben können, die aus dem Behälter spritzen.
 - Beachten Sie unbedingt die reduzierte Füllstandsanzeige für das Mixen warmer Zutaten. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Personenschäden, verursacht durch ein Verbrühen mit heißer Flüssigkeit, führen.
 - Mixen sie niemals heiße Zutaten/Flüssigkeiten, wenn Sie die Vakuum-Mixfunktion nutzen. (Vakuum-Mixen ist eine optionale Funktion, die durch die Verwendung der separat erhältlichen Sage Vakuum-Pumpe erzielt wird).
 - Nutzen Sie keine Aufsätze oder Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang dieses Produktes enthalten sind oder von Sage zur Verwendung mit diesem Produkt freigegeben wurden. Eine Nichtbeachtung dessen kann zu einer Fehlfunktion des Produktes oder Produktschäden führen, oder sogar ein Sicherheitsrisiko darstellen.
 - Für optionales Zubehör, das von Sage für dieses Produkt freigegeben wurde, lesen Sie bitte alle mit

dem Zubehör gelieferten Anweisungen in Verbindung mit den Anweisungen in dieser Broschüre.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu steigern. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com



Dieses Symbol gibt an, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem örtlichen Werkstoffhof gebracht werden, der für diesen Zweck vorgesehen ist, oder zu einem Händler, der diesen Service anbietet. Für mehr Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Landratsamt.

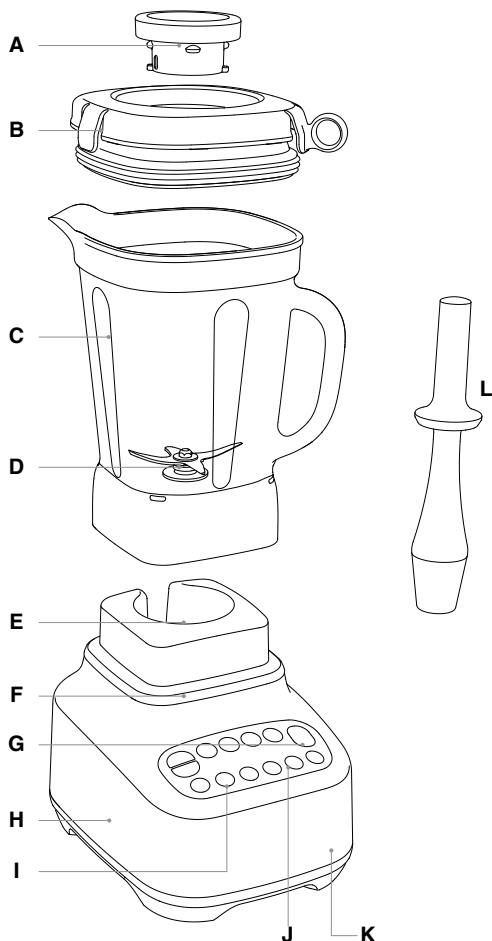


Zum Schutz vor Stromschlägen den Netzstecker, das Kabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten



- A. Innerer Messbecher
- B. Hochleistungsdeckel
- C. 2,0-Liter-Mixbehälter BPA-frei*
- D. Extra breites, leistungsstarkes Klingen-Behälter-System
- E. Hochleistungs-Metallbalg
- F. Leistungsstarker 2400-W-Motor
- G. LCD-Anzeige mit Timer
- H. Widerstandsfähiger Sockel
- I. 4 voreingestellte Programme
- J. 5 Geschwindigkeitseinstellungen
- K. Überlastschutz Zurücksetzbare Thermo-sicherung zum Schutz des Motors

ZUBEHÖR

- L. Stampfer

COPOLYESTER-MATERIAL

Der Mixbehälter besteht aus Copolyester, einem widerstandsfähigen, BPA-freien Polymer, verwendet für die Herstellung von Haushaltswaren, die extremer Beanspruchung und wiederholter Reinigung in der Geschirrspülmaschine standhalten. Produkte, die aus Copolyester bestehen sind stoß- und bruch-sicher und bleiben transparent und beständig, selbst nach Hunderten von Spülmaschinendurchläufen.

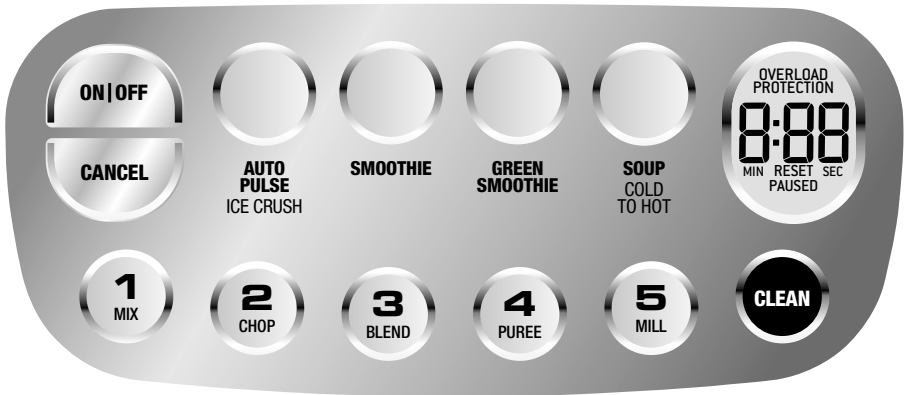
*Sage basiert seine BPA-freie-Kennzeichnung für dieses Produkt auf unabhängigen Labortests, die für alle Kunststoffmaterialien des Produkts, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gemäß EU-Verordnung Nr. 10/2011 durchgeführt wurden, gemäß EU-Verordnung Nr. 10/2011 durchgeführt wurden.



Leistungsbeschreibung
220-240V ~50/60Hz 2400W



Funktionen



ERSTE SCHRITTE

Bereitschaftsmodus

Drücken Sie die Taste EIN | AUS, um die Einheit in den betriebsbereiten Modus zu versetzen.

Stand-by-Modus

Nach 2 Minuten Inaktivität schaltet sich die LCD- Anzeige ab und die Taste EIN | AUS blinkt rot. Nach 5 Minuten Inaktivität schaltet sich der Mixer AUS. Drücken Sie die Taste AN | AUS, um den Mixer zu reaktivieren.

ABBRECHEN

Die Funktion ABBRECHEN unterbricht das voreingestellte Programm oder die gewählte Geschwindigkeitseinstellung und setzt die Zeit auf 0.

Auswahl der Geschwindigkeit

Es sind 5 elektronische Geschwindigkeitsstufen von MISCHEN (MIX) bis MAHLEN (MILL) verfügbar.

MISCHEN kombiniert delikate Zutaten miteinander durch Untermengen. Ideal für das Vermengen nasser und trockener Zutaten.

MAHLEN (MILL) ist die höchste Geschwindigkeitseinstellung und ideal für das Zerkleinern von Zutaten, um Getreide zu Mehl zu mahlen und Nussmilch oder andere fein pürierte Mischungen herzustellen.

Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit (1 bis 5) durch Drücken der entsprechenden Taste.



WARNUNG

Mixen Sie niemals kochend heiße Flüssigkeiten. Lassen Sie alle Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in einen Mixbehälter füllen.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

PULSE | ICE CRUSH

Ein Programm aus durchgängigen Stößen, vorgesehen für das Zerkleinern von Lebensmitteln in eine gleichmäßige Textur oder das Zerstoßen von Eiswürfeln.

SMOOTHIE

Für Smoothies mit Milchprodukten. Eine Kombination aus Geschwindigkeit und Stößen vorgesehen für das Vermengen von Zutaten und das Zuführen von Luft für eine feine und cremige Konsistenz.

GREEN SMOOTHIE

Für das Mixen ganzer Früchte/Gemüsesorten zu einem fein gemixten Getränk. Eine Kombination aus Hochleistungsprofil zerlegt harte Fasern in sehr feine Partikel. Nutzen Sie den Stampfer, falls sich die Zutaten verkeilen.

SUPPE (SOUP)

Dieses Programm ist ausschließlich für die Zubereitung von kalten Suppen, die erhitzt werden können geeignet. Es verarbeitet die Zutaten bei Raumtemperatur zu einer feinen heißen Suppe. In erster Linie handelt es sich um ein Hochleistungsprogramm das mit einem langsamen Rühren abschließt, um Dampfbälchen zu entfernen.



HINWEIS

Rohe Lebensmittel, wie Fleisch und Meeresfrüchte, müssen zunächst gekocht werden, bevor Sie mit dem SUPPEN-Programm (SOUP) verwendet werden können.



WARNUNG

Fügen Sie keine heißen Zutaten hinzu, wenn Sie das SUPPEN-Programm (SOUP) verwenden.

Wird während des Betriebs des Mixers eine andere Programm-Taste gedrückt, wird ohne Unterbrechung auf dieses Programm gewechselt. Läuft ein Programm bereits und Sie drücken die gleiche Programm-Taste erneut, werden Programm und Timer unterbrochen. Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie die Programm-Taste erneut.

REINIGUNG

Zu verwenden, um den größten Teil der Zutaten von den Wänden des Mixbehälters und den Klingen zu lösen. Geben Sie 4 Tassen warmes Seifenwasser in den Mixbehälter und drücken Sie die Taste REINIGEN (CLEAN). Fügen Sie bei schwer zu lösenden, klebrigen oder zähen Zutaten einen ½ Teelöffel Geschirrspülmittel hinzu, um die Reinigungskraft zu verstärken. Optimale Resultate werden erzielt, wenn der Mixbehälter sofort nach der Verwendung auf diese Weise gereinigt wird.



Tipps

- Der innere Messbecher kann entnommen werden, um Öl/Flüssigkeiten oder sonstige Zutaten während des Mixvorgangs hinzuzufügen. Es gilt, höchste Vorsicht walten zu lassen, da je nach Gemisch und Betriebsgeschwindigkeit Spritzer aus dem Deckel treten können oder sogar der Inhalt überläuft. Es wird nicht empfohlen, den inneren Messbecher beim Mixen warmer Flüssigkeiten herauszunehmen.
- Überschreiten Sie die Maximalkennzeichnung beim Befüllen des Mixbehälters mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten nicht.
- Lassen Sie den Mixer nur für die erforderliche Zeitdauer laufen. Vermeiden Sie ein zu starkes Mixen.
- Nutzen Sie die Tasten PULSE | ICE CRUSH, wenn die Zutaten zu groß und grobstückig sind, um im Mixbehälter zu zirkulieren.
- Das Zubehörteil Stampfer kann während des Mixvorgangs genutzt werden, indem der innere Messbecher herausgenommen wird. Stellen Sie stets sicher, dass der Hauptdeckel fest sitzt.
- Die Zutaten können an den Innenwänden des Mixbehälters kleben bleiben. Um die Zutaten erneut auf die Klingen zu drücken, während der Hauptdeckel fest sitzt (innerer Messbecher entnommen), nutzen Sie den mitgelieferten Stampfer, um die Innenwände des Mixbehälters abzuschaben und mit dem Mixen fortzufahren.
- Falls während des Mixvorgangs Feuchtigkeit oder Flüssigkeit auf den Motorblock gelangt, schalten Sie den Mixer ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Mixbehälter ab und wischen Sie den Motorblock umgehend mit einem trockenen Tuch oder einem Papiertuch ab.
- Die optimale Menge an Eiswürfeln, die der Mixer im Mixbehälter verarbeiten kann, ist 250 g (etwa 1 übliche Eiswürfelschale).
- Zähere Mischungen lassen sich effizienter pürieren, wenn der Mixbehälter ¼ bis ½ voll ist.
- Nutzen Sie keine Metallutensilien, da diese die Klingen oder den Mixbehälter beschädigen können.
- Um alle Reste zu entfernen, die sich nicht unter den Klingen herausschaben lassen, setzen Sie den Deckel erneut auf und lassen Sie den Mixer erneut 4-5 Sekunden lang mit hoher Geschwindigkeit laufen, um die Reste unterhalb der Klingen herauszuschleudern.



Mixtabelle

VORBEREITUNG & VERWENDUNG		MENGE	FUNKTIONEN	DAUER
LEBENSMITTEL				
Körner & Samen	Zu Mehl mahlen. Verwendung für Brot, Pizzateig, Kuchen, Muffins und Mehlteig.	250 g - 630 g 1-3 Tassen	MAHLEN (MILL)	30-60 Sekunden
Getrocknete Hülsenfrüchte & Mais z. B. Sojabohnen, Kichererbsen, Maiskörner	Zu Mehl mahlen. Verwendung in Kombination mit Mehl oder Backtriebmittel für Brot, Kuchen, Muffins, Pfannkuchen.	250 g - 630 g 1-3 Tassen	MAHLEN (MILL)	30-60 Sekunden
Gewürze	Zur Herstellung von gemahlene Gewürzen. Verwenden Sie ganze Gewürze mit Ausnahme von Zimtstangen, die in zwei Teile gebrochen werden müssen. Aufbewahrung in luftdichtem Behälter.	mindestens ¼ Tasse 8-16 Zimtstangen	MAHLEN (MILL)	20-30 Sekunden
Rohe Nüsse	Um Nussmehl herzustellen. Verwendung für Kuchen, Kekse und Muffins.	100 g - 500 g ½-3 Tassen	MAHLEN (MILL)	8-15 Sekunden
Geröstete Nüsse	Um Nussbutter und Aufstriche herzustellen.	300 g - 500 g 1½- 3 Tassen	PÜRIEREN (PUREE), Stampfer verwenden	1 Minute
Weißer Zucker	Mahlen, um reinen Puderzucker oder Staubzucker herzustellen.	100 g - 200 g 1-2 Tassen	MAHLEN (MILL)	15-30 Sekunden
Kekse/Plätzchen	Kekse/Plätzchen auseinander brechen. Mixen, um Krümel zu erzeugen. Als Käsekuchen-Kruste zu verwenden.	250 g	PULSE ICE CRUSH	20-30 Sekunden
Semmelbrösel	Kruste entfernen. Brot in 2½ cm große Würfel schneiden Verwendung für Brotkrusten, Füllungen oder für Fleischbällchen und Fleischfrikadellen.	120 g - 400 g (bis zu 5 Scheiben)	VERMENGEN (MIX)	20-30 Sekunden
Mayonnaise	Eigelb, Senf und Essig oder Zitronensaft vermengen. Langsam Öl durch den Deckel hinzufügen. Verwendung als Dressing.	Bis zu 4 Eigelb und 2 Tassen Öl.	VERMENGEN (MIX)	1 Min 30 Sek
Hartkäse (wie Parmesan und Pecorino)	In 3 cm große Würfel schneiden. Für cremige Saucen und Pastagerichte verwenden.	Maximal 250 g	HACKEN (CHOP)	15-25 Sekunden
Sahne	Sahne schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Vor dem Mixen nach Belieben Zucker oder Vanille hinzufügen.	300 - 600 ml	HACKEN (CHOP)	25-60 Sekunden
Rohes Gemüse	Schälen und in 2cm große Würfel schneiden. Fein gehakt. Verwendung für Füllungen, Eintöpfe und Aufläufe.	200 g	HACKEN (CHOP)	4-6 Sekunden

Trockenmahlung

Bitte beachten Sie, dass das Mahlen harter Zutaten wie Gewürze, Nüsse, Zucker, Kaffee, Körner, etc. Kratzer und Trübungen an der Innenseite des Mixbehälters verursachen kann. Dies ist das kosmetische Ergebnis des Mahlens dieser Art von Zutaten und hat keine Auswirkung auf die Leistung des Mixbehälters. Verhindern Sie jedoch ein übermäßiges Verarbeiten von Gewürzen. Die in Gewürzen enthaltenen essenziellen Öle können in Kombination mit Wärme die Oberfläche des Mixbehälters beschädigen. Diese Mixübersicht sollte nur als Orientierungshilfe verwendet werden.



