

# *the Bakery Boss™*

BEM825/SEM825



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

# Sage®



## Contents

- 2 Important Safeguards
- 5 Components
- 7 Assembly
- 8 Functions
- 9 Care & Cleaning
- 9 Troubleshooting
- 11 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](http://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 or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to [sageappliances.com](http://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 before use.
- The appliance will not operate unless properly assembled.
- 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.

- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not place any part of the appliance in the microwave oven.
- Do not operate the appliance continuously on heavy loads for more than 3 minutes.
- Should an object such as a spoon or spatula fall into the bowl while mixing, immediately ensure the speed control dial is in the OFF position, turn the appliance off, unplug at the power outlet and remove the object.
- Ensure the motor and beater, whisk or dough hook have completely stopped before disassembling.
- Always remove the beater, whisk or dough hook from the appliance before cleaning.
- Ensure the speed control dial is in the OFF position, the appliance is switched off at the power outlet and unplugged before unlocking the mixer motor head and moving into the upright position. The beater, whisk or dough hook should be released from the mixer motor head before removing the processed food from the mixer bowl and the beater, whisk or dough hook.
- Ensure the mixer motor head is locked into the horizontal (closed) position when not in use and before storing.



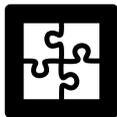
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

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. Tilt-release button        | H. Sage® Assist™ handles                   |
| B. Motor head                 | I. Handy bowl illumination                 |
| C. Load sensing technology    | J. Splash Guard                            |
| D. Mixing task indicator band | K. Glass mixing bowl - 4.7 litre           |
| E. 12 speed control dial      | L. Stainless steel mixing bowl - 3.8 litre |
| F. LCD timer                  | M. Sealing lid (not shown)                 |
| G. Internal cord storage      | N. Spatula (not shown)                     |



### Rating Information

220-240V~ 50Hz 1200W



**Flat beater for normal to heavy mixtures (Speed 1–9):**

- Heavy cake batters and biscuit doughs
- Pastry
- Mashed potatoes



**Wire whisk for incorporating air into mixtures (Speed 10–12):**

- Eggs
- Egg whites
- Cream
- Sponge, chiffon or angel food cakes
- Meringues and pavlova
- Sauces and dressings



**Dough hook for mixing and kneading yeast doughs (Speed 1–3):**

- Breads
- Rolls
- Pizza
- Focaccia
- Yeast-raised cakes and sweet buns



**Scraper beater for creaming butter & sugar, mixing sticky ingredients or folding whipped egg whites into mixtures (Speed 1–9):**

- Frosting and icing
- Cheesecakes
- Flavoured butters
- Muffin batters
- Creaming butter and sugar, mascarpone cheese, cream cheese, sour cream
- Light cake batters and biscuit doughs



## Assembly

### Before first use

Before using your mixer for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the speed control dial is in the OFF position, the mixer is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Wash bowl and mixing tools in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The bowl and the attachments may be washed in the dishwasher.

When first using your appliance, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

### Attaching the bowl

1. Place the mixer on a level, dry bench top. The mixer motor head should be in the horizontal (closed) position when moving.
2. When lowering or lifting the mixer, always support the motor head with your other hand to prevent it from free-falling.
3. To remove or insert the mixing bowl, the mixer motor head must be raised and locked into the open position. Raise the mixer motor head by pressing the RELEASE button.



4. Lift the motor head up until it tilts back and locks into the open position.

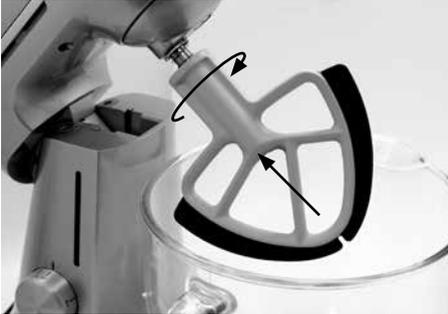


5. Insert the bowl into the bowl locking recess and turn clockwise until the bowl locks securely into place.



### Attaching mixing and whisking tools

1. Raise the motor head by pressing the **RELEASE** button.
2. Align the groove in the top of the mixing attachment with the locking pin on the spindle extending down from the mixer motor head.
3. Push the attachment upwards and turn clockwise until it locks securely onto the locking pin on the spindle. Push up and turn anti-clockwise to remove.



4. Lower the motor head by pressing the **RELEASE** button and gently lowering until it locks into the closed position.
5. Raise the head of the mixer and slide the splash cover between the mixer head and the beater. Lower the mixer head and position the slash cover on top edge of the bowl.



### **WARNING**

Avoid contact with beater / dough hook / whisk during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of the way to prevent personal injury or damage to the mixer.



## Functions

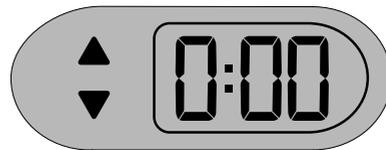
### OPERATING THE MIXER

1. Ensure the power cord is unplugged and the speed control dial is in the **OFF** position.
2. Assemble the bowl and mixing / whisking tool, as noted in the previous section.
3. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
4. Always begin mixing by selecting a low speed setting on the speed control dial. Starting on a low speed will prevent ingredients splattering. Increase the speed as suited to the mixing task. The speed setting can be adjusted during operation. If necessary, stop the mixer during operation and scrape any food mixture down the sides of the mixing bowl with a spatula.
5. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.
6. Under heavier loads or extended mixing time, the motor head may become warm. This is normal and should not cause concern.

### Count-up and down timer

The timer is for gauging mixing time, making it easier to repeat the results.

Set the timer using the arrow buttons beside the LCD.





## Care & Cleaning

### Motor head and mixer base

Do not wash or immerse the mixer motor head or mixer base in water. Do not allow water or other liquids to enter the gear system, as this may result in damage.

Wipe clean 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 the mixing bowl, flat beater, dough hook or whisk, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

Also do not soak attachments for extended periods of time, for example several hours or overnight, as this may damage the finish.

### Bowl and attachments

Wash the bowl and attachments (beater, scraper beater, whisk and dough hook) with warm soapy water and a soft cloth or a soft bristled brush. Rinse and dry thoroughly. Avoid abrasive scouring pads or cleaners, as they may damage the surfaces.

### Dishwasher

Stainless Bowl, Beater, Scraper Beater & Dough Hook can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Place Scraper beater on the top shelf only. Sage® recommends hand washing only of the Glass Bowl and Whisk.



## Troubleshooting

### Motor head safety cut-off

The mixer is equipped with a motor head safety cut-off. If the mixer head is lifted up at any time while the mixer motor is switched on, the safety cut-off will automatically switch the motor off and set the mixer into standby mode.

To restart the motor within 5 minutes, lower the mixer head into the horizontal (closed) position, and turn the dial away then back to the required speed setting. This will resume mixing and the timer will resume counting.

To restart the motor after 5 minutes or more, lower the mixer head and turn the dial to OFF then back to the required speed.

The timer will start from 0.

To turn the mixer off (instead of restarting), turn the dial to OFF, and unplug from the wall.

## PROBLEM

## EASY SOLUTION

---

**Machine will not work when switched ON**

- Always ensure the speed control dial is in the OFF position before starting.
- The temperature overload protection (thermal cut-off) device has not been reset automatically, allow more time for the motor to cool down.

---

**Cannot set the time on the count-down timer**

- Always ensure the speed control dial is in the OFF position before trying to set the count-down time.

---

**Mixer suddenly switches off during mixing**

- The mixer has been stressed by overloading or stalling. The mixer will automatically activate the overload protection device and the unit will switch itself off. If this happens, check the timer display for an error code and see below for further details of the cause.

---

**“E1” error message is flashing on the count-up / down timer display**

- The mixer will automatically stop operating if the motor is stalled. If this occurs, the ‘E1’ error message will flash on the count-up / down timer display. This is an electronic safety feature. This is normally a result of too much ingredients being processed at one time. Try removing some of the ingredients from the bowl. To continue mixing, turn the speed control dial to the off position and unplug the mixer from the power outlet. Then plug the mixer into the power outlet and use as normal.

---

**“E2” error message is flashing on the count-up / down timer display**

- This may indicate that the motor has been stressed by overheating with excessive load. The mixer is fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. When the overheating protection is activated, unplug the mixer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Turn the speed control dial to the OFF position then plug the mixer into the power outlet and use as normal.

---

**Noise is heard when scraper beater is mixing**

- When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.
-



## Guarantee

### **2 YEAR LIMITED GUARANTEE AND 5 YEAR LIMITED MOTOR GUARANTEE**

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years for all parts of the product and 5 years for the product's motor 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](http://www.sageappliances.com).



## Notes

*the Bakery Boss™*



DE KURZANLEITUNG

**Sage®**



## Inhalte

- 2 Wichtige Vorsichtsmassnahmen
- 6 Bestandteile
- 8 Montage
- 9 Funktionen
- 10 Pflege & Reinigung
- 10 Fehlerbehebung
- 12 Garantie

## **SAGE® EMPFIHLT: SICHERHEIT GEHT VOR**

**Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## **WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN**

### **BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN UND ZUR SPÄTEREN BEZUG- NAHME AUFBEWAHREN.**

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.

- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.
- Das Gerät kann während des Betriebs aufgrund von Vibrationen verrutschen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Gerät immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage®-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist. Das Gerät funktioniert nur, wenn es richtig zusammengesetzt ist.
- Gerät nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Hände, Finger, Haare und Bekleidung, Schaber und andere Utensilien während des Betriebs von beweglichen oder rotierenden Teilen fern halten.
- Gerät nur bestimmungsgemäß zur Zubereitung von Speisen und / oder Getränken verwenden.
- Zur Vermeidung des Risikos, dass sich das Gerät aufgrund einer

unbeabsichtigt zurückgesetzten Überlastsicherung selbst in Betrieb setzt, keine externen Schalter (z. B. eine Zeituhr) anschließen und das Gerät nicht an einen Stromkreis anschließen, der das Gerät regelmäßig aus- und einschalten kann.

- Alle Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig lesen und zur späteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät unter hoher Belastung nicht kontinuierlich über mehr als 3 Minuten betreiben.
- Sollte während des Betriebs ein Objekt wie ein Löffel oder Spatel in die Schüssel fallen, Geschwindigkeitsregler sofort AUSschalten (Position OFF),

Gerät ausschalten, Netzstecker abziehen und erst dann das Objekt entfernen.

- Vor dem Auseinandernehmen sicherstellen, dass der Motor und der Rühr- oder Schlagbesen bzw. Knethaken völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Rühr- oder Schlagbesen bzw. Knethaken vor der Reinigung immer vom Gerät abnehmen.
- Prüfen, dass der Geschwindigkeitsregler AUSgeschaltet ist (Position OFF), das Gerät, sofern möglich, an der Steckdose ausgeschaltet und der Netzstecker abgezogen ist, ehe Sie den Motorkopf des Mixers entriegeln und aufrecht stellen. Der Rühr- oder Schneebesen bzw. Knethaken sollte, vor der Entnahme der verarbeiteten Zutaten aus der Mixerschüssel, vom Motorkopf des Mixers abgenommen werden.
- Motorkopf des Mixers bei Nichtgebrauch und zur Lagerung stets in der horizontalen (geschlossenen) Position verriegeln.
- Gerät während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Keinen Teil des Geräts in einen Mikrowellenherd legen.

