



THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. WEARESABOR.COM



sabor[®]

ULTIMATE

Kjøkkenmaskin

Praktisk kjøkkenmaskin med
stor bolle og 4 ulike redskaper.

FØLELSEN AV KONTROLL. SMAKEN AV Å LYKKE. [WEARESABOR.COM](https://www.wearesabor.com)

Gratulerer med din nye kjøkkenmaskin!

Vi håper du blir fornøyd og vil ha glede av vår Sabor kjøkkenmaskin i mange år fremover. For å få best mulig resultat og problemfri bruk av kjøkkenmaskinen er det viktig at du leser bruksanvisningen nøye. Vi takker igjen for tillitten og ønsker deg lykke til med mange gode bakeopplevelser.

Generelle sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSLER

- Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
 - Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
 - Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker. Bruk aldri apparatet med våte eller fuktige hender.
 - Berør aldri de roterende redskaper mens de beveger seg!
 - Apparatet må ikke etterlates uten tilsyn når støpslet er satt i kontakten.
 - Apparatet må ikke brukes utendørs eller i våtrom.
 - Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild/flamme eller lignende.
 - Apparatet skal brukes og oppbevares tørt på en stabil og plan overflate.
 - Apparatet er kun ment å brukes i privat husholdning og ikke til industrielt bruk
 - Sjekk alltid apparatet, ledningen og støpslet for skader før bruk. Hvis ledningen er skadet, kontakt utsalgssted eller godkjent verksted for elektriske apparater. Forsøk aldri å reparere produktet selv.
 - Når du rengjør eller setter apparatet bort, må du slå av apparatet og alltid trekke støpselet ut av stikkontakten og koble fra det vedlagte tilbehøret.
 - Apparatet må kun brukes under tilsyn. Hvis du skulle forlate arbeidsplassen, må du alltid slå av maskinen eller trekke støpselet ut av stikkontakten.
 - Bruk kun originale reservedeler.
 - For å sikre barnas sikkerhet, vennligst hold all emballasje (plastposer, bokser, polystyren etc.) utenfor rekkevidde.
- Forsiktighet! Ikke la små barn leke med plastemballasje, da det er fare for kvelning!
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
 - Ved bruk av medfølgende tilbehør som ballongvisp, deigkrok og Omrører kan

apparatet brukes av barn fra 10 år og oppover under tilsyn eller fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte, og de forstår farene som er involvert.

- **FORSIKTIG:** Kontroller alltid at kjøkkenmaskinen er slått av før du demonterer tilbehør og tar ut bollen

Navn på de forskjellige deler

Hoveddeler og standarddeler:

1. Kobling (for motering av tilbehør)

2. Utløserhåndtak

3. Hastighetsregulator

4. Mikserbolle

5. Deig krok

6. Spadevisp

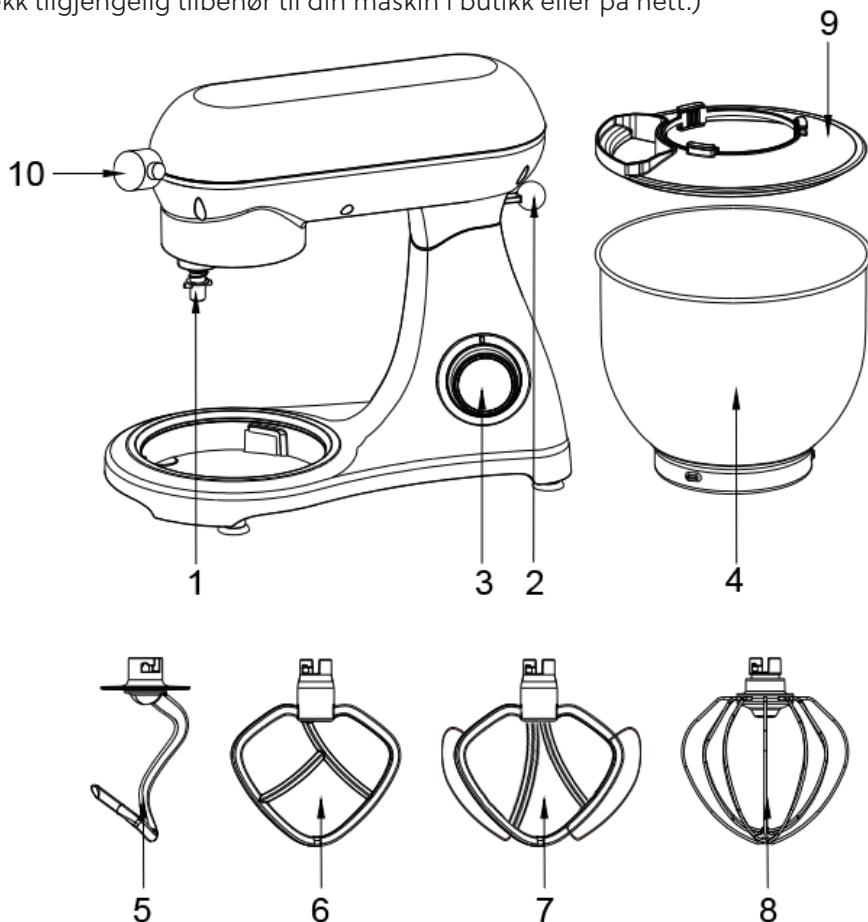
7. Spadevisp med silikon

8. Ballongvisp

9. Sprutdeksel

10. Tilkobling uttak til tilbehør.

(Sjekk tilgjengelig tilbehør til din maskin i butikk eller på nett.)

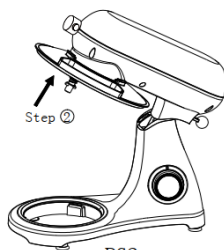


Hvordan bruke maskinen

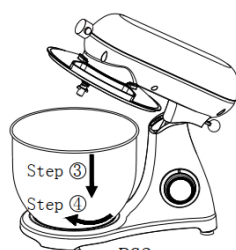
1. Før bruk, vask tilbehøret med rent vann og litt husoldingsvaskemiddel, skyll og tørk av.
2. Plasser maskinen på et flatt, rent og tørt bord, Trykk på maskinens overdel og vri deretter utløserknappen (2) med urviseren. Overkroppen løftes opp automatisk. (PG 1 og 2).
3. Monter om ønskelig sprutdekslet over (1) Kobling (for motering av tilbehør).
Step 2. på maskinen i henhold til PG2
4. Vei maten og veske som skal bearbeides i mikseballen, monter deretter mikseballen (4) på maskinen.
Step 3, roter bollen med klokken til den er festet inn og låst. Step 4; (PG3)
5. Ikke overskrid mengden deig - den totale vekten er opptil 1.5 kg;
6. Monter nødvendig tilbehør (5), (6) og (7) (bare en av de tre tilbehør kan brukes om gangen) på Kobling (for motering av tilbehør) (1). Step 5, skyv tilbehøret til toppen, og vri deretter en kvart sving mot klokken til låseposisjon. Step 6; (PG4 & 5)
7. Trykk på maskinens overdel, maskinen låser nå automatisk maskinens overdel til hoveddelen (2).
Step 7, som er i horisontal stilling; (PG 6)
8. Kontroller at hastighetsregulatoren (3) er i posisjon 0 for å forsikre deg at apparatet er slått av.
9. Sett deretter støplet inn i stikkkontakten.
10. Hastighetsregulatoren settes (3) til ønsket hastighet – kjøkkenmaskinen vil nå starte
11. Når ønsket tilberednings resultat er oppnådd, vris hastighetsregulatoren (3) tilbake 0 for å stoppe arbeidsoppgaven.
12. Trykk på maskinens overdel, vri utløserhåndtak (2) med klokken, løft overdelen, vri mikseballen mot klokken, fjern mikseballen og ta ut det bearbeidede produkt.



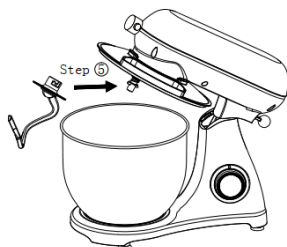
PG1



PG2



PG3



PG4




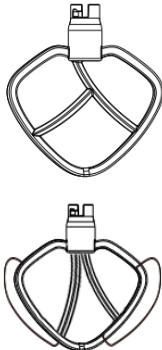
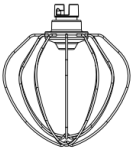
PG5



PG6

Anbefalinger

Anbefalte hastighets innstillinger og bruk av medfølgte tilbehør. Maks belastning 1,5 kg.

Bruk	Bilde	Hastighets-regulator	Tid(Min)	Anbefalinger	Operasjonsmetode
Deig krok		1-3	3-5	1000g mel og 538g vann	Hastighet 1 kjører i 30 – sekunder, hastighet 2 kjører i 30 - 60 sekunder, og deretter hastighet 3 i 2 til 4 min + for å samle indigiensene til en deig
Spadevisper		2-4	3-10	660 g mel og 840 g vann	Hastighet 2 i 30 sekundert, Hastighet 4 i minimum 2-3 min. Eller opptil 10 min +.
Balongvisp		5-6	3-10	3 eggehvites (Minimum)	Start i hastighet 5 eller 6 i minimum 3min eller opptil 10 min. +

