

# the Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



EN USER GUIDE

FR GUIDE UTILISATEUR

IT MANUALE UTENTE

PT MANUAL DO UTILIZADOR

DE HANDBUCH

NL HANDLEIDING

ES GUÍA DEL USUARIO

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage®



## CONTENTS

- 2 Sage® recommends safety first
- 7 Components
- 8 Control Panel
- 9 Functions
- 11 Quick Start Guide
- 25 Care & Cleaning
- 26 Troubleshooting
- 28 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 PDF user guide is available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Always insert the connector of the power cord into the appliance inlet fully and locking the power cable at securing clip before inserting power plug into the power outlet and switching on the appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The appliance must be used

on a properly grounded outlet. If you are unsure the power outlets are properly grounded, please consult an electrician.

- Do not, under any circumstance, modify the power plug or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- When the machine is plugged in or after an operation is completed, the machine will enter the standby mode (the standby power is lower than 0.8W). The LCD screen displays the standby icon.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch off the appliance and unplug from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Position the appliance on a clean, stable, heat resistant, level, dry surface away from the countertop edge or table, and do not operate on or near a heat source such as electric burner, heated oven, or gas hob.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven: Minimum space of 10 cm (4 inches) on either side of the oven and 15 cm (6 inches) minimum space from the top of the oven are recommended.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces. To avoid burns and scalds, keep children away. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included grilling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans, or dishes on the glass door.
- The oven glass door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could later shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance; the use



of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock, or injury.

- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The consumer can conduct cleaning and general maintenance, but any service maintenance, damage and repair should be performed at an authorised Sage service center.
- Improper use of the appliance; incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty for any damages can be accepted.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray:
  - Turn OFF the oven,
  - Allow the oven to cool completely and then remove the power cord from the power outlet.
  - Remove the crumb tray and clean with warm soapy water.
  - Dry the tray completely before inserting it securely back in place.

- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content, such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods or cooking them for extended periods of time or at high temperatures may cause them to catch fire, creating a fire risk. If a fire occurs, keep the oven door closed, turn off the oven, and unplug it from the power outlet. The flame will usually self-extinguish. Do not leave the oven unattended until the fire is completely out and the oven has cooled down.
- Always use the oven as directed for cooking different types of foods, such as using a pizza pan when cooking a pizza. Please do not cook pizzas or similar food directly on the oven's wire rack, as melted cheese, fat, and other ingredients may drop onto the heating elements, creating a potential fire risk.



## **WARNING**

### **TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:**

- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.

- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.
- Only use a 25 Watt maximum, 120V, G9 type oven bulb with UV filter.
- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage the bulb.
- Do not look directly at a glowing bulb.
- Do not remain in the light if skin feels warm.
- Keep bulb away from materials that may burn.
- The bulb gets hot quickly. Only ever use the light button to turn on the light.
- Do not operate the light if the bulb housing, glass cover, UV filter or enclosure are missing or damaged.



### **WARNING HOT SURFACE**

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.



To protect against, fire, electric shock; do not immerse the power cord,

power plug or appliance in water or any other liquid.



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.



### **CAUTION**

Do not submerge in water or any liquid.

### **Power Management Function**

This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO.



To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use.

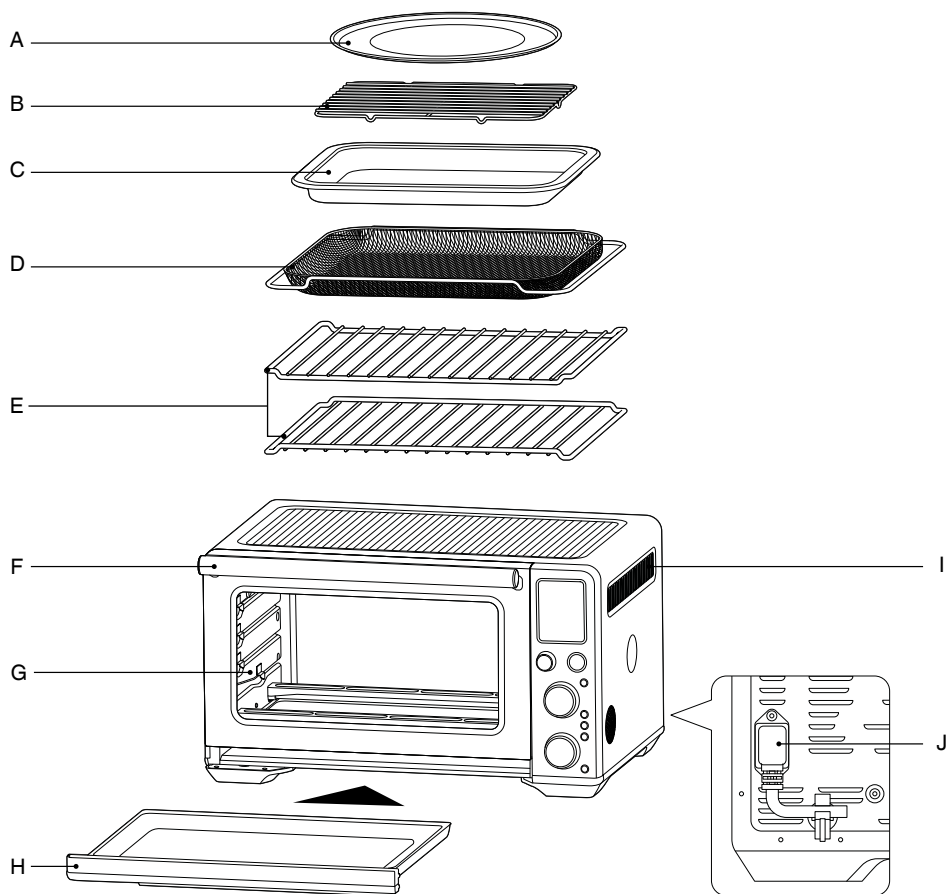
For details, please refer to online information by scanning the QR Code\*.

\*The QR code will only be activated after 9/5/2025

# **FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## COMPONENTS



### Oven Accessories

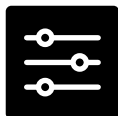
- A. 30 cm (12 in) non-stick pizza pan
- B. Grilling rack
- C. 28 x 33.5cm enamel roasting pan
- D. Air fry basket
- E. Oven rack (2x)

- F. Door handle
- G. Oven light
- H. Crumb tray
- I. Ventilation slots
- J. Removable power cord

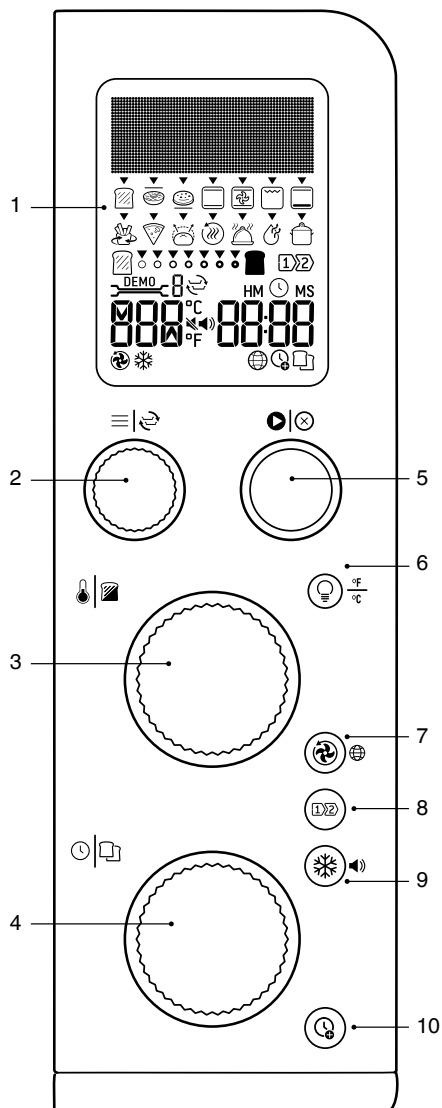


### Rating Information

220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W



# CONTROL PANEL



1. LCD screen
2. ≡|↻ Function Dial / Rotate Remind / Confirm Button
3. 🌡️|🍲 temperature / Darkness Dial
4. 🕒|📄 Time / Slices Dial
5. ⏻|⏻ Start / Stop Button
6. 💡 Oven Light / temperature Conversion Button
7. 🌀|🌐 Convection / Language Button
8. 1/2 Phase Cook Button
9. ❄️|🔊 Frozen / Adjust Volume Button
10. 🕒|🔊 A Bit More Button



## FUNCTIONS

### PREPARING THE OVEN

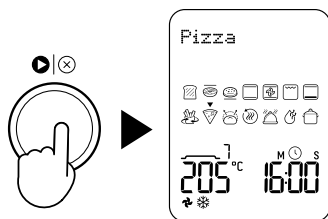
Before first use, please run the oven empty for 16 minutes to remove protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapours. These vapours are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire racks, grilling rack, roasting pan, air fry basket and pizza pan from the packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above.
4. Insert the crumb tray into the oven.
5. Unwind the power cord completely and connect the end of the power cord to the back of the oven, and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. Set desired language. Refer to Language Selection on page 13.
7. Turn the Function  dial to the right until the indicator reaches the Pizza function.
8. Press the start/stop  button. The button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the oven alert will sound.
9. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'. Once the oven has completed the preheating cycle, an alert will sound.
10. The timer will be displayed and automatically begin to count down.
11. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

### ELEMENT IQ™

The Sage Smart Oven™ Air Fryer XL features Element IQ™, a cooking technology that creates the ideal environment for the food you're cooking. It steers power where and when it's needed and creates the right kind of heat, whether even or intense.

Each of the oven's functions is preset with our recommended heating element configurations and temperatures, that are based on recipes and testing. However, we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste.



## OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

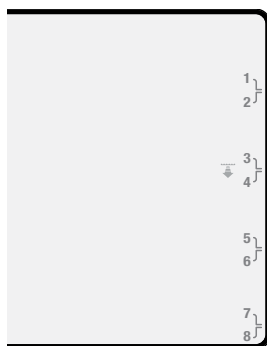
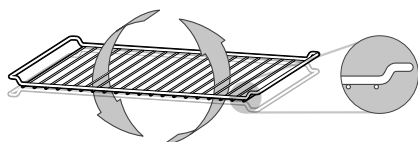
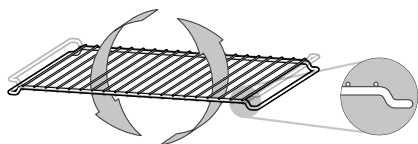
| ≡ FUNCTION                                                                                          | SUGGESTED RACK POSITION | PRESETS                    | PREHEAT | RANGE                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOAST</b>       | 3-4                     | Darkness = 4<br>Slices = 4 | No      | Darkness = 1 to 7<br>Slices = 1 to 9                                                                  |
|  <b>BAGEL</b>       | 3-4                     | Darkness = 4<br>Slices = 4 | No      | Darkness = 1 to 7<br>Bagels = 1 to 9                                                                  |
|  <b>CRUMPET</b>     | 3-4                     | Darkness = 3<br>Slices = 4 | No      | Darkness = 1 to 7<br>Slices = 1 to 10                                                                 |
|  <b>BAKE</b>        | 6                       | 165 °C<br>30:00 min        | Yes     | 50 °C to 250 °C<br>up to 72:00 hrs                                                                    |
|  <b>ROAST</b>       | 7                       | 205 °C<br>1:00 hr          | Yes     | 50 °C to 250 °C<br>up to 72:00 hrs                                                                    |
|  <b>GRILL</b>       | 1-2                     | Hi<br>10:00 min            | Yes     | Low – Med – Hi<br>30 sec up to 20 min                                                                 |
|  <b>BOTTOM BAKE</b> | 7-8                     | 205 °C<br>18:00 min        | Yes     | 50 °C to 250 °C<br>up to 72:00 hrs                                                                    |
|  <b>AIRFRY</b>      | 3                       | 205 °C<br>18:00 min        | Yes     | 100 °C to 250 °C<br>from 1 min up to 1 hr                                                             |
|  <b>PIZZA</b>       | 7                       | 205 °C<br>16:00 min        | Yes     | 100 °C to 250 °C<br>up to 8:00 hrs                                                                    |
|  <b>PROOF</b>       | 7                       | 29 °C<br>1:00 hr           | Yes     | 27 °C to 38 °C<br>from 1 min up to 72:00 hrs                                                          |
|  <b>REHEAT</b>    | Various                 | 165 °C<br>15:00 min        | No      | 70 °C to 250 °C<br>up to 8:00 hrs                                                                     |
|  <b>KEEP WARM</b> | Various                 | 70 °C<br>1:00 hr           | No      | 45 °C to 120 °C<br>from 1 min up to 72:00 hrs                                                         |
|  <b>DEHYDRATE</b> | 3                       | 52 °C<br>12:00 hrs         | No      | 30 °C to 80 °C<br>from 1 min up to 72:00 hrs                                                          |
|  <b>SLOW COOK</b> | 8                       | Low<br>8:00 hrs            | No      | Low – Hi only<br>(70 °C to 200 °C)<br>Low = 4:00 hrs up to 72:00 hrs<br>Hi = 2:00 hrs up to 12:00 hrs |

## i

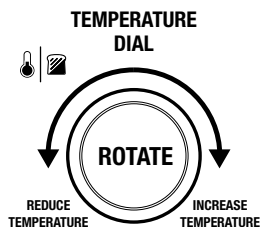
# QUICK START GUIDE

## OPERATING YOUR SAGE OVEN

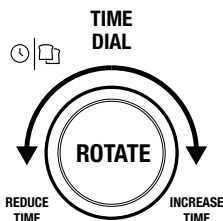
1. Insert the wire rack into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the right-hand side of the oven door window. There are four groove positions. The rack can be inserted either facing upwards or downwards to allow two rack positions for each groove.



2. Turn the Function / Confirm  $\equiv$  |  $\odot$  dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. Turn the temperature  $\downarrow$  |  $\uparrow$  dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.



4. The screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the time  $\odot$  |  $\odot$  dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time.



5. For settings without a preheat cycle (Toast, Bagel, Crumpet, Grill, Proof, Reheat, Warm, Dehydrate, Slow Cook), place the food directly on the wire rack or on the included air fry basket, pizza pan, grilling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centred in the oven for the most even cooking.
6. Close the oven door.
7. Press the start/stop  $\odot$  |  $\odot$  button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
8. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
9. For settings that feature a preheat cycle (Bake, Bottom Bake, Air Fry, Roast, Pizza), press the start/stop  $\odot$  |  $\odot$  button before placing food in the oven. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate 'PREHEATING' while the oven is heating up.

a) When the oven is ready for use, the 'PREHEATING' will disappear, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry basket, pizza pan, grilling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centred in the oven for the most even cooking.

b) Close the oven door.

c) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

10. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



## NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button. This will cancel the cycle and the button backlight will illuminate blue.



## NOTE

Press the convection  button to choose between no convection, convection and super convection. Convection and super convection may adjust the temperature to compensate for the faster air flow. Super convection will deliver a crispier food result.

## LANGUAGE SELECTION

When the oven is being operated for the first time, it will allow you to select the desired language.

Turn the temperature  or time  dials (clockwise or anticlockwise) to select the desired language, then press the start/stop  button to confirm your selection. If the desired language is not confirmed within 5 minutes, the oven will automatically save the default language.

In the event the selected language needs to be changed, press the convection  button for 3 seconds. The LCD screen will display the languages selection. Turn the temperature  or time  dials (clockwise or anticlockwise) to select the desired language, then press the start/stop  button to confirm your selection. If the desired language is not confirmed within 5 minutes, the oven will automatically go back to the previously saved language.

The check mark icon  indicates selected language.

## DOOR SENSOR

If the door is opened during cooking, the timer will pause and the light will turn on.

When the door is closed, the timer will resume counting down and the light will stay on for 30 seconds before turning off. If the door

is open for longer than 10 minutes during cooking the heaters will turn off.

## MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

When the wire rack is inserted into rack position 3 or 4, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your food.

Always open the door slowly when the wire rack is in this position to prevent the rack from ejecting too quickly.

## BUZZER VOLUME

Press and hold the frozen  button for 3 seconds to activate the volume selection. Use any of the dials to select the oven buzzer volume to low or high. To confirm selection press the start/stop  button.

## ROTATE REMIND

When cooking food on multiple racks at one time use the rotate remind  feature to remind you to switch the position of food in the oven for the most even, consistent results. Rotate remind is available for the following functions: Bake, Bottom Bake, Roast, Warm, Proof, Pizza, Air Fry, Reheat, and Dehydrate.

1. Turn the confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
2. Press the confirm  dial. '⌂' will display on the LCD screen.
3. Follow the steps for the function you selected and begin cooking your food.
4. When it is time to switch rack positions, the rotate remind alert will sound and '⌂' will flash on the screen. The rotate remind alert will continue to sound every 30 seconds until the door is opened or the confirm  dial is pressed to disable the feature.



## NOTE

When cooking food on baking pans or other cooking vessels on multiple wire racks, it is suggested to leave enough room between racks and avoid using the top rack position due to proximity to the heating elements.



In most cases, rack positions 3 and 7 or 4 and 8 will give the best results. When using air fry/dehydrate baskets it is not necessary to leave space between rack positions.

## A BIT MORE™

Use A BIT MORE™ when cooking is finished, and your food is not quite cooked or hot enough.

For example: Bagel Function

1. Turn the confirm  $\equiv$  dial until the indicator on the LCD screen reaches the bagel function.
2. Adjust the darkness setting.
3. Select the number of bagel halves.
4. Press the start/stop  $\bullet \odot$  button to start the bagel toasting process.
5. At the end of the toasting process, if you think the food requires additional cooking time; close the oven door and press the A BIT MORE™ button to add a bit more cooking time. The timer will start to count down.



## NOTE

The A BIT MORE™ function will not activate if there is no previous cooking function performed.

## PHASE COOK

Use the  PHASE COOK button to program 2 back to back cooking functions. The functions available for Phase Cook are BROIL, BAKE, ROAST, WARM and PIZZA.

1. Press the PHASE COOK button. 'PHASE COOK' will appear on the LCD screen, along with the available functions.
2. An arrow will blink above the '1', indicating you are programming the first phase of cooking.
  - a) Turn the  $\equiv$  Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
  - b) Turn the  $\updownarrow$  Temperature dial to adjust the cooking temperature. Turn the  $\odot \square$  Time dial to adjust the cooking time.
  - c) Press the  $\equiv$  Function / Confirm or  $\bullet \odot$  Start / Stop dial to confirm the first cooking phase.
3. The arrow will now blink above the '2', indicating you are programming the second phase of cooking.
  - a) Turn the  $\equiv$  Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.

- b) Turn the  $\updownarrow$  Temperature dial to adjust the cooking temperature. Turn the  $\odot \square$  Time dial to adjust the cooking time.
  - c) Press the  $\equiv$  Function / Confirm dial to confirm the second cooking phase.
4. Press the  $\bullet \odot$  Start / Stop button to activate the first function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The functions for both phases will display on the LCD screen with an arrow next to the first phase.
  5. When the first cooking phase completes, the second one will automatically start. At the end of the second cooking phase, the oven alert will sound. The  $\bullet \odot$  Start / Stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## PRESET FUNCTIONS:

### TOAST FUNCTION

The Toast function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

1. Insert the wire rack into rack position 4.
2. Position bread slices as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function / Confirm  $\equiv$  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Toast  function. The LCD screen indicates the preset darkness setting of '4', and the preset number of slices at '4'.



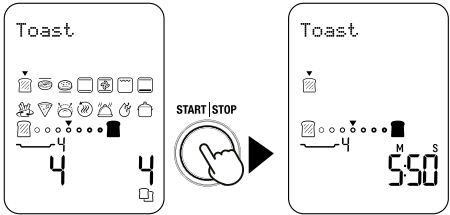
- The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
  - The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the temperature dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

AS A GENERAL GUIDE:

| Desired toast color | Setting   |
|---------------------|-----------|
| Light               | 1 or 2    |
| Medium              | 3, 4 or 5 |
| Dark                | 6 or 7    |

The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '9'.

- Press the start/stop button to start the Toast function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the time dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop button.



- At the end of the toast cycle, the oven alert will sound. The start/stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

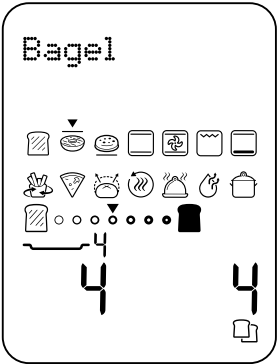
NOTE

The cooking time is dependent on a number of variables including the temperature in the oven, so the time may vary, even with the same color and slices settings. This is in order to achieve consistent results.

**BAGEL FUNCTION**

The Bagel function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting crumpets or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

- Insert the wire rack into rack position 4.
- Position bagel halves with cut side facing upwards as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
- Close the oven door.
- Turn the Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches the Bagel . The LCD screen indicates the preset darkness setting of '4', and the preset number of bagel halves at '4'.