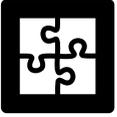


Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.



Zum Schutz gegen Stromschlag Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

**DIESE ANLEITUNG  
AUFBEWAHREN**



## Bestandteile



- A. Kipp-Entriegelungsschalter
- B. Motorkopf
- C. Beladungssensor-Technologie
- D. Rührfortschritt-Anzeigeleiste
- E. 12 Geschwindigkeiten-Drehregler
- F. LCD Timer
- G. Interne Kabelaufbewahrung

- H. Sage® Assist™ Griffe
- I. Praktische Schüsselbeleuchtung
- J. Spritzschutz
- K. Glasrührschüssel – 4.7 Liter
- L. Edeltstahlschüssel – 3.8 Liter
- M. Abdichtungsdeckel (nicht gezeigt)
- N. Spachtel (nicht gezeigt)



**Leistungsangaben**  
220-240V~ 50Hz 1200W



**Rührhaken für normale und schwere  
Rührmassen (Geschwindigkeit 1-9):**

- Schwere Kuchenmassen und Biskuit Teige
- Gebäck
- Kartoffelpüree



**Schneebesen zum luftigen Aufschlagen leichter  
Zutaten (Geschwindigkeit 10-12):**

- Eier
- Eischnee
- Sahne
- Biskuit, Chiffon oder Engel Cake (Gugelhupf)
- Meringue und Pavlovas
- Soßen und Dressings



**Kneithaken zum Rühren und Kneten von  
Hefeteigen (Geschwindigkeit 1-3):**

- Brot
- Brötchen, Semmeln
- Pizza
- Focaccia
- Hefekuchen und süße Brötchen



**Rührhaken mit Abstreiflippe zum cremig Rühren von Butter &  
Zucker, zum Rühren klebriger Zutaten oder Unterheben von  
Eischnee in Rührmassen. (Geschwindigkeit 1-9):**

- Glasuren und Zuckerguss
- Käsekuchen
- Muffin-Masse
- Cremig rühren von Butter und Zucker, Mascarpone, Frischkäse, Sauerrahm
- Leichte Kuchen- und Biskuitteige



# Montage

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Rührgerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsdrehregler in der OFF (AUS)-Stellung ist, die Maschine ggf. an der Steckdose ausgeschaltet und der Netzstecker abgezogen ist.

Waschen Sie die Schüssel und die Zubehörteile in warmem, seifigem Wasser mit einem weichen Lappen. Schüssel und Zubehörteile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, ist es möglich, dass Sie einen Geruch wahrnehmen, der vom Motor kommt. Dies ist ganz normal und wird sich bei Benutzung des Geräts schnell verziehen.

## Befestigung der Schüssel

1. Stellen Sie den Rührer auf eine gerade, trockene Tischplatte. Wenn Sie das Gerät bewegen, sollte der Motorkopf in der horizontalen, geschlossenen Position sein.
2. Wenn Sie den Rührer heben oder abstellen, sollte Sie immer mit einer Hand den Motorkopf unterstützen, um zu verhindern, dass das Gerät zu Boden fällt.

3. Um die Schüssel einzusetzen oder abzunehmen, muss der Motorkopf angehoben und in dieser Position eingerastet sein. Sie können den Motorkopf anheben, wenn Sie die RELEASE (ENTRIEGELUNG)-Taste drücken.



4. Heben Sie den Motorkopf an, bis er nach hinten kippt und in der offenen Position einrastet.

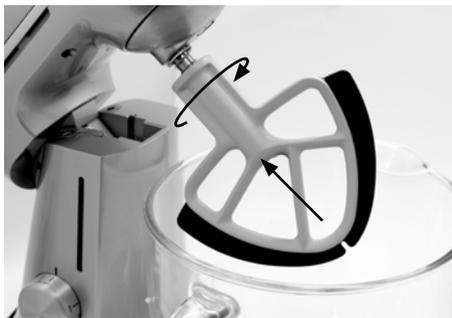


5. Stellen Sie die Schüssel in die Schüsselverriegelungsplatte und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie sicher einrastet.



## Rührhaken und Schneebesen einsetzen

1. Heben Sie den Motorkopf an, indem Sie die **RELEASE (ENTRIEGELUNG)**-Taste drücken.
2. Richten Sie die Rille auf der Oberseite des Rühr-Zubehörs mit dem Sicherungsstift an der Spindel aus, der vom Motorkopf nach unten ragt.
3. Drücken Sie das Utensil nach oben und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es sicher in den Sicherungsstift an der Spindel einrastet. Drücken Sie nach oben und gegen den Uhrzeigersinn, um das Utensil abzunehmen.



4. Senken Sie den Motorkopf, indem Sie die **RELEASE (ENTRIEGELUNG)**-Taste drücken und ihn vorsichtig nach unten senken, bis er in der geschlossenen Position einrastet.
5. Heben Sie den Kopf des Rührers an und schieben Sie die Spritzschutzabdeckung zwischen den Rührkopf und den Rühr- oder Schneebesenzusatz. Senken Sie den Rührkopf und bringen Sie die Spritzschutzabdeckung über der oberen Kante der Schüssel in Stellung.



## WARNUNG

Vermeiden Sie Kontakt mit Rührhaken, Knethaken oder Schneebesen während das Gerät in Betrieb ist. Lassen Sie Händen, Haar, Bekleidung, Spachteln und andere Utensilien nicht zu nahe an diese Teile kommen um Verletzungen und Schäden an der Küchenmaschine zu vermeiden.



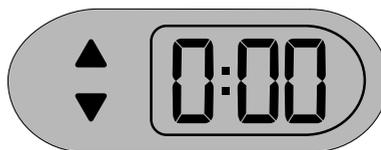
## Funktionen

### BENUTZUNG DES MIXERS

1. Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel abgezogen und der Geschwindigkeits-Drehregler auf **OFF (AUS)** gestellt ist.
2. Fügen Sie Schüssel und Rührzubehör wie im vorherigen Kapitel beschrieben zusammen.
3. Rollen Sie das Stromkabel ganz aus und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
4. Beginnen Sie mit dem Rühren immer, indem Sie zuerst eine niedrige Geschwindigkeitseinstellung auf dem Drehregler wählen. Indem Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit beginnen, verhindern Sie, dass die Zutaten herumspritzen. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit entsprechend der Aufgabe, die der Mixer erfüllen soll. Die Geschwindigkeitseinstellung kann während des Rührens verstellt werden. Wenn nötig halten Sie den Rührer zwischendurch an und kratzen Sie die Rührmasse von der Wand der Rührschüssel mit dem Spachtel ab.
5. Schalten Sie den Mixer nicht ein, wenn der Rührhaken mit Abstreiflippe eingesetzt, die Rührschüssel aber noch leer ist. Dies würde ein lautes Geräusch verursachen, wenn die Abstreiflippe über die Wand der Rührschüssel kratzt.
6. Bei größerer Beladung oder längerer Benutzung kann sich der Motorkopf erwärmen. Das ist ganz normal und kein Grund zur Sorge.

### Hinauf und hinunter zählender Timer

Der Timer dient dazu, die Rührzeiten zu messen, um es einfacher zu machen, erzielte Resultate zu wiederholen. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Pfeiltasten neben dem LCD drücken.





## Pflege & Reinigung

### Motorkopf und Rührerbasis

Motorkopf oder Rührerbasis dürfen nicht in Wasser eingetaucht oder gewaschen werden. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Getriebe eindringen, dies kann zu Beschädigungen führen.

Wischen Sie diese Teile mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann sehr gründlich. Wischen Sie mögliche Speisereste vom Stromkabel ab.

### Reinigungsmittel

Benutzen Sie keine kratzenden Scheuerlappen oder Putzmittel zur Reinigung der Rührschüssel, Rührhaken, Knethaken oder Schneebesen, da die Oberflächen zerkratzt werden könnten. Benutzen Sie nur warmes Wasser und einen weichen Lappen.

Weichen Sie die Utensilien nicht für längere Zeit ein, etwa über Nacht, oder für mehrere Stunden, weil das die polierten Oberflächen beschädigen kann.

### Rührschüssel und Zubehörteile

Waschen Sie die Rührschüssel und die Zubehörteile (Rührhaken, Rührhaken mit Abstreiflippe, Schneebesen und Knethaken) mit warmem Seifenwasser und einem weichen Lappen oder einer weichen Geschirrbürste. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Vermeiden Sie die Benutzung von kratzenden Scheuerlappen oder Putzmittel, da die Oberflächen zerkratzt werden könnten.

### Geschirrspülmaschine

Edelstahlrührschüssel, Rührhaken, Rührhaken mit Abstreiflippe und Knethaken können in der Geschirrspülmaschine in einem Standard-Waschdurchgang gereinigt werden. Legen Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe nur in den obersten Geschirrkorb. Sage® empfiehlt, dass Sie die Glasrührschüssel und den Schneebesen nur von Hand waschen.



## Fehlerbehebung

### Motorkopf-Sicherheitsschutzschalter

Das Gerät ist mit einem Motorkopf-Sicherheitsschutzschalter ausgestattet. Wenn der Rührkopf zu irgendeinem Moment angehoben wird während der Motor angeschaltet ist, schaltet der Sicherheitsschutzschalter den Motor automatisch aus und versetzt den Rührer in einen Standby-Modus.

Um den Motor innerhalb der nächsten 5 Minuten wieder zu starten müssen Sie den Rührkopf in die horizontale (geschlossene) Stellung bringen und den Geschwindigkeitsdrehregler zurück und dann wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen. Dies startet den Rührvorgang erneut und der Timer läuft ebenfalls weiter.

Um den Motor nach 5 Minuten oder länger neu zu starten, senken Sie den Rührkopf und drehen Sie den Drehregler auf OFF (AUS) und dann zurück auf die gewünschte Geschwindigkeit.

Der Timer beginnt dann wieder bei 0.

Um den Rührer abzustellen (anstatt neuerlich zu starten), stellen Sie den Drehregler auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker von der Wandsteckdose ab.

**PROBLEM****EINFACHE LÖSUNG**

**Das Gerät läuft nicht, wenn es auf ON (AN) geschaltet ist**

- Der Geschwindigkeitsdrehregler muss immer in der OFF (AUS)-Stellung sein, bevor Sie mit dem Rühren beginnen.
- Der Temperaturüberlastungsschutz (Thermoschutz) wurde nicht automatisch zurückgestellt. Geben Sie dem Motor mehr Zeit zum Abkühlen.

**Die Zeit auf dem Countdown-Timer kann nicht eingestellt werden.**

- Stellen Sie immer sicher, dass der Geschwindigkeitsregler auf OFF (AUS) steht, bevor Sie versuchen, die Countdown-Zeit einzustellen.

**Der Rührer schaltet sich plötzlich während des Rührens ab**

- Der Rührer wurde durch Überladen oder Anhalten überlastet. Der Rührer löst dann automatisch den Überlastungsschutzschalter aus und das Gerät schaltet sich ab. Wenn dies eintritt, überprüfen Sie die Timer-Anzeige auf Fehlermeldungen und lesen Sie die folgenden Anleitungen für mögliche Ursachen.