Årsak og løsninger for vanlige problemer

Fenomener	Årsaker	Løsninger
Maskinen slutter plutselig å virke under bruk.	Kjøkkenmaskinen har blitt brukt for lenge eller blitt overbelastet. Dette resulterer i at maskinens motor- temperatur er for høy. Maskinens overopphetings beskyttelse fører til automatisk avstenging for å forhindre motorhavari	Sett hastighetsregulatoren til "0", dra ut støpselt fra stikkkontakten. Vent til maskinen oppnår romtemperatur. Den kan nå startes på nytt (vanligvis trenger den å avkjøles i 15-30 minutter avhengig av romtemperatur
Kobling for tilbehør (1) går ikke rundt	Sjekk om støpselet er satt riktig i stikkkontakten.	Monter støpselet riktig til stikkkontakten.
	Sjekk om sikring i strømskap er defekt.	Skift om nødvendig sikring i strømskap
	Sjekk om utløserhåndtak(2) og overdel er satt riktig på plass	Pass på at overdel sitter i låst posisjon
For mye støy når maskinen er i gang	Maskinen gir høyere lyd i høy hastighet en i lav hastighet Mengden mat som omrøres er for stor, noe som resulterer i overbelastning av maskinen. Arbeidstiden er for lang.	Velg riktig hastighet i henhold til anbefalinger i bruksanvisninge. Reduser mengden i bollen Hvis maskinen går utover anbefalt tid, må du stoppe og kjøle ned maskinen en stund før den brukes igjen.
Maskinens hastighet synker, eller hastigheten er ustabil	Om romtemperaturen er lav eller maskinen har blitt lagret i kjeller eller kalde rom, kan smøremiddelet i maskinen herdes og bli hardt. Ingrediensene som omrøres er for harde og mengden for stor, noe som resulterer i for mye belastning på maskinen.	Fjern miksebollen og la maskinen gå på tomgang i 5 minutter for å myke smøremiddelet i maskinen og gjenopprette hastighetsstabiliteten. Reduser blandevolumet og la maskinen virke i henhold til normal arbeids- belastning.
Maskin som rister og skjelver når du arbeider	Kontroller om gummiknotter på underdelen er falt av. Sjekk om maskinen er plassert på en jevn og flat benkeplate for bruk.	Fest eller erstatt gummikottet på maskinens underdel. Plasser på maskinen på en jevn og flat benkeplate for bruk
Motorfeste/rører kan ikke tilbakestilles etter sprutdekelet og miksebollen er montert	Kontroller at sprutdekelet og miksebollen er riktig montert.	Drei sprutdekelet og monter det riktig på plass, og monter deretter miksebollen.
Deigrester/ sorte partikler funnet etter bruk i bollen	Matrester/partikler faller på deigen fra motorfeste/rører(1)	Kontroller at Kobling (for motering av tilbehør) (1) og tilbehør er tørre og rene. At det ikke er vann eller støv på overflaten før bruk.

Rengjøring

Rengjøring av hovedenhet	<ol style="list-style-type: none">1. Ikke senk maskinen ned i vannet. Ikke dusj eller sprut vann direkte på toppen av maskinen. Dette for å hindre at vann kommer inn i hovedhuset og strømførende deler, dette for å unngå kortslutninger, elektrisk støt, lekkasje, rust og andre feil.2. Ikke bruk et vått håndkle til å tørke av maskinen3. Ikke bruk vaskemiddel med slipeeffekt/eddik/salt og andre etsende, sterkt sure, sterke alkaliske rengjøringsmidler til å rengjøre maskinens overflate, dette kan forutsake skade og missfarge på maskinens overflate og utseende.4. Ikke bruk skarpe og grove verktøy som f. eks. stålull til å pusse og rengjøre tilbehøret, miksebolle eller selve maskinen. Dette kan lett å skade overflaten av tilbehøret, miksebolle og maskin.
Rengjøring av tilbehør	<ol style="list-style-type: none">1. Ikke legg de støpte aluminiumsdelene i oppvaskmaskinen eller vask dem med etsende, sterkt sure eller alkaliske rengjøringsmidler. Unntak er deler av rustfritt stål, glass eller overflatebehandlede Teflon-deler)2. Tilbehør må ikke bløttlegges i lengre tid i vaskemiddel, saltvann, eddik og andre etsende væsker.3. Sørg for alltid å rengjøre tilbehøret etter bruk og tørk den nøye. Dette for å bevare tilbehøret og utseende til neste gangs bruk. Oppbevares tørt i tempererte omgivelser.
Spesiell rengjøring	<ol style="list-style-type: none">1. Den roterende kobling for tilbehør (1) vil produsere små mengder svarte partikler på grunn av høy hastighet og friksjon når maskinen er i bruk over lang tid.. Etter hver bruk må du rengjøre Kobling (for motering av tilbehør) (1) og tilbehør nøye og for å holde delene tørre under lagring2. Vær oppmerksom på skarpe kantdeler på motorfeste/rører(1) og tilbehør.
Bevaring og vedlikehold	<ol style="list-style-type: none">1. Du kan bruke olivenolje til å påføre på eltekrok, omrører, ballogvisp, kobling (for motering av tilbehør) og miksebolle for at delene ikke skal oksidere .2. Når kjøkkenmaskinen ikke er i bruk, kan du dekke til maskinen med en tøypose og plassere den i tørre tempererte omgivelser.