Fehlerbehebung

Motor startet nicht oder Klinge rotiert nicht

- Prüfen Sie, ob Mixbehälter und Deckel richtig sitzen.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.
- Prüfen Sie, ob die Taste EIN | AUS (ON | OFF) und die gewählte Funktionstaste beleuchtet sind.

Die Lebensmittel werden ungleichmäßig zerkleinert

- Nutzen Sie den Stampfer beim Mixen, um die Zutaten zu verteilen.
- Reduzieren Sie die Geschwindigkeit, was die Wahrscheinlichkeit, dass die Klingen die Lebensmittel greifen, erhöht.
- Dies kann passieren, wenn zu viel Inhalt auf einmal gemixt wird. Versuchen Sie es mit einer kleineren Menge und verarbeiten Sie es schrittweise.
- Die Zutaten sind möglicherweise zu groß. Versuchen Sie, kleinere Stücke zu schneiden. Optimale Ergebnisse werden erzielt, wenn die Stücke maximal 2 cm groß sind.

Die Lebensmittel werden zu fein gehakt oder sind wässrig

- Versuchen Sie es mit einer kürzeren Mixdauer oder einer niedrigeren Geschwindigkeit.
- Nutzen Sie die Funktion ICE CRUSH | PULSE für eine bessere Kontrolle.

Die Lebensmittel haften an den Klingen und am Mixbehälter

- Das Gemisch ist möglicherweise zu dickflüssig. Versuchen Sie, mehr Flüssigkeit hinzuzugeben und/oder eine niedrigere Geschwindigkeit beim Mixen zu nutzen.

Die Lebensmittel stecken unter den Klingen fest

- Um alle Reste zu entfernen, die sich nicht unter den Klingen herauschaben lassen, setzen Sie den Deckel erneut auf und lassen Sie den Mixer erneut 4-5 Sekunden lang mit hoher Geschwindigkeit laufen, um die Reste unterhalb der Klingen herauszuschleudern.

Mixer überlastet

- Dieser Mixer verfügt über eine Motorschutzfunktion als Schutz vor Überhitzung und/oder vor Überstrom. Bei Aktivierung blinkt ÜBERLASTSCHUTZ (OVERLOAD PROTECTION) auf der LCD-Anzeige und der Mixer lässt sich nicht mehr betreiben.
- Ist dieser aktiviert, schalten Sie den Mixer durch Drücken der Taste AN | AUS auf dem Bedienfeld ab und ziehen Sie den Netzstecker des Mixers aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Stecker erneut einstecken und den Mixer AN schalten.
- Blinkt die Anzeige ÜBERLASTSCHUTZ (OVERLOAD PROTECTION) noch immer, wiederholen Sie es und lassen Sie den Mixer mindestens 20-30 Minuten lang abkühlen. Nachdem ÜBERLASTSCHUTZ (OVERLOAD PROTECTION) von der Anzeige verschwunden ist, ist der Mixer erneut betriebsbereit.
- Wir empfehlen das Mixen in kleineren Mengen oder das Schneiden von Zutaten in kleinere Stücke.



Reinigung & Pflege

Mixbehälter und Deckel

Um zu vermeiden, dass die Lebensmittelreste an den Klingen, Behälter und Deckel antrocknen, befolgen Sie die nachfolgenden Schritte so schnell wie möglich nach dem Gebrauch:

- Spülen Sie den Großteil der Lebensmittelreste vom Behälter und Deckel.
- Geben Sie 1 Liter warmes Wasser und 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter und drücken Sie die Taste REINIGEN (CLEAN).
- Spülen Sie den Mixbehälter und Deckel erneut ab und/oder waschen Sie beides in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch oder einer Flaschenbürste.



WARNUNG

Die in Zitruschalen enthaltenen Öle können das Material Ihres Mixbehälters beschädigen, wenn sie über einen längeren Zeitraum hinweg verarbeitet werden. Reinigen Sie Ihren Mixbehälter stets unmittelbar nach der Verarbeitung einer Zitruschale.

Motorblock

Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab. Wischen Sie verbleibende Speisereste vom Netzkabel.

Reinigungsmittel

Verwenden Sie keine scheuernden Topfreiniger oder Reinigungsmittel, weder für den Motorblock noch für den Mixbehälter, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Verwenden Sie ausschließlich warmes Seifenwasser mit einem weichen Tuch.

Geschirrspülmaschine

Mixbehälter, Stampfer und Deckel können in der Geschirrspülmaschine mit dem Standard-Spülprogramm gereinigt werden. Der Mixbehälter kann ins untere Fach gestellt werden, der Stampfer sollte jedoch ausschließlich im oberen Fach gereinigt werden.

Hartnäckige Lebensmittelverfärbungen und Gerüche

Lebensmittel mit starkem Geruch wie Knoblauch und Fisch sowie einige Gemüsearten, z. B. Karotten, hinterlassen unter Umständen einen Geruch oder Flecken.

2-Liter-Mixbehälter

Um diese Verfärbungen oder Gerüche zu entfernen, reinigen Sie Mixbehälter und Deckel gemäß der Reinigungsanweisung. Geben Sie 2 Esslöffel Natron und ½ Tasse (125 ml) Essig in den Mixbehälter und lassen Sie die Mischung 1 Minute aufschäumen. Schrubben Sie Mixbehälter und Deckel mit dem Gemisch unter Verwendung einer weichen Spülbürste. Fügen Sie 2 Tassen warmes Wasser hinzu und lassen Sie das Ganze 5 Minuten lang stehen. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Sockel des Mixers. Setzen Sie den Deckel ein und drücken Sie auf die Taste REINIGEN (CLEAN). Spülen Sie den Mixbehälter gründlich ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Bewahren Sie den Mixbehälter ohne eingesetzten Deckel auf, damit die Luft zirkulieren kann.

Trockenmahlung

Das Mahlen harter Zutaten wie Gewürze, Nüsse, Zucker, Kaffee, Körner, etc. kann Kratzer und Trübungen an der Innenseite des Mixbehälters verursachen.

Einige Gewürze und Kräuter setzen aromatische Öle frei, die den Mixbehälter verfärben oder ein Aroma hinterlassen können.

Das Mahlen dieser Art von Zutaten führt zu kosmetischen Ergebnissen und hat keine Auswirkung auf die Leistung des Mixbehälters.

Aufbewahrung

Bewahren Sie Ihren Mixer in aufrechter Position auf, wobei sich der Mixbehälter auf dem Motorblock oder daneben befindet. Stellen Sie nichts auf den Mixer. Setzen Sie den Deckel nicht ein, damit Luft zirkulieren kann.



Garantie

7 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 7 Jahre ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit wird Sage Appliances jedes fehlerhafte Produkt reparieren, ersetzen oder das Geld zurückerstatten (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.



Notizen

the QTM



FR GUIDE RAPIDE

Sage[®]



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 8 Fonctions
- 10 Tableau de mélange
- 11 Dépannage
- 12 Entretien et nettoyage
- 13 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos clients importants, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil.
- Retirez et jetez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise d'alimentation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).

- Des vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, éteint et débranché au niveau de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommages et si un autre entretien que le nettoyage est nécessaire, veuillez contacter le service client Sage ou consulter la page sageappliances.com.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- L'installation d'un interrupteur différentiel à courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé conformément aux instructions avant utilisation. L'utilisation de l'appareil sans qu'il soit correctement assemblé peut provoquer un dysfonctionnement du produit, des dommages au produit ou engendrer un risque de sécurité, notamment une blessure corporelle.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- Conservez vos mains, doigts, cheveux, vêtements, mais aussi les spatules et autres ustensiles éloignés des pièces amovibles ou rotatives lors du fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin qu'une

préparation alimentaire ou de boissons.

- Afin d'éviter le danger potentiel que l'appareil démarre tout seul à cause de la remise en marche involontaire de la protection contre les surcharges, ne connectez pas de dispositif de commutation supplémentaire externe (comme un minuteur). Veillez à ne pas brancher l'appareil à un circuit pouvant régulièrement mettre l'appareil sous tension et hors tension.
- Lisez soigneusement toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
- Les personnes aux capacités mentales ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance, ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Laissez le moteur se reposer pendant une minute entre chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de la manipulation et du nettoyage des lames, elles peuvent être très coupantes. Une mauvaise manipulation des lames peut engendrer des blessures.
- Évitez de placer un verre ou un pichet sur la base du moteur lorsque le moteur tourne toujours.
- Ne l'utilisez pas sans ingrédient dans le verre ou le pichet.
- N'essayez jamais de l'utiliser avec des lames endommagées, ou avec des ustensiles ou tout autre objet étranger dans le verre ou le pichet.
- Ne soumettez pas la tasse ou le pichet à des conditions de chaleur ou de froid extrêmes, par exemple en plaçant un pichet froid dans de l'eau chaude, ou inversement.
- Le couvercle doit être fermement fixé au pichet avant l'utilisation pour assurer que le contenu interne ne fuit pas, ne se pulvérise pas ou ne déborde pas.
- Ne retirez pas le pichet de la base du moteur lorsque le blender est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas le blender lorsque la PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES clignote sur l'écran LCD. Si cela se produit, débranchez

le blender et attendez pendant 30 minutes que le moteur refroidisse. Une fois refroidi, vous pourrez à nouveau utiliser le blender normalement.

- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le blender, car il peut y avoir des éclaboussures à cause de la création de vapeurs.
- Lors du mélange de liquides chauds, assurez-vous que le bouchon doseur interne est en place. Le bouchon vous protège des éclaboussures de liquides chauds lors du mélange, et comporte des événements conçus pour libérer la pression et éviter l'accumulation de vapeurs.
- Faites attention lorsque vous retirez le couvercle après le mélange de liquides chauds, car de la vapeur peut être coincée et éjectée hors du pichet.
- Respectez strictement la limite de capacité réduite pour le mélange des ingrédients chauds. L'incapacité à suivre cette instruction peut engendrer des blessures corporelles dont des brûlures à cause des liquides chauds.
- Ne mélangez jamais des ingrédients ou liquides chauds avec la fonction de mélange à vide (le mélange à vide

est une fonction facultative permise par l'utilisation de la pompe à vide Sage fournie séparément).

- N'utilisez jamais d'accessoires non fournis avec ce produit, ou qui n'ont pas été autorisés par Sage à être utilisés avec ce produit. L'incapacité à suivre cette instruction peut provoquer un dysfonctionnement du produit, des dommages au produit ou engendrer un risque de sécurité.
- Pour connaître les accessoires facultatifs autorisés par Sage à être utilisés avec ce produit, veuillez lire les instructions fournies avec l'accessoire, ainsi que les instructions fournies dans ce livret.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront

de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@sageappliances.com.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

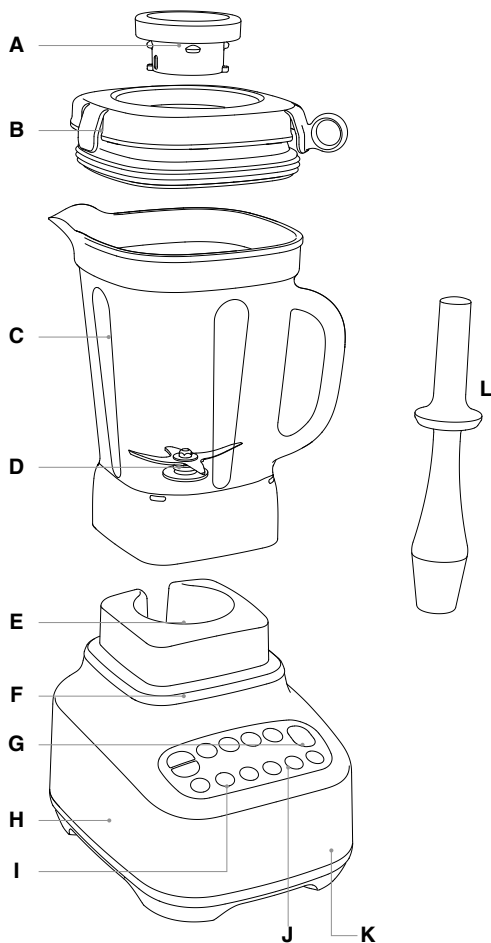


Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



- A. Bouchon doseur interne
- B. couvercle haute performance
- C. Pichet 2 litres sans BPA*
- D. Système de bol et lame extra large robuste
- E. Raccord métallique robuste
- F. Moteur 2 400 W robuste
- G. Indicateur LCD avec minuteur
- H. Base durable
- I. 4 programmes préconfigurés
- J. 5 réglages de la vitesse
- K. Protection contre les surcharges
Fusible thermique réarmable
pour la protection du moteur

ACCESSOIRES

- L. Tampon

COPOLYESTER

Ce pichet est fabriqué à partir de copolyester, un polymère sans BPA robuste utilisé pour fabriquer des produits domestiques pouvant résister à une utilisation extrême et à un nettoyage répété au lave-vaisselle. Les produits fabriqués à partir de copolyester résistent aux chocs, sont incassables et restent transparents et durables même après des centaines de nettoyages au lave-vaisselle.

*Sage déclare que ce produit ne contient pas de BPA sur la base d'essais en laboratoire indépendants effectués pour toutes les matières plastiques du produit en contact avec les aliments, conformément au Règlement de la Commission européenne n° 10/2011. Les matériaux sans BPA sont utilisés dans tous les éléments en contact avec la nourriture.



Informations sur la tension nominale
220 à 240 V~ 50/60 Hz 2400W



Fonctions



COMMENCER

Mode Ready (Prêt)

Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer l'unité en mode READY (Prêt).

Veille

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran LCD s'éteint et le bouton ON / OFF clignote en rouge.

Après 5 minutes d'inactivité, le blender s'éteint. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour réactiver le blender.

ANNULER

La fonction CANCEL (annuler) interrompt le programme prédéfini ou le réglage de vitesse sélectionné et remet la durée à 0.

Sélection de la vitesse

Il existe cinq boutons de vitesse électronique de MIX (Mélanger) à MILL (Broyer).

MIX (Mélanger) combine plus d'aliments délicats dans un mouvement de basculement, et est idéal pour mélanger des ingrédients humides et secs.

MILL (Broyer) est le paramètre le plus rapide, et est idéal pour broyer des grains en farine, réaliser du lait de noisette ou amande et autres mélanges délicatement mixés.

Sélectionnez la vitesse souhaitée (1 à 5) en appuyant sur le bouton de la vitesse correspondant.



AVERTISSEMENT

Ne mélangez jamais des liquides bouillants. Laissez les ingrédients refroidir à température ambiante avant de les placer dans le pichet du blender.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

PULSE -(BATTEMENT) | ICE CRUSH (GLACE PILÉE)

Programme de battement continu conçu pour hacher les aliments dans une consistance homogène ou en glace pilée.

SMOOTHIE

Pour les smoothies à base de lait. Association de vitesses et battements conçue pour combiner et aérer les ingrédients en une texture onctueuse et crémeuse.

GREEN SMOOTHIE (SMOOTHIE VERT)

Pour mélanger des fruits/légumes entiers en boisson onctueuse. Association de profils haute vitesse qui divise les fibres en particules très fines. Utilisez le tampon si les ingrédients sont coincés.

SOUP (Soupe)

Ce programme est exclusivement destiné à créer une soupe passant de froide à chaude - il transforme les ingrédients entiers à température ambiante en une soupe lisse et chaude.

Le programme commence à vitesse rapide, et se termine en remuant lentement pour libérer les bulles de vapeur.



REMARQUE

Les aliments crus comme la viande et les fruits de mer doivent être cuits avant d'utiliser le programme SOUP (Soupe).



AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas d'ingrédients chauds lorsque vous utilisez le programme SOUP (Soupe). Si le blender est en cours d'utilisation et que vous appuyez sur un autre bouton prédéfini, l'appareil basculera sur ce programme sans s'arrêter. Si un programme est en cours d'exécution et que vous appuyez à nouveau sur le bouton correspondant à ce programme, le programme et la minuterie sont mis en pause. Pour reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton.