**“E1” Fehlermeldung blinkt auf der Timer-Anzeige auf**

- Der Rührer hält automatisch an, wenn der Motor blockiert ist. Wenn dies eintritt, blinkt die „E1“ Fehlermeldung auf der Timer-Anzeige auf. Dies ist eine elektronische Sicherheitsvorkehrung. Normalerweise ist dies die Folge von zu viel Rührmasse, die in einem Durchgang verarbeitet wird. Versuchen Sie, ein wenig der Rührmasse aus der Schüssel zu nehmen. Um mit dem Mixen fortzufahren, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker ab. Anschließend schließen Sie das Gerät wieder an das Netz an und fahren Sie ganz normal fort.

**“E2” Fehlermeldung blinkt auf der Timer-Anzeige auf**

- Dies könnte darauf hindeuten, dass der Motor durch Überhitzung bei übermäßiger Beladung überbeansprucht wurde. Der Rührer ist mit einer selbstrückstellenden Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die vor Überhitzung des Motors bei übermäßiger Beladung schützt. Wenn es zur Überhitzung kommt, aktiviert der Rührer automatisch den Überhitzungsschutzschalter und der Motor schaltet sich selbst ab. Wenn der Überhitzungsschutzschalter aktiviert ist, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 15 Minuten von der Steckdose ab, um das Gerät abkühlen zu lassen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker ab, anschließend schließen Sie das Gerät wieder an das Netz an und fahren Sie ganz normal fort.

**Bei Benutzung des Rührhakens mit Abstreiflippe ist ein Geräusch zu hören**

- Wenn die Zutaten in der Rührschüssel sind, kann der Rührhaken mit Abstreiflippe ein leichtes Geräusch machen, da er an der Wand und am Boden der Schüssel schabt. Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Schalten Sie den Mixer nicht mit dem Rührhaken mit Abstreiflippe an, wenn die Rührschüssel leer ist. Dies wird ein lautes Geräusch verursachen, wenn Abstreiflippe über die Wand der Rührschüssel schabt.



## Garantie

### **2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE UND 5 JAHRE BESCHRÄNKTE MOTORGARANTIE**

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum für 2 Jahre für alle Teile des Produkts und 5 Jahre für den Motor des Produkts eine Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

*the Bakery Boss™*



FR GUIDE RAPIDE

**Sage®**



## Table des matières

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 5 Composants
- 7 Assemblage
- 8 Fonctions
- 9 Entretien et nettoyage
- 9 Dépannage
- 11 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 précieux clients, 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.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur [sageappliances.com](http://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 tout emballage avant la première utilisation et éliminez-le de façon sûre.
- 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 et débranché 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 ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, contactez le service client Sage ou consultez le site [sageappliances.com](http://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 commutateur de sécurité de 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 avant utilisation. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- Gardez vos mains, doigts, cheveux, vêtements, mais aussi les spatules et autres ustensiles à distance des pièces amovibles ou rotatives lors du fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que la préparation d'aliments ou de boissons.
- Afin d'éviter tout risque que l'appareil démarre tout seul à cause de la remise en marche involontaire de la protection contre les surcharges et les dangers potentiels qui en découlent, ne branchez pas de dispositif de commutation supplémentaire externe (comme un minuteur). De plus, 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 ayant des 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 marche.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne mettez aucune pièce de l'appareil au four à micro-ondes.
- Évitez de solliciter excessivement le moteur de l'appareil pendant plus de 3 minutes d'affilée.
- Si un objet tel qu'une cuillère ou une spatule tombe dans le bol pendant le mélange, mettez immédiatement le sélecteur de vitesse en position d'arrêt (Off), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise électrique et retirez l'objet.
- Assurez-vous que le moteur, le batteur et le fouet ou le crochet pétrisseur sont complètement arrêtés avant de retirer des pièces de l'appareil.
- Retirez toujours le batteur, le fouet ou le crochet pétrisseur de l'appareil avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt (Off) et que l'appareil est débranché avant de déverrouiller la tête du robot et de la relever. Le batteur, le fouet ou le crochet pétrisseur doivent être libérés de la tête du robot avant de retirer la préparation du bol et du batteur, du fouet ou du crochet pétrisseur.
- Assurez-vous que la tête du robot est verrouillée en position horizontale (fermée) lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la ranger.

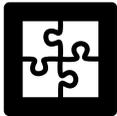


Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter votre municipalité.



Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Composants



A. Bouton de déverrouillage de l'inclinaison  
 B. Tête du robot  
 C. Technologie de détection de charge  
 D. Indicateur de tâche  
 E. Sélecteur de vitesse (12 réglages)  
 F. Minuterie LCD  
 G. Rangement du cordon interne

H. Poignées Sage® Assist™  
 I. Éclairage pratique du bol  
 J. Pare-éclaboussures  
 K. Bol de mélange en verre (4,7 l)  
 L. Bol de mélange en acier inoxydable (3,8 l)  
 M. Couvercle hermétique (non illustré)  
 N. Spatule (non illustrée)



**Informations sur la tension nominale**  
 220 à 240 V ~50 Hz 1 200 W



**Batteur plat pour préparations normales à épaisses (vitesses 1 à 9) :**

- Pâtes à gâteau et pâtes à biscuits épaisses
- Pâte à tarte
- Purée de pommes de terre



**Fouet pour mélanges aérés (vitesses 10 à 12) :**

- Œufs
- Blancs d'œufs
- Crème
- Génoises, tartes chiffon, gâteaux des anges
- Meringues et pavlova
- Sauces et assaisonnements



**Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes levées (vitesses 1 à 3) :**

- Pains
- Brioche
- Pizza
- Focaccia
- Gâteaux à la levure et petits pains



**Batteur racleur pour travailler le beurre et le sucre en mousse, mélanger les ingrédients collants ou fouetter les blancs d'œufs en neige (vitesses 1 à 9) :**

- Glaçage
- Cheesecakes
- Beurre aromatisés
- Pâtes à muffins
- Beurre et sucre travaillés en mousse, mascarpone, fromage à la crème, crème aigre
- Pâtes à gâteau et pâte à biscuits légères



## Assemblage

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre robot pâtissier pour la première fois, retirez l'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vitesse est en position d'arrêt (Off) et que le cordon d'alimentation est débranché.

Lavez le bol et les outils de mélange avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

Le bol et les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle.

Lors de la première utilisation de votre robot, vous remarquerez peut-être une odeur émanant du moteur. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra au fil des utilisations.

### Fixation du bol

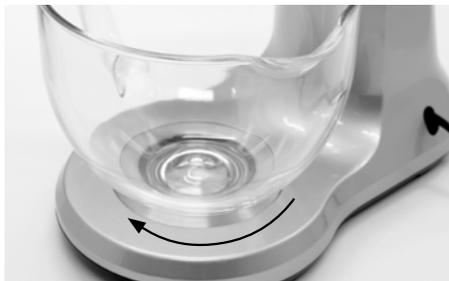
1. Placez le robot sur une surface sèche et plane. La tête du robot doit être en position horizontale (fermée) lorsque vous le déplacez.
2. Lorsque vous abaissez ou soulevez le robot, tenez toujours la tête du moteur avec votre autre main pour l'empêcher de tomber.
3. Pour retirer ou insérer le bol de mélange, la tête du robot doit être relevée et verrouillée en position ouverte. Soulevez la tête du robot en appuyant sur le bouton de déverrouillage.



4. Soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'incline en arrière et se verrouille en position ouverte.

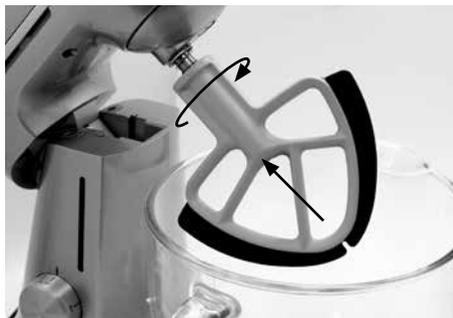


5. Insérez le bol dans son logement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille bien en place.



## Fixation des outils de mélange et de battage

1. Soulevez la tête du robot en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
2. Alignez la rainure supérieure de l'accessoire de mélange avec la goupille de verrouillage de l'axe sortant de la tête du robot.
3. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille solidement sur la goupille de verrouillage de l'axe. Poussez vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'accessoire.



4. Abaissez la tête du robot en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en descendant doucement la tête jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
5. Soulevez la tête du robot et insérez le pare-éclaboussures entre la tête et le batteur. Abaissez la tête du robot et positionnez le pare-éclaboussures sur le bord supérieur du bol.



## AVERTISSEMENT

Évitez tout contact avec le batteur, le crochet pétrisseur ou le fouet pendant le fonctionnement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles à distance pour éviter de vous blesser ou d'endommager le robot.



## Fonctions

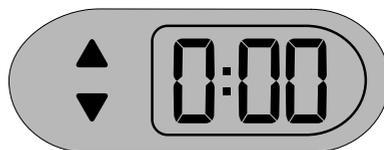
### UTILISATION DU ROBOT

1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt (Off).
2. Mettez en place le bol et le batteur ou le fouet, comme indiqué dans la section précédente.
3. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez le robot dans une prise de terre murale.
4. Commencez toujours la préparation en sélectionnant un réglage de vitesse faible, afin d'éviter les éclaboussures d'aliments. Augmentez la vitesse en fonction du type de préparation. Il est possible d'ajuster la vitesse pendant le fonctionnement. Si nécessaire, arrêtez le robot pendant le fonctionnement et décollez les aliments sur les côtés du bol avec une spatule.
5. N'allumez pas le robot avec le batteur racleur en place si le bol de mélange est vide. Le racleur frotterait alors contre le bol et un bruit intense se ferait entendre.
6. Lorsque vous mélangez des ingrédients denses ou que la préparation se prolonge, la tête du robot peut devenir chaude. Ceci est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

### Minuteur et compte à rebours

La minuterie sert à mesurer le temps de préparation afin d'obtenir le même résultat à chaque fois.

Réglez la minuterie à l'aide des boutons fléchés situés à côté de l'écran LCD.





## Entretien et nettoyage

### Tête et base du robot pâtissier

Ne lavez pas et n'immergez pas la tête ou la base du robot pâtissier dans de l'eau.

Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans le mécanisme afin d'éviter de l'endommager.

Essuyez avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement. Essuyez tout résidu alimentaire sur le cordon d'alimentation.

### Agents de nettoyage

N'utilisez pas d'éponges ni de produits de nettoyage abrasifs sur le bol, le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet, au risque de rayer la surface. Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède avec un chiffon doux.

Ne laissez pas tremper les accessoires pendant une période prolongée, par exemple plusieurs heures ou toute la nuit, car cela pourrait endommager leur finition.

### Bol et accessoires

Lavez le bol et les accessoires (batteur, batteur avec grattoir, fouet et crochet pétrisseur) avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux ou une brosse à poils doux. Rincez et séchez soigneusement. Évitez les éponges à récurer ou les nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager les surfaces.

### Lave-vaisselle

Le bol en acier inoxydable, le batteur, le batteur avec grattoir et le crochet pétrisseur peuvent être lavés dans un lave-vaisselle avec un cycle de nettoyage standard. Placez le batteur avec grattoir sur l'étage supérieur uniquement. Sage® recommande de laver à la main uniquement le bol en verre et le fouet.