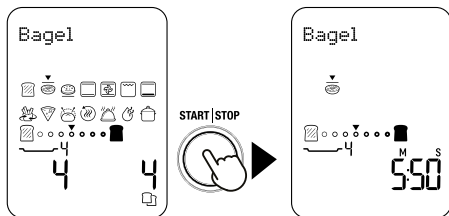


- The darkness setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the toasting cycle.
  - The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the temperature dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move to indicate the selected setting.

| Desired toast color | Setting   |
|---------------------|-----------|
| Light               | 1 or 2    |
| Medium              | 3, 4 or 5 |
| Dark                | 6 or 7    |

The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase it. The number of bagel halves ranges from '1' to '10'.

- Press the start/stop  button to start the Bagel function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.



- At the end of the bagel cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## NOTE

The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to get crisp while the crust is only lightly toasted.

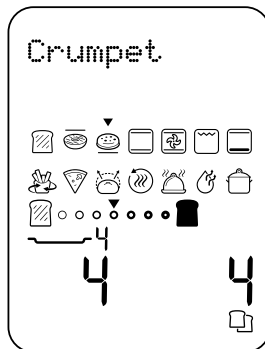
If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the Toast function to toast your cut bagel.

## CRUMPET FUNCTION

The Crumpet function directs more heat on the top elements in order to brown and crisp one side more than the other. The top of the crumpet can be placed facing up or down, depending on what side you prefer to be more crisped.

- Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into rack position 3.
- If toasting 1–3 crumpets, centre on the wire rack. If toasting 4–6 crumpets, evenly space them with 2–3 crumpets at the front of the wire rack and 2–3 crumpets at the back of the rack.
- Close the oven door.

- Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Crumpet  function. The LCD screen indicates the preset darkness setting of '4', and the preset number of crumpets at '4'.



- The darkness setting and number of crumpets can be adjusted before or during the toasting cycle.

- The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the temperature  dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move to indicate the selected setting.

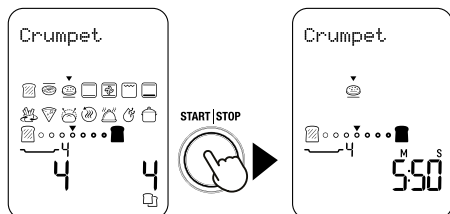
## AS A GENERAL GUIDE:

| Desired toast colour | Setting    |
|----------------------|------------|
| Light                | 1 or 2     |
| Medium               | 3, 4, or 5 |
| Dark                 | 6 or 7     |

- The number of crumpet halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to the left to reduce the number of crumpet halves, or to the right to increase it. The number of crumpet halves ranges from '1' to '9'.

- Press the start/stop  button to start the Crumpet function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

- The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the crumpet cycle by turning the time dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop button.



- At the end of the crumpet cycle, the oven alert will sound. The start/stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## NOTE

It is recommended to place the bottom of the crumpet facing upwards, towards the top heating elements. This allows the bottom of the crumpet to get crisp while the top is only lightly toasted. If you like your crumpets equally crisp on both top and bottom, it is recommended using the TOAST function.

## BAKE FUNCTION

The Bake function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking prepackaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

- Insert the wire rack into rack position 6. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to rack position 5.
- Close the oven door.
- Turn the Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches the Bake function. The LCD screen indicates the preset temperature of '165 °C', and the preset time of '30:00 MIN/SEC'. The preset convection setting will also be displayed.
- The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.
  - The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature dial to adjust the baking temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.

- Turn the time dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

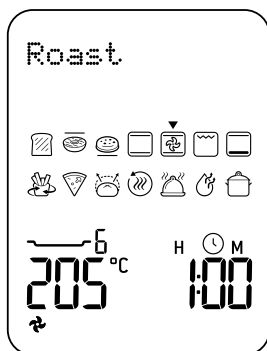
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | up to 4 hours  |
| 150 °C - 200 °C | up to 8 hours  |
| 100 °C - 150 °C | up to 12 hours |
| <100 °C         | up to 72 hours |

- Press the start/stop button to activate the Bake function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'.
- Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
- Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding temperature and time dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop button.
- At the end of the bake cycle, the oven alert will sound. The start/stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## ROAST FUNCTION

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

- Insert the wire rack into rack position 6.
- Close the oven door.
- Turn the Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches the Roast function. The LCD screen indicates the preset temperature of '205 °C', and the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset convection setting will also be displayed.



4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.
  - a) The roasting temperature is displayed on the LCD screen. Turn the temperature  $\uparrow/\downarrow$  dial to adjust the roasting temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.
  - b) Turn the time  $\odot/\square$  dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

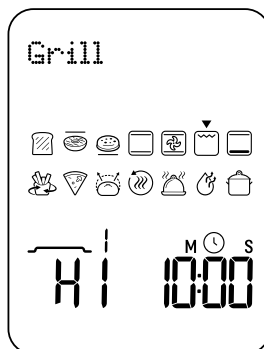
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | up to 4 hours  |
| 150 °C - 200 °C | up to 8 hours  |
| 100 °C - 150 °C | up to 12 hours |
| <100 °C         | up to 72 hours |

5. Press the start/stop  $\bullet/\odot$  button to activate the Roast function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the corresponding temperature  $\uparrow/\downarrow$  and time  $\odot/\square$  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  $\bullet/\odot$  button.
9. At the end of the roast cycle, the oven alert will sound. The start/stop  $\bullet/\odot$  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## GRILL FUNCTION

The Grill function is ideal for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat, poultry and fish, sausages and vegetables. Grilling can also be used to brown the tops of casseroles, gratins and desserts.

1. Insert the wire rack into either rack position 1 or 2.
2. Insert the included grilling rack into the roasting pan. Place food on the assembled grilling rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function / Confirm  $\equiv/\rightarrow$  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Grill  function. The LCD screen indicates the preset power level 'HIGH', and the preset time of '10:00 MIN/SEC'.



5. The grilling power level and time can be adjusted before or during the grilling cycle.
  - a) The grilling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  $\uparrow/\downarrow$  dial to adjust grilling to one of three power levels: 'HIGH', 'MED' and 'LOW' GRILL.
  - b) The grilling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  $\odot/\square$  dial to adjust the time up to 20 minutes.
6. Press the start/stop  $\bullet/\odot$  button to activate the Grill function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

- The timer will be displayed and automatically begin to count down. The power level and time can be adjusted during the grilling cycle by turning the corresponding temperature and time dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop button.
- At the end of the grill cycle, the oven alert will sound. The start/stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## BOTTOM BAKE FUNCTION

The Bottom Bake function emits heat from below, that ensures the base is cooked through. This function is ideal for baking cookies, pastry cases or pies for crispy textures. The bottom bake function is also ideal for roasting or baking crusty bread.

- Insert the wire rack into rack position 6.
- Close the oven door.
- Turn the Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches the Bottom Bake function. The LCD screen indicates the preset temperature of '205 °C', and the time preset of '1:00 HR'. The preset convection setting will also be displayed.



- The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.
  - Turn the temperature dial to adjust the baking temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.
  - Turn the time dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | up to 4 hours  |
| 150 °C - 200 °C | up to 8 hours  |
| 100 °C - 150 °C | up to 12 hours |
| <100 °C         | up to 72 hours |

- Press the start/stop button to activate the BOTTOM BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
- Once the oven has finished preheating, food can be inserted into the oven.
- Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
- After the PREHEATING, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding temperature and time dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop button.
- At the end of the bake cycle, the oven alert will sound. The start/stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## AIR FRY FUNCTION

The Air Fry function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

- Ensure rack position 3, or other desired position for the air fry/dehydrate basket, is empty.
- Close the oven door.
- Turn the Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches the Airfry function. The LCD screen indicates the preset temperature setting of '205 °C', and the preset time of '18:00 MIN/SEC'. The preset super convection setting will also be displayed.



- The Air Fry temperature and time settings can be adjusted before or during the Air Fry cycle.

- a) The Air Fry temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust the Air Fry temperature from 150 °C to a max of 250 °C.
  - b) The Air Fry time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to adjust the time up to a maximum of 1 hour.
5. Press the start/stop  button to activate the Air Fry function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
  6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
  7. Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry/dehydrate basket into rack position. Close the oven door.
  8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the Air Fry cycle by turning the corresponding temperature  and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.
  9. At the end of the Air Fry cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) use roasting pan instead of air fry/dehydrate basket to prevent the oil dripping. Discard excess oil in between the batches.



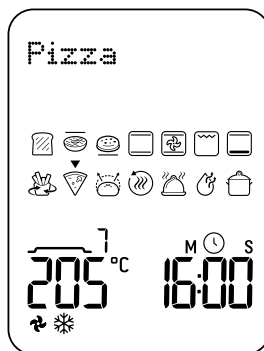
## NOTE

You can fit a total of 4 air frying/dehydrating baskets in this oven. Visit [www.sage.com](http://www.sage.com) for more information on purchasing additional air fry/dehydrate baskets.

## PIZZA FUNCTION

The Pizza function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Close the oven door.
3. Turn the confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Pizza function. The LCD screen indicates the preset pizza temperature of '205 °C', and the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset convection  and frozen  settings will also be displayed.



4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.
  - a) The pizza temperature  is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust from minimum temperature of 150 °C to a maximum of 250 °C.
  - b) Turn the time  dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

150 °C - 250 °C

up to 1:00 HR

5. Press the start/stop  button to activate the Pizza function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the pizza cycle by turning the corresponding temperature  and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.
9. At the end of the pizza cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## NOTE

If using the included pizza pan, place it in the oven during the preheating cycle for the best result. Carefully place pizza on the heated pizza pan.

## A NOTE ON PIZZA STONES

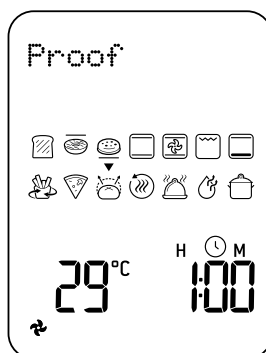
When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door.
4. Turn the confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Pizza function. The LCD screen indicates the preset pizza temperature of '205 °C', and the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset convection  and frozen  settings will also be displayed.
5. Press the start/stop  button to activate the Pizza function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound.
7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
8. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
9. Open the oven door and carefully place pizza on the heated pizza stone.
10. Select desired pizza temperature, time, convection, and fresh/frozen settings and press the start/stop  button to restart the pizza cycle.

## PROOF FUNCTION

The Proof function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza and other doughs.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Place dough in an oven-proof vessel, cover and place on center of wire rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Proof  function. The LCD screen indicates the preset temperature of '29 °C', and the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset convection  setting will also be displayed.



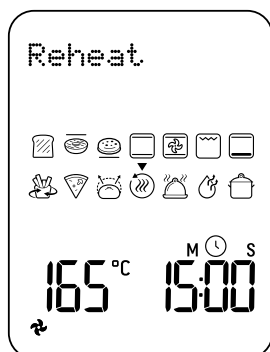
5. The proofing temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the proof cycle.
  - a) The proofing temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust the proofing temperature from 27 °C to a max of 38 °C.
  - b) The proofing time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to adjust the time up to 24:00 HR/MIN.
6. Press the start/stop  button to activate the Proof function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the proofing cycle by turning the corresponding temperature and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.
8. At the end of the proof cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## REHEAT FUNCTION

The Reheat function is ideal for gently reheating leftovers without browning or drying them out.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '165 °C', and the preset time of '15:00 MIN/SEC'. The preset convection  setting will also be displayed.



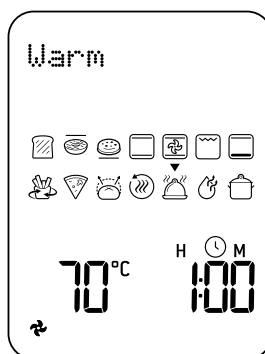
5. The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.
  - a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust the temperature from 70 °C to a maximum of 250 °C.
  - b) The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to adjust the time up to 2 hours for temperatures 70 °C – 250 °C.
6. Press the start/stop  button to activate the Reheat function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding temperature and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.

8. At the end of the reheat cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## WARM FUNCTION

The Warm function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth, 70 °C or above.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Warm  function. The LCD screen indicates the preset temperature of '70 °C', and the preset time of '1:00 HR/MIN'. The preset convection  setting will also be displayed.



5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.
  - a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust the temperature from 45 °C to a maximum of 250 °C.
  - b) Turn the time  dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

Maximum temperature is 150 °C

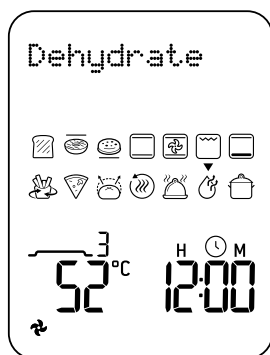
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 100 °C - 150 °C | up to 12 hours |
| <100 °C         | up to 72 hours |

6. Press the start/stop  button to activate the Warm function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding temperature and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.
8. At the end of the warm cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## DEHYDRATE FUNCTION

The DEHYDRATE function combines low and stable heat with maximized airflow to evenly dry out foods without cooking or overheating.

1. Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry/dehydrate basket into rack position 3.
2. Close the oven door.
3. Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Dehydrate  function. The LCD screen indicates the preset dehydrate temperature of '50 °C', and the preset time of '12:00HR/MIN'. The preset convection  setting will also be displayed.



4. The dehydrating temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the dehydrate cycle.
  - a) The dehydrating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature dial to adjust the dehydrating temperature from '30 °C to a maximum of 80 °C'.

- b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to adjust the time up to 72 hours.

5. Press the start/stop  button to activate the Dehydrate function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the dehydrating cycle by turning the corresponding temperature and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button
7. At the end of the dehydrate cycle, the oven alert will sound. The start/stop  button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## TIPS

- Use baking paper on top of the air fry/dehydrate basket when dehydrating foods with strong color to prevent staining.
- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, use the included roasting pan to catch any dripping liquid. Insert a wire rack into rack position 8 and center the roasting pan on the wire rack.

## SLOW COOK FUNCTION

The Slow Cook function has cooking profiles designed for long cook times at low temperatures.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Close the oven door.
3. Turn the Function / Confirm  dial until the indicator on the LCD screen reaches the Slow Cook  function. The LCD screen indicates the preset setting of 'LOW', and the preset time of '8:00 HR/MIN'. The preset convection  setting will also be displayed.



4. The slow cook temperature and time can be adjusted before or during the slow cook cycle.
  - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the temperature  dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LOW' or 'HIGH'.
  - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the time  dial to adjust the time between 4 and 72 hours for 'LOW' and between 2 and 12 hours for 'HIGH'.
5. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
6. Press the start/stop  button to activate the Slow Cook function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'.

7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the cycle by turning the corresponding temperature  and time  dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.
8. At the end of the slow cook cycle, the oven will automatically switch to the Warm function. The LCD screen will display 'Warm' and a keep warm time of '2:00 HR/MIN' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the start/stop  button.



### NOTE

Do not pull the wire rack further than halfway out when inserting or removing cookware from the oven.

Do not allow heavy cookware to rest on the glass when the door is open.



### TIPS

#### TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 13 pounds when empty.
2. Fill cookware to a minimum of  $\frac{1}{2}$  and maximum of  $\frac{3}{4}$  full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than  $\frac{3}{4}$  full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.
4. Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HIGH' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LOW'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.
6. Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly

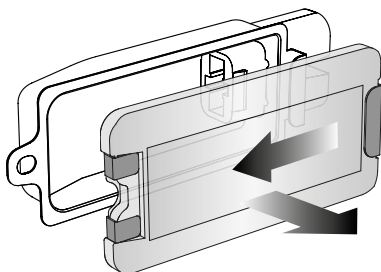
## REPLACING THE OVEN LIGHT



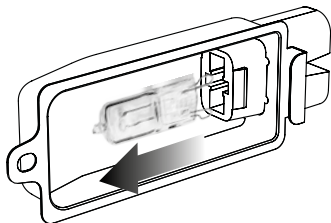
### WARNING

Always unplug oven and let cool before replacing bulb. Only use a 25-Watt, 220-240V, G9 type oven bulb.

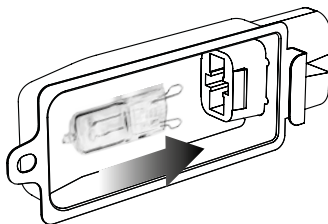
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, slide a spoon into the left side of the light housing and gently lever the glass cover off. Always hold the glass cover with the other hand to prevent the cover from falling and breaking.



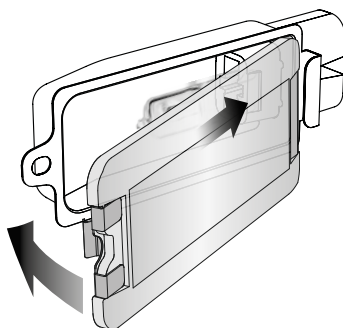
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



4. Use a soft cloth to insert the new bulb. Do not directly touch the surface of the bulb with your fingers as oil from your skin can damage the bulb.



5. To reattach the glass cover, align the metal hook with the left side of the light housing. Slide the opposite end of the glass cover into the metal bracket on the right side of the housing, then push the metal hook into the left side of the housing until it snaps securely into position.



### NOTE

The top of the oven is very hot during and after operation. As a result, storing items on top of the oven is not recommended.

The only exception is the optional Sage Bamboo Cutting Board and Serving Tray that fits in the ribbed section on top of the oven. Visit [www.Sage.com](http://www.Sage.com) for more information.



## CARE & CLEANING

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

### CLEANING THE OUTER BODY AND DOOR

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the LCD surface. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.



### WARNING

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

### CLEANING THE INTERIOR

The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any splattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the quartz heating elements.



### WARNING

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element.

Do not use any type of cleanser or cleaning agents. Do not use any standard oven cleaner to clean the interior of the oven as this will deteriorate the metal surface.

Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

### CLEANING THE CRUMB TRAY

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always reinsert the crumb tray into the oven with the oven door closed after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

### CLEANING THE WIRE RACK, GRILLING RACK, ROASTING PAN AND PIZZA PAN

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

### STORAGE

1. Ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the grilling rack is inserted into the roasting pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top. The only exception is the optional Sage Bamboo Cutting Board and Serving Tray.



# TROUBLESHOOTING

## POSSIBLE PROBLEM EASY SOLUTION

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oven will not switch "ON"</b>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the power plug is securely inserted into the outlet.</li><li>• Insert the power plug into an independent outlet.</li><li>• Insert the power plug into a different outlet.</li><li>• Reset the circuit breaker if necessary.</li></ul>                                                                                                                                                                                         |
| <b>The LCD display light has gone out</b>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible.</li><li>• To re-activate the oven out of standby mode, press the start/stop  button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.</li></ul> |
| <b>The pizza does not cook evenly</b>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 180 degrees for more even darkness.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door</b>                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into the middle rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>I cannot select the Frozen  button</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• The frozen  button is only selectable for the following functions: TOAST, Bagel, BAKE, PIZZA, AIR FRY. When selecting the Frozen  button, this will automatically adjust the cooking time for an optimised food result.</li></ul>                                      |
| <b>Steam is coming out from the oven door</b>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content food such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>The heating elements appear to be pulsing</b>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Element IQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Water is dripping onto counter from under door</b>                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The condensation created from high moisture content food such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (centre of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 30 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.</li></ul>                                         |

## POSSIBLE PROBLEM      EASY SOLUTION

**The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen**

- The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time.
- This is because when the 'preheating' alert sounds, signalling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.

**The LCD screen displays 'E01'**

- The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Sage Consumer Support.

**The LCD screen displays 'E02'**

- The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Sage Consumer Support.

**The LCD screen displays 'E03'**

- The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.
- Call Sage Consumer Support if the 'E03' message continues.

**The LCD screen displays 'E05'**

- The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Sage Consumer Support.

**Temperature are changing when convection button is pressed**

- This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.



# GUARANTEE

## 2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

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



# the Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



DE HANDBUCH

# Sage®



## INHALT

- 30** Bei Sage™ steht Sicherheit an erster Stelle
- 36** Komponenten
- 37** Bedienfeld
- 38** Funktionen
- 40** Schnellstartanleitung
- 56** Pflege und Reinigung
- 58** Störungsbehebung
- 60** Garantie

## BEI SAGE™ STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

**Für Sage™ ist Sicherheit eine Priorität. Beim Design und der Herstellung unserer Geräte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

**Bitte alle Anweisungen vor Gebrauch lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.**

- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde und wickeln Sie das Netzkabel vor der Inbetriebnahme vollständig aus.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vollständig in die Rückseite des Ofens und verriegeln Sie das Netzkabel an der Sicherungsklammer, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Stellen Sie sicher, dass der Einlass an der Rückseite des Ofens vollständig trocken ist, bevor Sie das Steckerende des Netzkabels einstecken.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe

auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob Ihre Steckdose korrekt geerdet ist, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.
- Unter keinen Umständen darf der Erdungsstift gekürzt oder entfernt werden. Nicht in Verbindung mit einem Verlängerungskabel oder Adapter verwenden.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie die Anweisungen zur Erdung nicht vollständig verstanden haben oder wenn Sie Zweifel daran haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wenn das Gerät eingesteckt wird oder ein Vorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus (die Standby-Leistung ist geringer als 0,8 W). Auf dem LCD-Bedienfeld wird das Standby-Symbol angezeigt.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird der Einbau eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Fachgerechte

Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.

- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Wir empfehlen, das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Schäden zu prüfen. Wenn das Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene autorisierte Sage Service Centre zur Überprüfung, zur Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt oder verknotet wird.
- Wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt stehen lassen, reinigen, umstellen, zusammenbauen oder aufbewahren möchten, schalten Sie ihn zuerst aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine ständige Überwachung erforderlich.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche, nicht auf die Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches, und betreiben Sie es nicht auf oder in der Nähe einer Wärmequelle wie einem Elektrobrenner, einem beheizten Ofen oder einem Gasherd.
- Sollte der Ofen während Inbetriebnahme mit entflammenden Materialien wie Vorhängen, Stoffen, Wänden oder dergleichen zugedeckt sein oder mit ihnen in Berührung kommen, kann es zu einem Brand kommen.
- Der Ofen ist nicht für die Verwendung in einem Kleingeräteschrank geeignet. Stellen Sie sicher, dass rund um den Ofen ausreichend Platz bleibt. Achten Sie darauf, rund um den Ofen ausreichend Platz zu lassen: Es wird ein Mindestabstand von 10 cm auf beiden Seiten des Ofens und ein Mindestabstand von 15 cm von der Oberseite des Ofens empfohlen.
- Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, halten Sie Kinder fern. Halten Sie das Netzkabel dieses Ofens und anderer Geräte in der Nähe des Ofens immer fern vom Ofengehäuse.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie beim Herausnehmen von Pfannen, Geschirr und Zubehör wie dem mitgelieferten Grillrost und der Bratform, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, besonders vorsichtig sein.
- Stellen Sie keine Kochutensilien, Bratformen oder Geschirr auf die Glastür.
- Die Glastür des Ofens wurde speziell behandelt, um sie stärker, haltbarer und sicherer als gewöhnliches Glas zu

machen. Sie ist jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn sie zu Boden fällt oder sehr hart angeschlagen wird, kann sie zerbrechen oder schwächer werden und später ohne ersichtlichen Grund in viele kleine Teile zerspringen.

- Lassen Sie die Tür nicht über einen längeren Zeitraum geöffnet.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn er in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Karton, Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien in den Ofen.
- Decken Sie weder die Krümelschublade noch einen anderen Teil des Ofens mit Metallfolie zu. Dies kann zu einer Überhitzung führen.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie Pfannen und Geschirr aus nicht-metallischem Materialien verwenden. Vergewissern Sie sich, dass Pfannen und Geschirr backofenfest sind, bevor Sie diese im Ofen verwenden.
- Bei der Verwendung von Deckeln im Ofen ist Vorsicht geboten, da ein Druckaufbau in einer abgedeckten Pfanne oder Schale dazu führen kann, dass heiße Zutaten austreten oder die Schale bricht. Stellen Sie keine verschlossenen oder luftdichten Behälter in den Ofen.
- Übergroße Lebensmittel und Metallgegenstände dürfen nicht im Ofen platziert werden, da sie ein Brand- und Stromschlagrisiko darstellen.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Zubehörteile. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage verkauft oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem fahrenden Fahrzeug. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck und niemals im Freien. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Kund:innen können das Gerät reinigen und warten; Service-Wartungsarbeiten und Reparaturen sind von einem autorisierten Sage Service Centre vorzunehmen.
- Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung oder nicht fachmännische Reparaturen verursacht werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch. Für jegliche Schäden können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger aus Metall. Teile davon könnten sich

lösen, mit Elektroteilen in Kontakt kommen und so ein Stromschlagrisiko darstellen.

- Reinigen Sie die Krümel-schublade regelmäßig. Folgendes müssen Sie beim Reinigen der Krümel-schublade beachten:

- Schalten Sie den Ofen aus („OFF“).
- Versichern Sie sich, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose entfernen.
- Entfernen Sie die Krümel-schublade und reinigen Sie sie mit warmer Seifenlauge.
- Trocknen Sie die Schublade komplett ab, bevor Sie sie wieder ordnungsgemäß einsetzen.

- Seien Sie vorsichtig beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Ölgehalt, wie beispielsweise Pinienkerne und Walnüsse. Werden diese Lebensmittel über einen längeren Zeitraum gebraten oder bei hohen Temperaturen gegart, können sie Feuer fangen und es besteht Brandgefahr. Halten Sie die Ofentür im Brandfall geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Flamme erlischt dann normalerweise von selbst. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, bis das Feuer vollständig erloschen und der Ofen abgekühlt ist.

- Verwenden Sie den Ofen immer gemäß der Anleitung zum Zubereiten verschiedener Arten von Lebensmitteln, wie beispielsweise unter Verwendung eines Pizzablechs für eine Pizza. Garen Sie Pizzen oder ähnliche Speisen nicht direkt auf dem Ofenrost, da geschmolzener Käse, Fett u. ä. auf die Heizelemente tropfen können, wovon ein potenzielles Brandrisiko ausgeht.



## **WARNUNG**

### **MINIMIEREN SIE DAS RISIKO VON FEUER, STROMSCHLÄGEN, EXTREMER UV-STRAHLUNG UND VERLETZUNGEN:**

- Wir empfehlen, den Ofen an einer getrennten Steckdose anzuschließen, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen zugelassenen und qualifizierten Elektriker.
- Stecken Sie den Ofen stets aus und lassen Sie alle Teile (darunter auch den Lampensockel, die Glasabdeckung und das Gehäuse) komplett abkühlen, bevor Sie eine Glühbirne auswechseln.
- Verwenden Sie nur eine Ofenlampe des Typs G9 mit UV-Filter und einer maximalen Leistung von 25 Watt bei 120 V.

- Verwenden Sie immer ein weiches Tuch, wenn Sie die Glühbirne berühren, da das Hautfett die Glühbirne bei direktem Kontakt beschädigen kann.
- Schauen Sie nicht direkt in eine leuchtende Glühbirne.
- Wenn sich Ihre Haut warm anfühlt, sollten Sie nicht im Lichtstrahl bleiben.
- Halten Sie die Glühbirne von brennbarem Material fern.
- Die Glühbirne wird schnell heiß. Verwenden Sie immer nur den Lichtschalter, um das Licht einzuschalten.
- Schalten Sie das Licht nicht ein, wenn der Lampensockel, die Glasabdeckung, der UV-Filter oder das Gehäuse beschädigt sind oder fehlen.



### **WARNUNG HEISSE OBERFLÄCHE**

Dieses Symbol zeigt an, dass manche Bereiche des Geräts heiß werden können, sowohl während es in Gebrauch ist als auch einige Zeit danach.



Zum Schutz vor Feuer und Stromschlägen das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Kommunalbehörde.



### **VORSICHT**

Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

### **Stromsparfunktion**

Dieses Gerät verfügt über eine Stromsparfunktion. Nach dem letzten Gebrauch des Geräts bzw. der Bedienelemente wechselt das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch in den Stromsparmodus.



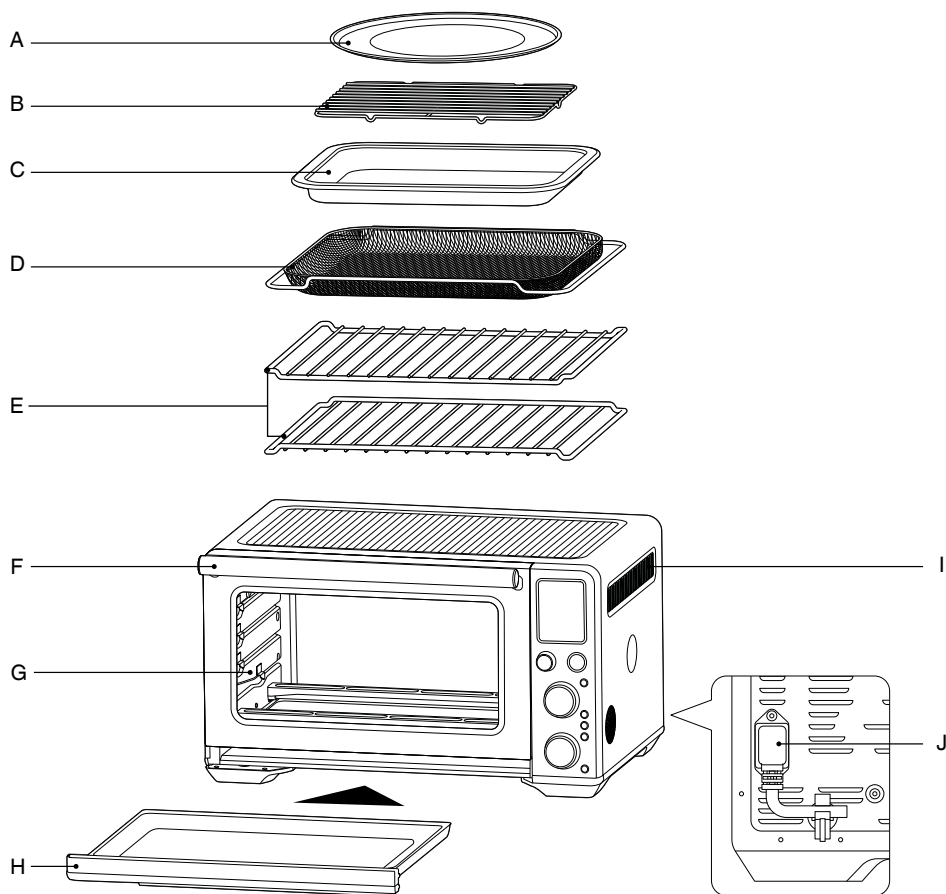
In diesem Modus verbraucht das mit einer eingeschalteten Steckdose verbundene Gerät wenig Strom. Ist das Gerät nicht in Gebrauch, schalten Sie die Steckdose zum Stromsparen aus oder ziehen Sie den Stecker des Geräts. Wenden Sie sich für genauere Informationen bitte an die Online-Informationen, die Sie über den QR-Code abrufen können.

\*HINWEIS: Der QR-Code wird erst nach dem 9.5.2025 aktiviert.

# **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF. NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.**



# KOMPONENTEN



- A. Antihaftbeschichtete Pizzablech mit Ø 30 cm
- B. Grillrost
- C. Emaille-Bratform mit 28 x 33,5 cm
- D. Heißluft-Frittiergitter
- E. Ofengestell (2x)
- F. Türgriff

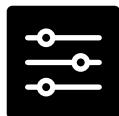
- G. Ofenlicht
- H. Krümelschublade
- I. Belüftungsschlitze
- J. Abnehmbares Netzkabel



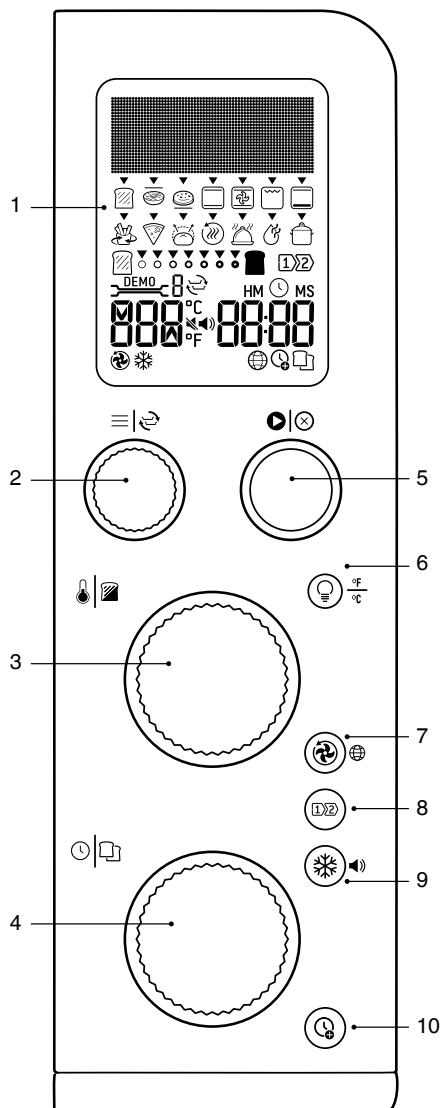
## Leistungsinformationen

220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W





# BEDIENFELD



1. LCD-Anzeige
2. ≡/↻ „Function“-Drehregler  
/ Rotieren / Bestätigen
3. 🔥/🌡️ Drehregler Temperatur / Bräunungsgrad
4. ⌚/📄 Drehregler Zeit / Scheiben
5. ▶️/⏸️ Taste Start / Stop
6. 💡/°F/°C Taste Ofenlicht / Temperaturumrechnung
7. 🌀/🌐 Taste Umluft / Sprache
8. 🍳/📖 Taste Kocheinstellungen
9. ❄️/🔊 Taste Gefroren / Lautstärke anpassen
10. 🔊 Taste A Bit More



# FUNKTIONEN

## VORBEREITUNG DES OFENS

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Ofen 16 Minuten lang leer laufen lassen, um Schutzstoffe von den Heizelementen zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung gut belüftet ist, da der Ofen möglicherweise Dämpfe abgibt. Diese Dämpfe sind nicht gefährlich und schränken die Leistung des Ofens in keiner Weise ein.

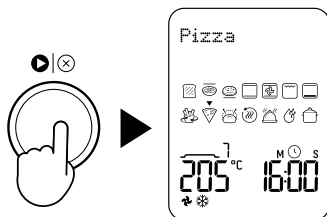
1. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebeband vom Ofen.
2. Nehmen Sie die Krümelschublade, die Drahtgitterroste, den Grillrost, die Bratform, das Heißluft-Frittiergitter, das Heißluft-Frittiergitter und die Pizzapfanne aus der Verpackung. Waschen Sie das Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm, spülen Sie es aus und trocknen Sie es gründlich ab.
3. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, trockene Fläche. Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm auf beiden Seiten und 15 cm oberhalb des Gerätes.
4. Legen Sie die Krümelschublade in den Ofen ein.
5. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig auf, schließen Sie das Ende des Netzkabels an der Rückseite des Ofens an und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
6. Dadurch wird der Ofenalarm aktiviert und das LCD-Display beleuchtet. Stellen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache ein. Siehe Sprachauswahl auf Seite 13.
7. Drehen Sie den  Drehregler für „Funktion“ solange, bis „Pizza“ angezeigt wird.

8. Drücken Sie die  Taste „Start / Stop“. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste wird nun rot, das LCD-Display orange und der Ofenalarm wird aktiviert.
9. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt. Sobald der Ofen fertig vorgeheizt hat, ist ein Alarm zu hören.
10. Der Timer wird angezeigt und beginnt einen automatischen Countdown.
11. Am Ende eines Garzyklus ertönt der Ofenalarm, die Hintergrundbeleuchtung der  Taste „Start / Stop“ geht aus und das LCD-Display leuchtet blau.
12. Der Ofen ist nun betriebsbereit.

## ELEMENT IQ™

The Smart Oven™ Air Fryer bietet Ihnen Element IQ™, eine Technologie, die für eine ideale Garumgebung sorgt. Diese Technologie leitet Energie dorthin, wo und wann sie benötigt wird und erzeugt jederzeit die richtige Temperatur, egal ob gleichmäßig oder in intensiven Schüben.

Für jede Ofenfunktion werden das Heizelement und empfohlene Temperaturen voreingestellt, basierend auf Rezepten und Tests. Wir raten Ihnen dennoch, diese Einstellungen auszuprobieren und je nach Rezept, Menge und persönlichen Vorlieben zu ändern.

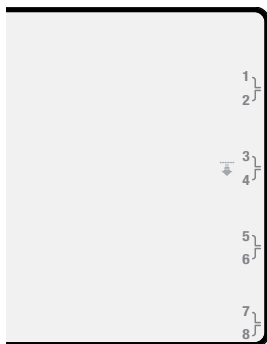
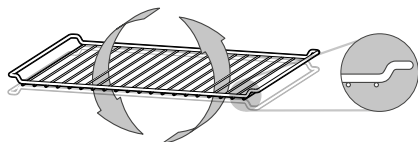
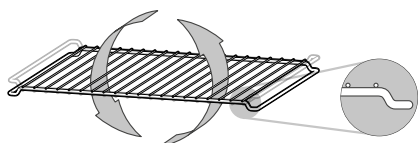


## ÜBERSICHT DER OFENFUNKTIONEN

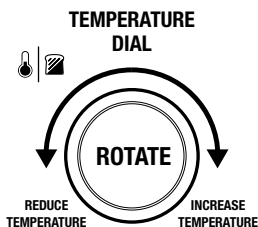
| ≡ FUNKTION                                                                                                        | EMPFOHLENE<br>ROSTPOSITION | VOREINSTEL-<br>LUNGEN             | VORHEIZEN | BEREICH                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOAST</b>                     | 3-4                        | Bräunungsgrad = 4<br>Scheiben = 4 | Nein      | Bräunungsgrad = 1 bis 7<br>Scheiben = 1 bis 9                                                                               |
|  <b>BAGEL</b>                     | 3-4                        | Bräunungsgrad = 4<br>Scheiben = 4 | Nein      | Bräunungsgrad = 1 bis 7<br>Scheiben = 1 bis 9                                                                               |
|  <b>CRUMPET</b>                   | 3-4                        | Bräunungsgrad = 3<br>Scheiben = 4 | Nein      | Bräunungsgrad = 1 bis 7<br>Scheiben = 1 bis 10                                                                              |
|  <b>BACKEN</b>                    | 6                          | 165 °C<br>30:00 min.              | Ja        | 50 °C bis 250 °C<br>bis zu 72:00 hrs                                                                                        |
|  <b>BRATEN</b>                    | 7                          | 205 °C<br>1:00 std.               | Ja        | 50 °C bis 250 °C<br>bis zu 72:00 std.                                                                                       |
|  <b>GRILLEN</b>                   | 1-2                        | Hoch<br>10:00 min.                | Ja        | Niedrig – Mittel – Hoch<br>30 sek. bis zu 20 min.                                                                           |
|  <b>UNTERBACKEN</b>               | 7-8                        | 205 °C<br>18:00 min.              | Ja        | 50 °C bis 250 °C<br>bis zu 72:00 std.                                                                                       |
|  <b>HEISSLUFT-<br/>FRITTIEREN</b> | 3                          | 205 °C<br>18:00 min.              | Ja        | 100 °C bis 250 °C<br>von 1 min.<br>bis zu 1 std.                                                                            |
|  <b>PIZZA</b>                     | 7                          | 205 °C<br>16:00 min.              | Ja        | 100 °C bis 250 °C<br>bis zu 8:00 std.                                                                                       |
|  <b>GÄREN</b>                     | 7                          | 29 °C<br>1:00 std.                | Ja        | 27 °C bis 38 °C<br>von 1 min.<br>bis zu 72:00 std.                                                                          |
|  <b>AUFWÄRMEN</b>               | Verschieden                | 165 °C<br>15:00 min.              | Nein      | 70 °C bis 250 °C<br>bis zu 8:00 std.                                                                                        |
|  <b>WARMHALTEN</b>              | Verschieden                | 70 °C<br>1:00 std.                | Nein      | 45 °C bis 120 °C<br>von 1 min.<br>bis zu 72:00 std.                                                                         |
|  <b>DÖRREN</b>                  | 3                          | 52 °C<br>12:00 std.               | Nein      | 30 °C bis 80 °C<br>von 1 min.<br>bis zu 72:00 std.                                                                          |
|  <b>SCHONGAREN</b>              | 8                          | Niedrig<br>8:00 hrs               | Nein      | Niedrig – Nur Hoch<br>(70 °C bis 200 °C)<br>Niedrig = 4:00 std.<br>bis zu 72:00 std.<br>Hoch = 2:00 hrs<br>bis zu 12:00 hrs |

## VERWENDUNG IHRES SAGE OFENS

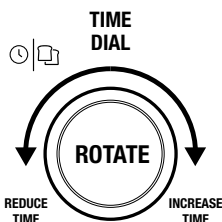
1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die gewünschte Rostpositionierung ein. Die Rostpositionierungen sind auf der rechten Seite des Fensters der Ofentür aufgedruckt. Es gibt vier mögliche Positionen. Das Gestell kann entweder nach oben oder nach unten gerichtet eingesetzt werden, sodass für jeden Einschub zwei Rostpositionierungen möglich sind.



2. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen Drehregler bis auf dem LCD-Bedienfeld die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
3. Das Display zeigt die voreingestellte Gartemperatur für die ausgewählte Einstellung an. Drehen Sie den Temperatur Drehregler nach links, um die Temperatur zu reduzieren, oder nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen.



4. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit für die ausgewählte Einstellung angezeigt. Drehen Sie den Zeit Drehregler nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu verlängern.



5. Bei Einstellungen ohne Vorheizvorgang (Toast, Bagel, Crumpet, Grill, Garen, Aufwärmen, Warmhalten, Dörren, Schongaren) platzieren Sie das Kochgut direkt auf den Drahtgitterrost oder auf das mitgelieferte Heißluft-Frittiergitter, die Pizzapanne, den Grillrost und/oder die Bratform. Stellen Sie sicher, dass das Kochgut mittig im Ofen platziert sind, um ein möglichst gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
6. Schließen Sie die Ofentür.
7. Drücken Sie die Start-/Stop Taste. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
8. Der Timer wird angezeigt und beginnt mit dem Countdown. Die Gartemperatur und -zeit kann während des Garvorgangs angepasst werden.
9. Für Einstellungen, die einen Vorheizvorgang beinhalten (Backen, Unterbacken, Heißluftfrittieren, Braten, Pizza), drücken Sie die Start-/Stop Taste, bevor Sie das Kochgut in den Ofen geben. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt, während der Ofen aufheizt.

a) Wenn der Ofen betriebsbereit ist, ertönt die Meldung „VORHEIZEN“, ein Tonsignal ist zu hören und der Timer beginnt mit dem Countdown. Legen Sie das Kochgut direkt auf den Drahtgitterrost oder auf das mitgelieferte Heißluft-Frittiergitter, die Pizzapfanne, den Grillrost und/oder die Bratform. Stellen Sie sicher, dass das Kochgut mittig im Ofen platziert ist, um ein möglichst gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

b) Schließen Sie die Ofentür.

c) Der Timer zählt weiter herunter. Die Gartemperatur und -zeit kann während des Garvorgangs angepasst werden.

10. Am Ende des Garvorgangs ist ein Tonsignal zu hören, die Hintergrundbeleuchtung der Start-/Stop-Taste erlischt und das LCD-Bildfeld leuchtet blau.



## HINWEIS

Sie können den Garzyklus jederzeit anhalten, indem Sie die Start-/Stop-Taste drücken. Dadurch wird der Zyklus abgebrochen und die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet blau.



## HINWEIS

Drücken Sie die Umluft-Taste, um zwischen Umluft, Super-umluft oder Garen ohne Umluft auszuwählen. Umluft und Super-umluft passen eventuell die Temperatur an, um die stärkere Luftzirkulation auszugleichen. Mit Super-umluft werden die Ergebnisse knuspriger.

## SPRACHAUSWAHL

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, können Sie hier die gewünschte Sprache auswählen.

Drehen Sie den Temperatur- oder Zeit-Drehregler (im oder gegen den Uhrzeigersinn), um die gewünschte Sprache auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Stop-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Wenn die gewünschte Sprache nicht innerhalb von 5 Minuten bestätigt wird, speichert der Ofen automatisch die Standardsprache.

Falls die ausgewählte Sprache geändert werden muss, halten Sie die Umluft-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem LCD-Bedienfeld wird die Sprachauswahl angezeigt. Drehen Sie den Temperatur- oder Zeit-Drehregler (im oder gegen den Uhrzeigersinn), um die gewünschte Sprache auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Stop-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Wenn die gewünschte Sprache nicht innerhalb von 5 Minuten bestätigt wird, wechselt der Ofen automatisch zur zuvor gespeicherten Sprache zurück.

Das Häkchen-Symbol zeigt die ausgewählte Sprache an.

## TÜRSENSOR

Wenn die Tür während des Garens geöffnet wird, pausiert der Timer und die Anzeigelampe schaltet sich ein.

Wenn die Tür geschlossen wird, zählt der Timer weiter herunter und die Anzeigelampe bleibt für 30 Sekunden lang eingeschaltet, bevor sie sich ausschaltet. Wenn die Tür während des Garens länger als 10 Minuten geöffnet ist, schalten sich die Heizstäbe aus.

## MAGNETISCHER ROST MIT AUTOMATISCHER AUSFAHRFUNKTION

Wenn der Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 3 oder 4 eingesetzt wird, wird er beim Öffnen der Tür automatisch zur Hälfte aus dem Ofen ausgefahren, sodass Sie Ihr Kochgut problemlos entnehmen können.

Öffnen Sie die Tür immer langsam, wenn sich der Drahtgitterrost in dieser Position befindet, damit der Rost nicht zu schnell herausfährt.

## SUMMER LAUTSTÄRKE

Halten Sie die Gefroren-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Lautstärkeauswahl zu aktivieren. Verwenden Sie einen der Drehregler, um die Lautstärke des Ofensummers auf niedrig oder hoch einzustellen. Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die Start-/Stop-Taste.

## ERINNERUNG ZUM WENDEN

Wenn Sie Kochgut gleichzeitig auf mehreren Gestellen garen, verwenden Sie die Erinnerungsfunktion zum Wenden, um daran erinnert zu werden, die Position des Kochguts im Ofen zu ändern, um möglichst gleichmäßige und konsistente Ergebnisse zu erzielen. Erinnerung zum Wenden  fist für die folgenden Funktionen verfügbar: Backen, Unterbacken, Braten, Warmhalten, Garen, Pizza, Heißluftfrittieren, Aufwärmen und Dörren.

1. Drehen Sie den Bestätigungs-≡Drehregler bis auf dem LCD-Bedienfeld die gewünschte Funktion angezeigt wird.
2. Drücken Sie den Bestätigungs-≡Drehregler, '↺' wird auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt.
3. Folgen Sie den Schritten für die ausgewählte Funktion und beginnen Sie mit dem Garen Ihres Kochguts.
4. Wenn die Rostpositionierung gewechselt werden soll, ist ein Tonsignal zu hören und '↺' blinkt auf dem Display. Das Tonsignal für die Erinnerung zum Wenden ertönt alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet oder der Bestätigungsdrehregler ≡ gedrückt wird, um die Funktion zu deaktivieren.



## HINWEIS

Beim Garen von Speisen auf Backformen oder anderen Kochgefäßen auf mehreren Drahtgitterrosten wird empfohlen, zwischen den Rosten genügend Platz zu lassen und aufgrund der Nähe zu den Heizelementen die Verwendung der oberen Rostpositionierung zu vermeiden.

In den meisten Fällen erzielen Sie auf den Rostpositionierungen 3 und 7 oder 4 und 8 die besten Ergebnisse. Bei der Verwendung von Heißluft-Frittier-/Abtropfkörben ist es nicht notwendig, zwischen den Rostpositionierungen Platz zu lassen.

## A BIT MORE™

Verwenden Sie A BIT MORE™, wenn der Garvorgang beendet ist und Ihr Kochgut noch nicht ganz durchgegart oder heiß genug ist.

Zum Beispiel: Funktion "Bagel"

1. Drehen Sie den Bestätigungsdrehregler ≡, bis auf dem LCD-Bedienfeld die Funktion "Bagel" angezeigt wird.
2. Passen Sie die Bräunungseinstellung an.
3. Wählen Sie die Anzahl der Bagelhälften.
4. Drücken Sie die Start/Stop ●/⊙ Taste, um den Bagel-Toastvorgang zu starten.

5. Wenn Sie am Ende des Toastvorgangs finden, dass das Kochgut zusätzliche Garzeit benötigt, schließen Sie die Ofentür und drücken Sie die A BIT MORE™-Taste, um die Garzeit etwas zu verlängern. Der Timer beginnt mit dem Countdown.



## HINWEIS

Die A BIT MORE™-Funktion wird nicht aktiviert, wenn zuvor keine Garfunktion ausgeführt wurde.

## KOCHPHASEN

Sie verwenden die Taste  KOCHPHASEN, um zwei aufeinanderfolgende Kochfunktionen zu programmieren. Die für Kochphasen verfügbaren Funktionen sind SCHMOREN, BACKEN, BRATEN, AUFWÄRMEN und PIZZA.

1. Drücken Sie die Taste KOCHPHASEN. Auf der LCD-Anzeige erscheint „KOCHPHASEN“ zusammen mit den verfügbaren Funktionen.
2. Über der „1“ blinkt ein Pfeil, der darauf hinweist, dass Sie die erste Kochphase programmieren.
  - a) Drehen Sie den ≡/↺ Funktions-/Bestätigungs-Drehregler, bis die gewünschte Funktion auf dem LCD-Display angezeigt wird.
  - b) Drehen Sie am  Temperaturregler, um die Kochtemperatur einzustellen. Drehen Sie am  Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
  - c) Drücken Sie den ≡/↺ Funktions-/Bestätigungs- oder den ●/⊙ Start-/Stopp-Drehregler, um die erste Kochphase zu bestätigen.
3. Der Pfeil blinkt nun über der „2“ und zeigt an, dass Sie die zweite Garphase programmieren.
  - a) Drehen Sie den ≡/↺ Funktions-/Bestätigungsdrehregler, bis der Indikator auf dem LCD-Bedienfeld die gewünschte Funktion erreicht.
  - b) Drehen Sie den  Temperaturregler, um die Gartemperatur einzustellen. Drehen Sie den  Zeitregler, um die Garzeit einzustellen.
  - c) Drücken Sie den ≡/↺ Funktions-/Bestätigungsdrehregler, um die zweite Garphase zu bestätigen.
4. Drücken Sie die ●/⊙ Start-/Stopp-Taste, um die erste Funktion zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, der Ofensignalton ertönt und die LCD-Anzeige leuchtet orange. Die Funktionen beider Phasen werden jeweils mit einem Pfeil neben der ersten Phase auf dem LCD-Display angezeigt.

5. Ist die erste Kochphase abgeschlossen, beginnt automatisch die zweite. Am Ende der zweiten Kochphase ertönt der Ofensignalton. Die Hintergrundbeleuchtung der  Start-/Stopp-Taste erlischt und das LCD-Display leuchtet weiß.

## VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN:

### FUNKTION "TOAST"

Die Funktion "Toast" bräunt und röstet die Außenseite Ihres Brotes, während die Innenseite weich und saftig bleibt. Diese Funktion ist auch ideal für englische Muffins und gefrorene Waffeln.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 4 ein.
2. Legen Sie die Brotscheiben so gut wie möglich in die Mitte des Drahtgitterrosts, um ein optimales Toastergebnis zu erzielen.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Drehen Sie den Funktions-/Bestätigungs  Drehregler, bis die Toast-  Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Auf dem LCD-Bedienfeld wird die voreingestellte Bräunungseinstellung „4“ und die voreingestellte Anzahl der Scheiben bei „4“ angezeigt.



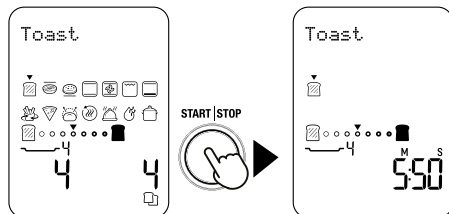
5. Die Bräunungsstufe und die Anzahl der Scheiben können vor oder während des Toastvorgangs angepasst werden.
- a) Die Bräunungseinstellung wird durch die Reihe von Kreisen am oberen Rand des LCD-Bedienfelds angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler nach links, um die Bräunungseinstellung zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Das Dreieck über den Kreisen bewegt sich entsprechend der gewählten Einstellung.

## ALS ALLGEMEINER RICHTWERT:

| Gewünschte Toastfarbe | Einstellung |
|-----------------------|-------------|
| Hell                  | 1 oder 2    |
| Mittel                | 3, 4 oder 5 |
| Dunkel                | 6 oder 7    |

Die Anzahl der Scheiben wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfelds angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler nach links, um die Anzahl der Scheiben zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Die Anzahl der Schreibern reicht von „1“ bis „9“.

6. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Toast" zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch mit dem Countdown. Die Zeit kann während des Toastvorgangs durch Drehen des Zeit  Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.



8. Am Ende des Toastvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.



### HINWEIS

Die Garzeit hängt von einer Reihe von Faktoren ab, unter anderem von der Temperatur im Ofen, sodass die Zeit selbst bei gleicher Bräunungs- und Scheibeneinstellung variieren kann. Dies ist notwendig, um konsistente Ergebnisse zu erzielen.

## FUNKTION "BAGEL"

Die Funktion "Bagel" röstet das Innere des geschnittenen Bagels, während die Außenseite nur leicht getoastet wird. Diese Funktion eignet sich auch ideal zum Toasten von Crumpets oder dick geschnittenen Broten, bei denen eine Seite stärker getoastet werden muss als die andere.

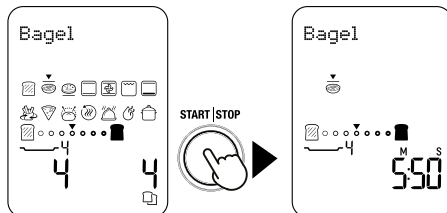
1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 4 ein.
2. Legen Sie die Bagelhälften mit der Schnittseite nach oben so nah wie möglich in die Mitte des Drahtgitterrosts, um optimale Toastergebnisse zu erzielen.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler, bis Bagel  auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Auf dem LCD-Bedienfeld wird die voreingestellte Bräunungseinstellung „4“ und die voreingestellte Anzahl der Bagelhälften bei „4“ angezeigt.



5. Die Bräunungseinstellung und die Anzahl der Bagelhälften können vor oder während des Toastvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Bräunungseinstellung wird durch die Reihe von Kreisen am oberen Rand des LCD-Bedienfelds angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler nach links, um die Bräunungseinstellung zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Das Dreieck über den Kreisen bewegt sich entsprechend der gewählten Einstellung.

Die Anzahl der Bagelhälften wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler nach links, um die Anzahl der Bagelhälften zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Die Anzahl der Bagelhälften reicht von „1“ bis „10“.

6. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Bagel" zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch mit dem Countdown. Die Zeit kann während des Bagelvorgangs durch Drehen des Zeit-Drehreglers angepasst werden . Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.



8. Am Ende des Bagelvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start-/Stop-  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.



## HINWEIS

Die Innenseite (Schnittseite) des Bagels muss immer nach oben in Richtung der oberen Heizelemente zeigen. Dadurch wird die Schnittseite knusprig, während die Kruste nur leicht getoastet wird.

Wenn Sie Ihre Bagelhälften sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite gleichmäßig knusprig mögen, empfehlen wir Ihnen, die Toastfunktion zum Toasten Ihres geschnittenen Bagels zu verwenden.

### Gewünschte Toastfarbe Einstellung

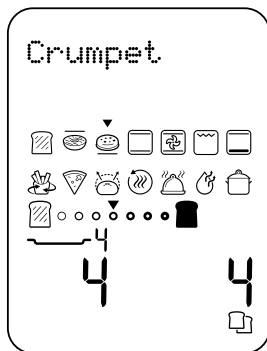
|        |             |
|--------|-------------|
| Hell   | 1 oder 2    |
| Mittel | 3, 4 oder 5 |
| Dunkel | 6 oder 7    |



## FUNKTION "CRUMPET"

Die Funktion "Crumpet" richtet mehr Hitze auf die oberen Elemente, um eine Seite stärker zu bräunen und knuspriger zu machen als die andere. Die Oberseite des Crumpets kann nach oben oder nach unten zeigen, je nachdem, welche Seite knuspriger sein soll.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost mit den Spitzen nach oben in die Rostpositionierung 3 ein.
2. Wenn Sie 1–3 Crumpets toasten möchten, legen Sie diese mittig auf den Drahtgitterrost. Wenn Sie 4–6 Crumpets toasten möchten, verteilen Sie diese gleichmäßig, sodass sich 2–3 Crumpets vorne auf dem Drahtgitterrost und 2–3 Crumpets hinten auf dem Drahtgitterrost befinden.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Crumpet  Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Auf dem LCD-Bedienfeld wird die voreingestellte Bräunungseinstellung „4“ und die voreingestellte Anzahl der Crumpets bei „4“ angezeigt.

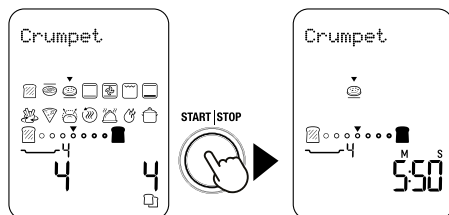


5. Die Bräunungsstufe und die Anzahl der Crumpets können vor oder während des Toastvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Bräunungseinstellung wird durch die Reihe von Kreisen am oberen Rand des LCD-Bedienfelds angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler nach links, um die Bräunungseinstellung zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Das Dreieck über den Kreisen bewegt sich entsprechend der gewählten Einstellung.

## ALS ALLGEMEINER RICHTWERT:

| Gewünschte Toastfarbe | Einstellung  |
|-----------------------|--------------|
| <b>Hell</b>           | 1 oder 2     |
| <b>Mittel</b>         | 3, 4, oder 5 |
| <b>Dunkel</b>         | 6 oder 7     |

- b) Die Anzahl der Crumpethälften wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler nach links, um die Anzahl der Crumpethälften zu reduzieren, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Die Anzahl der Crumpethälften reicht von „1“ bis „9“.
6. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Crumpet" zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
  7. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch mit dem Countdown. Die Zeit kann während des Crumpetvorgangs durch Drehen des Zeitdrehreglers  angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.



8. Am Ende des Crumpetvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.



## HINWEIS

Es wird empfohlen, die Unterseite des Crumpets nach oben in Richtung der oberen Heizelemente zu legen. Dadurch wird die Unterseite der Crumpets knusprig, während die Oberseite nur leicht geröstet wird. Wenn Sie Ihre Crumpets auf der Ober- und Unterseite gleichermaßen knusprig mögen, empfiehlt sich die Verwendung der Funktion "TOAST".

## FUNKTION "BACKEN"

Mit der Funktion „Backen“ wird Kochgut gleichmäßig durchgegart. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen, Muffins, Brownies und Gebäck. Die Funktion "BACKEN" eignet sich auch hervorragend zum Garen von gefrorenen Fertiggerichten wie Lasagne und Aufläufen.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 6 ein. Beachten Sie, dass einige Backwaren, wie Brownies oder Gebäck, möglicherweise besser für die Rostpositionierung 5 geeignet sind.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Funktion „Backen“  auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatur von „165 °C“ und die voreingestellte Zeit von „30:00 MIN/SEK“ an. Die voreingestellte Umluft  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.
4. Die Einstellungen für Backtemperatur, Zeit und Umluft können vor oder während des Backvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Backtemperatur wird als oberste Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um die Backtemperatur von 50 °C bis maximal 250 °C einzustellen.
  - b) Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Garzeit auszuwählen. Maximale Garzeiten können wie folgt eingestellt werden:

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | Bis zu 4 Std.  |
| 150 °C - 200 °C | Bis zu 8 Std.  |
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

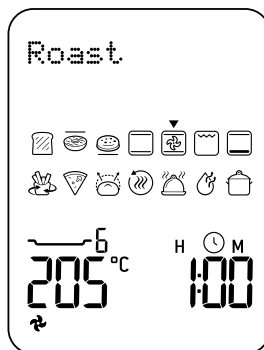
5. Drücken Sie die Start/Stop  Taste, um die Funktion "BACKEN" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt.
6. Sobald der Ofen mit dem Vorheizen fertig ist, ist ein Tonsignal zu hören und das Kochgut kann in den Ofen eingelegt werden.
7. Platzieren Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Bratform oder einer anderen ofenfesten Auflaufform in der Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann. Schließen Sie die Ofentür.

8. Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur  und Zeit  kann während des Backvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur- bzw. Zeitdrehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
9. Am Ende des Backvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "BRATEN"

Die Funktion "BRATEN" ist ideal zum Garen verschiedener Fleisch- und Geflügelsorten. Das Kochgut wird innen zart und saftig und außen perfekt gebraten.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 6 ein.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Braten  Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatur von „205 °C“ und die voreingestellte Zeit von „1:00STD/MIN“ an. Die voreingestellte Umluft  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Einstellungen für Brattemperatur, Zeit und Umluft können vor oder während des Bratvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Brattemperatur wird auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um die Brattemperatur von 50 °C bis maximal 250 °C einzustellen.

- b) Drehen Sie den Zeit Drehregler, um die Garzeit auszuwählen. Maximale Garzeiten können wie folgt eingestellt werden:

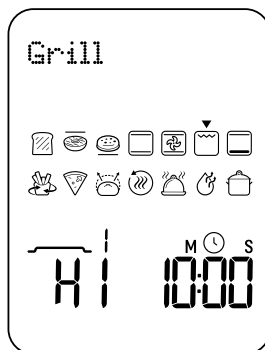
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | Bis zu 4 Std.  |
| 150 °C - 200 °C | Bis zu 8 Std.  |
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

- Drücken Sie die Start-/Stop Taste, um die Funktion "Braten" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt.
- Sobald der Ofen mit dem Vorheizen fertig ist, ist ein Tonsignal zu hören und das Kochgut kann in den Ofen eingelegt werden.
- Platzieren Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Bratform oder einer anderen ofenfesten Auflaufform in der Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann. Schließen Sie die Ofentür.
- Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Bratvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit Drehreglers eingestellt werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop Taste angehalten werden.
- Am Ende des Bratvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "GRILLEN"

Die Funktion "Grillen" ist ideal zum Garen von belegten Sandwiches, dünnen Fleischstücken, Geflügel und Fisch, Würsten und Gemüse. Grillen kann auch zum Bräunen von Aufläufen, Gratins und Desserts verwendet werden.