CLEAN (nettoyer)

Utilisez cette fonction pour retirer la plupart des ingrédients des parois et lames du blender. Ajoutez quatre verres d'eau savonneuse tiède dans le pichet du blender, puis appuyez sur le bouton CLEAN. Pour les ingrédients collants, épais ou difficiles à nettoyer, ajouter 1/2 cuillère à café de liquide vaisselle pour obtenir un effet nettoyant supplémentaire. Pour de meilleurs résultats, nettoyez de cette manière le pichet du blender immédiatement après utilisation.



Astuces

- Le bouchon doseur interne peut être retiré et les huiles/liquides ou autres ingrédients peuvent être ajoutés pendant le mélange. Vous devez faire extrêmement attention en fonction du mélange et des vitesses de fonctionnement, car des éclaboussures peuvent être éjectées du couvercle. Il n'est pas conseillé de retirer le bouchon doseur interne lors du mélange de liquides chauds.
- Ne dépassez pas le repère maximum lors de l'ajout d'aliments et de liquides dans le blender.
- Utilisez uniquement le blender pendant la durée appropriée requise, ne mélangez pas trop les ingrédients.
- Utilisez le bouton PULSE (Battement) | ICE CRUSH (Glace pilée) lorsque l'aliment est trop épais ou gros pour circuler dans le pichet du blender.
- Le tampon peut être utilisé lors du mélange, en retirant le bouchon doseur interne. Maintenez toujours le couvercle principal fermement en place.
- Les ingrédients peuvent coller aux parois du pichet du blender. Pour pousser les aliments dans les lames en maintenant le couvercle principal (couvercle interne retiré), utilisez le tampon fourni pour racler les parois du pichet, et continuez à mélanger.
- Si de l'humidité ou des liquides éclaboussent le haut de la base du moteur lors du mélange, éteignez le blender et débranchez-le de la prise. Retirez le pichet du blender et essuyez immédiatement la base du moteur avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
- La quantité optimale de glaçons que le blender peut traiter dans le pichet est de 250 g (environ une plaque de glaçons standard).
- Les mélanges plus épais sont concassés plus efficacement si le pichet est rempli au quart ou de moitié.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils peuvent endommager les lames ou la paroi du blender.
- Pour retirer tout aliment ne pouvant pas être facilement raclé de sous les lames, replacez le couvercle et remettez le blender sur vitesse élevée pendant 4 à 5 secondes pour faire sortir les aliments situés en-dessous des lames.



Tableau de mélange

ALIMENT	PRÉPARATION ET UTILISATION	QUANTITÉ	FONCTIONS	DURÉE
Graines	Moudre en farine. À utiliser pour le pain, les pâtes à pizza, les gâteaux, les muffins et les préparations à base de farine.	250 g–630 g 1–3 tasses	Vitesse MILL (Moudre)	30–60 secondes
Légumes et blés secs par ex. pois chiches et graines de soja	Moudre en farine. À utiliser en association avec de la farine ou farine fermentante pour le pain, les gâteaux, les muffins ou les pancakes.	250 g–630 g 1–3 tasses	Vitesse MILL (Moudre)	30–60 secondes
Épices	Pour mouder des épices. Utilisez des épices entières, à l'exception des bâtons de cannelle qui doivent être cassés en deux. Conserver dans des récipients hermétiques.	minimum de ¼ tasse 8–16 bâtons de cannelle	Vitesse MILL (Moudre)	20–30 secondes
Noix brutes	Pour réaliser des repas avec des noix. À utiliser pour faire des gâteaux, biscuits et muffins.	100 g–500 g ½–3 tasses	Vitesse MILL (Moudre)	8–15 secondes
Noix torréfiées	Pour faire du beurre et de la pâte à tartiner avec des noix.	300 g–500 g 1½–3 tasses	Vitesse PUREE, utiliser le tampon	1 minute
Sucre blanc	Moudre pour faire du sucre glace pur ou du sucre en poudre.	100 g–200 g 1–2 tasses	Vitesse MILL (Moudre)	15–30 secondes
Biscuits/cookies	Casser les biscuits/cookies en deux. Mélanger pour faire des miettes. À utiliser pour faire la chapelure des cheesecakes.	250 g	PULSE (BATTEMENT) ICE CRUSH (GLACE PILÉE)	20–30 secondes
Miettes de pain	Retirer la croûte. Couper en coupe de 2,5 cm. À utiliser dans des panures, farces, dans des boulettes de viande et dans des tourtes à la viande.	120 g–400 g (jusqu'à 5 parts)	Vitesse MIX (Mélanger)	20–30 secondes
Mayonnaise	Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre ou le jus de citron. Ajouter lentement l'huile dans le couvercle. À utiliser pour l'assaisonnement.	Jusqu'à 4 jaunes d'œuf et 2 tasses d'huile.	Vitesse MIX (Mélanger)	1 min 30 sec
Fromages à pâte dure (parmesan et pecorino)	Couper en cubes de 3 cm. À utiliser dans des sauces crémeuses et plats de pâtes.	250 g max.	Vitesse CHOP (Hacher)	15–25 secondes
Crème	Faire monter la crème en neige ferme. Ajouter du sucre ou de la vanille avant de mélanger, si souhaité.	300–600 mL	Vitesse CHOP (Hacher)	25–60 secondes
Légumes crus	Peler et couper en cubes de 2 cm. Finement hachés. À utiliser pour la farce, bolognaise et les ragouts.	200 g	Vitesse CHOP (Hacher)	4–6 secondes

Moulage à sec

Veillez noter que le moulage d'ingrédients durs comme les épices, les noix, le café, les graines etc. va rayer et assombrir l'intérieur des surfaces du pichet. Il s'agit d'un résultat esthétique provenant du moulage de ces ingrédients, et cela n'affecte pas les performances du blender.

Évitez cependant de trop utiliser d'épices. Les huiles essentielles trouvées dans les épices peuvent endommager la surface du pichet une fois chauffées.

Ce tableau de mélange doit uniquement être utilisé comme guide.



Dépannage

Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le couvercle et le pichet du blender sont en place. • Vérifiez que la fiche secteur est correctement insérée dans la prise électrique. • Vérifiez que le bouton ON / OFF et le bouton de la fonction choisie sont éclairés.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le tampon lors du mélange pour aider à déplacer les ingrédients. • Réduisez la vitesse de sorte que les lames puissent mieux attraper les aliments. • Cela peut se produire lorsque trop d'aliments sont mixés simultanément. Essayez avec une plus petite quantité, et faites plusieurs paquets si nécessaire. • Les ingrédients sont peut-être trop larges. Essayez de les couper en morceaux plus petits. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients doivent être coupés en morceaux de 2 cm de largeur maximum.
Les ingrédients sont hachés trop finement ou sont aqueux	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez de mixer sur des périodes plus courtes ou à une vitesse moins élevée. • Utilisez la fonction PULSE (Battement) ICE CRUSH (Glace pilée) pour un meilleur contrôle.
Les ingrédients se collent à la lame et au pichet	<ul style="list-style-type: none"> • Le mélange est peut-être trop épais. Essayez d'ajouter plus de liquides ou d'utiliser une vitesse de mélange moins rapide.
Aliments coincés sous les lames	<ul style="list-style-type: none"> • Pour retirer tout aliment ne pouvant pas être facilement raclé de sous les lames, remplacez le couvercle et remettez le blender sur vitesse élevée pendant 4 à 5 secondes pour faire sortir les aliments situés en-dessous des lames.
Surcharge du blender	<ul style="list-style-type: none"> • Ce blender est doté d'une fonction de protection du moteur servant à le protéger contre la surchauffe et/ou une utilisation trop fréquente. Lorsque la fonction PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES est activée, elle clignote sur l'écran LCD et le blender ne peut plus être utilisé. • Si elle est activée, assurez-vous toujours que le blender est hors tension en appuyant sur le bouton ON / OFF du panneau de commandes et qu'il est débranché de la prise secteur. Attendez quelques instants, puis rebranchez le blender et mettez-le sous tension. • Si la PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES clignote toujours, répétez l'action et laissez le blender refroidir pendant 20 à 30 minutes au moins. Une fois la PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES disparue de l'écran, le blender peut être utilisé à nouveau. • Nous recommandons de mixer dans de plus petites quantités, ou de couper les ingrédients en morceaux plus petits.



Entretien et nettoyage

Pichet et couvercle

Pour empêcher les aliments de sécher sur les lames, le pichet et le couvercle, suivez les étapes ci-dessous dès que possible après utilisation :

- Rincez la plupart des ingrédients du pichet et du couvercle.
- Ajoutez 1 L d'eau tiède et 1 à 2 gouttes de détergent et appuyez sur le bouton CLEAN.
- Rincez le pichet et le couvercle à nouveau, ou lavez-les séparément dans de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux ou un goupillon.



AVERTISSEMENT

Les huiles des zestes d'agrumes peuvent endommager le matériel si le pichet y est exposé pendant une longue période. Nettoyez toujours le pichet de votre blender immédiatement après avoir utilisé des zestes d'agrumes.

BASE DU MOTEUR

Pour nettoyer la base du moteur, essuyez avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement. Essuyez tout excès de particules alimentaires du cordon d'alimentation.

AGENTS DE NETTOYAGE

N'utilisez pas de tampons ou nettoyeurs abrasifs sur la base du moteur ou le pichet, car ils pourraient rayer la surface. Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux.

LAVE-VAISSELLE

Le pichet, le tampon et le couvercle du blender peuvent être lavés dans un lave-vaisselle avec un cycle de nettoyage standard. Le pichet peut être placé sur l'étagère inférieure, cependant le tampon doit être uniquement placé sur l'étagère supérieure.

ODEURS ET TÂCHES D'ALIMENTS TENACES

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson et certains légumes (carottes) peuvent laisser une odeur ou des tâches.

Pichet 2 litres

Pour retirer odeurs et tâches, nettoyez le pichet et le couvercle conformément aux instructions de nettoyage. Ajoutez deux cuillères de bicarbonate de soude et 1/2 verre (125 ml) de vinaigre, puis laissez le mélange mousser pendant 1 minute. Grattez le pichet et le couvercle avec le mélange en utilisant une brosse de vaisselle douce. Ajoutez deux verres d'eau tiède et laissez agir pendant 5 minutes. Fixez le pichet à la base du blender. Fixez le couvercle, puis appuyez sur le bouton CLEAN (Nettoyer). Rincez soigneusement le pichet, et laissez sécher à l'air libre. Entreposez le pichet et le couvercle non fixé sur le pichet de sorte que l'air puisse circuler.

MOULAGE À SEC

Le moulage d'ingrédients durs comme les épices, les noix, le café, les graines etc. va rayer et assombrir l'intérieur des surfaces du pichet. Certaines épices et herbes libèrent des huiles aromatiques qui peuvent décolorer la paroi ou laisser une odeur.

Il s'agit d'un résultat esthétique provenant du moulage de ces ingrédients, et cela n'affecte pas les performances du blender.

RANGEMENT

Entreposez votre blender dans une position droite, avec le pichet assemblé sur la base du moteur, ou à côté. Ne placez rien au-dessus. Pour laisser l'air circuler, ne laissez pas le couvercle sur le pichet.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 7 ANS

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 7 ans à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

the QTM



NL SNEELSTARTGIDS

Sage[®]



Inhoud

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 7 Onderdelen
- 8 Functies
- 10 Blendertabel
- 12 Problemen oplossen
- 13 Onderhoud en reiniging
- 14 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we zeer veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Controleer voor het eerste gebruik of uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en gooi het op een veilige manier weg.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.

- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, weg van de rand, en gebruik het niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gasfornuis.
- Door trillingen tijdens het gebruik kan het apparaat worden verplaatst.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Zet het apparaat altijd UIT en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade en ander onderhoud dan reiniging is vereist.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Controleer vóór gebruik altijd of het apparaat op de juiste manier in elkaar is gezet. Als u een apparaat gebruikt dat niet juist in elkaar is gezet, kan dit leiden tot productstoringen, productschade of veiligheidsrisico's, waaronder lichamelijk letsel.
- Gebruik het apparaat niet op het afdruipegedeelte van een gootsteen.

- Houd handen, vingers, haar, kleding, maar ook spatels en ander keukengerei tijdens gebruik uit de buurt van bewegende of draaiende onderdelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van eten en/of drinken.
- Sluit geen extern schakelapparaat aan (zoals een timer) en sluit het apparaat niet aan op een circuit dat het apparaat regelmatig aan en uit kan zetten om te voorkomen dat het apparaat vanzelf wordt aangezet als gevolg van het onbedoeld resetten van de overbelastingsbeveiliging.
- Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, alleen als zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat de motor tussen elk gebruik 1 minuut rusten.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van messen. Deze zijn zeer scherp. Verkeerd gebruik van de messen kan tot letsel leiden.
- Plaats de kan of beker niet op de motorbasis terwijl de motor nog draait.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingrediënten in de kan of beker.
- Gebruik het apparaat nooit met beschadigde messen of met keukengerei of vreemde voorwerpen in de kan of beker.
- Onderwerp de kan of beker niet aan extreem hoge of lage temperaturen, bijvoorbeeld door een koude kan in heet water of andersom te dompelen.
- Het deksel van de blenderkan moet voor gebruik stevig worden aangebracht om te zorgen dat de inhoud niet kan ontsnappen, wegsputten of overlopen.
- Verwijder de kan niet van de motorbasis terwijl de blender in gebruik is.
- Gebruik de blender niet terwijl **OVERLOAD PROTECTION** (overbelastingsbeveiliging) op het lcd-scherm knippert. In dit geval haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u 30 minuten tot de motor is

afgekoeld. Nadat de blender is afgekoeld, kunt u deze weer als normaal gebruiken.

- Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de blender giet. Deze kunnen opspatten door het ontstaan van stoom.
- Let er bij het mixen van hete vloeistoffen op dat de maatbeker dop op zijn plaats zit. Deze dop beschermt u tegen hete vloeistoffen die tijdens het mixen opspatten en heeft ventilatieopeningen bedoeld om de druk te verminderen en ophoping van stoom te voorkomen.
- Wees voorzichtig wanneer u het deksel verwijdert na het mixen van hete vloeistoffen. Stoom die werd vastgehouden, kan plotseling uit de blenderkan vrijkomen wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Houd u dus strikt aan de kleinere capaciteit voor het mixen van hete ingrediënten. Als u deze instructie niet volgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel zoals brandwonden door hete vloeistof.
- Mix nooit hete ingrediënten of vloeistoffen met behulp van de functie voor vacuümmengen (vacuümmengen is een optionele functie waarvoor gebruik wordt gemaakt van

de Sage-vacuümpomp, die apart verkrijgbaar is).


- Gebruik nooit hulpstukken of accessoires die niet bij dit product zijn geleverd of die niet door Sage zijn goedgekeurd voor gebruik met dit product. Als u deze instructie niet volgt, kan dit leiden tot productstoringen, productschade of veiligheidsrisico's.
- Voor optionele accessoires die door Sage zijn goedgekeurd voor gebruik met dit product, leest u alle instructies die met het accessoire zijn meegeleverd samen met de instructies in dit boekje.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG

Uw apparaat beschikt over interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen. Bovendien is deze informatie

waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com.