Reklamasjon

5 års garanti begrenset garanti og reklamasjon i henhold til Forbrukerkjøpsloven fra kjøpsdatoen mot eventuelle feil som følge av en produksjons- eller materialfeil. Dekker ikke defekter eller skader som følge av feil installasjon, feil bruk eller unormal slitasje på produktet. Følg derfor bruksanvisningen og sikkerhetsanvisningene som er gitt ovenfor. Den kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. Produsenten kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. Forpliktelse denne løsningen tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte. Kjøpskvittering med kjøpsdato skal medfølge i tilfelle reklamasjon.

Miljøvennlig avfallshåndtering



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

Teknisk informasjon

Sabor kjøkkenmaskin type 851022 og 851023

Merkespenning: 220-240V~

Frekvens: 50-60Hz.

Merkeeffekt: 1800W.



Vi har valgt å Nemkosertifisere og gi 5 års garanti våre kjøkkenmaskiner for din trygghet og sikkerhet. N-merket er Nemkos egne sertifiseringsmerke, etablert allerede i 1933 og er et norsk kvalitetstempel. Det har oppnådd bred anerkjennelse som et symbol på å etterkomme relevante nasjonale- og internasjonale sikkerhetsstandarder. Vår produktembalasje er FSC merket for en miljøvennlig bærekraftig fremtid.

Grattis till din nya köksmaskin!

Vi hoppas att du blir nöjd och kommer ha glädje av vår Sabor köksmaskin i många år framöver. För att få bästa möjliga resultat och problemfri användning av köksmaskinen är det viktigt att du läser bruksanvisningen noggrant.

Vi tackar åter igen för förtroendet och önskar dig lycka till med många fina bakupplevelser.

Generella säkerhetsinstruktioner

VARNINGAR

- Koppla endast apparaten till 220–240 volts växelström och använd den endast till det den är avsedd för.
- Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller andra vätskor. Använd aldrig apparaten med blöta eller fuktiga händer.
- Ta inte på de roterande delarna medan de rör sig!
- Apparaten ska inte lämnas utan tillsyn när stickkontakten är inkopplad i vägguttaget.
- Apparaten får inte användas utomhus eller i våtrum.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld/flamma eller liknande.
- Apparaten ska användas och förvaras torrt på ett stabilt och plant underlag.
- Apparaten är endast avsedd för privat bruk och inte för industriellt bruk.
- Kontrollera alltid apparaten, sladden och stickkontakten före användning. Om sladden har någon skada, kontakta återförsäljaren eller en verkstad som är godkänd för elektriska apparater. Försök inte att reparera produkten själv.
- När du rengör eller ställer undan apparaten ska du stänga av den och dra ut stickkontakten ur vägguttaget och ta bort det tillbehör som sitter i.
- Apparaten ska endast användas under tillsyn. Om du behöver gå ifrån arbetsplatsen ska du stänga av apparaten eller dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Använd endast originalreservdelar.
- För barns säkerhet, håll allt emballage (plastpåsar, lådor, frigolit osv.) utom räckvidd. Varning! Låt inte små barn leka med plastemballage, det är risk för kvävning!
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Vid användning av medföljande tillbehör som ballongvisp, degkrok och omrörare kan