- Setzen Sie den Drahtgitterrost entweder auf die Rostpositionierung 1 oder 2 ein.
- Setzen Sie den mitgelieferten Grillrost in die Bratform ein. Legen Sie das Kochgut auf den befestigten Grillrost oder in eine ofenfeste Form und stellen Sie es dann in die Mitte des Gitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Drehen Sie den Funktion / Bestätigen Drehregler bis die Grill Funktion am LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bildfeld zeigt die voreingestellte Leistungsstufe „HIGH“ und die voreingestellte Zeit von „10:00 MIN/SEK“ an.



- Die Grilleleistungsstufe und die Grillzeit können vor oder während des Grillvorgangs angepasst werden.
  - Die Grilleleistungsstufe wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur Drehregler, um eine von drei Leistungsstufen einzustellen: „HOCH“, „MITTEL“ und „NIEDRIG“.
  - Die Grillzeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit Drehregler, um die Zeit auf bis zu 20 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Start-/Stop Taste, um die Funktion "Grillen" zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.

7. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch mit dem Countdown. Die Leistungsstufe und die Zeit können während des Grillvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop Taste angehalten werden.
8. Am Ende des Grillvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "UNTERBACKEN"

Bei der Funktion "Unterbacken" wird die Hitze von unten abgegeben, sodass der Boden durchgebacken wird. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Keksen, Teigtaschen oder Kuchen für eine knusprige Oberfläche. Die Funktion "Unterbacken" eignet sich auch ideal zum Braten oder Backen von knusprigem Brot.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 6 ein.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen Drehregler, bis die "Unterbacken" Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Auf dem LCD-Bedienfeld wird die voreingestellte Temperatur „205 °C“ und die voreingestellte Zeit „1:00 STD“ angezeigt. Die voreingestellte Umluft Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Einstellungen für Backtemperatur, Zeit und Umluft können vor oder während des Backvorgangs angepasst werden.
  - a) Drehen Sie den Temperatur Drehregler, um die Backtemperatur von 50 °C bis maximal 250 °C einzustellen.

- b) Drehen Sie den Zeit Drehregler, um die Garzeit auszuwählen. Maximale Garzeiten können wie folgt eingestellt werden:

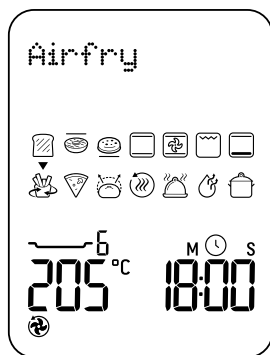
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| >200 °C         | Bis zu 4 Std.  |
| 150 °C - 200 °C | Bis zu 8 Std.  |
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

5. Drücken Sie die Start-/Stop Taste, um die Funktion "UNTERBACKEN" zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ blinkend angezeigt.
6. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, kann das Kochgut in den Ofen gelegt werden.
7. Platzieren Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Bratform oder einer anderen ofenfesten Auflaufform in der Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann. Schließen Sie die Ofentür.
8. Nach dem VORHEIZEN beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Backvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop Taste angehalten werden.
9. Am Ende des Backvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "HEISSLUFTFRITTIEREN"

Die Funktion "Heißluftfrittieren" kombiniert intensive Hitze und maximalen Luftstrom, um Kochgut knusprig und braun zu garen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Rostpositionierung 3 oder eine andere gewünschte Position für den Heißluftfrittier-/Abtropfkorb frei ist.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Funktion "Heißluftfrittieren" [Symbol für Heißluftfrittieren hier einfügen] am LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatureinstellung „205 °C“ und die voreingestellte Zeit „18:00 MIN/SEC“ an. Die voreingestellte Super-Umluft-  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen für das Heißluftfrittieren können vor oder während des Heißluftfrittiervorgangs angepasst werden.
  - a) Die Heißluftfrittier Temperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um die Heißluftfrittier Temperatur von 150 °C bis maximal 250 °C einzustellen.
  - b) Die Heißluftfrittierzeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Zeit auf maximal 1 Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Heißluftfrittieren" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ blinkend angezeigt.

6. Sobald der Ofen mit dem Vorheizen fertig ist, ist ein Tonsignal zu hören und das Kochgut kann in den Ofen eingelegt werden.
7. Legen Sie das Kochgut gleichmäßig auf den mitgelieferten Heißluftfrittier-/Abtropfkorb. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Kochgut in einer einzigen Schicht anordnen und zwischen den Stücken Platz lassen. Setzen Sie den Heißluftfrittier-/Abtropfkorb in die Rostpositionierung ein und schließen Sie die Ofentür.
8. Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Heißluftfrittiervorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur  bzw. Zeit  Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
9. Am Ende des Heißluftfrittiervorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.



### WICHTIG

Verwenden Sie beim Garen von fetthaltigem Kochgut (z. B. Hühnerflügeln) die Bratform anstelle des Heißluftfrittier-/Abtropfkorbs, damit das Öl nicht ausläuft. Entsorgen Sie überschüssiges Öl zwischen den einzelnen Portionen.



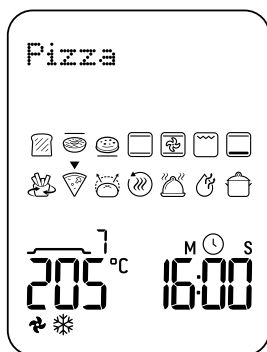
### HINWEIS

In diesen Ofen passen insgesamt 4 Heißluftfrittier-/Abtropfkörbe. Besuchen Sie [www.sage.com](http://www.sage.com) für weitere Informationen zum Kauf zusätzlicher Heißluftfrittier-/Abtropfkörbe.

## FUNKTION "PIZZA"

Die Funktion "Pizza" schmilzt und bräunt Käse und Belag, während die Pizzakruste knusprig wird.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 7 ein.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Bestätigungs = Drehregler bis die Funktion "Pizza" auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Pizzatemperatur von „205 °C“ und die voreingestellte Zeit von „16:00 MIN/SEK“ an. Die voreingestellte Umluft  und Gefroren  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Temperatur-, Zeit-, Umluft- und Gefriereinstellungen der Pizza können vor oder während des Vorgangs angepasst werden.
  - a) Die Pizzatemperatur  wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um die Temperatur von minimum 150 °C bis maximal 250 °C einzustellen.
  - b) Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Garzeit auszuwählen. Maximale Garzeiten können wie folgt eingestellt werden:

150 °C - 250 °C

Bis zu 1:00 Stunden

5. Drücken Sie die Start/Stop  Taste, um die "Pizza"-Funktion zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt.
6. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ist ein Tonsignal zu hören.

7. Legen Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Pizzapfanne in die Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann. Schließen Sie die Ofentür.
8. Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Pizzavorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur  bzw. Zeit  Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
9. Am Ende des Pizzavorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.



## HINWEIS

Wenn Sie die mitgelieferte Pizzapfanne verwenden, geben Sie sie während des Vorheizvorgangs in den Ofen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Legen Sie die Pizza vorsichtig auf die erhitzte Pizzapfanne.

## EIN HINWEIS ZU PIZZASTEINEN

Wenn Sie einen Pizzastein verwenden, ist es für optimale Ergebnisse notwendig, den Stein ohne Pizza vorzuheizen.

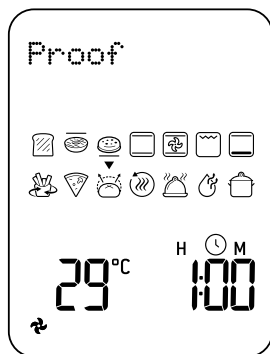
1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 7 ein.
2. Legen Sie den Pizzastein in die Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann.
3. Schließen Sie die Tür.
4. Drehen Sie den Bestätigungs = Drehregler bis auf dem LCD-Bedienfeld die Funktion "Pizza" angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Pizzatemperatur von „205 °C“ und die voreingestellte Zeit von „16:00 MIN/SEK“ an. Die voreingestellte Umluft  und Gefroren  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.
5. Drücken Sie die Start/Stop  Taste, um die Funktion "Pizza" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt.

6. Sobald der Ofen mit dem Vorheizen fertig ist, ist ein Tonsignal zu hören.
7. Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown.
8. Am Ende des Vorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.
9. Öffnen Sie die Ofentür und legen Sie die Pizza vorsichtig auf den erhitzten Pizzastein.
10. Wählen Sie die gewünschte Pizzatemperatur, Zeit, Umluft und Frisch-/Gefrierereinstellungen und drücken Sie die Start/Stop  Taste, um den Pizzavorgang neu zu starten.

## FUNKTION "GÄREN"

Die Funktion "Gären" ist so konzipiert, dass sie niedrige Temperaturen präzise hält und so eine ideale Umgebung für das Gären von Brot, Semmeln, Pizza und anderen Teigen bietet.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 8 ein.
2. Legen Sie den Teig in ein ofenfestes Gefäß, decken Sie ihn ab und stellen Sie ihn auf die Mitte des Drahtgitterrostes.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Gären  Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatur von „29 °C“ und die voreingestellte Zeit von „1:00STD/MIN“ an. Die voreingestellte Umluft  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.

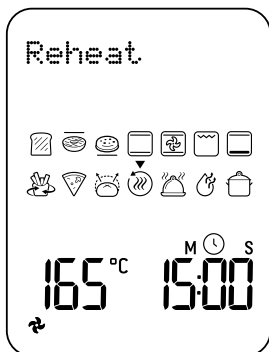


5. Die Einstellungen für Gärtemperatur, Zeit und Umluft können vor oder während des Gärvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Gärtemperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um die Gärtemperatur von 27 °C bis maximal 38 °C einzustellen.
  - b) Die Gärzeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Zeit auf bis zu 24:00 STD/MIN einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Gären" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und beginnt mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Gärvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit  Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
8. Am Ende des Gärvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "AUFWÄRMEN"

Die Funktion "Aufwärmen" ist ideal, um übrig gebliebene Lebensmittel schonend aufzuwärmen, ohne sie zu bräunen oder auszutrocknen.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung ein, die am besten für die Art des aufzuwärmenden Kochguts geeignet ist.
2. Platzieren Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Bratform oder einer anderen ofenfesten Auflaufform in der Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Funktion „AUFWÄRMEN“ auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatur „165 °C“ und die voreingestellte Zeit „15:00 MIN/SEK“ an. Die voreingestellte Umluft  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



5. Die Einstellungen für Aufwärmtemperatur, Zeit, Umluft und Gefrieren können vor oder während des Aufwärmvorgangs angepasst werden.

a) Die Aufwärmtemperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur Drehregler, um die Temperatur von 70 °C bis maximal 250 °C einzustellen.

b) Die Aufwärmzeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit Drehregler, um die Zeit auf bis zu 2 Stunden für Temperaturen von 70 °C – 250 °C einzustellen.

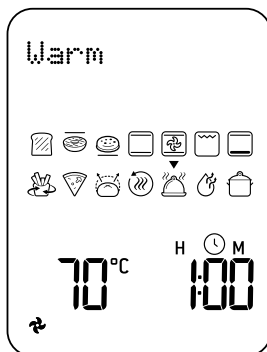
6. Drücken Sie die Start-/Stop Taste, um die Funktion "Aufwärmen" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und beginnt mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Aufwärmvorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit Drehreglers angepasst werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop Taste angehalten werden.

8. Am Ende des Aufwärmvorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "WARMHALTEN"

Die Funktion "Warmhalten" hält Kochgut auf der empfohlenen Temperatur von 70 °C oder mehr, um Bakterienwachstum zu verhindern.

- Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung ein, die am besten für die Art des warmzuhaltenden Kochguts geeignet ist.
- Platzieren Sie das Kochgut auf der mitgelieferten Bratform oder einer anderen ofenfesten Auflaufform in der Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Drehen Sie den Funktion / Bestätigen Drehregler bis die Warmhalten Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Temperatur von „70 °C“ und die voreingestellte Zeit von „1:00 STD/MIN“ an. Die voreingestellte Umluft ellingung wird ebenfalls angezeigt.



5. Die Temperatur-, Zeit- und Umlufteinstellungen können vor oder während des Warmhaltevorgangs angepasst werden.
- a) Die Warmhaltetemperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur Drehregler, um die Temperatur von 45 °C bis maximal 250 °C einzustellen.
- b) Drehen Sie den Zeit Drehregler, um die Garzeit auszuwählen. Maximale Garzeiten können wie folgt eingestellt werden:

Die maximale Temperatur beträgt 150 °C

100 °C - 150 °C

Bis zu 12 Std.

<100 °C

Bis zu 72 Std.

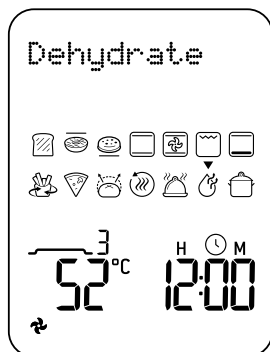


6. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Warmhalten" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Warmhaltevorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit  Drehreglers eingestellt werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
8. Am Ende des Warmhaltevorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.
4. Die Dörortemperatur, Zeit und Umlufteinstellung können vor oder während des Dörrovorgangs angepasst werden.
  - a) Die Dörortemperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperaturdrehregler, um die Dörortemperatur von „30 °C bis maximal 80 °C“ einzustellen.
  - b) Die Zeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Zeit auf maximal 72 Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie die Start-/Stop  Taste, um die Funktion "Dörren" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange.
6. Der Timer wird angezeigt und beginnt mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Dörrovorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur bzw. Zeit  Drehreglers eingestellt werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
7. Am Ende des Dörrovorgangs ist ein Tonsignal zu hören. Die Hintergrundbeleuchtung der Start/Stop  Taste erlischt und das LCD-Bedienfeld leuchtet weiß.

## FUNKTION "DÖRREN"

Die Funktion "DÖRREN" kombiniert niedrige und gleichmäßige Hitze mit maximaler Luftströmung, um Kochgut gleichmäßig zu trocknen, ohne es zu kochen oder zu überhitzen.

1. Legen Sie das Kochgut gleichmäßig auf den mitgelieferten Heißluftfrittier-/Abtropfkorb. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Kochgut in einer einzigen Schicht anordnen und zwischen den Stücken Platz lassen. Setzen Sie den Heißluftfrittier-/Abtropfkorb in die Rostpositionierung 3 ein.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Funktion „Dörren“  auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Dörortemperatur von „50 °C“ und die voreingestellte Zeit von „12:00STD/MIN“ an. Die voreingestellte Umlufteinstellung  wird ebenfalls angezeigt.



## TIPPS

- Legen Sie Backpapier auf den Heißluftfrittier-/ Abtropfkorb, wenn Sie stark gefärbte Lebensmittel dörren, um Flecken zu vermeiden.
- Wenn Sie tropfende Lebensmittel wie mariniertes Trockenfleisch dörren, verwenden Sie die mitgelieferte Bratform, um tropfende Flüssigkeit aufzufangen. Setzen Sie einen Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 8 ein und stellen Sie die Bratform mittig auf den Drahtgitterrost.

## FUNKTION "SCHONGAREN"

Die Funktion "Schongaren" verfügt über Kochprogramme, die für lange Garzeiten bei niedrigen Temperaturen ausgelegt sind.

1. Setzen Sie den Drahtgitterrost in die Rostpositionierung 8 ein.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Funktion / Bestätigen  Drehregler bis die Schongaren  Funktion auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt wird. Das LCD-Bedienfeld zeigt die voreingestellte Einstellung „NIEDRIG“ und die voreingestellte Zeit „8:00 STD/MIN“ an. Die voreingestellte Umluft  Einstellung wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Temperatur und Zeit des Schongarens können vor oder während des Schongarvorgangs angepasst werden.
  - a) Die Temperatur wird als obere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Temperatur  Drehregler, um das Schongaren auf eine von zwei voreingestellten Temperaturen einzustellen: „NIEDRIG“ oder „HOCH“.
  - b) Die Zeit wird als untere Zahl auf dem LCD-Bedienfeld angezeigt. Drehen Sie den Zeit  Drehregler, um die Zeit zwischen 4 und 72 Stunden für „NIEDRIG“ und zwischen 2 und 12 Stunden für „HOCH“ einzustellen.
5. Legen Sie das Kochgut in ein abgedecktes ofenfestes Kochgeschirr in die Mitte des Drahtgitterrosts, sodass die Luft von allen Seiten um das Kochgut zirkulieren kann. Schließen Sie die Ofentür.
6. Drücken Sie die Start/Stop  Taste, um die Funktion "Schongaren" zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste leuchtet rot, ein Tonsignal ist zu hören und das LCD-Bedienfeld leuchtet orange. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „VORHEIZEN“ angezeigt.
7. Nachdem das VORHEIZEN-Tonsignal erklingt, beginnt der Timer automatisch mit dem Countdown. Die Temperatur und die Zeit kann während des Vorgangs durch Drehen des entsprechenden Temperatur  bzw. Zeit  Drehreglers eingestellt werden. Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.
8. Am Ende des Schongarvorgangs schaltet der Ofen automatisch auf die Funktion "Warmhalten" um. Auf dem LCD-Bedienfeld wird „Warm“ angezeigt und die Warmhaltezeit von „2:00 STD/MIN“ wird automatisch heruntergezählt. Der Warmhaltevorgang kann jederzeit durch Drücken der Start/Stop  Taste angehalten werden.



## HINWEIS

Ziehen Sie den Drahtgitterrost nicht weiter als bis zur Hälfte heraus, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Stellen Sie bei geöffneter Tür kein schweres Kochgeschirr auf das Glas.



## TIPPS

### TIPPS ZUM SCHONGAREN

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr ofenfest ist und im leeren Zustand nicht mehr als 13 Pfund wiegt.
2. Füllen Sie das Kochgeschirr mindestens zu  $\frac{1}{2}$  und maximal zu  $\frac{3}{4}$ , um ein Über- oder Untergaren zu vermeiden. Um ein Übergehen zu verhindern, füllen Sie das Kochgeschirr nicht zu mehr als  $\frac{3}{4}$ .
3. Garen Sie immer mit geschlossenem Deckel, damit das Kochgut nicht austrocknet. Decken Sie das Kochgeschirr mit einer Schicht Aluminiumfolie ab, bevor Sie es mit einem Deckel abdecken, um noch mehr Feuchtigkeit zu erhalten.
4. Halten Sie sich an die in herkömmlichen Rezepten für das Schongaren vorgeschriebenen Temperaturen und Garzeiten. Eine Stunde auf „HOCH“ entspricht etwa eineinhalb bis zwei Stunden auf „NIEDRIG“.
5. Kaltes Kochgut benötigt zum Garen länger als vorgebratenes oder erhitztes Kochgut. Passen Sie daher die Garzeiten entsprechend an. Gefrorene Lebensmittel dürfen nicht schongegart werden.
6. Große Fleischstücke in der Mitte durchschneiden, damit die Hitze gleichmäßiger verteilt wird.

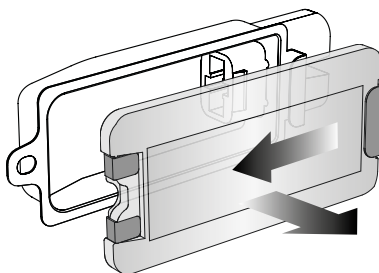
## DIE OFENBELEUCHTUNG AUSTAUSCHEN



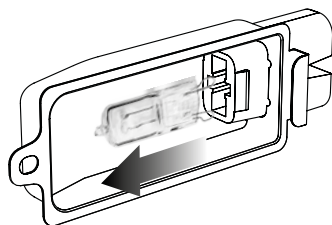
### WARNUNG

Stecken Sie den Ofen stets aus und lassen Sie ihn auskühlen, bevor Sie eine Glühbirne austauschen. Verwenden Sie nur 25 Watt, 220-240 V, G9-Ofenglühbirnen.

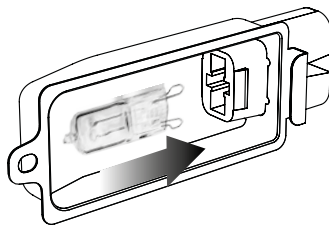
1. Entfernen Sie den Drahtgitterrost aus dem Ofen, bevor Sie die Glühbirne austauschen.
2. Die Beleuchtung befindet sich auf der linken Seite des Garraums. Setzen Sie Ihre Finger vorne und hinten auf das Lampengehäuse und ziehen Sie die Glasabdeckung vorsichtig aus der Ofenwand. Wenn Sie die Abdeckung nicht bewegen können, stecken Sie einen Löffel in die linke Seite des Gehäuses und benutzen Sie ihn vorsichtig als Hebel, um die Glasabdeckung zu entfernen. Halten Sie die Glasabdeckung immer mit der anderen Hand fest, damit sie nicht herunterfällt und zerbricht.