## Dépannage

### Interruption en toute sécurité de la tête du moteur

Le robot pâtissier est équipé d'un dispositif coupe-moteur de sécurité au niveau de sa tête. Si la tête du robot est soulevée à tout moment pendant que le moteur est allumé, le dispositif de sécurité coupe automatiquement le moteur et met le robot en mode veille.

Pour redémarrer le moteur dans les 5 minutes, abaissez la tête du robot en position horizontale (fermée), tournez le sélecteur de vitesse vers un réglage plus bas puis revenez au réglage de vitesse requis. La préparation et la minuterie se remettent alors en route.

Pour redémarrer le moteur après 5 minutes ou plus, abaissez la tête du robot et mettez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt (Off), puis sur la vitesse requise.

La minuterie se met en route en repartant de 0.

Pour éteindre le robot pâtissier (au lieu de le redémarrer), mettez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt (Off) et débranchez-le robot de la prise de courant.

## PROBLÈME

## SOLUTION FACILE

---

**L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est allumé**

- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt (Off) avant de commencer.
- Le dispositif de protection contre les températures excessives (coupe-circuit thermique) n'a pas été réinitialisé automatiquement, laissez plus de temps au moteur pour se refroidir.

---

**Impossible de modifier le réglage du compte à rebours**

- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt (Off) avant de régler le compte à rebours.

---

**Le robot pâtissier s'éteint brusquement pendant le mélange**

- Le robot a subi une surcharge ou a calé. Le robot active automatiquement le dispositif de protection contre les surcharges et l'appareil s'éteint tout seul. Si cela se produit, vérifiez si un code d'erreur s'affiche sur l'écran et référez-vous aux points ci-dessous pour obtenir plus de détails sur la cause.

---

**Le message d'erreur « E1 » clignote sur l'affichage du compte à rebours/ minuteur**

- Le robot s'arrête automatiquement lorsque le moteur cale. Si cela se produit, le message d'erreur « E1 » clignote sur l'affichage du compte à rebours/du minuteur. Il s'agit d'un système de sécurité électronique. Cela se produit généralement lorsque le volume d'ingrédients à mélanger est trop important. Essayez de retirer certains des ingrédients du bol. Pour continuer la préparation, mettez le sélecteur de vitesse sur la position d'arrêt (Off) et débranchez le robot de la prise électrique. Ensuite, rebranchez le robot et utilisez-le normalement.

---

**Le message d'erreur « E2 » clignote sur l'affichage du compte à rebours/ minuteur**

- Cela peut indiquer que le moteur a subi une surchauffe en raison d'une charge excessive. Le robot est équipé d'un dispositif de sécurité qui se réinitialise automatiquement et qui protège le moteur contre les surchauffes dues à une charge excessive. En cas de surchauffe, le robot active automatiquement ce dispositif de protection et le moteur s'éteint tout seul. Si la protection anti-surchauffe a été activée, débranchez le robot de la prise de courant pendant au moins 15 minutes pour laisser l'appareil refroidir. Mettez le sélecteur de vitesse sur la position d'arrêt (Off), puis rebranchez le robot et utilisez-le normalement.

---

**Le robot fait du bruit lorsque le batteur racleur est utilisé pour mélanger**

- Lorsque le bol contient des ingrédients, le batteur racleur peut produire un léger bruit en frottant les côtés et le fond du bol. Ceci est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter. N'allumez pas le robot avec le batteur racleur en place si le bol de mélange est vide. Le racleur froterait alors contre le bol et un bruit intense se ferait entendre.
-



## Garantie

### **GARANTIE LIMITÉE 2 ANS ET GARANTIE LIMITÉE 5 ANS DES MOTEURS**

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans pour toutes les pièces du produit et pendant 5 ans pour le moteur, 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](http://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](http://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 Bakery Boss™*



NL SNESTARTGIDS

**Sage®**



## Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 5 Onderdelen
- 7 Montage
- 8 Functies
- 9 Onderhoud en reiniging
- 9 Problemen oplossen
- 11 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**

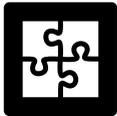
- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Controleer voor het eerste gebruik of uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal 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 trek 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](http://sageappliances.com) als er sprake is van schade of er 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. Het apparaat werkt alleen als het op de juiste manier in elkaar is gezet.
- 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.
  - Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
  - Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de magnetron.
  - Laat het apparaat niet langer dan 3 minuten draaien met een zware belasting.
  - Als tijdens het mixen een object zoals een lepel of spatel in de kom valt, controleer dan onmiddellijk of de snelheidsregelknop in de uit-stand staat, zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het voorwerp.
  - Zorg dat de motor en menghaak, garde of deeghaak volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u ze uit elkaar haalt.
  - Haal de menghaak, garde of deeghaak altijd van het apparaat voordat u ze schoonmaakt.
  - Zorg dat de snelheidsregelknop in de uit-stand staat, het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het motorblok van de mixer ontgrendelt en omhoog kantelt. De menghaak, garde of deeghaak moet uit het motorblok worden verwijderd voordat u het mengsel uit de mengkom of van de opzetstukken haalt.
  - Zorg dat het motorblok in de horizontale (gesloten) positie is vergrendeld wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het opbergt.
-  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, het snoer of het apparaat niet onder in water of andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



## Onderdelen



- |                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| A. Knop voor kantelen/loslaten       | H. Sage® Assist™-handvaten                 |
| B. Motorblok                         | I. Handige komverlichting                  |
| C. Lastgevoelige technologie         | J. Spatscherm                              |
| D. Indicatiestrook voor mixstand     | K. Glazen mengkom - 4,7 liter              |
| E. Snelheidsregelknop met 12 standen | L. Mengkom van roestvrij staal - 3,8 liter |
| F. Lcd-timer                         | M. Afdichtingsdeksel (niet afgebeeld)      |
| G. Ingebouwde snoeropbergruimte      | N. Spatel (niet afgebeeld)                 |

**CE** **Classificatiegegevens**  
220-240 V ~50 Hz 1200 W



**Platte menghaak voor normale tot zware mengsels (snelheid 1-9):**

- Zwaar taartbeslag en koekjesdeeg
- Gebakdeeg
- Aardappelpuree



**Draadgarde om mengsels op te kloppen (snelheid 10 - 12):**

- Eieren
- Eiwit
- Room
- Luchtig biscuitgebak
- Meringue en pavlovataart
- Sauzen en dressings



**Deeghaak voor het mixen en kneden van gistdeeg (snelheid 1 - 3):**

- Brood
- Ronde broodjes
- Pizza
- Focaccia
- Gerezen brood en zoete broodjes



**Spatelgarde om boter en suiker op te kloppen, kleverige ingrediënten te mixen of geklopt eiwit in mengsels te vouwen (snelheid 1 - 9):**

- Frosting en glazuur
- Cheesecakes
- Boter met smaakjes
- Muffinbeslag
- Boter en suiker, mascarpone, roomkaas, zure room opkloppen
- Licht taartbeslag en koekjesdeeg



## Montage

### Voor het eerste gebruik

Voordat u uw mixer de eerste keer gebruikt, verwijdert u het verpakkingsmateriaal en de promotielabels. Zorg dat de snelheidsregelknop in de uit-stand staat, de mixer is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Was de kom en mixeronderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af.

De kom en opzetstukken mogen in de vaatwasser worden gereinigd.

Wanneer u uw apparaat voor het eerst gebruikt, merkt u mogelijk dat er een geur uit de motor komt. Dit is normaal en de geur verdwijnt bij gebruik van het apparaat.

### De kom bevestigen

1. Zet de mixer op een vlak, droog aanrecht. Het motorblok moet zich tijdens het verplaatsen in de horizontale (gesloten) positie bevinden.
2. Wanneer u de mixer neerzet of optilt, moet u het motorblok met uw andere hand ondersteunen zodat het niet loskomt.
3. Wanneer u de mengkom verwijdert of terugzet, moet het motorblok omhoog staan en in de open positie zijn vergrendeld. Til het motorblok op door op de RELEASE-knop te drukken.



4. Til het motorblok op totdat deze naar achteren kantelt en in de open positie wordt vergrendeld.

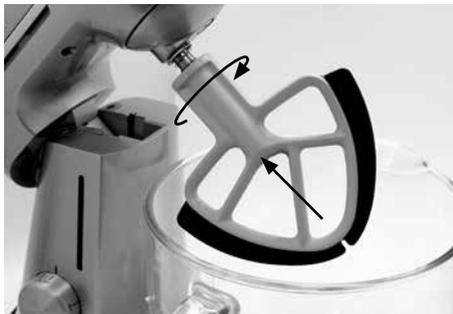


5. Plaats de kom in de vergrendelingsuitsparing en draai de kom rechtsom tot deze stevig vastzit.



## Opzetstukken voor mixen en opkloppen bevestigen

1. Til het motorblok op door op de RELEASE-knop te drukken.
2. Zorg dat de groef in de bovenkant van het opzetstuk is uitgelijnd met de vergrendelingspin op de stang die uit het motorblok komt.
3. Duw het opzetstuk omhoog en draai het rechtersom tot het stevig op de vergrendelingspin op de stang vastzit. Duw het opzetstuk omhoog en draai het linksom om het los te maken.



4. Breng het motorblok omlaag door op de RELEASE-knop te drukken en het langzaam te laten zakken tot het in de gesloten positie vastklikt.
5. Til het motorblok op en schuif het spat scherm tussen het motorblok en het opzetstuk. Laat het motorblok weer zakken en plaats het spat scherm op de rand van de kom.



## WAARSCHUWING

Raak de menghaak/deeghaak/garde niet aan tijdens gebruik. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat om persoonlijk letsel of schade aan de mixer te vermijden.



## Funcities

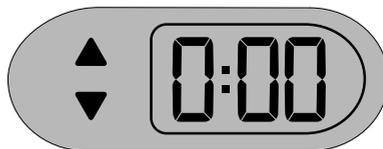
### DE MIXER BEDIENEN

1. Zorg dat het netsnoer niet is aangesloten en dat de snelheidsregelknop in de uit-stand staat.
2. Zet de kom en het opzetstuk voor mixen/ opkloppen in elkaar zoals beschreven in de vorige sectie.
3. Zorg dat het netsnoer volledig is afgewikkeld en sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
4. Begin altijd met mixen door met de snelheidsregelknop een lage snelheid te selecteren. Door met een lage snelheid te starten, voorkomt u dat ingrediënten opspatten. Stel de snelheid af op wat u mixt. De snelheid kan tijdens het gebruik worden aangepast. Stop de mixer indien nodig tijdens het gebruik en schraap het mengsel met een spatel van de randen van de mengkom.
5. Zet de mixer niet aan wanneer de spatelgarde is bevestigd en de mengkom leeg is. Hierdoor zal de spatelgarde een luid geluid maken terwijl het langs de randen van de kom schraapt.
6. Met een zwaardere belasting of een langere mixduur kan het motorblok warm worden. Dat is normaal en is geen reden voor bezorgdheid.

### Op- en afteltimer

Door met de timer de mixduur te meten, kunt u bepaalde resultaten gemakkelijker reproduceren.

Stel de timer in met behulp van de pijltjestoetsen naast de lcd.





## Onderhoud en reiniging

### Motorblok en mixerbasis

Het motorblok en de mixerbasis mogen niet met water worden gereinigd of worden ondergedompeld. Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het tandwielsysteem terechtkomen, omdat dit tot schade kan leiden.