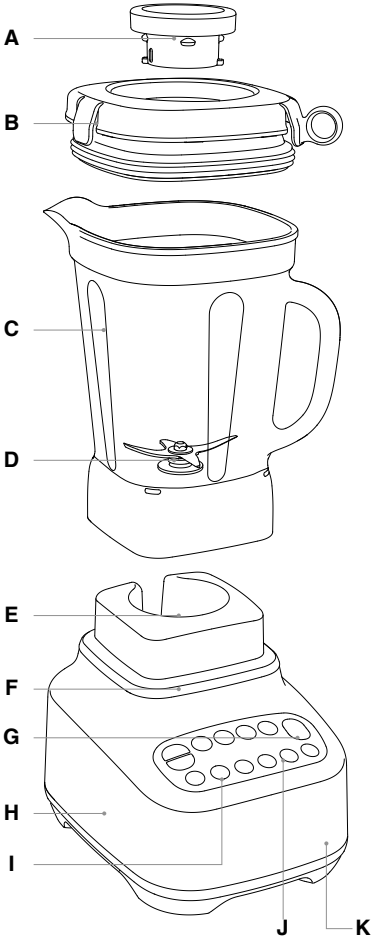
 Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

 Dompel de stekker, hetsnoer of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Onderdelen



- A. Maatbekerdop
- B. Hoogwaardig deksel
- C. BPA-vrije* kan van 2 liter
- D. Extra breed, robuust messen-enkomsysteem
- E. Robuuste metalen koppeling
- F. Krachtige motor van 2400 W
- G. Lcd-indicator met timer
- H. Duurzame basis
- I. 4 vooraf ingestelde programma's
- J. 5 snelheidsinstellingen
- K. Overbelastingsbeveiliging
Herstelbare thermische zekering
voor motorbescherming.

Accessoires

- L. Tamper

Copolyester MATERIAAL

Deze blenderkan is gemaakt van copolyester, een sterk, BPA-vrij polymeer waarvan huishoudelijke producten worden gemaakt die bestand zijn tegen intens gebruik en herhaaldelijk reinigen in de vaatwasser. Producten van copolyester zijn impactbestendig en breukvast, en blijven helder en duurzaam zelfs na honderden cycli in de vaatwasser.

*Sage maakt zijn BPA-vrije claim voor dit product op basis van onafhankelijke laboratoriumtests die zijn uitgevoerd voor alle kunststofmaterialen van het product die in contact komen met voedsel volgens EU-verordening van de Commissie nr. 10/2011. BPA-vrij materiaal wordt gebruikt in alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen.



Classificatiegegevens
220 – 240 V~ 50/60 Hz 2400W



Functies



Aan de slag

READY-modus

Druk op de knop ON | OFF om het apparaat aan te zetten. Het is nu klaar voor gebruik.

Slaapstand

Na 2 minuten inactiviteit gaat het lcd-scherm uit en knippert de knop ON | OFF rood.

Na 5 minuten inactiviteit gaat de blender UIT. Druk op de knop ON | OFF om de blender weer aan te zetten.

CANCEL

De CANCEL-functie stopt het vooraf ingestelde programma of de geselecteerde snelheidsinstelling en stelt de timer in op 0.

Selectieknop voor snelheidsregeling

Er zijn 5 knoppen voor de elektronische snelheid, van MIX (mengen) tot MILL (malen).

MIX mengt delicate ingrediënten in een vouwbeweging en is goed voor het combineren van natte en droge ingrediënten.

MILL is de snelste instelling en is ideaal voor het kleiner maken van ingrediënten om granen tot meel te vermalen en notenmelk en andere fijne mengsels te maken.

Selecteer de gewenste snelheid (1 tot 5) door op de toepasselijke knop te drukken.



WAARSCHUWING

Mix nooit kokend hete vloeistoffen. Laat ingrediënten tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blenderkan doet.

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

PULSE | ICE CRUSH

Een programma van continu pulseren bedoeld om ingrediënten met een gelijkmatige consistentie fijn te hakken of ijsblokjes te vermalen.

SMOOTHIE

Voor smoothies op basis van zuivel. Een combinatie van snelheden en pulseerstanden bedoeld om ingrediënten te vermengen en beluchten tot een zachte en romige textuur.

GROENE SMOOTHIE

Voor het mixen van hele vruchten/groenten tot een zacht drankje. Een combinatie van hoge snelheidsprofielen breekt taaie vezels af tot zeer fijne deeltjes. Gebruik de tamper als de ingrediënten vast komen te zitten.

SOEP

Dit programma is uitsluitend bedoeld voor het maken van een koude-naar-hete soep, waarbij hele ingrediënten op kamertemperatuur worden vermengd tot een zachte, hete soep. Dit is in de eerste plaats een programma met hoge snelheid. Aan het einde wordt de soep echter langzaam doorgeroerd om stobbellen te verwijderen.



OPMERKING

Rauwe ingrediënten zoals vlees en vis moeten gaar zijn voordat u het soepprogramma gebruikt.



WAARSCHUWING

Voeg geen hete ingrediënten toe wanneer u het soepprogramma gebruikt.

Als de blender in werking is en u op een andere knop drukt, schakelt de snelheid naar dat programma zonder te stoppen. Als een programma wordt uitgevoerd en u opnieuw op dezelfde knop drukt, worden dat programma en de timer gepauzeerd. Druk nogmaals op dezelfde knop om het programma te hervatten.

REINIGEN

Gebruik de functie voor automatisch reinigen om de meeste etensresten van de zijkant van de kan en de messen te verwijderen. Voeg 1 liter warm zeepsop toe en druk op de knop AUTO CLEAN. Voor moeilijk te reinigen, kleverige of dikke etensresten voegt u een halve theelepel vloeibaar afwasmiddel toe voor extra reinigingskracht. Maak de blenderkan onmiddellijk na gebruik schoon op de beschreven manier voor het beste resultaat.



Tips

- De maatbekerdep kan worden verwijderd zodat tijdens het mixen olie, vloeistoffen of ingrediënten kunnen worden toegevoegd. Wees uiterst voorzichtig. Afhankelijk van het mengsel en de mengsnelheid kunnen ingrediënten uit het deksel opspatten. Verwijder de maatbekerdep niet wanneer hete vloeistoffen worden gemixt.
- Overschrijd de maximumhoeveelheid niet wanneer u voedsel en vloeistoffen in de blender doet.
- Gebruik de blender alleen voor de juiste duur. Mix de ingrediënten niet te lang.
- Gebruik de knop PULSE | ICE CRUSH wanneer het voedsel te dik of grof is om in de blenderkan rond te bewegen.
- De tamper kan tijdens het mixen worden gebruikt door de maatbekerdep te verwijderen. Zorg er altijd voor dat het grote deksel stevig op zijn plaats blijft zitten.
- Etensresten kunnen aan de zijkanten van de blenderkan blijven plakken. Houd het grote deksel op de kan (maatbekerdep verwijderd) en gebruik de meegeleverde tamper om de zijkanten van de kan schoon te vegen. Ga daarna door met mixen.
- Als tijdens het mixen vloeistof op de motorbasis terecht komt, zet u de blender uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de blenderkan en veeg de motorbasis onmiddellijk af met een droge doek of keukenrol.
- De optimale hoeveelheid ijsblokjes die in de blenderkan kan worden vermaald, is 250 gram (ongeveer 1 standaard ijsblok vorm).
- Dikkere mengsels pureren gemakkelijker met de kan een kwart of half vol.
- Gebruik geen metalen keukengerei. Dit kan de messen of blenderkan beschadigen.
- Om voedsel te verwijderen dat niet gemakkelijk van onder de messen kan worden geschrapt, plaatst u het deksel terug op de kan en laat u de blender 4 of 5 seconden op hoge snelheid draaien om resten onder de messen uit te kriegen.



Blendertabel

ETEN	VOORBEREIDING EN GEBRUIK	HOEEVEEL-HEID	FUNCTIES	DUUR
Granen en zaden	Vermaal deze tot meel. Gebruik het in brood, pizzadeeg, cakes, muffins en beslag.	250 g – 630 g 1 – 3 kopjes	Snelheid MILL (vermalen)	30 – 60 seconden
Gedroogde peulvruchten en maïs bijv. sojabonen, kikkererwten en popcornmaïs	Vermaal deze tot meel. Gebruik het in combinatie met bloem of zelfrijzend bakmeel voor brood, cakes, muffins en pannenkoeken.	250 g – 630 g 1 – 3 kopjes	Snelheid MILL (vermalen)	30 – 60 seconden
Specerijen	Voor fijngemalen specerijen. Gebruik hele specerijen, behalve kaneelstokjes, deze moeten eerst door midden worden gebroken. Bewaar ze in luchtdichte containers.	Minimaal ¼ kopje 8 – 16 kaneelstokjes	Snelheid MILL (vermalen)	20 – 30 seconden
Rauwe noten	Om notenmeel te maken. Gebruik het in taarten, koekjes en muffins.	100 g – 500 g ½ – 3 kopjes	Snelheid MILL (vermalen)	8 – 15 seconden
Geroosterde noten	Om notenboter en -pasta te maken.	300 g - 500 g 1½ - 3 kopjes	Snelheid PUREE (pureren), gebruik de tamper	1 minuut
Witte suiker	Vermaal de suiker voor fijne poedersuiker of bloemsuiker.	100 g – 200 g 1 – 2 kopjes	Snelheid MILL (vermalen)	15 – 30 seconden
Biscuitjes/koekjes	Breek de biscuitjes/koekjes doormidden. Mix ze om kruimels te vormen. Gebruik ze voor een cheesecake-bodem.	250 g	PULSE ICE CRUSH	20 – 30 seconden
Broodkruimels	Snijd de korstjes van het brood af. Snijd het brood in blokjes van 2,5 cm. Gebruik het in paneermeel, vullingen of in gehaktballen en vleespasteitjes.	120 g – 400 g (tot 5 sneetjes)	Snelheid MIX (mixen)	20 – 30 seconden
Mayonaise	Mix de eidooier, mosterd en azijn of het citroensap. Voeg langzaam olie toe via het deksel. Gebruik voor dressing.	Maximaal 4 eierdooiers en 2 kopjes olie	Snelheid MIX (mixen)	1 min 30 sec
Harde kazen (zoals parmezaanse kaas en pecorino)	Snijd de kaas in blokjes van 3 cm. Gebruik deze in romige sauzen en pastagerechten.	Maximaal 250 g	Snelheid CHOP (hakken)	15 – 25 seconden
Room	Klop de room op tot stevige pieken. Voeg desgewenst suiker of vanille toe vóór het mixen.	300 – 600 ml	Snelheid CHOP (hakken)	25 – 60 seconden
Rauwe groenten	Schil en snijd deze in blokjes van 2 cm. Fijngehakt. Gebruik dit voor vullingen, bolognesesaus, stoofpotjes en ovenschotels.	200 g	Snelheid CHOP (hakken)	4 – 6 seconden

Droog malen

Houd er rekening mee dat het vermalen van harde ingrediënten zoals specerijen, noten, suiker, koffie, granen, enz. kan leiden tot krassen en vertroebeling aan de binnenkant van de kan. Dit is een cosmetisch gevolg van het vermalen van dit soort ingrediënten en heeft geen invloed op de prestaties van de kan.

Specerijen niet te fijn vermalen. Wanneer essentiële oliën in specerijen warm worden, kunnen ze het oppervlak van de kan beschadigen.

Deze blendertabel dient alleen als richtlijn te worden gebruikt.



Problemen oplossen

Motor start niet of het mes draait niet

- Controleer of de blenderkan en het deksel stevig op hun plaats zitten.
- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Kijk of de lampjes van de knop ON | OFF en de geselecteerde functie branden.

Ingrediënten zijn ongelijkmatig gehakt

- Gebruik de tamper bij het mixen om te zorgen dat de ingrediënten rond kunnen bewegen.
- Verlaag de snelheid zodat de messen meer kans hebben om het voedsel op te pakken
- Dit kan gebeuren wanneer er te veel ingrediënten tegelijk worden gemixt. Mix een kleinere hoeveelheid en mix alles indien nodig in gedeeltes.
- De ingrediënten zijn mogelijk te groot. Snijd ze in kleinere stukken. Snijd ingrediënten in stukken van maximaal 2 cm voor het beste resultaat.

Voedsel wordt te fijn gehakt of is waterig

- Verkort de mixduur of verlaag de snelheid.
- Gebruik de functie PULSE | ICE CRUSH voor betere controle.

Voedsel plakt aan het mes en de kan

- Het mengsel is mogelijk te dik. Voeg meer vloeistof toe en/of mix op een lagere snelheid.

Voedsel zit vast onder de messen

- Om voedsel te verwijderen dat niet gemakkelijk van onder de messen kan worden geschraapt, plaatst u het deksel terug op de kan en laat u de blender 4 of 5 seconden op hoge snelheid draaien om resten onder de messen uit te krijgen.

Blender overbelast

- Deze blender heeft een beveiligingsfunctie voor de motor om deze te beschermen tegen oververhitting en/of overstroom. Wanneer de functie wordt geactiveerd, knippert OVERLOAD PROTECTION (overbelastigingsbeveiliging) op het lcd-scherm en kunt u de blender niet meer gebruiken.
 - Zet de blender uit door de knop ON | OFF op het bedieningspaneel in te drukken en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht enkele minuten, steek de stekker weer in het stopcontact en zet de blender AAN.
 - Als OVERLOAD PROTECTION nog steeds knippert, doet u het bovenstaande opnieuw en laat u de blender minstens 20 – 30 minuten afkoelen. Zodra OVERLOAD PROTECTION van het scherm is verdwenen, kunt u de blender weer gebruiken.
 - We raden u aan kleinere hoeveelheden te gebruiken of de ingrediënten in kleinere stukken te snijden.
-



Onderhoud en reiniging

Kan en deksel

Volg de onderstaande stappen zo snel mogelijk na gebruik om te voorkomen dat etensresten op de messen, de kan en het deksel aankoeken:

- Spoel de kan en het deksel zoveel mogelijk schoon.
- Voeg 1 liter warm water en 1 – 2 druppels afwasmiddel toe en druk op de knop CLEAN (reiningen).
- Spoel de kan en het deksel opnieuw af en/of maak ze apart schoon in warm zeepsop met een zachte doek of flessenborstel.



WAARSCHUWING

Olie in citrusschillen kan het materiaal van uw kan beschadigen als de kan hier langere tijd aan wordt blootgesteld. Was uw blenderkan altijd onmiddellijk af nadat u citrusschillen heeft gebruikt.

Motorbasis

Veeg de motorbasis schoon met een zachte, vochtige doek en droog de basis grondig af om deze te reinigen. Veeg eventuele etensresten van het netsnoer.

Reinigingsmiddelen

Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen op de motorbasis of kan, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Gebruik alleen warm zeepsop met een zachte doek.

Vaatwasser

De blenderkan, de tamper en het deksel kunnen op een standaardcyclus in de vaatwasser worden gereinigd. De kan mag in de onderste lade worden geplaatst, maar de tamper mag alleen in de bovenste lade worden afgewassen.

Hardnekkige voedselvlekken en geuren

Sterk ruikende ingrediënten zoals knoflook, vis en sommige groenten zoals wortels kunnen een geur of vlekken achterlaten.

Kan van 2 liter

Maak de kan en het deksel schoon volgens de reinigingsinstructies om vlekken en geuren te verwijderen. Doe 2 eetlepels zuiveringszout en een half kopje azijn in de kan en laat het mengsel 1 minuut schuimen. Schrob de kan en het deksel met het mengsel met behulp van een zachte afwasborstel. Voeg 2 kopjes warm water toe en laat alles 5 minuten staan. Zet de kan op de blenderbasis. Plaats het deksel stevig op de kan en druk vervolgens op de knop CLEAN. Spoel de kan grondig af en laat deze aan de lucht drogen. Berg de kan op zonder het deksel erop zodat lucht kan circuleren.

Droog malen

Het vermalen van harde ingrediënten zoals specerijen, noten, suiker, koffie, granen, enz. leiden tot krassen en vertroebeling van de binnenkant van de kan.

Sommige specerijen en kruiden geven aromatische oliën vrij. Deze kunnen de kan verkleuren of een geur achterlaten.

Dit is een cosmetisch gevolg van het vermalen van dit soort ingrediënten en heeft geen invloed op de prestaties van de kan.

Opslag

Berg uw blender rechtop op met de blenderkan op of naast de motorbasis. Plaats er niets bovenop. Laat het deksel eraf zodat lucht kan circuleren.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 7 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 7 jaar vanaf de datum van aankoop tegen defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar www.sageappliances.com.

the QTM



IT GUIDA RAPIDA

Sage[®]



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 7 Componenti
- 8 Funzioni
- 10 Tabella di miscelazione
- 11 Risoluzione dei problemi
- 12 Manutenzione e pulizia
- 13 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.

- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo della superficie. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Le vibrazioni durante il funzionamento potrebbero causare lo spostamento dell'elettrodomestico.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco, tocchi superfici calde o forni nodi.
- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Quando l'elettrodomestico non è in uso, spostare sempre l'interruttore in posizione OFF, spegnere l'interruttore della presa e scollegare il cavo.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la presa o l'elettrodomestico stesso subiscono qualsiasi tipo di danneggiamento. Se l'elettrodomestico è danneggiato o richiede una manutenzione diversa dalla pulizia, rivolgersi al Servizio clienti Sage o visitare il sito Web.sageappliances.com
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'elettrodomestico sia montato in base alle istruzioni. Se l'elettrodomestico viene utilizzato senza essere stato montato correttamente possono verificarsi problemi di funzionamento, danni al prodotto o rischi per la

- sicurezza, tra cui lesioni personali.
- Non usare l'elettrodomestico sul pianale del lavello.
 - Durante il funzionamento, non avvicinare mani, dita, capelli, indumenti e spatole o altri utensili da cucina alle parti mobili o rotanti.
 - Utilizzare l'elettrodomestico solo per la preparazione di cibi o bevande.
 - Per evitare il possibile rischio di avvio automatico dell'elettrodomestico in seguito alla reimpostazione accidentale della protezione da sovraccarico, non collegare l'elettrodomestico a un dispositivo di commutazione esterno (ad esempio un timer) o a un circuito che può accendere o spegnere il dispositivo a intervalli regolari.
 - Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultarle in futuro.
 - L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
 - Evitare che l'elettrodomestico venga utilizzato dai bambini.
 - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
 - Attendere 1 minuto tra un utilizzo e l'altro per lasciare riposare il motore.
 - Prestare attenzione nel maneggiare e pulire le lame perché sono molto affilate. Se non maneggiate correttamente, le lame possono causare lesioni.
 - Evitare di porre il contenitore o il boccale sopra la base del motore mentre il motore sta ancora girando.
 - Evitare di far funzionare l'elettrodomestico senza ingredienti nel contenitore o nel boccale.
 - Non tentare mai di far funzionare l'elettrodomestico con lame danneggiate o con utensili da cucina o altri corpi estranei all'interno del contenitore o del boccale.
 - Evitare di sottoporre il contenitore o il boccale a estremi di temperatura, ad esempio evitare di immergere un boccale freddo in acqua bollente e viceversa.

- Prima di avviare l'elettrodomestico, verificare che il coperchio del boccale sia fissato correttamente per evitare la fuoriuscita del contenuto.
- Non rimuovere il boccale dalla base motore mentre il frullatore è in uso.
- Non utilizzare il frullatore quando sul display LCD lampeggia la scritta **OVERLOAD PROTECTION** (protezione sovraccarico). In questo caso scollegare il frullatore dalla rete e attendere 30 minuti, finché il motore non si è raffreddato. Una volta raffreddato, è possibile tornare a utilizzare il frullatore come di consueto.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi nel frullatore, perché possono verificarsi schizzi causati dalla creazione di vapore.
- Per la miscelazione di liquidi caldi, verificare che il tappo misuratore interno sia in posizione. Questo tappo protegge dagli schizzi di liquidi caldi durante il funzionamento ed è provvisto di feritoie per ridurre la pressione ed evitare l'accumulo di vapore.
- Rimuovere il coperchio con cautela dopo avere frullato liquidi caldi, in quanto potrebbe essersi formato del vapore.
- Osservare con precisione il limite di capacità ridotto per la miscelazione di ingredienti caldi. La mancata osservazione di queste istruzioni può causare lesioni personali come ustioni da liquidi caldi.
- Non miscelare mai ingredienti o liquidi caldi utilizzando la funzionalità di miscelazione sottovuoto (la miscelazione sottovuoto è una funzionalità distinta e ottenuta con l'utilizzo della pompa a vuoto Sage, fornita separatamente).
- Non utilizzare mai prolunghie o accessori non forniti con il prodotto o che non sono stati autorizzati da Sage per l'utilizzo con questo prodotto. La mancata osservazione di questa istruzione può causare problemi di funzionamento, danni al prodotto o rischi per la sicurezza.
- Per gli accessori opzionali autorizzati da Sage per l'utilizzo con questo prodotto, leggere tutte le istruzioni fornite con l'accessorio oltre alle istruzioni contenute in questo libretto.

AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE

Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente. Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante

le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo privacy@sageappliances.com.



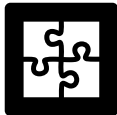
Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni.

Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

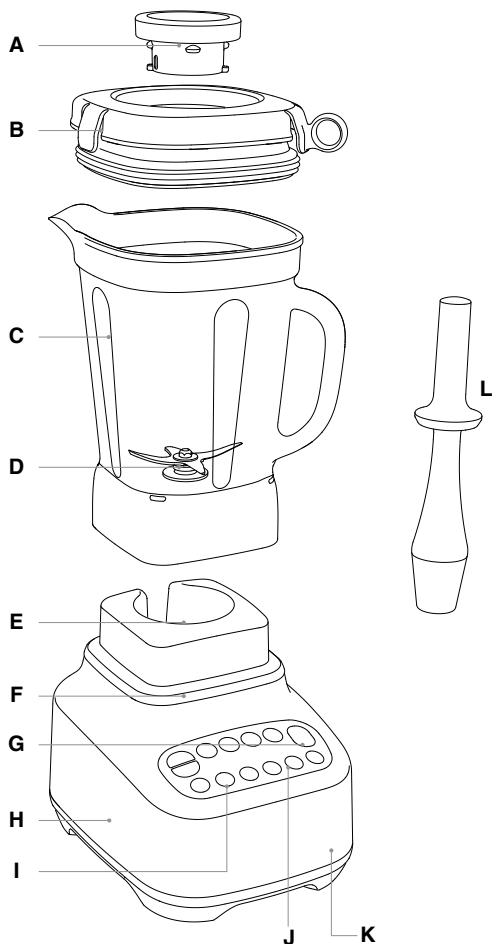


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti



- A. Tappo misuratore interno**
- B. Coperchio ad alte prestazioni**
- C. Boccale da 2 l BPA Free***
- D. Sistema di lame e boccale ampio e robusto**
- E. Raccordo in metallo resistente**
- F. Motore ad alte prestazioni da 1000 W**
- G. Indicatore LCD con timer**
- H. Base resistente**
- I. 4 programmi preimpostati**
- J. 5 impostazioni di velocità**
- K. Protezione sovraccarico Termofusibile ripristinabile per la protezione del motore.**

ACCESSORI

- L. Pressino**

MATERIALE IN COPOLIESTERE

Il boccale del frullatore è realizzato in copoliestere, un polimero resistente senza BPA utilizzato per la produzione di prodotti casalinghi particolarmente robusti e lavabili regolarmente in lavastoviglie. I prodotti realizzati in copoliestere sono antiurto, infrangibili e resistenti e mantengono la trasparenza anche dopo centinaia di cicli di lavaggio in lavastoviglie.

*Sage dichiara questo prodotto BPA Free sulla base di test di laboratorio indipendenti eseguiti per tutti i materiali in plastica del prodotto che entrano a contatto con gli alimenti in conformità al Regolamento della Commissione Europea n. 10/2011. Tutte le parti che entrano a contatto con gli alimenti sono realizzate con materiali BPA Free.



Informazioni sui valori nominali
220-240 V~ 50/60 Hz 2400W



Funzioni



GUIDA INTRODUTTIVA

Modalità Ready (pronto)

Premere il pulsante ON | OFF per impostare la modalità READY (pronto).

Modalità Sleep (standby)

Dopo 2 minuti di inattività l'indicatore LCD si spegne e il pulsante ON | OFF lampeggia in rosso.

Dopo 5 minuti di inattività il frullatore si spegne. Per riaccenderlo, premere il pulsante ON | OFF.

CANCEL (annulla)

La funzione CANCEL (annulla) interrompe il programma preimpostato o la velocità selezionata e imposta il tempo su 0.

Selezione del controllo della velocità

Sono disponibili 5 pulsanti per il controllo elettronico della velocità in ordine crescente da MIX (mescola) a MILL (frulla).

MIX (mescola) combina gli alimenti più delicati con un movimento ripiegato ed è ideale per combinare ingredienti umidi e secchi.

MILL (frulla) corrisponde alla velocità più elevata ed è ideale per tritare ingredienti o per creare cocktail o altre miscele a grana molto fine.

Selezionare la velocità desiderata (da 1 a 5) premendo il pulsante corrispondente.



ATTENZIONE

Non miscelare mai liquidi bollenti. Attendere che gli ingredienti raggiungano la temperatura ambiente prima di inserirli nel boccale del frullatore.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

PULSE | ICE CRUSH

Programma di funzionamento a impulsi, utile per frullare gli alimenti fino a una consistenza uniforme o per tritare cubetti di ghiaccio.

SMOOTHIE

Per frullati a base di latte e derivati. Una combinazione di velocità e impulsi favorisce la miscelazione e l'aerazione degli ingredienti, in modo da ottenere una consistenza cremosa.

GREEN SMOOTHIE

Per miscelare frutta/verdura a pezzi fino a ottenere una bevanda dalla consistenza uniforme.

Una combinazione di velocità elevate scompone le fibre resistenti in particelle molto fini. Utilizzare il pressino se gli ingredienti rimangono bloccati.

SOUP

Questo programma prepara una vellutata calda a partire da ingredienti interi a temperatura ambiente. È un programma ad alta velocità, che termina con una miscelazione lenta per eliminare eventuali bolle di vapore.



NOTA

I cibi crudi come carne e pesce vanno cotti a parte prima dell'utilizzo del programma SOUP.



ATTENZIONE

Non aggiungere ingredienti caldi quando si utilizza il programma SOUP.

Se durante il funzionamento si preme un altro pulsante preimpostato, il frullatore passa automaticamente al programma corrispondente senza interruzioni. Se un programma è in esecuzione e si preme di nuovo lo stesso pulsante, il frullatore mette in pausa quel programma e il timer. Per riprendere, premere nuovamente lo stesso pulsante di programma.

CLEAN

Utilizzare questa funzione per rimuovere la maggior parte degli ingredienti dalle pareti e dalle lame del frullatore. Versare 2 tazze d'acqua calda con sapone nel boccale del frullatore e premere il pulsante CLEAN (pulizia). In caso di ingredienti appiccicosi, densi o più difficili da rimuovere, aggiungere mezzo cucchiaino di detergente liquido per piatti per pulire a fondo. Per risultati ottimali, pulire il boccale del frullatore con queste modalità subito dopo l'uso.



Suggerimenti

- È possibile rimuovere il tappo misuratore interno e aggiungere oli, liquidi o altri ingredienti durante la miscelazione. Prestare attenzione perché a seconda della miscela e della velocità di funzionamento, è possibile che fuoriescano spruzzi dal coperchio. È sconsigliabile rimuovere il tappo misuratore interno mentre si mescolano liquidi caldi.
- Evitare di superare l'indicatore di contenuto massimo quando si aggiungono alimenti e liquidi nel frullatore.
- Il frullatore deve essere azionato per il tempo necessario, evitando di frullare eccessivamente gli alimenti.
- Utilizzare il pulsante PULSE | ICE CRUSH (impulsi/ghiaccio) quando gli alimenti sono duri o in pezzi troppo grandi e non circolano facilmente nel boccale del frullatore.
- È possibile utilizzare il pressino durante la miscelazione rimuovendo il tappo misuratore interno. Verificare sempre che il tappo principale resti in posizione.
- È possibile che gli ingredienti aderiscano alle pareti del boccale del frullatore. Per spingere gli alimenti verso le lame, con il coperchio principale inserito (e il tappo interno rimosso) utilizzare il pressino in dotazione per raschiare le pareti del boccale mentre la miscelazione continua.
- Se durante la miscelazione la base del motore entra in contatto con liquidi o umidità, spegnere il frullatore e scollegare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il boccale e pulire immediatamente la base del motore con un panno asciutto o un tovagliolo di carta.
- La quantità ottimale di cubetti di ghiaccio da inserire nel boccale del frullatore è pari a 250 g (equivalente a un vassoio da ghiaccio standard).
- Le miscele più dense vengono lavorate più facilmente se il boccale è a $\frac{1}{4}$ o a metà capacità.
- Evitare l'utilizzo di strumenti di metallo, che possono danneggiare le lame o il boccale del frullatore.
- Per rimuovere qualsiasi cibo che non può essere facilmente raschiato da sotto le lame, rimettere il coperchio e avviare il frullatore ad alta velocità per 4-5 secondi, in modo da far uscire gli alimenti da sotto le lame.



Tabella di miscelazione

ALIMENTO	PREPARAZIONE E UTILIZZO	QUANTITÀ	FUNZIONI	TEMPO
Grani e semi	Macinare per ottenere una farina. Da usare per pane, base per pizza, torte, muffin e pastelle.	250 g-630 g 1-3 tazze	Velocità MILL	30-60 secondi
Mais e legumi secchi, ad esempio semi di soia o ceci	Macinare per ottenere una farina. Da utilizzare insieme a farina normale o autolievitante per pane, torte, muffin, pancake.	250 g-630 g 1-3 tazze	Velocità MILL	30-60 secondi
Spezie	Per ottenere spezie macinate. Usare spezie intere, a eccezione dei bastoncini di cannella che vanno spezzati a metà. Conservare in contenitori ermetici.	Minimo ¼ di tazza 8-16 bastoncini di cannella	Velocità MILL	20-30 secondi
Frutta secca non tostata	Per ottenere farina di frutta secca. Da usare per torte, dolci o muffin.	100 g-500 g ½-3 tazze	Velocità MILL	8-15 secondi
Frutta secca tostata	Per preparare burro o creme spalmabili.	300 g-500 g 1½-3 tazze	Velocità PUREE, usare il pressino	1 minuto
Zucchero bianco	Macinare per ottenere zucchero a velo.	100 g-200 g 1-2 tazze	Velocità MILL	15-30 secondi
Biscotti	Spezzare i biscotti a metà. Frullare per creare briciole. Da usare per la base della cheesecake.	250 g	PULSE I ICE CRUSH	20-30 secondi
Briciole di pane	Rimuovere le croste. Tagliare il pane in cubetti da 2,5 cm. Da usare per impanature, ripieni o crocchette e polpette.	120 g-400 g (fino a 5 fette)	Velocità MIX	20-30 secondi
Maionese	Mescolare i tuorli d'uovo, la senape e l'aceto o il succo di limone. Aggiungere lentamente l'olio attraverso il tappo. Da usare per condimenti.	Fino a 4 tuorli d'uovo e 2 tazze d'olio.	Velocità MIX	1 min e 30 sec
Formaggi a pasta dura (parmigiano, pecorino)	Tagliare a cubetti da 3 cm. Da utilizzare per condire la pasta o preparare salse cremose.	Massimo 250 g	Velocità CHOP	15-25 secondi
Panna	Montare la panna a neve ferma. Se lo si desidera, aggiungere zucchero o vaniglia prima di montare la panna.	300-600 ml	Velocità CHOP	25-60 secondi
Ortaggi crudi	Pelarli e tagliarli in cubetti da 2 cm. Tritatura fine. Da usare per ripieni, sughi e stufati.	200 g	Velocità CHOP	4-6 secondi

Macinatura a secco

Tenere presente che la macinatura di ingredienti duri come spezie, noci e nocciole, zucchero, caffè, grani e così via provocherà graffiature sulle superfici interne del boccale e le renderà opache. Si tratta di un effetto cosmetico derivante dalla macinatura di ingredienti di questo tipo, che non ha effetti sulle prestazioni del boccale.