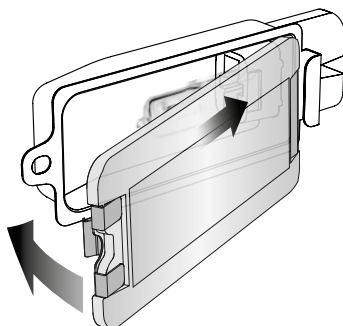
3. Entfernen Sie die gebrauchte Glühbirne, indem Sie sie direkt aus ihrer Halterung herausziehen.



4. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die neue Glühbirne einzusetzen. Berühren Sie die Glühbirne nicht direkt, da Hautfett diese bei direktem Kontakt beschädigen kann.



5. Um die Glasabdeckung wieder anzubringen, bringen Sie den Metallhaken mit der linken Seite des Gehäuses auf eine Höhe. Schieben Sie das andere Ende der Glasabdeckung in die Metallklammer auf der rechten Seite des Gehäuses und drücken Sie den Metallhaken dann in die linke Seite des Gehäuses, bis er sicher eingerastet ist.



### HINWEIS

Die Oberseite des Ofens ist während und nach dem Betrieb sehr heiß. Daher ist es nicht empfehlenswert, Gegenstände auf dem Ofen zu lagern.

Die einzigen Ausnahmen sind das zusätzlich erhältliche Bambus-Schneidebrett von Sage und das Serviertablett, das auf den geriffelten Bereich oben auf den Ofen passt. Weitere Informationen finden Sie auf [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## PFLEGE UND REINIGUNG

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Ofen und sämtliches Zubehör komplett auskühlen, bevor Sie Teile entfernen und reinigen.

### REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DER TÜR

1. Wischen Sie die äußeren Teile mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder ein mildes Reinigungsspray, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Oberfläche des Ofens auf.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel bzw. keinen Scheuerschwamm aus Metall, da diese die Oberfläche des Ofens zerkratzen.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des LCD-Displays ein weiches, feuchtes Tuch. Bei Verwendung eines Reinigungsmittels tragen Sie dieses auf das Tuch und nicht direkt auf das LCD-Display auf. Trockene Tücher und scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche zerkratzen.
4. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich austrocknen, bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen und den Ofen einschalten.



### WARNUNG

Die äußeren Teile, das Netzkabel oder der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, da dies Stromschläge verursachen kann.

### REINIGEN DES INNENRAUMS

Die Wände auf der Innenseite des Ofens sind zur einfachen Reinigung mit einer Antihafbeschichtung versehen. Um etwaige Spritzer zu entfernen, wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder ein mildes Reinigungsspray, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Oberfläche des Ofens auf. Vermeiden Sie es, die Quarz-Heizelemente zu berühren.



### WARNUNG

Seien Sie beim Reinigen der Quarz-Heizelemente äußerst vorsichtig. Lassen Sie den Ofen vollständig auskühlen und reiben Sie die Heizelemente dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.

Verwenden Sie hierfür kein Reinigungsmittel, egal welcher Art. Verwenden Sie zum Reinigen des Innenraums keinen handelsüblichen Ofenreiniger, da dies die Metalloberfläche beschädigen kann.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich austrocknen, bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen und den Ofen einschalten.

### DIE KRÜMELSCHUBLADE REINIGEN

1. Ziehen Sie die Krümelschublade nach jeder Benutzung heraus und leeren Sie die Krümel aus. Wischen Sie die Schublade mit einem weichen, feuchten Schwamm aus. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Schublade auf. Trocknen Sie alles gründlich ab.
2. Zur Entfernung von festgebackenem Fett Schublade in warmem Spülwasser einweichen und dann mit einem weichen Kunststoff-Scheuerschwamm oder Schwamm waschen. Gründlich spülen und trocknen.
3. Setzen Sie die Krümelschublade nach der Reinigung bei geschlossener Ofentür wieder in den Ofen ein. Erst danach sollten Sie ihn wieder an die Steckdose anschließen und einschalten.

## **DRAHTGITTERROST, GRILLROST, BRATFORM UND PIZZAPFANNE REINIGEN**

1. Waschen Sie alle Zubehörteile in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Spülen und trocknen Sie die Schublade gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder Metallutensilien für die Reinigung von Zubehör, da Sie so die Oberfläche beschädigen könnten.
2. Um die Lebensdauer Ihres Zubehörs zu verlängern, empfehlen wir Ihnen, es nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

## **AUFBEWAHRUNG**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie den Stecker ziehen.
2. Lassen Sie den Ofen und sämtliches Zubehör komplett auskühlen, bevor Sie Teile entfernen und reinigen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Ofen und sämtliches Zubehör sauber und trocken sind.
4. Überprüfen Sie, ob die Krümelschublade im Ofen eingesetzt ist und sich der Grillrost in der Bratform auf dem Drahtgitterrost in der mittleren Rostposition befindet.
5. Die Tür muss geschlossen sein.
6. Bewahren Sie das Gerät in einer aufrechten Position auf. Stellen Sie sicher, dass die vier Stützbeine gleichmäßig den Boden berühren. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Einzig das zusätzlich erhältliche Sage Schneidebrett aus Bambus und das Serviertablett sind davon ausgenommen.



# STÖRUNGSBEHEBUNG

## MÖGLICHES PROBLEM

## EINFACHE LÖSUNG

**Der Ofen lässt sich nicht einschalten**

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an der Steckdose angeschlossen ist.
- Schließen Sie den Netzstecker an einer separaten Steckdose an.
- Schließen Sie den Netzstecker an einer anderen Steckdose an.
- Setzen Sie den Schutzschalter ggf. zurück.

**Die Beleuchtung des LCD-Displays ist ausgegangen**

- Der Ofen schaltet sich nach 10 Minuten Nichtbenutzung in den Standby-Modus. Im Standby-Modus wird das LCD-Display nicht mehr beleuchtet, alle Funktionsoptionen sind aber noch verfügbar.
- Um den Ofen aus dem Standby-Modus heraus anzuschalten, müssen Sie auf dem Bedienfeld nur die  Taste „Start/Cancel“ drücken oder einen beliebigen Drehregler betätigen. Dadurch wird das LCD-Display erneut beleuchtet.

**Pizza wird ungleichmäßig gebacken**

- In kompakten Öfen kann es vorkommen, dass große Pizzen nicht gleichmäßig braun werden. Um eine gleichmäßigere Bräunung zu erreichen, können Sie die Ofentür nach der Hälfte der Backzeit öffnen und die Pizza um 180° drehen.

**Der magnetische Rost mit automatischer Ausfahrfunktion fährt beim Öffnen der Tür zu weit aus**

- Öffnen Sie die Tür immer langsam und vorsichtig, wenn der Drahtgitterrost in der mittleren Rostposition eingelegt ist, damit er nicht zu schnell ausgefahren wird.

**Ich kann die  Taste für Gefrorenes nicht auswählen**

- Die  Taste für Gefrorenes kann nur für die folgenden Funktionen ausgewählt werden: TOAST, BAGEL, BACKEN, PIZZA, AIR FRY. Wenn die  Taste für Gefrorenes ausgewählt wird, wird die Garzeit für ein optimales Ergebnis automatisch angepasst.

**Dampf tritt durch die Ofentür aus**

- Dies gehört zum normalen Betrieb. Die Tür ist so belüftet, dass sie Dampf, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, z.B. gefrorenes Brot, erzeugt wird, entlässt. Denken Sie daran, dass dieser Dampf sehr heiß sein kann.

**Die Heizelemente scheinen zu pulsieren**

- Element IQ™ kontrolliert die Hitze im Ofen durch Pulsieren der Energie und Anpassung des Energielevels in den Heizelementen mittels kurzer Impulse, um genaueste Temperaturregelung zu ermöglichen. Dies gehört zum normalen Betrieb.

**Unter der Tür tropft Wasser auf die Arbeitsfläche**

- Dies gehört zum normalen Betrieb. Kondenswasser, das bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie z.B. gefrorenem Brot entsteht, läuft an der Innenseite der Tür ab und kann auf die Arbeitsfläche tropfen.

## MÖGLICHES PROBLEM

## EINFACHE LÖSUNG

**Die Temperaturanzeige auf dem LCD-Display stimmt nicht mit der im Ofen gemessenen Temperatur überein**

- Um Messungen standardisieren zu können, wurden die Ofentemperaturen in der TOAST-Position, also in der Mitte der mittleren Schiene ohne Pfanne, kalibriert. Überprüfen Sie die Temperatur in dieser Position erneut und achten Sie darauf, die Ofentür 30 Minuten lang nicht zu öffnen, da bei jedem Öffnen der Tür Hitze entweicht. Beachten Sie, dass der Alarm für den Vorheizzyklus bei 75 % der Solltemperatur ertönt.

**Der Alarm für den Vorheizzyklus ertönt bei einer geringeren Temperatur als der im LCD-Display angezeigten**

- Der Alarm für den Vorheizzyklus ertönt bei 75 % der Solltemperatur. Dadurch wird die zusammengefasste Vorheiz- und Backzeit so kurz wie möglich.
- Dies liegt daran, dass beim Öffnen der Tür und Einstellen von Lebensmitteln enorm viel Hitze im Ofen verloren geht. Würde der Alarm für den Vorheizzyklus bei 100 % der Solltemperatur ertönen und dem Benutzer dadurch signalisieren, dass er die Tür öffnen muss, so würde dadurch eine längere Wartezeit entstehen. Laut unseren Berechnungen wird die Solltemperatur bis zu 2 Minuten früher erreicht, wenn der Alarm bei 75 % der Solltemperatur ertönt und daraufhin die Tür geöffnet und Lebensmittel eingestellt werden. Daher stimmt die Temperatur auf dem LCD-Display nicht mit der Solltemperatur überein, wenn der Alarm für den Vorheizzyklus ertönt. Abhängig von der eingestellten Temperatur kann es nach dem Einschalten ca. 8-10 Minuten dauern, bis die Solltemperatur erreicht ist. Das Öffnen der Tür nach dem Vorheizzyklus ist darin bereits miteinberechnet.

**Das LCD-Display zeigt die Meldung „E01“ an**

- Das LCD-Display zeigt „E01“ an, wenn das Gerät ein Problem hat, das nicht zurückgesetzt werden kann. Ist dies der Fall, entfernen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

**Das LCD-Display zeigt die Meldung „E02“ an**

- Das LCD-Display zeigt „E02“ an, wenn das Gerät ein Problem hat, das nicht zurückgesetzt werden kann. Ist dies der Fall, entfernen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

**Das LCD-Display zeigt die Meldung „E03“ an**

- Auf dem LCD-Display wird „E03“ angezeigt, wenn die Ofentemperatur über dem eingestellten Maximalwert liegt. Entfernen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen 15 Minuten lang auskühlen, bevor Sie ihn erneut einstecken.
- Wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice, wenn die Meldung „E03“ weiterhin angezeigt wird.

**Das LCD-Display zeigt die Meldung „E05“ an**

- Das LCD-Display zeigt „E05“ an, wenn das Gerät ein Problem hat, das nicht zurückgesetzt werden kann. Ist dies der Fall, entfernen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

**Die Temperatur ändert sich, wenn die Umluft Taste gedrückt wird**

- Dies gehört zum normalen Betrieb. Das Gerät ist so kalibriert, dass die Temperatur an den umluft ventilator und die dadurch gesteigerte Backleistung angepasst wird.



# **GARANTIE**

## **2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige 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 Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



FR GUIDE UTILISATEUR

# Sage®



## TABLE DES MATIÈRES

- 62 Sage™ recommande la sécurité avant tout
- 68 Composants
- 69 Panneau de commande
- 70 Fonctions
- 72 Guide de démarrage rapide
- 88 Entretien et nettoyage
- 90 Dépannage
- 92 Garantie

## SAGE™ RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

**Chez Sage™, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité 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 le manuel pour référence ultérieure.**

- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant utilisation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Insérez complètement le connecteur du cordon d'alimentation à l'arrière du four et verrouillez le câble d'alimentation au niveau du clip de fixation avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et d'allumer l'appareil. Assurez-vous que l'entrée à l'arrière du four est complètement sèche avant d'insérer l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des

questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.

- L'appareil doit être branché à une prise de courant correctement reliée à la terre. Si vous n'êtes pas certain que les prises de courant sont correctement mises à la terre, veuillez consulter un électricien.
- Ne coupez ou n'enlevez en aucun cas la broche de la fiche. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou en cas de doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.
- Lorsque la machine est branchée ou après utilisation, la machine passe en mode veille (la puissance en veille est inférieure à 0,8 W). L'écran LCD affiche l'icône de veille.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Si vous devez laisser sans surveillance, nettoyer, déplacer, assembler ou ranger l'appareil, mettez-le hors tension, débranchez le cordon de la prise électrique et laissez-le refroidir entièrement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Placez l'appareil sur une surface propre, stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord du plan de travail ou de la table, et ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'un brûleur électrique, un four chauffé ou une plaque de cuisson à gaz.
- Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des murs, lorsqu'il est en marche.
- Le four ne convient pas pour être utilisé dans une enceinte pour petits appareils électroménagers. Assurez-vous de laisser un espace suffisant tout autour du four : Un espace minimum de 10 cm de chaque côté du four et un espace minimum de 15 cm à partir du haut du four sont recommandés.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée

lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour éviter les brûlures, tenir hors de portée des enfants. Gardez toujours le cordon d'alimentation de ce four et celui des autres appareils à proximité du four, à l'écart du boîtier du four.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les poêles, les plats et les accessoires tels que la grille et le lèchefrite inclus, qui contiennent de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de lèchefrites ou de plats sur la porte vitrée.
- La porte vitrée du four a été spécialement traitée pour la rendre plus solide, plus durable et plus sûre que le verre ordinaire, mais elle n'est pas incassable. En cas de chute ou de choc extrêmement violent, elle peut se briser ou s'affaiblir, puis se briser en plusieurs petits morceaux sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte ouverte pendant de longues périodes.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsque celui-ci est en marche.
- Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou autres matériaux inflammables dans le four.

- Ne recouvrez pas le tiroir ramasse-miettes ou toute partie du four d'une feuille métallique. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Procédez avec précaution lors de l'utilisation de plats composés de matériaux autres que du métal. Assurez-vous que les plats sont adaptés à une utilisation au four.
- Faites preuve de précaution lorsque vous placez un couvercle dans le four, car l'accumulation de pression dans un plat couvert peut entraîner la propulsion d'ingrédients chauds ou le craquement du plat. Ne placez pas de récipients hermétiques dans le four.
- Les aliments de taille importante et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil ; l'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Sage peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas dans des véhicules en mouvement. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou pour toute autre fin que son utilisation prévue. Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures.
- Le consommateur peut effectuer le nettoyage et l'entretien général, mais tout entretien ou réparation suite à des dommages doit être effectué dans un centre de réparation Sage agréé.
- Utilisation inadéquate de l'appareil : utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- Ne le nettoyez pas avec des éponges à récurer métalliques. Une partie de l'éponge peut se détacher, toucher les composants électriques et présenter un risque de choc électrique.
- Nettoyez régulièrement le tiroir ramasse-miettes. Pour le nettoyer :
  - Éteignez le four.
  - Laissez-le refroidir complètement, puis débranchez le cordon de la prise.
  - Retirez le tiroir ramasse-miettes et nettoyez-le avec de l'eau tiède savonneuse.
  - Laissez-le sécher avant de le remettre en place.

- Il convient d'être vigilant lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en huile, comme les pignons et les noix. Le fait de griller ces aliments ou de les cuire pendant longtemps, ou à des températures élevées, peut les amener à s'enflammer, engendrant un risque d'incendie. En cas d'incendie, gardez la porte du four fermée, éteignez celui-ci et débranchez-le de la prise électrique. La flamme s'éteindra en général d'elle-même. Surveillez le four jusqu'à ce que l'incendie soit complètement éteint et que le four ait refroidi.
- Utilisez toujours le four comme indiqué pour la cuisson des différents types d'aliment (par exemple, en utilisant une plaque spéciale pour pizzas). Veuillez ne pas cuire de pizzas ou d'aliments similaires directement sur la grille du four, car le fromage fondu, la graisse et autres ingrédients peuvent tomber sur les éléments chauffants, engendrant un risque d'incendie.
- Nous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié différent des autres appareils. En cas de doute, consultez un électricien agréé et qualifié.
- Débranchez toujours le four et laissez toutes les pièces (y compris le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre et le compartiment) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule de four de type G9 de 25 watts maximum, 120 V, avec filtre UV.
- Utilisez toujours un chiffon doux pour manipuler l'ampoule et ne touchez pas directement la surface de l'ampoule car votre sébum peut endommager l'ampoule.
- Ne regardez pas directement une ampoule incandescente.
- Ne restez pas près de la lumière si vous sentez que votre peau chauffe.
- Tenez l'ampoule éloignée des matériaux susceptibles de s'enflammer.
- L'ampoule chauffe rapidement. Utilisez le bouton d'éclairage pour allumer la lampe uniquement.
- N'utilisez pas la lampe si le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre, le filtre UV ou le boîtier ne sont pas en place ou sont endommagés.



## **AVERTISSEMENT**

**AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE, D'EXPOSITION EXCESSIVE À UN RAYONNEMENT UV OU DE BLESSURES :**



## AVERTISSEMENT SURFACE CHAUDE

Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche et pendant quelque temps après son utilisation.



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



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte de déchets de la collectivité locale désigné à cette fin ou à un

revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



## ATTENTION

Ne pas plonger dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## Mode de gestion de l'alimentation

Cet appareil dispose d'un mode de gestion de l'alimentation. Quelque temps après votre dernière utilisation ou emploi des commandes, l'appareil passe automatiquement en mode de gestion de l'alimentation. Il consomme alors peu d'énergie s'il reste branché sur une prise de courant allumée.



Pour économiser de l'énergie, éteignez la prise de courant ou débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

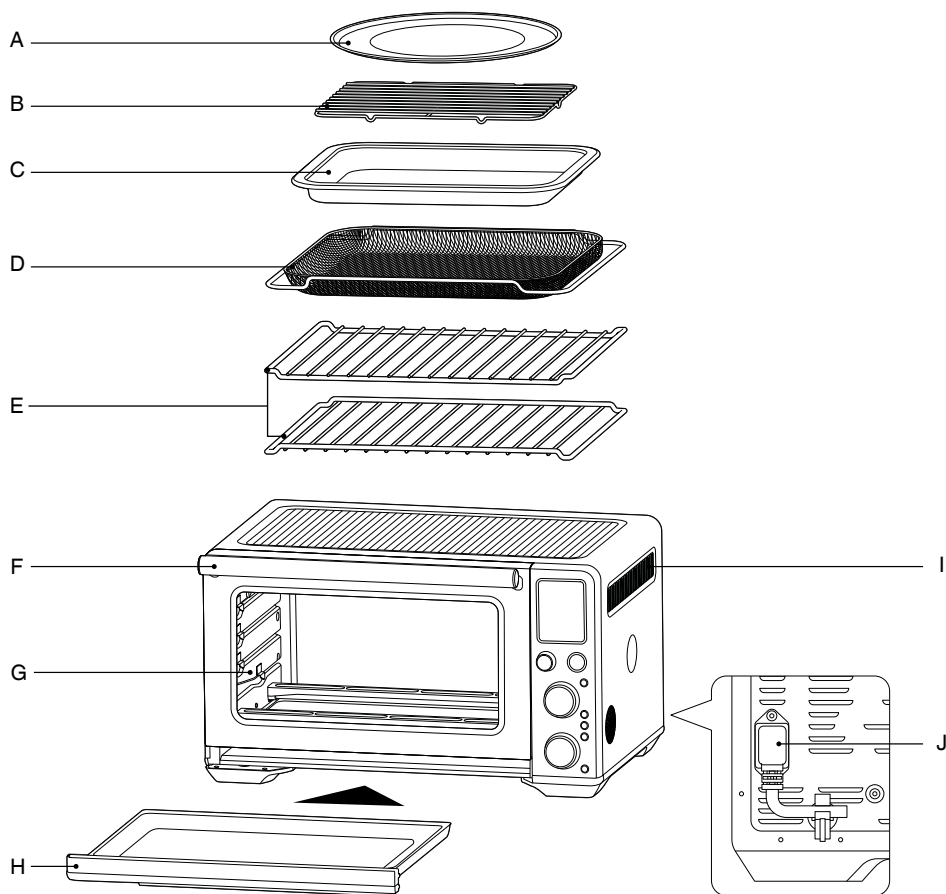
Pour plus de détails, consultez les informations en ligne en scannant le code QR.