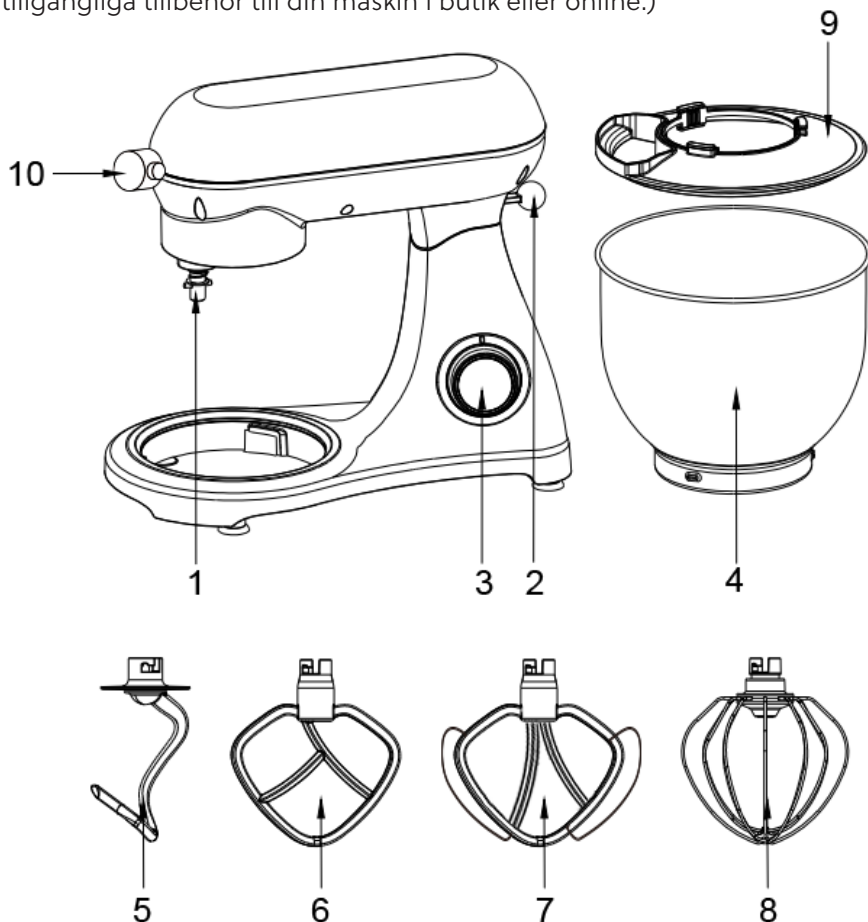
apparaten användas av barn från 10 år och över under tillsyn eller om de fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå.

WARNING! Kontrollera alltid att köksmaskinen är avstängd innan du tar bort tillbehör och skålen.

Namn på de olika delarna

Huvuddelar och standarddelar:

1. Koppling (för montering av tillbehör)
 2. Frigöringshandtag
 3. Hastighetsreglage
 4. Mixerskål
 5. Degkrok
 6. Platt visp
 7. Platt visp med silikon
 8. Ballongvisp
 9. Stänkskydd
 10. Anslutning för uttag till tillbehör.
- (Se tillgängliga tillbehör till din maskin i butik eller online.)

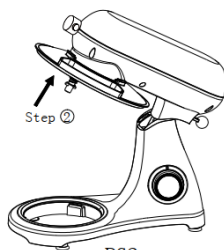


Så här använder du maskinen

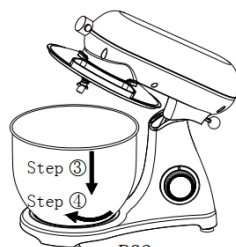
- 1.Före användning, diska tillbehöret med rent vatten och lite handdiskmedel, skölj och torka av.
- 2.Placera maskinen på ett plant, rent och torrt bord. Tryck på maskinens överdel och vrid sedan frigöringsknappen (2) medurs. Överdelen lyfts upp automatiskt. (PG1 och PG2).
- 3.Sätt på stänkskyddet om du vill över (1) kopplingen (för montering av tillbehör). Steg 2 på maskinen enligt PG2
- 4.Väg mat och vätska som ska bearbetas i mixerskålen (4) och sätt sedan fast den på maskinen.Steg 3, rotera skålen moturs tills den är fäst och låst. Steg 4 (PG3)
- 5.Överskrid inte degmängden – den totala vikten är upp till 1,5 kg.
- 6.Sätt fast nödvändiga tillbehör (5), (6) och (7) (bara ett av de tre tillbehören kan användas i taget) på kopplingen (för montering av tillbehör) (1). Steg 5, för tillbehöret så långt upp det går och vred sedan ett kvarts varv moturs till låsposition. Steg 6 (PG4 och PG5)
- 7.Tryck på maskinens överdel, maskinen låser nu automatiskt överdelen till huvuddelen (2).Steg 7, i horisontellt läge (PG6)
- 8.Kontrollera att hastighetsreglaget (3) är i position 0 för att försäkra dig om att apparaten är avstängd.
- 9.Sedan sätter du in stickkontakten i vägguttaget.
- 10.Hastighetsreglaget (3) vrids till önskad hastighet – köksmaskinen startar.
- 11.När du nått önskat resultat av bearbetning, vrid hastighetsreglaget (3) tillbaka till 0 för att stanna maskinen.
- 12.Tryck på maskinens överdel, vrid frigöringshandtaget (2) medurs, lyft överdelen, vrid mixerskålen moturs och ta loss den och ta ut den bearbetade produkten.