Si consiglia però di evitare la lavorazione eccessiva delle spezie. Gli oli essenziali delle spezie combinati con il calore prodotto possono danneggiare la superficie del boccale.

Questa tabella di miscelazione ha uno scopo puramente orientativo.



Risoluzione dei problemi

Il motore non si avvia o la lama non ruota

- Verificare che il boccale e il coperchio del frullatore siano bloccati in posizione.
- Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di alimentazione.
- Verificare che il pulsante ON | OFF e quello della funzione selezionata siano illuminati.

Gli alimenti non vengono triturati in modo uniforme

- Usare il pressino durante il funzionamento per spostare gli ingredienti.
- Ridurre la velocità, per favorire il contatto tra le lame e gli alimenti.
- Questa situazione può verificarsi quando si frulla una quantità eccessiva di ingredienti in un'unica soluzione. Introdurre una quantità inferiore e, se necessario, lavorare in più fasi.
- È possibile che i pezzi degli ingredienti da frullare siano troppo grandi. Tagliarli in pezzi più piccoli. Per risultati ottimali, i pezzi degli ingredienti non devono superare i 2 cm di larghezza.

Il risultato è troppo fine o acquoso

- Provare a frullare per periodi di tempo inferiori o a velocità inferiori.
- Per controllare meglio la lavorazione, utilizzare la funzione ICE CRUSH | PULSE.

Gli alimenti aderiscono alla lama e al boccale

- È possibile che la miscela sia troppo densa. Provare ad aggiungere più liquido e/o a frullare a una velocità inferiore.

Gli alimenti restano appiccicati sotto le lame

- Per rimuovere qualsiasi cibo che non può essere facilmente raschiato da sotto le lame, rimettere il coperchio e avviare il frullatore ad alta velocità per 4-5 secondi, in modo da far uscire gli alimenti da sotto le lame.

Frullatore in sovraccarico

- Il frullatore dispone di una funzionalità che protegge il motore dal surriscaldamento e/o dalle sovracorrenti. Quando la funzionalità è attivata, la scritta OVERLOAD PROTECTION (protezione sovraccarico) lampeggia sul display LCD e il frullatore non può essere utilizzato.
- Se la funzionalità è attivata, spegnere il frullatore premendo il pulsante ON/OFF sul pannello di controllo, spegnere l'eventuale interruttore a parete e scollegare la spina dalla presa. Attendere qualche minuto, quindi reinserire la spina e accendere il frullatore.
- Se la scritta OVERLOAD PROTECTION (protezione sovraccarico) continua a lampeggiare, ripetere l'operazione e lasciare raffreddare il frullatore per almeno 20-30 minuti. Quando OVERLOAD PROTECTION scompare dal display il frullatore è di nuovo pronto per l'uso.
- È consigliabile frullare quantità di ingredienti più piccole o tagliare gli ingredienti in pezzi più piccoli.



Manutenzione e pulizia

Boccale e coperchio

Per evitare che gli alimenti si asciughino sulla superficie delle lame, del boccale e del coperchio, eseguire la procedura seguente subito dopo l'uso:

- Sciacquare e rimuovere la massima quantità possibile di alimenti dal boccale e dal coperchio.
- Aggiungere 1 litro di acqua calda con 1-2 gocce di detergente e premere il pulsante CLEAN (pulizia).
- Sciacquare di nuovo il boccale e il coperchio e/o lavarli separatamente in acqua saponata tiepida, utilizzando un panno morbido o uno scovolino.



ATTENZIONE

Gli oli contenuti nella scorza degli agrumi possono danneggiare il materiale del boccale del frullatore se lasciati a lungo a contatto con la sua superficie. Dopo la lavorazione di scorze di agrumi, pulire sempre immediatamente il boccale del frullatore.

Base del motore

Per pulire la base del motore strofinare con un panno morbido umido, quindi asciugare a fondo. Rimuovere eventuali residui di alimenti dal cavo di alimentazione.

Prodotti per la pulizia

Non utilizzare spugnette abrasive o detersivi con particelle abrasive sulla base del motore poiché tali prodotti possono rigare le superfici. Utilizzare solo acqua tiepida con sapone e un panno morbido.

Lavastoviglie

Il boccale e il coperchio del frullatore possono essere lavati in lavastoviglie con un ciclo di lavaggio standard. Il boccale può essere posto sul piano inferiore, mentre il pressino va lavato solo sul piano superiore della lavastoviglie.

Macchie e odori persistenti

Gli alimenti con odori forti quali l'aglio, il pesce e alcune verdure quali le carote possono lasciare macchie o odori residui.

Boccale da 2 litri

Per la rimozione, pulire il boccale e il coperchio seguendo le istruzioni della funzione CLEAN. Aggiungere nel boccale 2 cucchiaini da tavola di bicarbonato di sodio e mezza tazza (125 ml) di aceto. Attendere per circa un minuto mentre la miscela forma una schiuma. Strofinare il boccale e il coperchio con la miscela usando una spazzola per piatti morbida. Aggiungere due tazze d'acqua calda e lasciare riposare per 5 minuti. Inserire il boccale sulla base del frullatore. Fissare il coperchio e premere il pulsante CLEAN (pulizia). Sciacquare con cura il boccale e lasciarlo asciugare all'aria. Riporre il boccale senza coprirlo con il coperchio, per favorire l'aerazione.

Macinatura a secco

La macinatura di ingredienti duri come spezie, frutta secca, zucchero, caffè, grani e così via provocherà graffiature sulle superfici interne del boccale e le renderà opache.

Inoltre alcune spezie o erbe aromatiche rilasciano essenze che possono scolorire il boccale o lasciare un aroma persistente.

Si tratta di effetti cosmetici derivanti dalla macinatura di ingredienti di questo tipo, che non influiscono sulle prestazioni del boccale.

Conservazione

Riporre il frullatore in posizione verticale, con il boccale assemblato sulla base del motore o accanto alla base stessa. Non posizionare alcun oggetto sull'elettrodomestico. Non coprire il boccale con il coperchio, per favorire l'aerazione.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 7 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 7 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com



Note

the QTM



ES GUÍA RÁPIDA

Sage[®]



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 7 Componentes
- 8 Funciones
- 10 Tabla de batidos
- 11 Resolución de problemas
- 12 Cuidado y limpieza
- 13 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta antes que nada la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Hay una versión de este documento disponible en sageappliances.com para descargar.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la potencia eléctrica de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del electrodoméstico.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el electrodoméstico.

- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador de gas o un horno).
- La vibración durante el funcionamiento podría hacer que el electrodoméstico se mueva.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Antes de limpiar, mover o guardar el electrodoméstico, asegúrate siempre de que esté APAGADO y desenchufado de la toma de corriente, y de que se haya enfriado tras el uso.
- Cuando no utilices el electrodoméstico, debe estar APAGADO (en la posición off) y desenchufado de la toma de corriente.
- No lo utilices si el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico propiamente dicho están dañados. Ante cualquier daño y si se requiere algún tipo de mantenimiento (que no sea la limpieza), ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
- No permitas que los niños jueguen con este electrodoméstico.
- La limpieza del electrodoméstico no debe ser realizada por niños menores de 8 años, ni por niños mayores sin la supervisión de un adulto.
- El electrodoméstico y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los electrodomésticos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Asegúrate siempre de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado según las instrucciones antes de usarlo. El uso del electrodoméstico sin haber sido ensamblado correctamente puede causar un mal funcionamiento del producto, daños en el mismo

- o riesgos para la seguridad, incluidas lesiones personales.
- No utilices el electrodoméstico sobre el escurridor del fregadero.
 - Mantén las manos, el pelo, la ropa y utensilios como espátulas y otros alejados de las partes móviles o giratorias durante el uso.
 - No utilices el aparato para fines que no sean la preparación de alimentos y bebidas.
 - Para evitar el riesgo de que el electrodoméstico se ponga en funcionamiento por sí solo debido a un restablecimiento involuntario de la protección de sobrecarga, no acoples ningún dispositivo de conmutación externo (por ejemplo, un temporizador) ni conectes el electrodoméstico a un circuito capaz de encenderlo/apagarlo.
 - Lee todas las instrucciones antes del uso y guárdalas para poder consultarlas en el futuro.
 - El electrodoméstico puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos implicados.
 - Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.
 - Supervisa el electrodoméstico en todo momento mientras esté en funcionamiento.
 - Deja que el motor repose durante 1 minuto entre usos.
 - Ten cuidado al manipular y limpiar las cuchillas, ya que son muy afiladas. El mal manejo de las cuchillas puede causar lesiones.
 - Evita poner la taza o la jarra en la base del motor mientras el motor siga girando.
 - No lo hagas funcionar sin ingredientes en la taza o jarra.
 - Nunca intentes hacerlo funcionar con cuchillas dañadas, o con utensilios, o cualquier objeto extraño dentro de la taza o jarra.
 - No coloques la taza o la jarra en temperaturas extremas de calor o frío, por ejemplo, colocar una jarra fría en agua caliente, o viceversa.
 - La tapa debe estar firmemente asegurada a la jarra antes de su operación para asegurar que el contenido interno no se escape, rocíe o desborde.
 - No retires la jarra de la base del motor mientras se esté usando la batidora de vaso.
 - No uses la batidora de vaso mientras OVERLOAD PROTECTION esté parpadeando en la pantalla LCD. Si esto ocurre,

desenchufa la batidora de vaso y espera 30 minutos hasta que el motor se haya enfriado. Cuando se haya enfriado, podrás volver a utilizar la batidora de vaso como siempre.

- Ten cuidado al verter líquidos calientes en la batidora de vaso, ya que pueden producirse salpicaduras debido a la creación de vapor.
- Cuando batas líquidos calientes, asegúrate de que la tapa medidora interna esté en su sitio. La tapa te protegerá de las salpicaduras de líquidos calientes durante el batido e incluye respiraderos diseñados para aliviar la presión y evitar la acumulación de vapor.
- Ten cuidado al retirar la tapa después de batir líquidos calientes, ya que el vapor puede quedar atrapado y ser expulsado de la jarra cuando se retire la tapa.
- Respeta estrictamente el límite de capacidad reducido para el batido de ingredientes calientes. El incumplimiento de esta instrucción puede causar lesiones personales con quemaduras por líquidos calientes.
- Nunca batas ingredientes o líquidos calientes utilizando la función de batido al vacío

(el batido al vacío es una función opcional que se logra mediante el uso de la bomba de vacío Sage, suministrada por separado).

- Nunca utilices accesorios que no se suministren con este producto o que no estén autorizados por Sage para su uso en este producto. El incumplimiento de esta instrucción puede causar un mal funcionamiento del producto, daños en el mismo o riesgos para la seguridad.
- Para utilizar en este producto los accesorios opcionales autorizados por Sage, lee todas las instrucciones suministradas con el accesorio junto con las instrucciones contenidas en este folleto.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del

chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente. La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a privacy@sageappliances.com.



Este símbolo indica que el electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

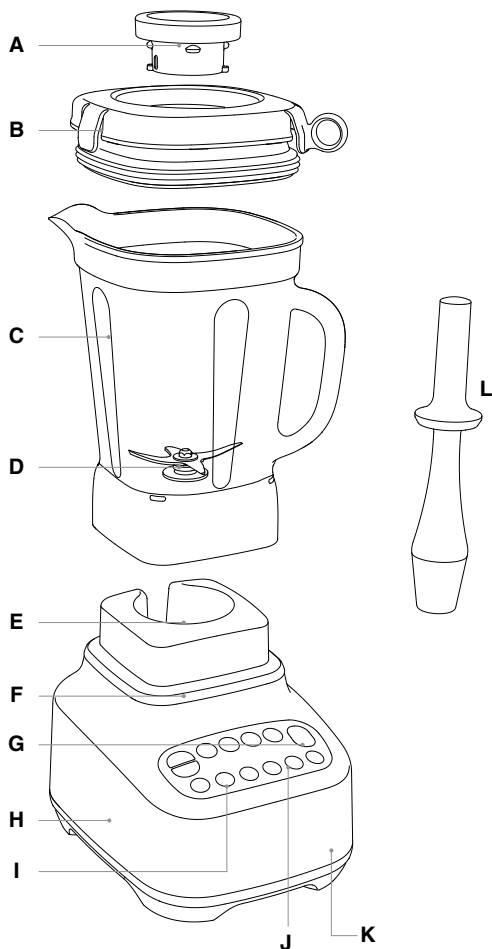


Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el electrodoméstico en agua ni otros líquidos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



- A. Tapa medidora interna
- B. Tapa de alto rendimiento
- C. Jarra de 2,0 litros sin BPA*
- D. Sistema extraancho de minicuchillas y jarra de alta resistencia
- E. Acoplamiento metálico de alta resistencia
- F. Motor de gran potencia de 2400 W
- G. Indicador LCD con temporizador
- H. Base resistente
- I. 4 programas preestablecidos
- J. 5 velocidades
- K. Protección contra sobrecarga
Fusible térmico reajutable para la protección del motor.

ACCESORIOS

- L. Prensador

MATERIAL DE COPOLIÉSTER

Esta jarra de batidora de vaso está hecha de copoliéster, que es un polímero resistente y sin BPA que se utiliza para fabricar productos para el hogar que pueden resistir el uso extremo y la limpieza repetida en el lavavajillas. Los productos hechos de copoliéster son resistentes a los golpes y a los astillamientos y permanecen limpios y duraderos incluso después de cientos de ciclos en el lavavajillas.

*Sage califica este producto como libre de BPA a partir de pruebas independientes de laboratorio realizadas en todos los materiales plásticos del producto que entran en contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento n.º 10/2011 de la Comisión Europea. Se utilizan materiales sin BPA en todas las piezas que entran en contacto con alimentos.



Datos técnicos

220 – 240 V~ 50/60 Hz 2400W



Funciones



CÓMO EMPEZAR

Modo Listo

Pulsa el botón ON | OFF para poner la unidad en modo LISTO.

Suspensión

Después de 2 minutos de inactividad, la pantalla LCD se apaga y el botón ON | OFF parpadea en rojo.

Después de 5 minutos de inactividad, la batidora de vaso se APAGA. Pulsa el botón ON | OFF para reactivar la batidora de vaso.

CANCEL

La función CANCEL detiene el programa preestablecido o el ajuste de velocidad seleccionado y establece el tiempo en 0.

Selección de control de velocidad

Hay 5 botones electrónicos de velocidad desde MIX hasta MILL.

MIX combina alimentos más delicados con un movimiento de plegado, y es bueno para combinar ingredientes húmedos y secos.

MILL es el ajuste más rápido y es ideal para descomponer ingredientes para moler grano en harina, hacer leche de frutos secos y otras mezclas finamente batidas.

Selecciona la velocidad deseada (de 1 a 5) pulsando el botón de velocidad correspondiente.



ADVERTENCIA

Nunca batas líquidos calientes hirviendo. Deja que la temperatura de los ingredientes se enfríe a temperatura ambiente antes de ponerlos en la jarra de la batidora de vaso.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

PULSE | ICE CRUSH

Un programa de impulsos continuos diseñado para cortar los alimentos en una consistencia uniforme o picar cubitos de hielo.

SMOOTHIE

Para smoothies lácteos. Una combinación de velocidades e impulsos diseñada para combinar y airear los ingredientes en una textura suave y cremosa.

GREEN SMOOTHIE

Para batir frutas y verduras enteras en una bebida suave. Una combinación de perfiles de alta velocidad descompone las fibras duras en partículas muy finas. Usa el prensador si los ingredientes se atascan.

SOUP

Este programa es exclusivo para crear una sopa fría a caliente, convirtiendo ingredientes enteros a temperatura ambiente en una sopa caliente y suave. Principalmente un programa de alta velocidad, el programa terminará con una agitación lenta para eliminar las burbujas de vapor.



NOTA

Los alimentos crudos como las carnes y los mariscos deben cocinarse antes de usar el programa SOPA.



ADVERTENCIA

No añadas ingredientes calientes cuando utilices el programa SOUP.