\*REMARQUE : le code QR ne sera activé qu'à partir du 09/05/2025

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



## COMPOSANTS



- A. Plat à pizza antiadhésif 30 cm
- B. Grille de cuisson
- C. Plat à rôtir en émail 28 x 33,5 cm
- D. Panier pour friture à l'air chaud
- E. Grille de four (2 x)
- F. Poignée de porte

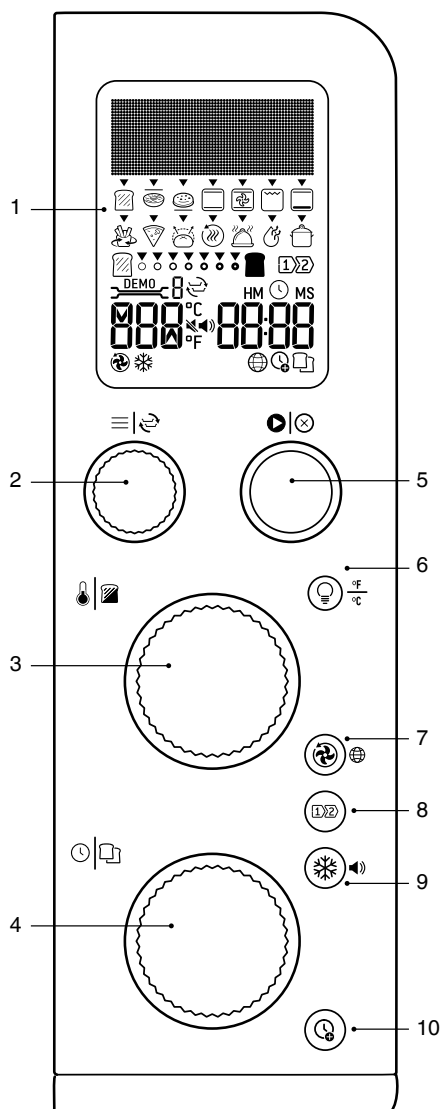
- G. Lampe du four
- H. Tiroir ramasse-miettes
- I. Grille de ventilation
- J. Cordon d'alimentation amovible



**Informations sur la tension nominale**  
220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W



# **PANNEAU DE COMMANDE**



1. Écran LCD
2.  Bouton FONCTION / Rappel de rotation / Bouton de confirmation
3.  Cadran de température et d'intensité
4.  Molette de réglage de temps et de tranches
5.  Bouton Démarrer/Arrêter
6.  Lampe de four et bouton de conversion de température
7.  Bouton de convection et de langue
8.  Bouton de cuisson par phases
9.  Bouton Décongélation / Réglage du volume
10.  Bouton temps supplémentaire

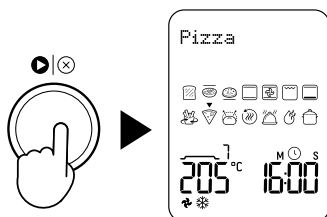


## FONCTIONS

### PRÉPARATION DU FOUR

Avant la première utilisation, veuillez faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes afin d'éliminer les substances protectrices des éléments chauffants. Veillez à ce que la zone soit bien ventilée car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs ne présentent aucun danger et ne nuisent pas aux performances de l'appareil.

1. Retirez et jetez en lieu sûr les emballages, adhésifs et étiquettes promotionnelles.
2. Retirez le ramasse-miettes, les grilles, la grille, la rôtissoire, le panier à friture et la plaque à pizza de l'emballage. Lavez-les avec une éponge douce à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.
3. Placez le four sur une surface plane et sèche. Respectez une distance minimale de 10 cm de chaque côté de l'appareil et de 15 cm au-dessus.
4. Insérez le tiroir ramasse-miettes dans le four.
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation, connectez l'extrémité à l'arrière du four, puis insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant mise à la terre.
6. Le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume. Définissez la langue souhaitée. Reportez-vous à Sélection de la langue à la page 13.
7. Tournez la molette  Fonction vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction Pizza.



8. Appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Arrêter) . Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, l'écran LCD s'allume en orange et le four émet un signal sonore.
9. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ». Lorsque le four a terminé le cycle de préchauffage, une alerte retentit.
10. La minuterie s'affiche et se lance.
11. À la fin du cycle de cuisson, l'alarme du four retentit, le rétroéclairage du bouton Start/Cancel (Démarrer/Arrêter)  s'éteint et l'écran LCD s'allume en bleu.
12. Le four est désormais prêt à l'emploi.

### ELEMENT IQ™

Le four Sage Smart Oven™ Air Fryer est doté de la technologie de cuisson Element IQ™, qui crée l'environnement idéal pour les aliments que vous cuisinez. Il dirige l'énergie à l'endroit et au moment requis et crée la chaleur appropriée, qu'elle soit uniforme ou intense.

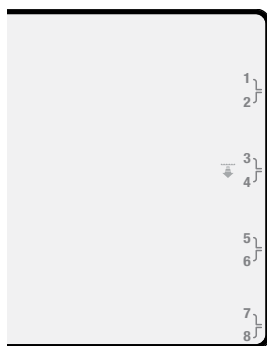
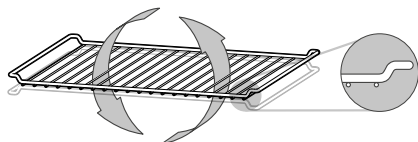
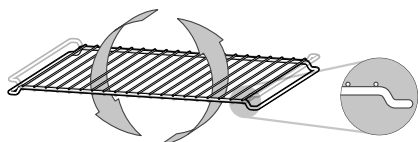
Chacune des fonctions du four est pré-réglée selon nos configurations et températures recommandées pour les éléments chauffants, déterminées à partir des recettes et tests effectués. Toutefois, nous suggérons de les essayer et de les adapter en fonction de la recette, de la quantité de nourriture et de vos goûts personnels.

## APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

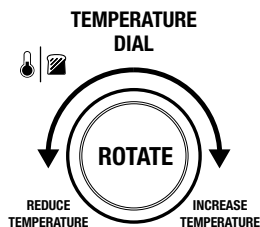
| ≡ FONCTION                                                                                                               | POSITION<br>DE LA GRILLE<br>CONSEILLÉE | PRÉRÉGLAGES                    | PRÉCHAUF-<br>FAGE | PLAGE                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOAST</b>                            | 3-4                                    | Brunissage = 4<br>Tranches = 4 | Non               | Brunissage = 1 bis 7<br>Tranches = 1 à 9                                                        |
|  <b>PETIT PAIN<br/>(BAGEL)</b>           | 3-4                                    | Brunissage = 4<br>Tranches = 4 | Non               | Brunissage = 1 bis 7<br>Tranches = 1 à 9                                                        |
|  <b>CRUMPET</b>                          | 3-4                                    | Brunissage = 3<br>Tranches = 4 | Non               | Brunissage = 1 bis 7<br>Tranches = 1 à 10                                                       |
|  <b>CUIRE</b>                            | 6                                      | 165 °C<br>30 h 00 minutes      | Oui               | 50 °C à 250 °C<br>jusqu'à 72 h 00                                                               |
|  <b>RÔTIR</b>                            | 7                                      | 205 °C<br>1h00                 | Oui               | 50 °C à 250 °C<br>jusqu'à 72 h 00                                                               |
|  <b>GRILLER</b>                          | 1-2                                    | Elevé<br>10h00 minutes         | Oui               | Faible – Moyen – Elevé<br>30 secondes jusqu'à<br>20 minutes                                     |
|  <b>CUISSON PAR<br/>LE FOND</b>          | 7-8                                    | 205 °C<br>18h00 minutes        | Oui               | 50 °C à 250 °C<br>jusqu'à 72 h 00                                                               |
|  <b>FRIRE À L'AIR<br/>CHAUD (AIRFRY)</b> | 3                                      | 205 °C<br>18h00 minutes        | Oui               | 100 °C à 250 °C<br>de 1 min à 1 h                                                               |
|  <b>PIZZA</b>                            | 7                                      | 205 °C<br>16h00 minutes        | Oui               | 100 °C à 250 °C<br>jusqu'à 8h00                                                                 |
|  <b>PREUVE</b>                           | 7                                      | 29 °C<br>1h00                  | Oui               | 27 °C à 38 °C<br>de 1 min à 72h00                                                               |
|  <b>RÉCHAUFFER</b>                       | Divers                                 | 165 °C<br>15h00 minutes        | Non               | 70 °C à 250 °C<br>jusqu'à 8h00                                                                  |
|  <b>MAINTIEN<br/>AU CHAUD</b>          | Divers                                 | 70 °C<br>1h00                  | Non               | 45 °C à 120 °C<br>de 1 min à 72h00                                                              |
|  <b>DÉSHYDRATER</b>                    | 3                                      | 52 °C<br>12h00                 | Non               | 30 °C à 80 °C<br>de 1 min à 72h00                                                               |
|  <b>CUISSON LENTE</b>                  | 8                                      | Faible<br>8h00                 | Non               | Faible – Elevé seulement<br>(70 °C à 200 °C)<br>Faible = 4h00 à 72h00<br>Elevé = de 2h00 à midi |

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR SAGE

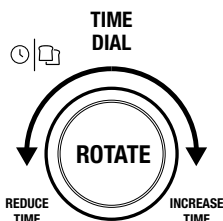
1. Insérez la grille dans la position de grille souhaitée. Les positions des grilles sont imprimées sur le côté droit de la fenêtre de la porte du four. Il existe quatre positions de rainure. Tout d'abord, le rack peut être inséré vers le haut ou vers le bas pour permettre deux positions par rainure.



2. Activer la fonction / Confirmer molette jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le réglage souhaité.
3. L'écran indique la température de cuisson préréglée pour le paramètre sélectionné. Tournez le cadran de la température vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour augmenter la température.



4. L'écran indique le temps de cuisson prédéfini pour le réglage sélectionné. Tournez le cadran du temps vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour augmenter le temps de cuisson.



5. Pour les réglages sans cycle de préchauffage (Toast, Bagel, Crumpet, Grill, Preuve, Réchauffer, Réchauffer, Déshydrater, Cuisson lente), placez les aliments directement sur la grille ou sur le panier à friture, la plaque à pizza, la grille et/ ou une rôtissoire. Assurez-vous que les aliments sont centrés dans le four pour une cuisson la plus uniforme possible.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt . Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
8. La minuterie s'affichera et le compte à rebours commencera. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.
9. Pour les réglages comportant un cycle de préchauffage (cuisson, cuisson par le bas, friture à l'air libre, rôtissage, pizza), appuyez sur le bouton marche/arrêt avant de placer les aliments dans le four. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE » pendant que le four chauffe.

- a) Lorsque le four est prêt à être utilisé, le « PRÉCHAUFFAGE » disparaîtra, l'alerte du four retentira et le compte à rebours commencera. Placez les aliments directement sur la grille ou sur le panier à friture, la poêle à pizza, la grille et/ou la rôtissoire inclus. Assurez-vous que les aliments sont centrés dans le four pour une cuisson la plus uniforme possible.
  - b) Fermez la porte du four.
  - c) Le compte à rebours continuera. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.
10. À la fin du cycle de cuisson, l'alerte du four retentira, le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en bleu.



## REMARQUE

Le cycle de cuisson peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Arrêter) . Ceci annule le cycle et le rétroéclairage du bouton s'allume en bleu.



## REMARQUE

Appuyez sur le bouton Convection  pour sélectionner l'absence de convection, la convection ou la super convection. La convection et la super convection peuvent ajuster la température pour compenser le débit d'air plus rapide. La super convection permet d'obtenir des aliments plus croustillants.

## SÉLECTION DE LA LANGUE

Par ailleurs, lors de la première utilisation du four, il vous permettra de sélectionner la langue souhaitée.

Tournez la molette de la température  ou du temps  (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour sélectionner la langue souhaitée, puis appuyez sur la touche marche/arrêt  pour confirmer votre sélection. Si la langue souhaitée n'est pas confirmée dans les 5 minutes, le four enregistrera automatiquement la langue par défaut.

Dans le cas où la langue sélectionnée doit être modifiée, appuyez sur la touche de convection  pendant 3 secondes. L'écran LCD affichera la sélection des langues. Tournez la molette de la température  ou de l'heure  (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour sélectionner la langue souhaitée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour confirmer votre sélection. Si la langue souhaitée n'est pas confirmée dans les 5 minutes, le four reviendra automatiquement à la langue précédemment enregistrée.

L'icône en forme de coche  indique la langue sélectionnée.

## CAPTEUR DE PORTE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la minuterie s'arrêtera et la lumière s'allumera.

Lorsque la porte est fermée, la minuterie reprend le compte à rebours et la lumière reste allumée pendant 30 secondes avant de s'éteindre. Si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes pendant la cuisson, les radiateurs s'éteindront.

## GRILLE D'AUTO-ÉJECTION MAGNÉTIQUE

Lorsque la grille est insérée en position 3 ou 4, elle s'éjectera automatiquement à mi-chemin du four lorsque la porte est ouverte afin que vous puissiez facilement retirer vos aliments.

Ouvrez toujours la porte lentement lorsque la grille est dans cette position pour éviter que la grille ne s'éjecte trop brusquement.

## VOLUME DE LA SONNERIE

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton congelé  pendant 3 secondes pour activer la sélection du volume. Utilisez l'un des cadrans pour sélectionner le volume de la sonnerie du four sur faible ou élevé. Pour confirmer la sélection, appuyez sur le bouton marche/arrêt .

## RAPPEL DE ROTATION

Lorsque vous faites cuire des aliments sur plusieurs grilles à la fois, utilisez la fonction de rappel de rotation pour vous rappeler de changer la position des aliments dans le four pour obtenir les résultats les plus uniformes et les plus cohérents. Faire pivoter le rappel  est disponible pour les fonctions suivantes : Cuisson, Cuisson par le bas, Rôtissage, Réchauffer, Preuve, Pizza, Friture à l'air libre, Réchauffer et Déshydrater.

1. Tournez le bouton de confirmation  $\equiv$  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur le cadran confirmer  $\equiv$ , '☺' s'affichera sur l'écran LCD.
3. Suivez les étapes correspondant à la fonction que vous avez sélectionnée et commencez à cuire vos aliments.
4. Lorsqu'il est temps de changer de position de rack, l'alerte de rappel de rotation retentit et '☺' clignotera sur l'écran. L'alerte de rappel de rotation continuera de retentir toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que la molette de confirmation soit enfoncée pour désactiver la fonctionnalité.



## REMARQUE

Lors de la cuisson d'aliments sur des plaques de cuisson ou d'autres récipients de cuisson sur plusieurs grilles, il est suggéré de laisser suffisamment d'espace entre les grilles et d'éviter d'utiliser la position de la grille supérieure en raison de la proximité des éléments chauffants.

Dans la plupart des cas, les positions de grille 3 et 7 ou 4 et 8 donneront les meilleurs résultats. Lorsque vous utilisez des paniers de friture/déshydratation à l'air libre, il n'est pas nécessaire de laisser un espace entre les positions des grilles.

## UN PEU PLUS™

Utilisez la fonction UN PEU PLUS™ lorsque la cuisson est terminée et que vos aliments ne sont pas assez cuits ou assez chauds.

Par exemple : Fonction Bagel

1. Tournez la molette de confirmation  $\equiv$  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction bagel.
2. Ajustez le paramètre d'obscurité.
3. Sélectionnez le nombre de moitiés de bagel.
4. Appuyez sur la touche marche/arrêt  $\bullet \odot$  pour démarrer le processus de grillage du bagel.
5. À la fin du processus de grillage, si vous pensez que les aliments nécessitent un temps de cuisson supplémentaire ; fermez la porte du four et appuyez sur le bouton UN PEU PLUS™ pour ajouter un peu plus de temps de cuisson. Le compte à rebours commencera.



## REMARQUE

La fonction UN PEU PLUS™ ne s'activera pas si aucune autre fonction de cuisson n'est effectuée.

## PHASE COOK

Utilisez le bouton  pour programmer 2 fonctions de cuisson consécutives. Les fonctions disponibles pour Phase Cook sont GRILLER, CUIRE, RÔTIR, RÉCHAUFFER et PIZZA.

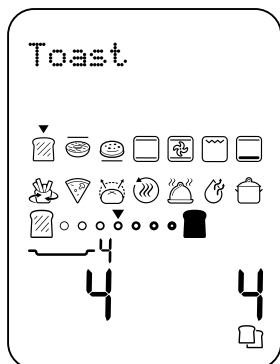
1. Appuyez sur le bouton PHASE COOK.  
« PHASE COOK » apparaît sur l'écran LCD, avec les fonctions disponibles.
2. Une flèche clignote au-dessus du « 1 », indiquant que vous programmez la première phase de cuisson.
  - a) Tournez le bouton  $\equiv$  Fonction/Confirmer jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
  - b) Tournez le bouton  $\updownarrow$  Température pour régler la température de cuisson. Tournez le bouton  $\odot \square$  Temps pour régler la durée de cuisson.
  - c) Appuyez sur le bouton  $\equiv$  Fonction/Confirmer ou  $\bullet \odot$  Marche/Arrêt pour confirmer la première phase de cuisson.
3. La flèche clignotera maintenant au-dessus du « 2 », indiquant que vous programmez la deuxième phase de cuisson.
  - a) Tournez le cadran  $\equiv$  Fonction/Confirmation jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
  - b) Tournez le cadran de  $\updownarrow$  température pour ajuster la température de cuisson. Tournez le cadran de  $\odot \square$  temps pour AJUSTER le temps de cuisson.
  - c) Appuyez sur la molette  $\equiv$  Fonction / Confirmation pour confirmer la deuxième phase de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton  $\bullet \odot$  Marche | Arrêt pour activer la première fonction. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. Les fonctions des deux phases s'affichent sur l'écran LCD avec une flèche à côté de la première phase.
5. Une fois la première phase de cuisson terminée, la deuxième commence automatiquement. À la fin de la deuxième phase de cuisson, le four émet un signal sonore. Le rétroéclairage du bouton  $\bullet \odot$  Marche | Arrêt s'éteint et l'écran LCD s'allume en blanc.

## FONCTIONS PRÉRÉGLÉES :

### FONCTION TOAST

La fonction Toast dore et rend croustillant l'extérieur de votre pain tout en gardant l'intérieur doux et humide. Cette fonction est également idéale pour les muffins anglais et les gaufres surgelées.

1. Insérez la grille en position 4.
2. Placez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille pour des résultats de grillage optimaux.
3. Fermez la porte du four.
4. Activez le cadran de la fonction /  
Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le Toast  fonction. L'écran LCD indique le réglage d'obscurité prédéfini sur « 4 » et le nombre prédéfini de tranches sur « 4 ».



5. Les paramètres de l'intensité et du nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.
  - a) Le paramètre de l'obscurité est indiqué par la rangée de cercles en haut de l'écran LCD. Tournez le cadran de température  vers la gauche pour réduire le réglage de l'obscurité ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera en fonction du paramètre sélectionné.

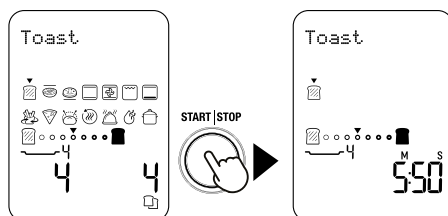
### À TITRE INDICATIF :

#### Couleur de pain grillé Paramètre souhaitée

|         |           |
|---------|-----------|
| Lumière | 1 ou 2    |
| Moyen   | 3, 4 ou 5 |
| Sombre  | 6 ou 7    |

Le nombre de tranches est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran de l'heure  vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de « 1 » à « 9 ».

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour démarrer la fonction Toast. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. Le temps peut être ajusté pendant le cycle de grillage en tournant le cadran du temps . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .



8. À la fin du cycle de grillage, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



#### REMARQUE

Le temps de cuisson dépend d'un certain nombre de variables, notamment de la température dans le four. Le temps peut donc varier, même avec les mêmes réglages de couleur et de tranches. Ceci afin d'obtenir des résultats cohérents.

## **FONCTION BAGEL**

La fonction Bagel rend l'intérieur de votre bagel coupé croustillant tout en ne grillant que légèrement l'extérieur. Cette fonction est également idéale pour griller des crumpets ou des pains spéciaux en tranches épaisses qui nécessitent de griller un côté plus que l'autre.

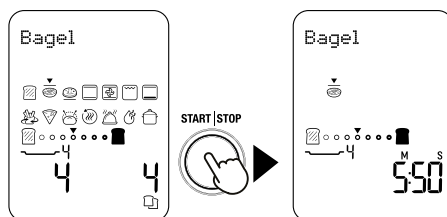
1. Insérez la grille en position 4.
2. Placez les moitiés de bagel avec le côté coupé vers le haut aussi près que possible du centre de la grille pour des résultats de grillage optimaux.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran du bouton Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le Bagel . L'écran LCD indique le réglage d'obscurité prédéfini sur « 4 » et le nombre prédéfini de moitiés de bagel sur « 4 ».