Veeg ze schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze daarna grondig af. Veeg eventuele etensresten van het netsnoer.

### Reinigingsmiddelen

Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen op de mengkom, platte menghaak, deeghaak of garde, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Gebruik alleen warm zeepsop met een zachte doek.

Laat opzetstukken ook niet gedurende langere tijd weken, bijvoorbeeld enkele uren of 's nachts, want dit kan de afwerking beschadigen.

### Kom en opzetstukken

Was de kom en opzetstukken (menghaak, spatelgarde, draadgarde en deeghaak) met warm water en een zachte doek of borstel af. Spoel en droog alles goed af. Vermijd schuursponsjes of schuurmiddelen omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

### Vaatwasser

De kom van roestvrij staal, menghaak, spatelgarde en deeghaak mogen op een standaardcyclus in de vaatwasser worden afgewassen. De spatelgarde mag alleen in de bovenste lade. Sage® raadt aan de glazen kom en garde alleen met de hand af te wassen.



## Problemen oplossen

### Veiligheidsuitschakeling motorblok

De mixer is uitgerust met een veiligheidsuitschakeling voor het motorblok. Als het motorblok wordt opgetild terwijl de motor van de mixer draait, zal de veiligheidsuitschakeling de motor meteen uitschakelen en de mixer in stand-bymodus zetten.

Om de motor binnen 5 minuten opnieuw te starten, laat u het motorblok in de horizontale (gesloten) positie zakken en draait u de snelheidsregelknop eerst op een andere stand en vervolgens weer naar de vereiste snelheid. Hierdoor wordt het mixen hervat en telt de timer op/af.

Om de motor na 5 minuten of langer opnieuw te starten, laat u het motorblok zakken en draait u de snelheidsregelknop eerst naar de uit-stand en vervolgens weer naar de vereiste snelheid. De timer begint vanaf 0.

Om de mixer uit te zetten (in plaats van opnieuw te starten), draait u de snelheidsregelknop naar de uit-stand en trekt u de stekker uit het stopcontact.

## PROBLEEM

## MAKKELIJKE OPLOSSING

---

**Het apparaat werkt niet wanneer het is ingeschakeld**

- Zorg altijd dat de snelheidsregelknop in de uit-stand staat voordat u begint.
- De temperatuurbeveiliging (thermische uitschakeling) is niet automatisch gereset. Laat de motor nog wat langer afkoelen.

---

**De tijd kan niet worden ingesteld op de afteltimer**

- Zorg altijd dat de snelheidsregelknop in de uit-stand staat voordat u de afteltimer probeert in te stellen.

---

**Mixer schakelt plots uit tijdens het mixen**

- De mixer is overbelast of slaat af door een te zware lading. Als het apparaat oververhit raakt, wordt de overbelastingsbeveiliging van de mixer automatisch geactiveerd en schakelt het apparaat zichzelf uit. Als dit gebeurt, kijk dan of er een foutcode wordt weergegeven op de timerdisplay en lees hieronder meer informatie over de oorzaak.

---

**Foutcode E1 knippert op de timerdisplay**

- De mixer stopt automatisch met draaien als de motor is afgeslagen. In dit geval knippert de foutcode E1 op de display van de op-/afteltimer. Dit is een elektronische veiligheidsfunctie. Dit wordt meestal veroorzaakt doordat er te veel ingrediënten tegelijk worden gemixt. Haal wat ingrediënten uit de kom. Om door te gaan met mixen, draait u de snelheidsregelknop in de uit-stand en trekt u de stekker uit het stopcontact. Sluit de mixer vervolgens aan op het stopcontact en gebruik het apparaat zoals normaal.

---

**Foutcode E2 knippert op de timerdisplay**

- Dit kan erop wijzen dat de motor overbelast en oververhit is door een te zware lading. De mixer is voorzien van een autoresetsysteem dat het apparaat beschermt tegen oververhitting bij een te zware belasting. Als het apparaat oververhit raakt, wordt de overbelastingsbeveiliging van de mixer automatisch geactiveerd en schakelt de motor zichzelf uit. Wanneer de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd, haalt u de stekker van de mixer uit het stopcontact en laat u het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen. Draai de snelheidsregelknop in de uit-stand. Sluit de mixer vervolgens aan op het stopcontact en gebruik het apparaat zoals normaal.

---

**Het apparaat maakt geluid wanneer er met de spatelgarde wordt gemixt**

- Wanneer er ingrediënten in de mengkom zitten, maakt de spatelgarde mogelijk wat geluid terwijl deze langs de zijkanen en bodem van de kom schraapt. Dat is normaal en is geen reden voor bezorgdheid. Zet de mixer niet aan wanneer de spatelgarde is bevestigd en de mengkom leeg is. Hierdoor zal de spatelgarde een luid geluid maken terwijl het langs de randen van de kom schraapt.
-



## Garantie

### **BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR EN BEPERKTE GARANTIE OP DE MOTOR VAN 5 JAAR**

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar op alle productonderdelen en 5 jaar op de motor van het product 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](http://www.sageappliances.com).



## Opmerkingen

*the Bakery Boss™*



IT GUIDA RAPIDA

**Sage®**



## Sommario

- 2 Norme di sicurezza importanti
- 6 Componenti
- 8 Montaggio
- 9 Funzioni
- 10 Manutenzione e pulizia
- 10 Risoluzione dei problemi
- 12 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**

- Una versione scaricabile di questo documento è disponibile anche nel sito [Web.sageappliances.com](http://Web.sageappliances.com)
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sotto l'apparecchio.
- 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.

- 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, controllare sempre che sia spento, scollegato dalla rete 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 dalla presa.
  - 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 un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito [Web.sageappliances.com](http://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 correttamente. In caso contrario, l'apparecchio non funziona.
  - 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 e/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 mentre sta funzionando.
- Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Non mettere alcun componente dell'apparecchio nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio in modo continuativo per lavorazioni intensive di durata superiore ai 3 minuti.
- Se un oggetto come un cucchiaino o una spatola cade nella ciotola durante la miscelazione, assicurarsi immediatamente che la manopola di controllo della velocità sia impostata su OFF, spegnere l'apparecchio, scollegare la presa di alimentazione e rimuovere l'oggetto.
- Assicurarsi che il motore e lo sbattitore, la frusta o il gancio per impastare siano completamente fermi prima di smontarli.
- Rimuovere sempre lo sbattitore, la frusta o il gancio per impastare dall'apparecchio prima di pulirlo.
- Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità sia in posizione OFF, che l'interruttore dell'apparecchio sia spento e scollegato prima di sbloccare la testa del motore del mixer e spostarla in posizione verticale. Lo sbattitore, la frusta o il gancio per impastare devono essere staccati dalla testa del motore prima di rimuovere gli alimenti lavorati dalla ciotola e dallo sbattitore, dalla frusta o dal gancio per impastare.
- Assicurarsi che la testa del motore del mixer sia bloccata nella posizione orizzontale (chiusa) quando non è in uso e prima di riparla.



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. Pulsante di rilascio inclinazione
- B. Testa del motore
- C. Tecnologia di rilevamento del carico
- D. Banda dell'indicatore di miscelazione
- E. Manopola di controllo delle 12 velocità
- F. Timer LCD
- G. Avvolgicavo interno

- H. Maniglie Sage® Assist™
- I. Pratica illuminazione della ciotola
- J. Paraschizzi
- K. Ciotola di miscelazione in vetro da 4,7 litri
- L. Ciotola di miscelazione in acciaio inossidabile da 3,8 litri
- M. Coperchio di tenuta (non mostrato)
- N. Spatola (non mostrata)



**Informazioni sui valori nominali**  
220-240 V ~50 Hz 1200 W



**Sbattitore piatto per miscele da normali a dense (velocità 1-9):**

- Pastelle e impasti densi per biscotti
- Pasticceria
- Purè di patate



**Frustra per incorporare aria nelle miscele (velocità 10-12):**

- Uova
- Albumi
- Panna
- Pan di spagna, chiffon cake e torta degli angeli
- Meringhe e pavlova
- Salse e condimenti



**Gancio per impastare e lavorare pasta lievitata (velocità 1-3):**

- Pane
- Panini
- Pizza
- Focaccia
- Torte lievitate e panini dolci



**Battitore con raschietto per montare burro e zucchero, mescolare ingredienti appiccicosi o unire albumi d'uovo montati agli impasti (velocità 1-9):**

- Glasse
- Cheesecake
- Burri aromatizzati
- Impasti per muffin
- Montare burro e zucchero, mascarpone, formaggio cremoso, panna acida
- Pastelle e impasti per biscotti leggeri



## Montaggio

### Preparazione al primo utilizzo

Prima di usare il mixer per la prima volta, rimuovere i materiali di imballaggio e le etichette promozionali. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità sia nella posizione OFF, che il mixer sia spento e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa.

Lavare la ciotola e gli strumenti di miscelazione con acqua tiepida e sapone, usando un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo.

La ciotola e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Al primo utilizzo dell'elettrodomestico, si potrebbe notare un odore particolare proveniente dal motore. È normale: l'odore si dissiperà con l'uso.

### Montaggio della ciotola

1. Posizionare il mixer su un tavolo piano e asciutto. La testa del motore del mixer deve essere in posizione orizzontale (chiusa) durante lo spostamento.
2. Quando si abbassa o si solleva il mixer, sostenere sempre la testa del motore con l'altra mano per evitare che cada.
3. Per rimuovere o inserire la ciotola di miscelazione, la testa del motore del mixer deve essere sollevata e bloccata nella posizione di apertura. Sollevare la testa del motore del miscelatore premendo il pulsante RELEASE (rilascio).



4. Sollevare la testa del motore verso l'alto finché non si inclina all'indietro e si blocca nella posizione di apertura.

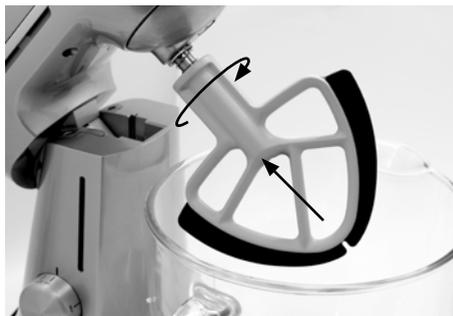


5. Inserire la ciotola nella rientranza di blocco e ruotare in senso orario finché non si blocca saldamente in posizione.



## Montaggio degli accessori per miscelare e montare

1. Sollevare la testa del motore premendo il pulsante **RELEASE** (rilascio).
2. Allineare la scanalatura nella parte superiore dell'accessorio di miscelazione con il perno di fissaggio sull'alberino che si estende verso il basso dalla testa del motore.
3. Spingere l'accessorio verso l'alto e ruotare in senso orario finché non si blocca saldamente sul perno di fissaggio sull'alberino. Spingere verso l'alto e ruotare in senso antiorario per rimuoverlo.



4. Abbassare la testa del motore premendo il pulsante **RELEASE** (rilascio) e abbassarla delicatamente finché non si blocca nella posizione di chiusura.
5. Sollevare la testa del mixer e far scorrere il coperchio paraspruzzi tra la testa del miscelatore e lo sbattitore. Abbassare la testa del mixer e posizionare il coperchio paraspruzzi sul bordo superiore della ciotola.