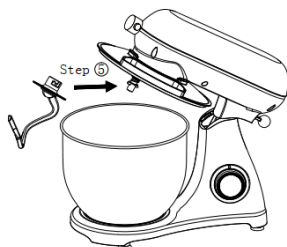
PG1



PG2



PG3



PG4




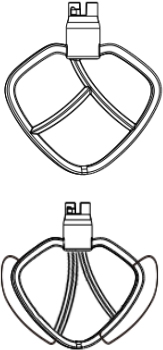

PG5



PG6

Rekommendationer

Rekommenderade hastighetsinställningar och användning av medföljande tillbehör. Max belastning 1,5 kg.

Användning	Bild	Hastighetsre- glage	Tid (min)	Rekommenda- tioner	Arbetsätt
Degkrok		1-3	3-5	1 000 g mjöl och 538 g vatten	Hastighet 1 körs i 30 sekunder, hastighet 2 körs i 30-60 sekunder och sedan hastighet 3 i 2-4 minuter för att få ihop ingredienserna till en deg.
Platt visp		2-4	3-10	660 g mjöl och 840 g vatten	Hastighet 2 i 30 sekunder, hastighet 4 i minst 2-3 minuter. Eller upp till mer än 10 minuter.
Ballongvisp		5-6	3-10	3 äggvitor (minst)	Starta med hastighet 5 eller 6 i minst 3 minuter eller upp till mer än 10 minuter.

Orsak och lösningar på vanliga problem

Symptom	Orsaker	Lösningar
Maskinen slutar plötsligt att fungera vid användning.	Köksmaskinen har använts för länge och blivit överbelastad. Detta resulterar i att motortemperaturen är för hög. Maskinens överhettningsskydd gör så att den stängs av automatiskt för att förhindra motorhaveri.	Vrid hastighetsreglaget till 0 och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Vänta tills maskinen når rumstemperatur. Den kan nu startas igen (vanligtvis behöver den svalna i 15–30 minuter beroende på rumstemperaturen.
Kopplingen för tillbehör (1) snurrar inte runt.	Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i vägguttaget.	Sätt in stickkontakten ordentligt i vägguttaget.
	Kontrollera om någon säkring i elskåpet är defekt.	Byt säkring i elskåpet om det behövs.
	Kontrollera om frigröringshandtaget (2) och överdelen sitter ordentligt på plats.	Se till att överdelen är i låst position.
För högt ljud när maskinen är igång.	Maskinen låter högre vid hög hastighet än vid låg hastighet. Det är för stor mängd mat som rörs om, vilket resulterar i överbelastning av maskinen. Arbetstiden är för lång.	Välj korrekt hastighet enligt rekommendationer i bruksanvisningen. Minska mängden i skålen. Om maskinen är igång längre än rekommenderad tid ska du stanna den och låta den kallna en stund innan den används igen.
Maskinens hastighet sänks eller är ostabil.	Om det är låg rumstemperatur eller om maskinen har förvarats i kallare eller kallt rum kan smörjmedlet i maskinen härdas och bli hårt. Ingredienserna som rörs runt är för hårda och mängden för stor, vilket resulterar i för hög belastning på maskinen.	Ta bort mixerskålen och låt maskinen gå på tomgång i 5 minuter för att mjuka upp smörjmedlet i maskinen och återställa hastighetsstabiliteten. Minska volymen på blandningen och låt maskinen gå enligt normal arbetsbelastning.
Maskin som skakar och vibrerar när den arbetar.	Kontrollera om gummifötterna på underdelen fallit av. Kontrollera om maskinen är placerad på en jämn och platt bänkskiva före användning.	Fäst eller ersätt gummifötterna på maskinens underdel. Placera maskinen på en jämn och platt bänkskiva före användning.
Motorfäste/rör kan inte återställas efter att stänkskyddet och mixerskålen är monterade.	Kontrollera att stänkskyddet och mixerskålen är korrekt monterade.	Vrid på stänkskyddet och sätt det ordentligt på plats, och sedan monterar du mixerskålen.
Degrester/svarta partiklar finns i mixerskålen efter användning	Matrester/partiklar ramlar ner på degen från motorfäste/rör (1)	Kontrollera att kopplingen (för montering av tillbehör) (1) och tillbehör är torra och rena. Att det inte är vatten eller damm på underlaget före användning.