Si la batidora de vaso está funcionando y pulsas un botón de preselección diferente, cambiará a ese programa sin parar. Si se está ejecutando un programa y se pulsa de nuevo el mismo botón de programa, se pondrá en pausa el programa y el temporizador. Para reanudar, pulsa de nuevo el mismo botón de programa.

CLEAN

Utilízalo para eliminar la mayoría de los ingredientes de las paredes de la batidora de vaso y de las cuchillas. Añade 4 tazas de agua tibia jabonosa a la jarra de la batidora de vaso y pulsa el botón CLEAN. Para ingredientes más difíciles de limpiar, pegajosos o espesos, añade ½ cucharadita de detergente líquido para vajilla y obtendrás mayor poder de limpieza. Para obtener mejores resultados, limpia la jarra de la batidora de vaso de esta manera inmediatamente después de usarla.



Consejos

- La tapa medidora interna se puede quitar y se pueden añadir aceites/líquidos u otros ingredientes durante el batido. Se debe tener mucho cuidado ya que dependiendo de la mezcla y de las velocidades de funcionamiento, pueden saltar salpicaduras de la tapa. No se recomienda retirar la tapa medidora interna cuando se batan líquidos calientes.
- No excedas la marca máxima cuando añadas alimentos y líquidos a la batidora de vaso.
- Haz funcionar la batidora de vaso solo durante el tiempo necesario. No batas en exceso.
- Usa el botón PULSE | ICE CRUSH cuando los alimentos sean demasiado gruesos o ásperos para que circulen dentro de la jarra de la batidora de vaso.
- El accesorio prensador se puede utilizar durante el batido quitando la tapa medidora interna. Asegúrate siempre de que la tapa principal permanezca firmemente en su sitio.
- Es posible que los ingredientes se adhieran a los lados de la jarra de la batidora de vaso. Para empujar los alimentos de vuelta a las cuchillas con la tapa principal puesta (sin la tapa interior), usa el prensador suministrado para raspar los lados de la jarra y continuar batiendo.
- Si se derrama humedad o líquido en la parte superior de la base del motor durante el batido, apaga la batidora de vaso y desenchúfala de la toma de corriente. Retira la jarra de la batidora de vaso y limpia la base del motor inmediatamente con un paño seco o una toalla de papel.
- La cantidad óptima de cubitos de hielo que la batidora de vaso puede procesar en la jarra es de 250 g (aproximadamente 1 bandeja de hielo estándar).
- Las mezclas más gruesas se hacen puré más eficientemente si la jarra está llena de ¼ a ½.
- No utilices utensilios metálicos, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la batidora de vaso.
- Para quitar cualquier alimento que no pueda ser fácilmente raspado de debajo de las cuchillas, vuelve a colocar la tapa y vuelve a poner la batidora de vaso a alta velocidad durante 4-5 segundos para hacer girar y sacar los alimentos de debajo de las cuchillas.



Tabla de batidos

ALIMENTOS	PREPARACIÓN Y USO	CANTIDAD	FUNCIONES	TIEMPO
Granos y semillas	Moler en harina. Para pan, masas para pizza, pasteles, magdalenas y rebozados de harina.	250 g-630 g 1-3 tazas	Velocidad MILL	30-60 segundos
Legumbres secas y maíz p.ej. soja, garbanzos, palomitas de maíz	Moler en harina. En combinación con harina común o harina con levadura para panes, pasteles, magdalenas, panqueques.	250 g-630 g 1-3 tazas	Velocidad MILL	30-60 segundos
Espicias	Para moler especias. Usa especias enteras, salvo canela en rama (que debe partirse por la mitad). Almacena en recipientes herméticos.	Mínimo ¼ de taza 8-16 ramas de canela	Velocidad MILL	20-30 segundos
Frutos secos crudos	Para hacer harina de frutos secos. Para pasteles, galletas y panecillos.	100 g-500 g ½-3 tazas	Velocidad MILL	8-15 segundos
Frutos secos tostados	Para hacer mantequillas y productos para untar de frutos secos.	300 g-500 g 1½-3 tazas	Velocidad PUREE, utiliza el prensador	1 minuto
Azúcar blanco	Muele para hacer azúcar glaseado puro o azúcar en polvo.	100 g-200 g 1-2 tazas	Velocidad MILL	15-30 segundos
Galletas	Parte las galletas por la mitad. Bate para formar migas. Para costras de pasteles de queso.	250 g	PULSE ICE CRUSH	20-30 segundos
Pan rallado	Retira las costras. Corta el pan en cubos de 2½ cm. Para recubrimientos de migas, rellenos o en albóndigas y hamburguesas de carne.	120 g-400 g (hasta 5 rodajas)	Velocidad MIX	20-30 segundos
Mayonesa	Mezcla la yema de huevo, la mostaza y el vinagre o el zumo de limón. Añade aceite lentamente a través de la tapa. Para aderezos.	Hasta 4 yemas de huevo y 2 tazas de aceite.	Velocidad MIX	1 minuto 30 segundos
Quesos duros (como parmesano y pecorino)	Corta en cubos de 3 cm. Para salsas cremosas, platos de pasta.	Máximo 250 g	Velocidad CHOP	15-25 segundos
Nata	Bate la nata hasta que quede firme. Añade azúcar o vainilla antes de batir, si quieres.	300-600 ml	Velocidad CHOP	25-60 segundos
Verduras crudas	Pela y corta en cubos de 2 cm. Finamente picado. Para rellenos, boloñesa, guisos y cazuelas.	200 g	Velocidad CHOP	4-6 segundos

Molido en seco

Ten en cuenta que moler ingredientes duros como especias, nueces, azúcar, café, granos, etc. causará arañazos y enturbiamiento en las superficies internas de la jarra. Este es un resultado cosmético del molido de este tipo de ingredientes, y no afecta al rendimiento de la jarra.

Sin embargo, evita sobreprocesar las especias. Los aceites esenciales que se encuentran en las especias cuando se combinan con el calor pueden dañar la superficie de la jarra.

Esta tabla de batidos debe usarse solo como una guía.



Resolución de problemas

El motor no se pone en marcha o la cuchilla no gira

- Comprueba que la jarra de la batidora de vaso y la tapa estén bien colocadas.
- Comprueba que la clavija de alimentación esté correctamente insertada en la toma de corriente.
- Comprueba que el botón ON | OFF y el botón de función seleccionado estén iluminados.

Los alimentos se pican de manera desigual

- Usa el prensador cuando batas para ayudar a que se muevan los ingredientes.
- Reduce la velocidad para que las cuchillas tengan más posibilidades de agarrar el alimento.
- Esto puede suceder cuando se baten demasiados alimentos a la vez. Prueba una cantidad más pequeña y trabaja en lotes si es necesario.
- Es posible que los ingredientes sean demasiado grandes. Intenta cortarlos en trozos más pequeños. Para obtener los mejores resultados, los ingredientes deben estar en trozos de no más de 2 cm.

Los alimentos se pican demasiado finos o quedan acuosos

- Intenta batir por un período de tiempo más corto o a velocidades más lentas.
- Utiliza la función ICE CRUSH | PULSE para un mejor control.

Los alimentos se pegan a la cuchilla y a la jarra

- Es posible que la mezcla sea demasiado espesa. Añade más líquido o usa una velocidad más lenta para batir.

Alimentos atascados bajo las cuchillas

- Para quitar cualquier alimento que no pueda ser fácilmente raspado de debajo de las cuchillas, vuelve a colocar la tapa y vuelve a poner la batidora de vaso a alta velocidad durante 4-5 segundos para hacer girar y sacar los alimentos de debajo de las cuchillas.

Batidora de vaso sobrecargada

- Esta batidora de vaso tiene una función de protección del motor para proteger contra el sobrecalentamiento o el uso excesivo de corriente. Cuando se active, OVERLOAD PROTECTION parpadeará en la pantalla LCD y no se podrá usar la batidora de vaso.
- Si se activa, apaga la batidora de vaso pulsando el botón ON | OFF en el panel de control y desenchufa la batidora de vaso. Espera unos minutos y luego vuelve a conectar y encender la batidora de vaso.
- Si OVERLOAD PROTECTION sigue parpadeando, repite y deja que la batidora de vaso se enfríe durante al menos 20-30 minutos. Una vez que OVERLOAD PROTECTION haya desaparecido de la pantalla, la batidora de vaso estará lista para volver a utilizarla.
- Recomendamos batir en lotes más pequeños o cortar los ingredientes en piezas más pequeñas.



Cuidado y limpieza

Jarra y tapa

Para evitar que los alimentos se sequen en las cuchillas, la jarra y la tapa, sigue los siguientes pasos tan pronto como sea posible después de su uso:

- Enjuaga la jarra y la tapa para eliminar los ingredientes.
- Añade 1 litro de agua tibia y 1 o 2 gotas de lavavajillas y pulsa el botón CLEAN.
- Enjuaga la jarra y la tapa de nuevo o lava por separado en agua tibia jabonosa con un paño suave o un cepillo para botellas.



ADVERTENCIA

Los aceites en la piel de los cítricos pueden dañar el material de tu jarra si se exponen a ella durante un período más largo. Limpia siempre la jarra de tu batidora de vaso inmediatamente después de procesar la piel de los cítricos.

Base del motor

Para limpiar la base del motor, límpiala con un paño suave y húmedo y sécala bien. Limpia cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.

Agentes limpiadores

No utilices estropajos o limpiadores abrasivos en la base del motor o en la jarra, ya que pueden rayar la superficie. Usa solo agua tibia jabonosa con un paño suave.

Lavavajillas

La jarra, el prensador y la tapa de la batidora de vaso se pueden lavar en el lavavajillas en un ciclo de lavado estándar. La jarra se puede colocar en el estante inferior, sin embargo, el prensador debe estar en el estante superior solamente.

Manchas y olores de alimentos persistentes

Los alimentos con olor fuerte como el ajo, el pescado y algunas verduras como las zanahorias pueden dejar olor o manchas.

Jarra de 2 litros

Para retirarla, limpia la jarra y la tapa siguiendo las instrucciones de CLEAN. Añade 2 cucharadas de bicarbonato de soda y ½ taza (125 ml) de vinagre en la jarra y deja que la mezcla haga espuma durante 1 minuto. Frota la jarra y la tapa con la mezcla usando un cepillo suave para lavar platos. Añade 2 tazas de agua tibia y deja reposar durante 5 minutos. Coloca la jarra en la base de la batidora de vaso. Asegura la tapa y luego pulsa el botón CLEAN. Enjuaga bien la jarra y deja que se seque al aire libre. Para permitir que el aire circule, almacena la jarra y la tapa sin colocar la tapa.

Molido en seco

El molido de ingredientes duros como especias, nueces, azúcar, café, granos, etc. causará arañazos y enturbiamiento en las superficies internas de la jarra. Algunas especias y hierbas liberan aceites aromáticos que pueden decolorar la jarra o dejar aroma. Estos son resultados cosméticos del molido de este tipo de ingredientes, y no afectan el rendimiento de la jarra.

Almacenamiento

Guarda tu batidora de vaso en posición vertical con la jarra de la batidora de vaso montada en la base del motor, o al lado de ella. No coloques nada encima. Para permitir que el aire circule, no coloques la tapa.



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 7 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 7 años a partir de la fecha de compra contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará o sustituirá productos defectuosos (a criterio de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía. Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones sobre cómo hacer una reclamación, visite www.sageappliances.com



Notas

the Q™



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Componentes
- 8 Funções
- 10 Tabela de mistura
- 11 Resolução de problemas
- 12 Cuidados e limpeza
- 13 Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta na parte inferior do aparelho.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem antes da primeira utilização.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca,

afastado da extremidade e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.

- A vibração durante a operação pode fazer com que o aparelho se mova.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e arrefeceu totalmente antes de o limpar, tentar mover ou armazenar.
- Desligue sempre o aparelho (interruptor na posição OFF), desligue na tomada elétrica e retire a ficha da tomada elétrica quando não estiver em utilização.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou dirija-se a sageappliances.com se o aparelho estiver danificado ou for necessária qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza
- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.
- Antes de utilizar, certifique-se sempre de que o aparelho foi montado corretamente de acordo com as instruções. Usar o aparelho sem estar corretamente montado pode provocar avarias do produto, danos no produto ou constituir um risco de segurança, incluindo lesões pessoais.

- Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
- Mantenha as mãos, dedos, cabelo, vestuário bem como espátulas e outros utensílios afastados das peças móveis ou rotativas durante o funcionamento.
- Não utilize o aparelho para outra função que não a preparação de alimentos e/ou bebidas.
- Não ligue um dispositivo de comutação externo (como um temporizador) ou ligue o aparelho a um circuito que possa ligar e desligar regularmente o aparelho para evitar o possível risco do arranque do aparelho devido à reinicialização acidental da proteção contra sobrecarga.
- Leia cuidadosamente todas as instruções antes do funcionamento e guarde-as para consulta futura.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem supervisão ou receberem instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Permita que o motor descanse 1 minuto entre cada utilização.
- Exerça os devidos cuidados ao manusear e limpar as lâminas e discos visto que são muito afiados. A utilização incorreta das lâminas pode causar ferimentos.
- Evite colocar o copo ou a jarra na base do motor enquanto estiver a trabalhar.
- Não opere sem qualquer ingrediente no copo ou na jarra.
- Nunca tente operar com lâminas danificadas ou com utensílios ou objetos estranhos dentro do copo ou jarra.
- Não coloque o copo ou a jarra em calor ou frio extremo, por exemplo, colocando uma jarra fria em água quente, ou vice-versa.
- A tampa deve estar fixa à jarra antes da operação para garantir que o conteúdo interno não sai, salpica ou transborda.
- Não remova a jarra da base do motor enquanto o liquidificador está a ser utilizado.
- Não utilize o liquidificador enquanto a mensagem OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga)

estiver a piscar no LCD. Caso ocorra, desligue o liquidificador e aguarde 30 minutos até que o motor arrefeça. Uma vez arrefecido, será capaz de utilizar o liquidificador novamente como de costume.

- Tenha cuidado ao colocar líquidos quentes no liquidificador, pois podem ser projetados devido à acumulação de vapor.
- Quando misturar líquidos quentes assegure-se que a tampa interna de medição está na posição correta. A tampa protege de salpicos de líquidos quentes durante a mistura e inclui aberturas concebidas para libertar a pressão e evitar a acumulação de vapor.
- Tenha cuidado ao remover a tampa depois de misturar líquidos quentes, pois podem formar-se bolsas de vapor no líquido e serem projetadas para fora da jarra quando retira a tampa.
- Respeite rigorosamente o limite de capacidade reduzida para misturar ingredientes quentes. O não cumprimento desta instrução pode provocar ferimentos pessoais por queimaduras com líquidos quentes.
- Nunca misture ingredientes ou líquidos quentes utilizando

a função de mistura a vácuo (A mistura a vácuo é um recurso opcional obtido através da utilização da bomba de vácuo da Sage fornecida em separado).

- Nunca utilize dispositivos suplementares ou acessórios que não sejam fornecidos com este produto ou autorizados pela Sage para utilização neste produto. O não cumprimento desta instrução pode provocar avarias do produto, danos no produto ou constituir um risco de segurança.
- No caso de acessórios opcionais autorizados pela Sage para utilização neste produto, leia todas as instruções fornecidas com o acessório e as instruções neste folheto.

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como

utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente. As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.