### ATTENZIONE

Evitare il contatto con lo sbattitore, il gancio per impastare e la frusta durante il funzionamento. Tenere le mani, i capelli, i vestiti, le spatole e gli altri utensili ben lontani per evitare lesioni personali o danni al mixer.



## Funzioni

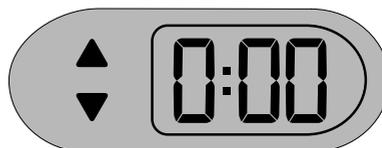
### UTILIZZO DEL MIXER

1. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato e che la manopola di controllo della velocità sia nella posizione **OFF**.
2. Montare la ciotola e lo strumento di miscelazione/montatura, come indicato nella sezione precedente.
3. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
4. Iniziare sempre la miscelazione selezionando un'impostazione a bassa velocità sulla manopola di controllo della velocità. L'avvio a bassa velocità evita che gli ingredienti schizzino. Aumentare la velocità in base al tipo di miscelazione desiderata. L'impostazione della velocità può essere regolata durante il funzionamento. Se necessario, arrestare il mixer durante il funzionamento e raschiare con una spatola gli alimenti rimasti attaccati ai lati della ciotola di miscelazione.
5. Non accendere il mixer con il raschietto in posizione se la ciotola di miscelazione è vuota. Se ciò dovesse verificarsi, il raschietto emetterebbe un rumore forte mentre raschia la ciotola.
6. Con carichi più pesanti o tempi di miscelazione prolungati, la testa del motore potrebbe surriscaldarsi. Questo fa parte del normale funzionamento e non deve essere motivo di preoccupazione.

### Timer per conteggio in avanti e alla rovescia

Il timer consente di misurare con precisione il tempo di miscelazione, in modo da ottenere risultati costanti.

Impostare il timer utilizzando i pulsanti freccia accanto al display LCD.





## Manutenzione e pulizia

### Testa del motore e base del mixer

Non lavare o immergere la testa del motore del mixer o la sua base in acqua. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel sistema a ingranaggi, perché ciò potrebbe causare danni.

Pulire con un panno morbido umido, quindi asciugare a fondo. Rimuovere eventuali residui di alimenti dal cavo di alimentazione.

### Prodotti per la pulizia

Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi su ciotola di miscelazione, sbattitore piatto, gancio per impastare e frusta, perché potrebbero graffiare la superficie. Utilizzare solo acqua tiepida con sapone e un panno morbido.

Inoltre non lasciare gli accessori immersi a lungo in acqua, ad esempio per diverse ore o durante la notte, in quanto ciò potrebbe danneggiare la finitura.

### Ciotola e accessori

Lavare la ciotola e gli accessori (sbattitore, raschietto, frusta e gancio per impastare) con acqua calda e sapone e un panno morbido o una spazzola a setole morbide. Sciacquare e asciugare a fondo. Evitare pastiglie o detersivi abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici.

### Lavastoviglie

Ciotola, sbattitore, raschietto e gancio per impastare in acciaio inossidabile possono essere lavati in lavastoviglie con un ciclo di lavaggio standard. Posizionare il raschietto solo sul ripiano superiore. Sage® consiglia di lavare a mano solo la ciotola di vetro e la frusta.



## Risoluzione dei problemi

### Dispositivo di sicurezza della testa del motore

Il mixer è dotato di un dispositivo di sicurezza della testa del motore. Se la testa del mixer viene sollevata in qualsiasi momento mentre il motore è acceso, il dispositivo di sicurezza spegnerà automaticamente il motore e metterà il mixer in modalità standby.

Per riavviare il motore entro 5 minuti, abbassare la testa del mixer nella posizione orizzontale (chiusa), quindi ruotare la manopola verso l'esterno e tornare all'impostazione di velocità richiesta. La miscelazione riprenderà e il timer proseguirà il conteggio.

Per riavviare il motore dopo 5 minuti o più, abbassare la testa del mixer e spostare la manopola su OFF e poi sull'impostazione di velocità desiderata.

Il timer inizia il conteggio da 0.

Per spegnere il mixer (anziché riavviarlo), ruotare la manopola su OFF e staccare la spina dalla presa a muro.

<b>PROBLEMA</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>L'apparecchio non funziona quando l'interruttore è impostato su ON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima di avviarlo, assicurarsi che la manopola di controllo della velocità sia nella posizione OFF.</li> <li>• Il dispositivo di protezione da sovraccarico termico (interruttore termico) non è stato ripristinato automaticamente; attendere ancora un po' affinché il motore si raffreddi.</li> </ul>
<b>Impossibile impostare il tempo sul timer del conteggio alla rovescia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima di impostare il tempo del conteggio alla rovescia, assicurarsi che la manopola di controllo della velocità sia nella posizione OFF.</li> </ul>
<b>Il mixer si spegne improvvisamente durante la miscelazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mixer è in sovraccarico o in blocco. L'apparecchio attiverà automaticamente il dispositivo di protezione da sovraccarico e si spegnerà automaticamente. Se ciò si verifica, controllare il codice di errore sul display del timer e vedere di seguito per ulteriori dettagli sulla causa.</li> </ul>
<b>Il messaggio di errore "E1" lampeggia sul display del conteggio in avanti/ alla rovescia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mixer smetterà automaticamente di funzionare se il motore è in blocco. Se ciò si verifica, sul display del conteggio in avanti/alla rovescia lampeggerà il messaggio di errore "E1". Si tratta di una funzione di sicurezza elettronica. In genere, questo è causato dalla lavorazione di una quantità eccessiva di ingredienti. Provare a rimuovere parte degli ingredienti dalla ciotola. Per continuare la miscelazione, ruotare la manopola di controllo della velocità in posizione OFF e scollegare il mixer dalla presa di alimentazione, quindi ricollegare il mixer alla presa e utilizzarlo normalmente.</li> </ul>
<b>Il messaggio di errore "E2" lampeggia sul display del conteggio in avanti/ alla rovescia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo potrebbe indicare che il motore si è surriscaldato a causa di un carico eccessivo. Il mixer è dotato di un dispositivo di sicurezza a ripristino automatico che protegge dal surriscaldamento del motore per carichi eccessivi. In caso di surriscaldamento, il mixer attiverà automaticamente il dispositivo di protezione da sovraccarico e il motore si spegnerà. Quando la protezione da surriscaldamento viene attivata, scollegare il mixer dalla presa di alimentazione per almeno 15 minuti per permettere all'unità di raffreddarsi. Impostare la manopola di controllo della velocità sulla posizione OFF, quindi ricollegare il mixer alla presa di alimentazione e utilizzarlo normalmente.</li> </ul>
<b>Si sente rumore quando il raschietto è in azione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando gli ingredienti sono nella ciotola di miscelazione, il raschietto può emettere un leggero rumore mentre raschia i lati e il fondo della ciotola. Questo fa parte del normale funzionamento e non deve essere motivo di preoccupazione. Non accendere il mixer con il raschietto in posizione se la ciotola di miscelazione è vuota. Se ciò dovesse verificarsi, il raschietto emetterebbe un rumore forte mentre raschia la ciotola.</li> </ul>



## Garanzia

### **GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI E GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI SUL MOTORE**

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni per l'intero prodotto e di 5 anni per il motore, a partire 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 o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (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 tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

*the Bakery Boss™*



ES GUÍA RÁPIDA

**Sage®**



## Índice

- 2 Medidas de seguridad importantes
- 6 Componentes
- 8 Ensamblaje
- 9 Funciones
- 10 Cuidado y limpieza
- 10 Solución de problemas
- 12 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**

- Hay una versión de este documento disponible para descargar en [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión 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 aparato 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 aparato.
- 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 aparato 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 (OFF) 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 aparato propiamente dicho están dañados. Si existe algún daño o 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](http://sageappliances.com)
  - Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
  - Este aparato no se debe usar como un juguete.
  - La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
  - El aparato 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 aparatos eléctricos. 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 aparato esté correctamente ensamblado antes de usarlo. El aparato no funcionará a menos que esté correctamente ensamblado.
  - No utilices el aparato sobre el escurridor del fregadero.
  - Mantén las manos, los dedos, 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 o bebidas.
  - Para evitar el riesgo de que el aparato 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 aparato a un circuito capaz de encenderlo/apagarlo en cualquier circunstancia.

- Lee atentamente todas las instrucciones antes del uso y guárdalas para consultas posteriores.
- El aparato 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 dispositivo y comprendan los riesgos de ese uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- No muevas el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- No coloques ninguna parte del electrodoméstico en el microondas.
- No hagas funcionar el aparato continuamente con cargas pesadas durante más de 3 minutos.
- Si un objeto, como una cuchara o una espátula, cae en el recipiente mientras se mezcla, pon inmediatamente el dial de control de velocidad en la posición OFF, apaga el aparato, desenchúfalo de la toma de corriente y retira el objeto.
- Asegúrate de que el motor y el batidor, el batidor de varillas o el gancho de amasar se hayan detenido por completo antes de desmontarlos.
- Retira siempre el batidor, el batidor de varillas o el gancho de amasar del aparato antes de limpiarlo.
- Asegúrate de que el disco de control de velocidad esté en la posición de apagado (OFF), y desenchúfalo antes de desbloquear el cabezal del motor de la mezcladora y pasar a la posición vertical. El batidor, el batidor de varillas o el gancho de amasar deben soltarse de el cabezal del motor de la mezcladora antes de retirar el accesorio y los alimentos procesados del recipiente.
- Asegúrate de que el cabezal del motor de la mezcladora esté bloqueado en la posición horizontal (cerrado) cuando no esté en uso y antes de guardarla.



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato 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 u otros líquidos.

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



## Componentes



- A. Botón de liberación de inclinación
- B. Cabezal del motor
- C. Tecnología de detección de carga
- D. Banda indicadora de mezcla de tareas
- E. Dial de control de 12 velocidades
- F. Temporizador con visor LCD
- G. Almacenamiento interno del cordón
- H. Asas Sage® Assist™

- I. Práctica iluminación del recipiente
- J. Protector contra salpicaduras
- K. Recipiente de mezcla de vidrio – 4,7 litros
- L. Recipiente de mezcla de acero inoxidable – 3,8 litros
- M. Tapa de sellado (no se muestra)
- N. Espátula (no se muestra)

**CE** Datos técnicos  
220–240 V ~ 50 Hz 1200 W



**Batidor plano para mezclas normales y pesadas (velocidad 1–9):**

- Batidos de masa pesados y masas de galletas
- Pastelería
- Puré



**Batidor de varillas para incorporar aire en las mezclas (velocidad 10–12):**

- Huevos
- Claras de huevo
- Nata
- Bizcochos de esponja, de chifón o de ángel
- Merengues y pavlovas
- Salsas y aderezos



**Gancho para mezclar y amasar masas con levadura (velocidad 1-3):**

- Panes
- Rollos
- Pizza
- Focaccia
- Pasteles de levadura y bollos dulces



**Batidor espátula para hacer crema de mantequilla y azúcar, mezclar ingredientes pegajosos o incorporar claras batidas en mezclas (Velocidad 1-9):**

- Cobertura y glaseado
- Tarta de queso
- Mantequillas aromatizadas
- Masa de magdalenas
- Crema de mantequilla y azúcar, queso mascarpone, queso crema, crema agria
- Batidos ligeros para pasteles y masas para galletas



## Ensamblaje

### Antes del primer uso

Antes de usar la mezcladora por primera vez, retira cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrate de que el control de velocidad esté en la posición OFF, y que el cable de alimentación de la mezcladora esté desenchufado.