Rengöring

Rengöring av huvudenhet	<p>1.Maskinen får inte sänkas ned i vatten. Duscha eller spruta inte vatten direkt på maskinens överdel. Det är för att förhindra att det kommer in vatten i huvuddelen och strömförande delar, för att undvika kortslutningar, elektriska stötar, läckage, rost och andra fel.</p> <p>2.Använd inte en blöt handduk för att torka av maskinen.</p> <p>3.Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt/ättika/salt och andra frätande, mycket sura och alkaliska rengöringsmedel för att rengöra maskinens yta. Det kan orsaka skada och missfärgning på maskinens yta och utseende.</p> <p>4.Använd inte vassa och hårda verktyg som t.ex. stålull för att putsa och rengöra tillbehören, mixerskålen eller själva maskinen. Det kan lätt skada ytan på tillbehören, mixerskålen eller maskinen.</p>
Rengöring av tillbehör	<p>1.Lägg inte de gjutna aluminiumdelarna i diskmaskinen eller diska dem med frätande, mycket sura eller alkaliska rengöringsmedel. (Undantaget delarna av rostfritt stål, glas eller ytbehandlade teflon-delar.)</p> <p>2.Tillbehör ska inte blötläggas under längre tid i rengöringsmedel, saltvatten, ättika och andra frätande vätskor.</p> <p>3.Se till att rengöra tillbehöret direkt efter användning och torka det noggrant. Detta för att bevara tillbehör och utseende till nästa gång det ska användas. Förvaras torrt i tempererad miljö.</p>
Specialrengöring	<p>1.Den roterande kopplingen för tillbehör (1) skapar små mängder svarta partiklar som följd av hög hastighet och friktion när maskinen används under lång tid. Efter varje användning ska du rengöra kopplingen (för montering av tillbehör) (1) och tillbehör noggrant för att hålla delarna torra under förvaring.</p> <p>2.Ta det försiktigt med skarpa kanter på motorfäste/rör (1) och tillbehör.</p>
Förvaring och underhåll	<p>1.Du kan använda olivolja på knådningskrok, omrörare, ballongvisp, koppling (för montering av tillbehör) och mixerskålen för att delarna inte ska oxidera.</p> <p>2.När köksmaskinen inte används kan du täcka över den med ett tygöverdrag och placera den i torr miljö.</p>

Reklamation

5 års garanti, begränsad garanti och reklamation enligt konsumentköplagen från inköpsdatum för eventuella fel till följd av ett tillverknings- eller materialfel. Täcker inte fel eller skador till följd av felaktig installation, felaktig användning eller onormalt slitage på produkten. Följ därför bruksanvisningen och säkerhetsinstruktionerna som anges ovan. Den kommersiella garantin täcker alla kostnader i samband med återställande av bevisad defekt produkt så att den motsvarar de ursprungliga specifikationerna, antingen genom reparation eller byte av eventuella delar och det arbete som krävs. Tillverkaren kan välja att byta ut produkten med en ersättningsprodukt istället för att reparera en defekt produkt. Den lösning som erbjuds under denna garanti är begränsad till den här typen av reparation eller byte. Inköpskvitto med inköpsdatum ska finnas om en reklamation görs.

Miljövänlig avfallshantering



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU Denna symbol indikerar att produkten inte ska slängas tillsammans med hushållsavfall. För att förhindra eventuella skador på miljö eller hälsa från okontrollerad avfallshantering återvinns den på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd en lokal retur- och insamlingsstation eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan se till så att produkten återvinns på ett miljövänligt och säkert sätt.

Teknisk information

Sabor köksmaskin modell 851022 och 851023
märkspänning: 220–240 V~
Frekvens: 50–60 Hz.
Märkeffekt: 1800 W.



Vi har valt att Nemko-certifiera och ge 5 års garanti på våra köksmaskiner för din trygghet och säkerhet. N-märket är Nemkos egna certifieringsmärke, etablerat redan 1933 och en norsk kvalitetsstämpel. Det har uppnått ett brett erkännande som symbol som följer viktiga nationella och internationella säkerhetsstandarder. Vårt produktemballage är FSC-märkt för en miljövänlig och hållbar framtid.

Congratulation with your new kitchen stand mixer!

We hope you get satisfied and will enjoy our Sabor kitchen stand mixer for many years to come. To achieve the best result and avoid troubles, we highly recommend you to carefully read through the instructions before use.

Once again, thank you for the trust and wish you good luck with many good baking experiences!