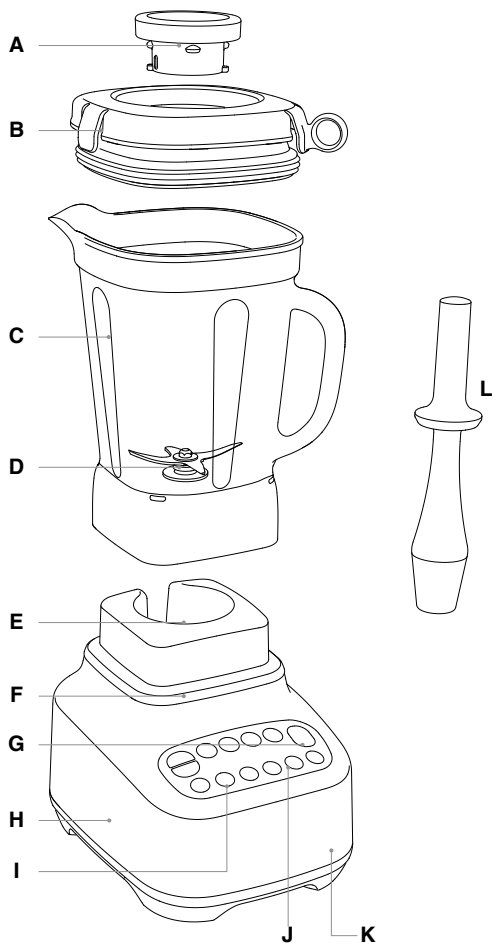


Não submerja a ficha elétrica, o cabo ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



- A. Copo de medição interno
- B. Tampa de alto desempenho
- C. Jarra sem BPA* de 2 litros
- D. Sistema de taça e lâmina extra-larga de alta resistência
- E. Acoplamento de metal de alta resistência
- F. Motor de 2400 W de alta resistência
- G. Indicador LCD com temporizador
- H. Base durável
- I. 4 programas predefinidos
- J. 5 definições de velocidade
- K. Proteção de sobrecarga Fusível térmico com reposição para proteção do motor.

ACESSÓRIOS

- L. Prensa

MATERIAL DE COPOLIÉSTER

Esta jarra de liquidificador é fabricada em copoliéster, que é um polímero resistente, sem BPA, utilizado para fabricar produtos de utilidades domésticas que podem suportar a utilização extrema e a limpeza repetida da máquina de lavar louça. Os produtos feitos de copoliéster são resistentes ao impacto e resistentes à rutura e permanecem limpos e duráveis mesmo após centenas de ciclos na máquina de lavar louça.

*A Sage declara que este produto não contém BPA com base nos testes de um laboratório independente realizados em todos os materiais plásticos do produto em contacto com alimentos, de acordo com a Norma 10/2011 da Comissão Europeia. É utilizado material sem BPA em todas as partes que entram em contacto com os alimentos.



Informação de classificação
220-240 V ~ 50/60 Hz 2400W



Funções



INTRODUÇÃO

Modo ready (pronto)

Prima o botão ON | OFF (Ligar/Desligar) para colocar a unidade no modo READY (Pronto).

Hibernação

Após 2 minutos de inatividade, o LCD desliga-se e o botão ON | OFF (Ligar/Desligar) pisca a vermelho.

Após 5 minutos de inatividade, o liquidificador desliga-se. Prima o botão ON | OFF (Ligar/Desligar) para reativar o liquidificador.

CANCEL (CANCELAR)

A função CANCEL (Cancelar) para o programa predefinido ou a definição de velocidade selecionada e define o tempo para 0.

Seleção de controlo de velocidade

Existem 5 botões de velocidade eletrónica, de MIX (Misturar) até MILL (Moer).

A função MIX (Misturar) combina alimentos mais delicados com um movimento de bater e é indicado para combinar ingredientes húmidos e secos.

A função MILL (Moer) é a definição mais rápida e é ideal para triturar ingredientes para moer farinha, fazer leite de frutos secos e outras misturas finas.

Selecione a velocidade pretendida (de 1 a 5) premindo no botão de velocidade correspondente.



AVISO

Nunca misture líquidos quentes em ebulição. Permita que a temperatura dos ingredientes arrefeça até à temperatura ambiente antes de colocar na jarra do liquidificador.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

PULSE | ICE CRUSH (Impulso | Esmagar gelo)

Um programa de impulso contínuo concebido para cortar alimentos com consistência uniforme ou esmagar cubos de gelo.

SMOOTHIE (Batido)

Para batidos diários. Uma combinação de velocidades e impulsos concebidos para combinar e insuflar ar nos ingredientes para uma textura suave e cremosa.

GREEN SMOOTHIE (Batido vegetal)

Para misturar frutas/vegetais inteiros numa bebida suave. Uma combinação de perfis de alta velocidade parte as fibras mais rijas em partículas muito finas. Utilize a prensa se os ingredientes ficarem encravados.

SOUP (Sopa)

Este programa destina-se exclusivamente a criar uma sopa fria a quente transformando os ingredientes inteiros a temperatura ambiente numa sopa quente e suave. É essencialmente um programa de alta velocidade, mas o programa termina com uma agitação lenta para remover as bolhas de vapor.



NOTA

Alimentos crus, tais como carnes e frutos do mar, precisam de ser cozinhados antes de usar o programa SOUP (Sopa).



AVISO

Não adicione ingredientes quentes quando usa o programa SOUP (Sopa).

Se o liquidificador estiver em funcionamento e premir outro botão de predefinição, a velocidade muda para o programa desse botão sem parar.

Se estiver em funcionamento um programa e premir o mesmo botão novamente, pausa o programa e o temporizador. Para retomar, prima o botão do mesmo programa novamente.

CLEAN (Limpar)

Utilize para remover a maioria dos ingredientes das paredes do liquidificador e das lâminas.

Adicione 4 copos de água com sabão morna à jarra do liquidificador e prima o botão CLEAN (Limpar). Para ingredientes mais difíceis de limpar, pegajosos ou pesados, adicione ½ colher de chá de detergente líquido para limpeza extra. Para melhores resultados, limpe a jarra do liquidificador desta maneira imediatamente após a utilização.



Dicas

- A tampa de medição interna pode ser removida e os óleos/líquidos ou outros ingredientes adicionados durante a mistura. Deve ter um cuidado extremo dependendo da mistura e da velocidade de operação, pois podem sair salpicos da tampa. Não é aconselhável remover a tampa de medição interna quando misturar líquidos quentes.
- Não exceda a marca máxima quando adicionar alimentos e líquidos no liquidificador.
- Misture apenas durante o período de tempo necessário – não misture os ingredientes excessivamente.
- Utilize o botão PULSE | ICE CRUSH (Impulso | Esmagar gelo) quando os alimentos são muito espessos ou grosseiros para que circulem na jarra do liquidificador.
- Os acessórios da prensa podem ser usados durante a mistura retirando a tampa de medição interna. Assegure-se sempre de que a tampa principal permanece fixa no devido lugar.
- Os ingredientes podem colar-se aos lados da jarra do liquidificador. Para empurrar os alimentos para as lâminas com a tampa principal (tampa interna removida), utilize a prensa fornecida para raspar as paredes laterais da jarra e continue a misturar.
- Se alguma humidade ou líquido cair na parte superior da base do motor durante a mistura, desligue o liquidificador e desligue-o da tomada. Retire a jarra do liquidificador e limpe a base do motor imediatamente com um pano seco ou um papel de cozinha.
- A quantidade ideal de cubos de gelo que o liquidificador pode processar na jarra é de 250 g (aprox. 1 bandeja de gelo normal).
- As misturas mais espessas fazem melhor puré se a jarra estiver ¼ a ½ cheia.
- Não utilize utensílios de metal, pois podem danificar as lâminas ou a jarra do liquidificador.
- Para remover qualquer alimento que não possa ser facilmente raspado das lâminas, volte a colocar a tampa e coloque o liquidificador a alta velocidade durante 4 a 5 segundos para fazer rodar os alimentos por baixo das lâminas.



Tabela de mistura

ALIMENTOS	PREPARAÇÃO E USO	QUANTIDADE	FUNÇÕES	TEMPO
Grãos e sementes	Moer em farinha. Utilize nas massas de pão, pizza, bolos, muffins e massas com farinha.	250–630 g 1–3 copos	Velocidade MILL (Moer)	30–60 segundos
Leguminosas secas e milho, por ex., grãos de soja, grão de bico	Moer em farinha. Utilize em combinação com farinha simples ou com fermento para pães, bolos, muffins, panquecas.	250–630 g 1–3 copos	Velocidade MILL (Moer)	30–60 segundos
Especiarias	Para fazer especiarias moídas. Utilize especiarias inteiras, exceto os paus de canela que precisam de ser partidos em metades. Armazene em recipientes herméticos.	mínimo de ¼ de chávena 8–16 paus de canela	Velocidade MILL (Moer)	20–30 segundos
Frutos secos crus	Para fazer farinha de frutos secos. Utilize em bolos, biscoitos e muffins.	100–500 g ½–3 copos	Velocidade MILL (Moer)	8–15 segundos
Frutos secos tostados	Para fazer manteigas e pastas de frutos secos.	300–500 g 1½–3 copos	Velocidade PUREE (Misturar), utilize a prensa	1 minuto
Açúcar branco	Moer para fazer açúcar em pó.	100–200 g 1–2 copos	Velocidade MILL (Moer)	15–30 segundos
Biscoitos/bolachas	Parta os biscoitos/bolachas ao meio. Misture para fazer migalhas. Utilize para as bases de cheesecake.	250 g	PULSE I ICE CRUSH (Impulso I Esmagar gelo)	20–30 segundos
Pão ralado	Remova as crostas. Corte o pão em cubos de 2½ cm. Utilize em revestimentos de migalhas, recheios ou em almôndegas e rissóis de carne.	120–400 g (até 5 fatias)	Velocidade MIX (Misturar)	20–30 segundos
Maionese	Misture as gemas de ovo, mostarda e vinagre ou sumo de limão. Adicione o óleo lentamente pela tampa. Utilize para temperos.	Até 4 gemas e 2 chávenas de óleo.	Velocidade MIX (Misturar)	1 min 30 seg
Queijos duros (como parmesão e pecorino)	Corte em cubos de 3 cm. Utilize em molhos cremosos, pratos de massa.	Máximo de 250 g	Velocidade CHOP (Cortar)	15–25 segundos
Natas	Bata as natas em castelo. Adicione açúcar ou baunilha antes de misturar, se desejar.	300–600 ml	Velocidade CHOP (Cortar)	25–60 segundos
Vegetais crus	Descasque e corte em cubos de 2 cm. Finamente picado. Utilize para recheios, bolonhesa e guisados.	200 g	Velocidade CHOP (Cortar)	4–6 segundos

Moagem a seco

Note que a moagem de ingredientes duros como especiarias, frutos secos, açúcar, café, grãos, etc., irá causar arranhões e opacidade nas superfícies internas da jarra. Este é um resultado cosmético da moagem destes tipos de ingredientes e não afeta o desempenho da jarra.

Evite o excesso de processamento de especiarias. Os óleos encontrados nas especiarias quando combinados com o calor podem danificar a superfície da jarra.

Esta tabela de mistura deve ser usada apenas como orientação.



Resolução de problemas

O motor não arranca ou a lâmina não roda	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a jarra e a tampa do liquidificador estão firmemente no lugar. • Verifique se a ficha do cabo de alimentação está inserida na tomada elétrica. • Verifique se o botão ON OFF e o botão da função selecionada estão acesos.
Os alimentos são cortados irregularmente	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize a prensa ao misturar para ajudar a movimentar os ingredientes. • Reduza a velocidade para que as lâminas consigam agarrar a comida. • Isto pode acontecer quando está a ser misturada muita comida ao mesmo tempo. Tente menores quantidades e faça por partes, se necessário. • Os ingredientes podem ser muito grandes. Tente cortar em pedaços mais pequenos. Para melhores resultados, os ingredientes devem estar cortados em pedaços não maiores do que 2 cm.
A comida é cortada muito fina ou está aguada	<ul style="list-style-type: none"> • Tente misturar durante pouco tempo ou a velocidades mais lentas. • Utilize a função PULSE ICE CRUSH (Impulso Esmagar gelo) para melhor controlo.
O alimento pega-se à lâmina e à jarra	<ul style="list-style-type: none"> • A mistura pode estar demasiado espessa. Tente adicionar mais líquido e/ou use uma velocidade menor para misturar.
Alimento preso debaixo das lâminas	<ul style="list-style-type: none"> • Para remover qualquer alimento que não possa ser facilmente raspado das lâminas, volte a colocar a tampa e coloque o liquidificador a alta velocidade durante 4 a 5 segundos para fazer rodar os alimentos por baixo das lâminas.
Sobrecarga do liquidificador	<ul style="list-style-type: none"> • Este liquidificador tem uma funcionalidade de proteção do motor para proteger contra o aquecimento excessivo e/ou uso excessivo de corrente. Quando ativada, OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga) pisca no LCD e o liquidificador ficará inoperável. • Se ativada, desligue o liquidificador pressionando o botão ON OFF (Ligar/Desligar) no painel de controlo, interruptor na parede e desligue a tomada do liquidificador. Aguarde alguns minutos e volte a ligar a tomada e o liquidificador. • Se OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga) ainda estiver a piscar, repita e deixe o liquidificador arrefecer pelo menos 20 a 30 minutos. Uma vez que OVERLOAD PROTECTION (Proteção de sobrecarga) desapareça do ecrã, o liquidificador estará pronto a ser usado novamente. • Recomendamos misturar partes mais pequenas ou cortar ingredientes em pedaços menores.



Cuidados e limpeza

Jarra e tampa

Para evitar que os alimentos sequem nas lâminas, jarra e tampa, cumpra estes passos o mais depressa possível após o uso:

- Enxague a jarra e a tampa para remover a maioria dos ingredientes.
- Adicione 1 L de água morna e 1 a 2 gotas de detergente e pressione o botão CLEAN (Limpar).
- Lave a jarra e a tampa novamente e/ou lave-os em separado em água morna com sabão utilizando um pano macio ou escova de garrafa.



AVISO

Os óleos na casca dos citrinos podem danificar o material da sua jarra se forem expostos durante muito tempo. Limpe sempre a jarra do liquidificador imediatamente após o processamento da casca do citrino.

Base do motor

Limpe a base do motor com um pano suave e humedecido e, em seguida, seque-a cuidadosamente. Remova quaisquer resíduos de alimentos presentes no cabo de alimentação.

Agentes de limpeza

Não utilize esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos na base do motor ou na jarra, visto que podem riscar a superfície. Utilize apenas água morna e detergente com um pano macio.

Máquina de lavar louça

A jarra, prensa e tampa do liquidificador podem ser lavadas na máquina de lavar louça num ciclo de lavagem normal. A jarra pode ser colocada na prateleira inferior, no entanto, a prensa apenas na prateleira superior.

Jarra de 2 litros

Para remover, limpe a jarra e a tampa usando as instruções de LIMPEZA. Adicione 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e ½ chávena (125 ml) de vinagre na jarra e deixe a mistura atuar 1 minuto. Esfregue a jarra e a tampa com a mistura usando uma escova macia de lavar louça. Adicione 2 chávenas de água morna e deixe repousar por 5 minutos. Instale a jarra na base do liquidificador. Fixe a tampa e pressione o botão CLEAN (Limpar). Enxague bem a jarra e deixe secar ao ar. Guarde a jarra e a tampa separadas para permitir a circulação de ar.

Resíduos de alimentos persistentes e odores

Alimentos com um cheiro forte, como alho e peixe e alguns vegetais, como cenouras, podem deixar odores ou manchas.

Moagem a seco

A moagem de ingredientes duros como especiarias, frutos secos, açúcar, café, grãos, etc., irá causar arranhões e opacidade nas superfícies internas da jarra.

Algumas especiarias e ervas libertam óleos aromáticos que podem descolorar a jarra ou deixar um aroma.

Estes são o resultado cosmético da moagem destes tipos de ingredientes e não afeta o desempenho da jarra.

Armazenamento

Guarde o liquidificador na vertical com o copo misturador montado na base do motor, ou ao lado. Não coloque nenhum objeto em cima da máquina. Para permitir a circulação de ar, mantenha-a sem a tampa.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 7 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 7 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

AUT

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

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

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2021

BBL820/SBL820 UG6 D21