Lava el recipiente y las herramientas para mezclar en agua tibia jabonosa con un paño suave. Enjuaga y seca bien todo.

El recipiente y los accesorios se pueden lavar en el lavaplatos.

La primera vez que uses tu electrodoméstico, puede que notes un olor que proviene del motor. Es normal y se disipará con el uso.

### Colocación del recipiente

1. Coloca la mezcladora sobre una mesa de trabajo seca y nivelada. El cabezal del motor de la mezcladora debe estar en posición horizontal (cerrada) cuando se mueve.
2. Cuando bajes o levantes la mezcladora, sostén siempre el cabezal del motor con la otra mano para evitar que caiga.
3. Para retirar o insertar el recipiente de mezcla, el cabezal del motor de la mezcladora debe estar levantado y bloqueada en la posición abierta. Levanta el cabezal del motor de la mezcladora pulsando el botón RELEASE.



4. Levanta el cabezal del motor hacia arriba hasta que se incline hacia atrás y se bloquee en la posición abierta.

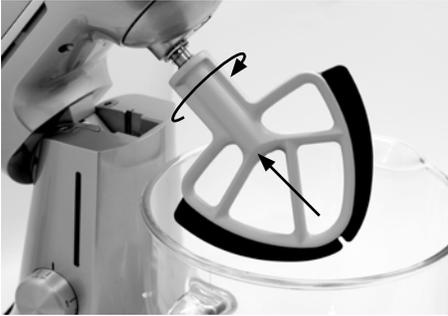


5. Coloca el bol en receptáculo y giralo en sentido horario hasta que encaje en su lugar.



## Colocación de las herramientas de mezclar y batir

1. Levanta el cabezal del motor pulsando el botón RELEASE.
2. Alinea la ranura en la parte superior del accesorio de mezcla con el pasador de bloqueo en el eje que se extiende hacia abajo desde el cabezal del motor de la mezcladora.
3. Empuja el accesorio hacia arriba y giralo en sentido horario hasta que encaje firmemente en el pasador de bloqueo del eje. Tira hacia arriba y gira en sentido antihorario para soltar.



4. Baja el cabezal del motor pulsando el botón RELEASE y bajando suavemente hasta que se bloquee en la posición cerrada.
5. Levanta el cabezal de la mezcladora y desliza la cubierta contra salpicaduras entre el cabezal y el batidor. Baja el cabezal de la mezcladora y coloca la cubierta contra salpicaduras en el borde superior del recipiente.



### ADVERTENCIA

Evitar el contacto con el batidor/gancho de amasar/batidor de varillas durante el funcionamiento. Mantén las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios fuera de la abertura para alimentos para evitar lesiones personales o dañar la mezcladora.



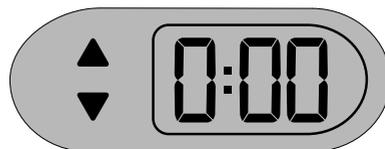
## Funciones

### OPERACIÓN DE LA MEZCLADORA

1. Asegúrate de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el dial de control de velocidad esté en la posición OFF.
2. Ensambla el recipiente y la herramienta de mezclar/batir, como se indicó en la sección anterior.
3. Desenrolla completamente el cable y conecta el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
4. Siempre comienza a mezclar seleccionando un ajuste de baja velocidad en el dial de control de velocidad. Comenzar a baja velocidad evitará que los ingredientes salpiquen. Aumente la velocidad según sea adecuado para la tarea de mezcla. El ajuste de velocidad se puede ajustar durante la operación. Si es necesario, detén la mezcladora durante la operación y raspa la mezcla de alimentos por los lados del recipiente con una espátula.
5. No enciendas la mezcladora con el batidor espátula en su lugar si el recipiente de mezcla está vacío. Esto hará que el batidor espátula haga un ruido fuerte al raspar el recipiente.
6. Bajo cargas más pesadas o tiempo de mezcla prolongado, el cabezal del motor puede entibiarse. Esto es normal y no debe causar preocupación.

### Temporizador de cuenta ascendente y descendente

El temporizador es para medir el tiempo de mezcla, lo que facilita repetir los resultados. Ajusta el temporizador usando los botones de flecha al lado de la pantalla LCD.





## Cuidado y limpieza

### Cabezal del motor y base de la mezcladora

No laves ni sumerjas el cabezal del motor de la mezcladora ni la base en agua. No permitas que el agua u otros líquidos entren en el sistema de engranajes, ya que esto podría causar daños.

Limpia con un paño suave y húmedo, luego seca bien. Limpia cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.

### Agentes limpiadores

No uses estropajos o limpiadores abrasivos en el recipiente de mezcla, batidor plano, gancho de amasar o batidor de varillas, ya que pueden rayar la superficie. Usa solo agua tibia jabonosa con un paño suave.

Tampoco remojes los accesorios durante largos períodos, por ejemplo, varias horas o toda la noche, ya que esto puedes dañar el acabado.

### Recipiente y accesorios

Lava el recipiente y los accesorios (batidor, batidor espátula, batidor de varillas y gancho de amasar) con agua tibia y jabón y un paño suave o un cepillo de cerdas suaves. Enjuaga y seca bien todo. Evita los estropajos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar las superficies.

### Lavavajillas

El recipiente de acero inoxidable, el batidor, el batidor espátula y el gancho de amasar se pueden lavar en el lavavajillas en un ciclo de lavado estándar. Coloca el batidor espátula solo en el estante superior. Sage® recomienda lavar el bol de cristal y el batidor de varillas a mano.



## Resolución de problemas

### Corte de seguridad del cabezal del motor

La mezcladora está equipada con un corte de seguridad del motor. Si el cabezal de la mezcladora se levanta en cualquier momento mientras el motor está encendido, el corte de seguridad apagará automáticamente el motor y pondrá la mezcladora en modo de espera.

Para volver a arrancar el motor dentro de los 5 minutos, baja el cabezal de la mezcladora a la posición horizontal (cerrada), gira el dial a otra posición y vuélvelo a la velocidad requerida. Esto reanudará la mezcla y el temporizador continuará contando.

Para reiniciar el motor después de 5 minutos o más, baja el cabezal de la mezcladora y gira el dial a la posición OFF y luego a la velocidad requerida.

El temporizador comenzará desde cero.

Para apagar la mezcladora (en lugar de volverla a arrancar), gira el disco a la posición OFF y desenchúfalo de la pared.

**PROBLEMA****SOLUCIÓN FÁCIL**

**La máquina no funciona al encenderla (ON)**

- Asegúrate siempre de que el dial de control de velocidad esté en la posición OFF antes de comenzar.
- El dispositivo de protección contra sobrecarga de temperatura (corte térmico) no se ha restablecido automáticamente, deja más tiempo para que el motor se enfríe.

**No se puede establecer el tiempo en el temporizador de cuenta atrás**

- Asegúrate siempre de que el disco de control de velocidad esté en la posición de apagado (OFF) antes de intentar establecer el tiempo de cuenta atrás.

**La mezcladora se apaga repentinamente durante la mezcla**

- La mezcladora está sometida a sobrecarga o se ha bloqueado. La mezcladora activará automáticamente el dispositivo de protección contra sobrecargas y la unidad se apagará automáticamente. Si esto sucede, revisa la pantalla del temporizador para ver un código de error y observa a continuación para obtener más detalles de la causa.

**El mensaje de error “E1” parpadea en la pantalla del temporizador**

- La mezcladora dejará de funcionar automáticamente si el motor se bloquea. Si esto ocurre, el mensaje de error “E1” parpadeará en la pantalla del temporizador. Esta es una característica de seguridad electrónica. Esto suele ser el resultado de que se procesen demasiados ingredientes al mismo tiempo. Intenta quitando algunos de los ingredientes del recipiente. Para continuar con la mezcla, gira el selector de control de velocidad a la posición de apagado y desenchufa la mezcladora de la toma de corriente. Luego reconéctala y úsala normalmente.

**El mensaje de error “E2” parpadea en la pantalla del temporizador**

- Esto puedes indicar que el motor se ha estresado por sobrecalentamiento con carga excesiva. La mezcladora está equipada con un dispositivo de seguridad de restablecimiento automático que protege contra el sobrecalentamiento del motor con cargas excesivas. Si se produce un sobrecalentamiento, la mezcladora activará automáticamente el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento y el motor se apagará solo. Cuando se active la protección contra sobrecargas, desenchufa la mezcladora de la toma de corriente durante al menos 15 minutos para que la unidad se enfríe. Gira el selector de control de velocidad a la posición OFF, conecta la mezcladora a la toma de corriente y úsala normalmente.

**Se oye ruido cuando el batidor espátula está mezclando**

- Cuando los ingredientes están en el recipiente de mezcla, el batidor espátula puede hacer un ligero ruido al raspar los lados y el fondo del bol. Esto es normal y no debe causar preocupación. No enciendas la mezcladora con el batidor espátula en su lugar si el recipiente de mezcla está vacío. Esto hará que el batidor espátula haga un ruido fuerte al raspar el recipiente.



## Garantía

### **GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS Y GARANTÍA MOTORA LIMITADA DE 5 AÑOS**

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años para todas las piezas del producto y 5 años para el motor, 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, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción 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](http://www.sageappliances.com).

*the Bakery Boss™*



PT MANUAL RÁPIDO

**Sage®**



## Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 5 Componentes
- 7 Montagem
- 8 Funções
- 9 Cuidados e limpeza
- 9 Resolução de problemas
- 11 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](http://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 utilização doméstica. 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, desligue o cabo da tomada de alimentação e desligue a tomada de alimentação 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 aceda a [sageappliances.com](http://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 a utilização 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. O aparelho só irá funcionar se estiver montado corretamente.
- 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.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não coloque parte nenhuma do aparelho no forno micro-ondas.
- Não opere o aparelho seguidamente em cargas pesadas por mais de 3 minutos.
- Se um objeto, como uma colher ou espátula, cair na taça durante a mistura, certifique-se imediatamente de que o botão de controlo de velocidade está na posição **DESLIGADO**, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada elétrica e remova o objeto.
- Assegure-se que o motor e o batedor, varetas ou o gancho para massa tenham parado completamente antes de desmontar.
- Remova sempre o batedor, as varetas ou gancho para massa do aparelho antes de limpar.
- Certifique-se de que o botão de controlo de velocidade está na posição **DESLIGADO**,

o aparelho está desligado da tomada elétrica e remova o objeto antes de desbloquear a cabeça do motor da batedeira e passar para a posição vertical. O batedor, as varetas ou o gancho para massa devem ser libertados da cabeça do motor da batedeira antes de remover o alimento processado da taça da batedeira e do batedor, varetas ou gancho para massa.

- Certifique-se de que a cabeça do motor do misturador está bloqueada na posição horizontal (fechada) quando não estiver a ser utilizada e antes de armazenar.