General Safety Instructions

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 10 years and above if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

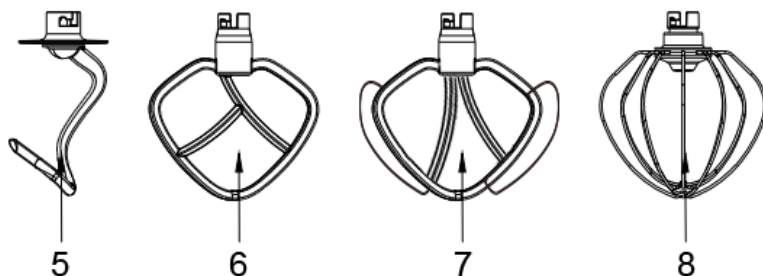
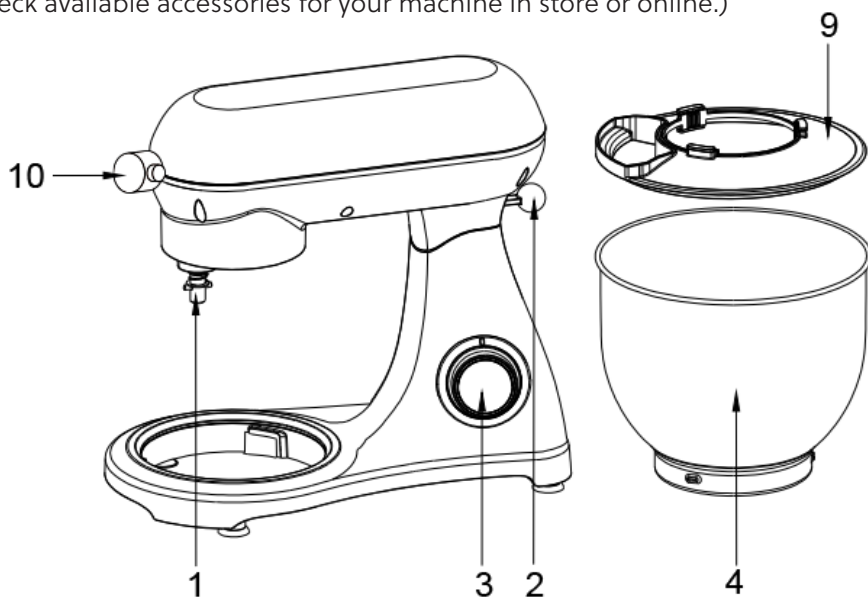
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

Name of different parts

Main parts and standard parts:

1. Output shaft
2. handle metal ball
3. Speed knob
4. Mixing bowl
5. Dough hook
6. Beater
7. Beater with silicone
8. Whisk
9. Pot cover
10. Optional Accessories Power

(Check available accessories for your machine in store or online.)

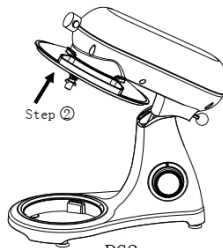


How to use the machine

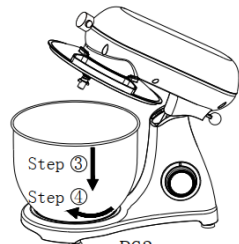
1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, then Press the rise button (2) clockwise Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)
8. Control the speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
9. then plug in the plug and turn on the power switch.
10. Control the speed knob (3) to the required speed - start mixing;
11. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
12. Press the head of the machine by hand, Press the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



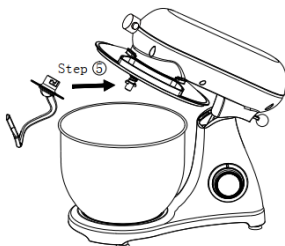
PG1



PG2



PG3



PG4




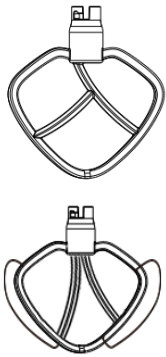
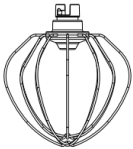
PG5



PG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 3 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	1,The machine will work louder in high gear than in low gear. 2,The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. 3,Voltage is unstable. 4,Working time is too long.	1,Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual 2,Reduce the amount of stirring. 3,If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. 4,If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	1, Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2,The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 3,Whether the voltage suddenly becomes low.	1,Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. 2,Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 3,When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	1,Check if the foot pad on the base is off. 2,Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	1,Check if the foot pad on the base is off. 2,Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.2. Do not use a wet towel to wipe the machine3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids.3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none">1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Disposal of the appliance Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

Technical information

Sabor stand mixer 851022/851023

Voltage: 220-240V

Frequency: 50-60Hz.

Effect: 1800W

We have chosen to Nemko-certify and provide a 5-year warranty on our kitchen stand mixers for your safety. The N mark is Nemko`s own certification mark, established in 1933 and is a Norwegian seal of quality. It has achieved wide recognition as a symbol of compliance with relevant national and international safety standards. Our product packaging is FSC marked for an environmental-friendly sustainable future.

HOME BRANDS AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway





sabor