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 coloque a ficha elétrica, o cabo ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



## Componentes



- |                                            |                                                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| A. Botão para libertar inclinação          | H. Pegas Sage® Assist™                            |
| B. Cabeça do motor                         | I. Iluminação da taça                             |
| C. Tecnologia de sensores de carga         | J. Proteção contra salpicos                       |
| D. Faixa do indicador da tarefa de mistura | K. Taça de mistura de vidro - 4,7 litros          |
| E. Botão de controlo de 12 velocidades     | L. Taça de mistura de aço inoxidável - 3,8 litros |
| F. Temporizador LCD                        | M. Tampa de vedação (não mostrada)                |
| G. Armazenamento interno do cabo           | N. Espátula (não mostrada)                        |

**CE** Informação de tensão  
220-240 V ~50 Hz 1200 W



**Batedor plano para misturas normais a pesadas  
(Velocidade 1-9):**

- Massas de bolo pesadas e massa de biscoito
- Massa de pastelaria
- Puré de batatas



**Batedor de varetas para incorporar ar nas misturas  
(Velocidade 10-12):**

- Ovos
- Claras
- Natas
- Esponja, chiffon ou bolos de anjo
- Merengues e pavlova
- Molhos e coberturas



**Gancho para massa para misturar e amassar massas  
com fermento (Velocidade 1-3):**

- Pão
- Rolos
- Pizza
- Focaccia
- Bolos e pães doces levedados



**Batedor de espátula para manteiga cremosa e açúcar,  
ingredientes de mistura pegajosos ou claras batidas  
em castelo nas misturas (Velocidade 1-9):**

- Glacé e cobertura
- Cheesecakes
- Manteigas com aroma
- Massas de muffins
- Creme de manteiga e açúcar, queijo mascarpone, queijo em creme, creme de leite
- Massas de bolo leves e massa de biscoito



# Montagem

## Antes da primeira utilização

Remova qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar a batedeira pela primeira vez. Certifique-se de que o seletor de controlo de velocidade está na posição desligada, a batedeira está desligada na tomada e o cabo de alimentação desconectado.

Lave a taça e as ferramentas de mistura em água morna e detergente com um pano macio. Enxague e deixe secar devidamente.

A taça e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

É possível que o motor liberte odores quando utilizar o aparelho pela primeira vez. Isto é normal e dissipa-se com a utilização.

## Instalar a taça

1. Coloque a batedeira numa bancada seca e nivelada. A cabeça do motor da batedeira deve estar na posição horizontal (fechada) quando a mover.
2. Ao baixar ou levantar a batedeira, segure sempre a cabeça do motor com a outra mão para evitar que caia.

3. Para remover ou inserir o copo de mistura, a cabeça do motor da batedeira deve ser levantada e bloqueada na posição aberta. Levante a cabeça do motor da batedeira pressionando o botão RELEASE (Libertar).



4. Levante a cabeça do motor até que se incline para trás e bloqueie na posição aberta.



5. Insira a taça na reentrância de bloqueio e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que se encaixe firmemente no devido lugar.

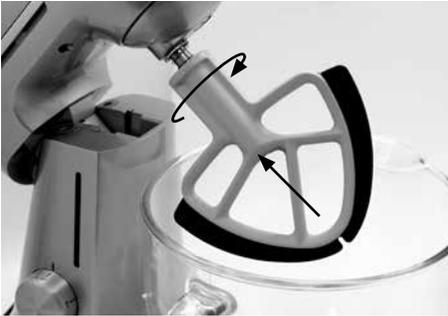




## Funções

### Instalar ferramentas para misturar e bater

1. Levante a cabeça do motor pressionando o botão **RELEASE** (Libertar).
2. Alinhe a ranhura na parte superior do acessório de mistura com o pino de bloqueio no eixo da cabeça do motor da batedeira.
3. Empurre o acessório para cima e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que bloqueie firmemente no pino de bloqueio do eixo. Empurre para cima e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para remover.



4. Baixe a cabeça do motor pressionando o botão **LIBERTAR** e baixe suavemente até que bloqueie na posição fechada.
5. Levante a cabeça da batedeira e deslize a cobertura entre a cabeça da batedeira e o batedor. Baixe a cabeça da batedeira e posicione a proteção de salpicos na parte superior da taça.



### AVISO

Evite o contacto com o batedor/varetas/gancho para massa durante o funcionamento. Mantenha as mãos, cabelo, vestuário, espátulas e outros utensílios fora do caminho para prevenir a ocorrência de lesões pessoais ou danos na batedeira.

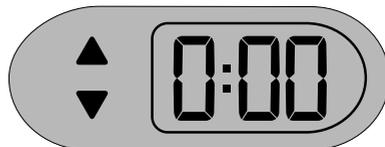
### TRABALHAR COM A BATEDEIRA

1. Certifique-se que o cabo de alimentação está desconectado e o botão de controlo de velocidade está na posição **DESLIGADO**.
2. Monte a taça e a ferramenta para misturar/bater, conforme indicado na secção anterior.
3. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
4. Comece sempre a misturar selecionando uma definição de baixa velocidade no botão de controlo de velocidade. Começando com uma velocidade baixa, evita os salpicos dos ingredientes. Aumente a velocidade conforme adequado para a tarefa de mistura. A definição de velocidade pode ser ajustada durante a operação. Se necessário, pare a batedeira durante a operação e raspe qualquer mistura de alimentos nas paredes laterais da taça com uma espátula.
5. Não ligue a batedeira com o batedor de espátula instalado se a taça estiver vazia. Isto causa um ruído alto quando o raspador de espátula raspa na tigela.
6. Com cargas mais pesadas ou mais tempo de mistura, a cabeça do motor pode ficar quente. Isto é normal e não deve causar preocupações.

### Contador e cronómetro

O temporizador serve para medir o tempo de mistura, facilitando a obtenção de resultados consistentes.

Defina o temporizador usando os botões de seta ao lado do LCD.





## Cuidados e limpeza

### Cabeça do motor e base de mistura

Não lave ou mergulhe a cabeça do motor ou a base da batedeira em água. Não permita que água ou outros líquidos entrem no equipamento, pois pode resultar em danos.

Limpe 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 ou produtos de limpeza na taça, batedor plano, gancho para massa ou varetas, pois podem riscar a superfície. Utilize apenas água morna e detergente com um pano macio.

Não deixe de molho acessórios durante longos períodos de tempo, por exemplo, várias horas ou durante a noite, pois pode danificar o acabamento.

### Taça e acessórios

Lave a taça e os acessórios (batedor, batedor de espátula, varetas e gancho para massa) com água morna com sabão e um pano macio ou uma escova de cerdas macias. Enxague e deixe secar devidamente. Evite esfregões ou produtos de limpeza abrasivos, visto que podem riscar a superfície.

### Máquina de lavar louça

A taça em aço inoxidável, batedor, batedor de espátula e gancho para massa podem ser lavados na máquina de lavar louça num ciclo de lavagem normal. Coloque o batedor de espátula apenas na prateleira superior. A Sage® recomenda apenas a lavagem à mão da taça de vidro e varetas.



## Resolução de problemas

### Interrupção de segurança da cabeça do motor

A batedeira é equipada com uma interrupção de segurança da cabeça do motor. Se a cabeça da batedeira for levantada a qualquer momento enquanto o motor estiver ligado, a interrupção de segurança desliga automaticamente o motor e colocará a batedeira em modo de espera.

Para reiniciar o motor dentro de 5 minutos, baixe a cabeça da batedeira na posição horizontal (fechada) e rode o botão de volta para a definição de velocidade desejada. Irá retomar a mistura e o temporizador recomeçará a contagem.

Para reiniciar o motor após 5 minutos ou mais, baixe a cabeça do motor e rode o botão para DESLIGADO e depois de volta à velocidade desejada.

O temporizador inicia a contagem desde 0.

Para desligar a batedeira (em vez de reiniciar), rode o botão para DESLIGADO e desconecte-o da tomada.

## PROBLEMA

## SOLUÇÃO FÁCIL

**A máquina não funciona quando é LIGADA**

- Certifique-se sempre de que o botão de controlo de velocidade está na posição DESLIGADO antes de iniciar.
- O dispositivo de proteção contra sobrecarga de temperatura (corte térmico) não foi repostado automaticamente, deixe arrefecer durante mais tempo.

**Não consegue definir o tempo no temporizador de contagem decrescente**

- Certifique-se sempre que o botão de controlo de velocidade está na posição DESLIGADO antes de tentar definir o tempo no temporizador.

**A batedeira desliga-se de repente durante a mistura**

- A batedeira está sob pressão por sobrecarga ou encravada. A batedeira ativa automaticamente o dispositivo de proteção de sobrecarga e a unidade desliga-se automaticamente. Caso isto ocorra, verifique o ecrã do temporizador para obter um código de erro e consulte mais detalhes sobre a sua causa.

**A mensagem de erro "E1" está a piscar no ecrã de contagem crescente/decrescente**

- A batedeira para automaticamente de funcionar se o motor estiver encravado. Caso isto ocorra, a mensagem de erro "E1" pisca no ecrã de contagem crescente/decrescente. É uma função de segurança eletrónica. Normalmente, é o resultado do excesso de ingredientes processados ao mesmo tempo. Tente remover alguns dos ingredientes da taça. Para continuar a misturar, rode o botão de controlo de velocidade para a posição desligada e desconecte a batedeira da tomada elétrica. Em seguida, conecte a batedeira na tomada e utilize normalmente.

**A mensagem de erro "E2" está a piscar no ecrã de contagem crescente/decrescente**

- Pode indicar que o motor teve um sobreaquecimento com carga excessiva. A batedeira está equipada com um dispositivo de segurança de reposição automática que evita o sobreaquecimento do motor com cargas excessivas. Se ocorrer sobreaquecimento, a batedeira ativa automaticamente o dispositivo de proteção de sobrecarga e a unidade desliga-se automaticamente. Quando a proteção contra sobreaquecimento for ativada, desconecte a batedeira da tomada pelo menos 15 minutos para permitir que a unidade arrefeça. Rode o botão de controlo de velocidade para a posição DESLIGADO, conecte a batedeira na tomada e utilize normalmente.

**Ouve-se um barulho quando o batedor de espátula está a misturar**

- Quando os ingredientes estão na taça, o batedor de espátula pode fazer um leve ruído ao raspar nas paredes laterais e na parte inferior da taça. Isto é normal e não deve causar preocupações. Não ligue a batedeira com o batedor de espátula instalado se a taça estiver vazia. Isto causa um ruído alto quando o batedor de espátula raspa na tigela.



## Garantia

### **GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS E GARANTIA LIMITADA DO MOTOR DE 5 ANOS**

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos para todas as peças do produto e de 5 anos para o motor do produto 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](http://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

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,  
Deutschland  
Deutschland: 0800 505 3104  
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland  
1800 932 369

ITL

Italy  
800 909 773

BEL

Belgium  
0800 54 155

NLD

Netherlands  
0800 020 1741

LUX

Luxembourg  
0800 880 72

CHE

Switzerland  
0800 009 933

ESP

Spain  
0900 838 534

POR

Portugal  
0800 180 243

NO

Norway  
80 024 976

SE

Sweden  
0200 123 797

DK

Denmark  
080 820 827

FI

Finland  
0800 412 143

# Sage®

[www.sageappliances.com](http://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 Perfectionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria contínua 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 varsinainen tuote.

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

Copyright BRG Appliances 2021

BEM825/SEM825 UG6 C21