5. Le réglage de l'intensité et le nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.
  - a) Le paramètre de l'obscurité est indiqué par la rangée de cercles en haut de l'écran LCD. Tournez le cadran de température  vers la gauche pour réduire le réglage de l'obscurité ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera pour indiquer le paramètre sélectionné.

Le nombre de moitiés de bagel est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagel ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de bagel varie de « 1 » à « 10 ».

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour démarrer la fonction Bagel. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. La durée peut être réglée pendant le cycle du bagel en tournant le cadran de l'heure . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .



8. À la fin du cycle bagel, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



## **REMARQUE**

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours être orienté vers le haut, vers les éléments chauffants supérieurs. Cela permet au côté coupé de devenir croustillant tandis que la croûte n'est que légèrement grillée.

Si vous aimez que vos moitiés de bagel soient également croustillantes en haut et en bas, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Toast pour griller votre bagel coupé.

## **Couleur de pain grillé      Paramètre**

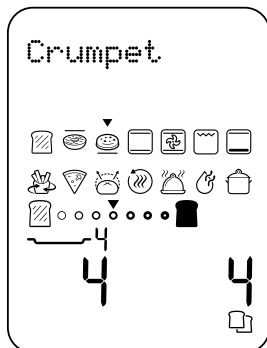
|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>Lumière</b> | 1 ou 2    |
| <b>Moyen</b>   | 3, 4 ou 5 |
| <b>Sombre</b>  | 6 ou 7    |



## **FONCTION CRUMPET**

La fonction Crumpet dirige plus de chaleur sur les éléments supérieurs afin de dorer et de rendre croustillant un côté plus que l'autre. Le dessus du crumpet peut être placé vers le haut ou vers le bas, selon le côté que vous préférez être plus croustillant.

1. Insérez la grille, avec les rayons vers le haut, dans la position de grille 3.
2. Si vous faites griller 1 à 3 crumpets, centrez-les sur la grille. Si vous faites griller 4 à 6 crumpets, espacez-les uniformément avec 2 à 3 crumpets à l'avant de la grille et 2 à 3 crumpets à l'arrière de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le bouton Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction Crumpet . L'écran LCD indique le paramètre d'obscurité prédéfini sur « 4 » et le nombre prédéfini de crumpets sur « 4 ».



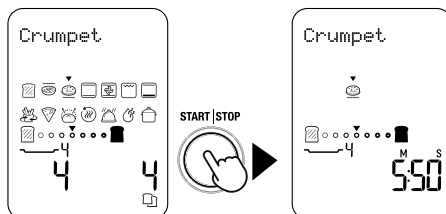
5. Le réglage de l'obscurité et le nombre de crumpets peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.
  - a) Le paramètre de l'obscurité est indiqué par la rangée de cercles en haut de l'écran LCD. Tournez le cadran de température  vers la gauche pour réduire le réglage de l'obscurité ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera pour indiquer le paramètre sélectionné.

### **À TITRE INDICATIF :**

| Couleur de pain grillé souhaitée | Paramètre  |
|----------------------------------|------------|
| Lumière                          | 1 ou 2     |
| Moyen                            | 3, 4, ou 5 |
| Sombre                           | 6 ou 7     |

- b) Le nombre de moitiés de crumpet est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de crumpet, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de crumpet varie de « 1 » à « 9 ».

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  bouton pour démarrer la fonction Crumpet. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. L'heure peut être ajustée pendant le cycle crumpet en tournant le cadran de l'heure. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .



8. À la fin du cycle crumpet, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



### **REMARQUE**

Il est recommandé de placer le bas du crumpet vers le haut, vers les éléments chauffants supérieurs. Cela permet au fond du crumpet de devenir croustillant tandis que le dessus n'est que légèrement grillé. Si vous aimez vos crumpets tout aussi croustillants en haut et en bas, il est recommandé d'utiliser la fonction TOAST.

## FONCTION DE CUISSON

La fonction de cuisson (Bake) cuit les aliments uniformément. Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. La fonction BAKE est également idéale pour cuisiner des plats surgelés préemballés tels que des lasagnes et des tourtes.

1. Insérez la grille en position 6. Notez que certains produits de boulangerie, comme les brownies ou les pâtisseries, peuvent être plus adaptés à la position de grille 5.
2. Fermez la porte du four.
3. Tourner le bouton Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction  Bake. L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 165 °C » et l'heure prédéfinie de « 30 :00 MIN/SEC ». Le paramètre de convection prédéfinie  sera également affiché.
4. Les paramètres de température, de temps et de convection de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.
  - a) La température de cuisson est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez la molette de température  pour régler la température de cuisson de 50 °C à 250 °C maximum.
  - b) Tournez le bouton de l'heure  pour sélectionner le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être définis comme suit :

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| >200 °C         | jusqu'à 4 heures  |
| 150 °C - 200 °C | jusqu'à 8 heures  |
| 100 °C - 150 °C | jusqu'à 12 heures |
| <100 °C         | jusqu'à 72 heures |

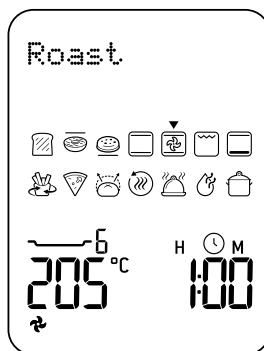
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Bake. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ».
6. Une fois le préchauffage du four terminé, une alerte retentit et les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Placez les aliments, bien positionnés sur la rôtissoire incluse ou sur un autre plat allant au four, au centre de la grille afin que l'air circule sur tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.

8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température  et le temps  peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson en tournant le cadran correspondant. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
9. À la fin du cycle de cuisson, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## FONCTION DE RÔTISSAGE

La fonction RÔTI est idéale pour cuire une variété de viandes et de volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et rôtis à la perfection à l'extérieur.

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tourner le cadran de la fonction Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le rôtissage  fonction. L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 205 °C » et l'heure prédéfinie de « 1 :00 HR/MIN ». Le paramètre de convection prédéfinie  sera également affiché.



4. Les réglages de température, de durée et de convection de rôtissage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.
  - a) La température de rôtissage est affichée sur l'écran LCD. Tournez la température  bouton pour régler la température de rôtissage de 50 °C à un maximum de 250 °C.

- b) Tournez le bouton de l'heure   pour sélectionner le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être définis comme suit :

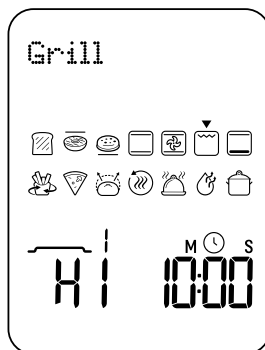
|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| >200 °C         | jusqu'à 4 heures  |
| 150 °C - 200 °C | jusqu'à 8 heures  |
| 100 °C - 150 °C | jusqu'à 12 heures |
| <100 °C         | jusqu'à 72 heures |

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt   pour activer la fonction Rôtissage. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ».
6. Une fois le préchauffage du four terminé, une alerte retentit et les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Placez les aliments, bien positionnés sur la rôtissoire incluse ou sur un autre plat allant au four, au centre de la grille afin que l'air circule sur tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température et le temps peuvent être ajustés pendant le cycle de rôtissage en tournant le cadran de température   et de temps   correspondant. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt  .
9. À la fin du cycle de rôtissage, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt   s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## **FONCTION GRIL**

La fonction Grill est idéale pour cuire des sandwichs ouverts, des coupes fines de viande, de volaille et de poisson, des saucisses et des légumes. Le grillage peut également être utilisé pour dorer le dessus des cocottes, des gratins et des desserts.

1. Insérez la grille en position 1 ou 2.
2. Insérez la grille incluse dans la rôtissoire. Placez les aliments sur la grille assemblée ou dans un plat allant au four, puis placez-les au centre afin que l'air circule sur les côtés des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de la fonction / Confirmez   jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction grill . L'écran LCD indique le niveau de puissance prédéfini « ÉLEVÉ » et l'heure prédéfinie de « 10:00 MIN/SEC ».



5. Le niveau de puissance et la durée du grill peuvent être réglés avant ou pendant le cycle de grillage.
  - a) Le niveau de puissance de grillage est affiché comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez le cadran de la température   pour régler la cuisson sur l'un des trois niveaux de puissance : « ÉLEVÉ », « MOYEN » et « FAIBLE » GRILL.
  - b) Le temps de cuisson est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps   pour régler l'heure jusqu'à 20 minutes.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt   pour activer la fonction Grill. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.

7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. Le niveau de puissance et la durée peuvent être ajustés pendant le cycle de grillage en tournant le cadran de la température et de temps correspondant. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
8. À la fin du cycle de gril, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## **FONCTION DE CUISSON PAR LE BAS**

La fonction Bottom Bake émet de la chaleur par le bas, ce qui garantit que la base est bien cuite. Cette fonction est idéale pour cuire des biscuits, des fonds de pâtisserie ou des tartes aux textures croustillantes. La fonction de cuisson inférieure est également idéale pour rôtir ou cuire du pain croustillant.

1. Insérez la grille en position 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de la fonction jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le niveau de cuisson inférieur fonction. L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 205 °C » et l'heure prédéfinie de « 1h00 HR ». Le paramètre de convection de cuisson sera également affiché.



4. Les paramètres de température, de temps et de convection de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.
  - a) Tournez la molette de la température pour régler la température de cuisson de 50 °C à 250 °C maximum.

- b) Tournez le bouton de l'heure pour sélectionner le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être définis comme suit :

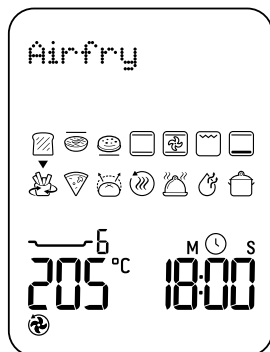
|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| >200 °C         | jusqu'à 4 heures  |
| 150 °C - 200 °C | jusqu'à 8 heures  |
| 100 °C - 150 °C | jusqu'à 12 heures |
| <100 °C         | jusqu'à 72 heures |

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer la fonction BOTTOM BAKE. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera un « PRÉCHAUFFAGE » clignotant.
6. Une fois le préchauffage du four terminé, les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Placez les aliments, bien positionnés sur la rôtissoire incluse ou sur un autre plat allant au four, au centre de la grille afin que l'air circule sur tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.
8. Après le PRÉCHAUFFAGE, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température et le temps peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson en tournant la molette correspondante à la température et au temps . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
9. À la fin du cycle de cuisson, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## FONCTION DE FRITURE À L'AIR

La fonction de Friture à l'air combine une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour cuire des aliments croustillants et dorés.

1. Assurez-vous que la position 3 de la grille, ou toute autre position souhaitée pour le panier de friture/déshydratation à l'air libre, est vide.
2. Fermez la porte du four.
3. Activez la molette de la fonction Confirmez  molette jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction Airfry . L'écran LCD indique le réglage de température prédéfini de « 205 °C » et l'heure prédéfinie de « 18:00 MIN/ SEC ». Le réglage de super convection prédéfinie  sera également affiché.



4. Les réglages de la Friture à l'air pour la température et le temps peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle.
  - a) La température de Friture à l'air est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez le bouton de température  pour régler la température de fritur à l'air de 150 °C à un maximum de 250 °C.
  - b) Le temps de friture à l'air libre est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  pour régler l'heure jusqu'à un maximum de 1 heure.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction friture à l'air. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera un « PRÉCHAUFFAGE » clignotant.

6. Une fois le préchauffage du four terminé, une alerte retentit et les aliments peuvent être insérés dans le four.
7. Disposez les aliments uniformément sur le panier de friture/déshydratation inclus. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez un espace entre les morceaux. Insérez le panier de friture/déshydratation à l'air libre en position de grille. Fermez la porte du four.
8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de friture à l'air en tournant la molette correspondante à la température  et au temps . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
9. À la fin du cycle friture à l'air, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



### IMPORTANTE

Lors de la cuisson d'aliments gras (par exemple, des ailes de poulet), utilisez une rôtissoire au lieu d'un panier de friture/déshydratation à l'air libre pour éviter que l'huile ne coule. Jetez l'excès d'huile entre les lots.



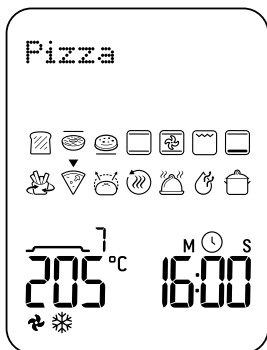
### REMARQUE

Vous pouvez installer un total de 4 paniers de friture/déshydratation à air dans ce four. Visitez [www.sage.com](http://www.sage.com) pour plus d'informations sur l'achat de paniers de friture/déshydratation supplémentaires.

## **FONCTION PIZZA**

La fonction Pizza fait fondre et dore le fromage et les garnitures, tout en rendant la croûte de la pizza croustillante.

1. Insérez la grille en position de grille 7.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de confirmation  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction Pizza. L'écran LCD indique la température de pizza prédéfinie de « 205 °C » et l'heure prédéfinie de « 16 :00 MIN/SEC ». La convection prédéfinie  et congelé  les paramètres seront également affichés.



4. Les réglages de température, de temps, de convection et de congélation de la pizza peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle.
  - a) La température de la pizza  s'affiche comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez le cadran de la température  pour ajuster d'une température minimale de 150 °C à un maximum de 250 °C.
  - b) Tournez le bouton de l'heure  pour sélectionner le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être définis comme suit :

150 °C - 250 °C

jusqu'à 1h00 HR

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Pizza . Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ».
6. Une fois que le four a atteint la température réglée, l'alerte de température retentit.
7. Placez les aliments, positionnés sur le plat à pizza inclus si vous l'utilisez, au centre de la grille afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.

8. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de pizza en tournant la molette de température correspondante  ou de temps . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
9. À la fin du cycle de pizza, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



## **REMARQUE**

Si vous utilisez le plat à pizza inclus, placez-le au four pendant le cycle de préchauffage pour un meilleur résultat. Placez délicatement la pizza sur la plaque à pizza chauffée.

## **UNE NOTE SUR LES PIERRES À PIZZA**

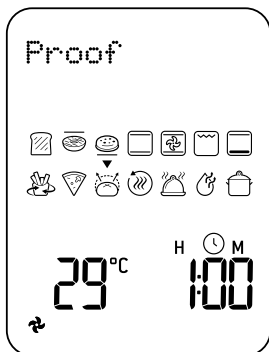
Lors de l'utilisation d'une pierre à pizza, il est nécessaire de préchauffer la pierre sans pizza, pour un résultat optimal.

1. Insérez la grille en position de grille 7.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille afin que l'air circule sur tous les côtés de la pierre.
3. Fermez la porte.
4. Tournez le cadran du bouton de confirmation  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction Pizza. L'écran LCD indique la température de pizza prédéfinie de « 205 °C » et l'heure prédéfinie de « 16 :00 MIN/SEC ». La convection prédéfinie  et congelé  les paramètres seront également affichés.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Pizza. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ».
6. Une fois le préchauffage du four terminé, une alerte retentit.
7. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours.
8. À la fin du cycle, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.
9. Ouvrez la porte du four et placez délicatement la pizza sur la pierre à pizza chauffée.
10. Sélectionnez les réglages de température, de temps, de convection et de fraîcheur/surgélation de la pizza souhaités et appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour redémarrer le cycle de la pizza.

## **FONCTION DE PREUVE**

La fonction Proof est conçue pour maintenir avec précision les basses températures, offrant ainsi un environnement idéal pour lever le pain, les petits pains, les pizzas et autres pâtes.

1. Insérez la grille en position de grille 8.
2. Placer la pâte dans un récipient allant au four, couvrir et placer au centre de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Activez le cadran de la fonction / Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la Preuve  fonction. L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 29 °C » et l'heure prédéfinie de « 1 :00 HR/MIN ». Le paramètre de convection prédéfinie  sera également affiché.



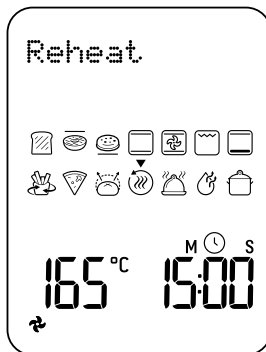
5. Les paramètres de température, de durée et de convection de levée peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de levée.
  - a) La température de levée est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez la molette de la température  pour régler la température de levée de 27 °C à un maximum de 38 °C.
  - b) Le temps de levée est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  pour régler l'heure jusqu'à 24h00 HR/MIN.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Preuve. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et le temps peuvent être ajustés pendant le cycle d'étuvage en tournant la molette de la température ou du temps correspondants . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt .

8. À la fin du cycle d'étuvage, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## **FONCTION DE RÉCHAUFFAGE**

La fonction Réchauffer est idéale pour réchauffer doucement les restes sans les faire dorer ni les dessécher.

1. Insérez la grille dans la position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous réchauffez.
2. Placez les aliments, placés sur la rôtissoire, le plat à pizza ou tout autre plat allant au four inclus, au centre de la grille afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tourner le cadran de la fonction / Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction REHEAT . L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 165 °C » et l'heure prédéfinie de « 15:00 MIN/SEC ». Le paramètre de convection prédéfinie  sera également affiché.



5. Les réglages de température, de durée, de convection et de congélation du réchauffage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de réchauffage.
  - a) La température de réchauffage est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez la température  molette pour régler la température de 70 °C à un maximum de 250 °C.
  - b) Le temps de réchauffage est affiché comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  pour régler l'heure jusqu'à 2 heures pour des températures de 70 °C à 250 °C.

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Réchauffer. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de réchauffage en tournant le cadran de la température ou de la durée correspondantes . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
8. À la fin du cycle de réchauffage, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

## **FONCTION CHAUDE**

La fonction chaude maintient les aliments chauds à la température recommandée pour empêcher la croissance bactérienne, 70 °C ou plus.

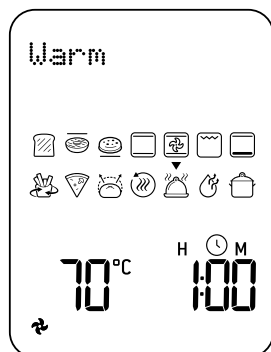
1. Insérez la grille dans la position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous gardez au chaud.
2. Placez les aliments, placés sur la rôtissoire, le plat à pizza ou tout autre plat allant au four inclus, au centre de la grille afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le bouton de la fonction / Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le chaud  fonction. L'écran LCD indique la température prédéfinie de « 70 °C » et l'heure prédéfinie de « 1 :00 HR/MIN ». Le paramètre de convection prédéfinie  sera également affiché.

5. Les réglages de température, de temps et de convection peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de réchauffement.
  - a) La température de réchauffement est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez la molette de température  pour régler la température de 45 °C à un maximum de 250 °C.
  - b) Tournez le bouton de l'heure  pour sélectionner le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être définis comme suit :

La température maximale est de 150 °C

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction chaude. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de réchauffement en tournant le cadran de la température ou de la durée correspondante . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
8. À la fin du cycle de réchauffement, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.

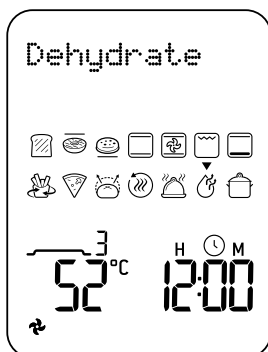




## **FONCTION DÉSHYDRATATION**

La fonction DÉSHYDRATATION combine une chaleur faible et stable avec un flux d'air maximisé pour sécher uniformément les aliments sans cuisson ni surchauffe.

1. Disposez les aliments uniformément sur le panier de friture/déshydratation inclus. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez un espace entre les morceaux. Insérez le panier de friture/déshydratation à l'air libre dans la position de grille 3.
2. Fermez la porte du four.
3. Tourner le cadran de la fonction / Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le déshydrater  fonction. L'écran LCD indique la température de déshydratation prédéfinie de « 50 °C » et l'heure prédéfinie de « 12 :00 HR/MIN ». Le réglage de convection prédéfini  sera également affiché.



4. Les réglages de température, de durée et de convection de déshydratation peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de déshydratation.
  - a) La température de déshydratation est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez le bouton de température pour régler la température de déshydratation de « 30 °C à un maximum de 80 °C ».
  - b) L'heure est affichée comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  pour régler l'heure jusqu'à 72 heures.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction Déshydrater. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange.
6. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de déshydratation en tournant le cadran de la température et la durée

correspondante . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt .

7. À la fin du cycle de déshydratation, l'alerte du four retentit. Le rétroéclairage du bouton marche/arrêt  s'éteindra et l'écran LCD s'allumera en blanc.



## **CONSEILS**

- Utilisez du papier sulfurisé sur le panier de friture/déshydratation à l'air libre lorsque vous déshydratez des aliments très colorés pour éviter les taches.
- Lorsque vous déshydratez des aliments susceptibles de s'égoutter, comme de la viande séchée marinée, utilisez la rôtissoire fournie pour récupérer tout liquide qui s'égoutte. Insérez une grille en position 8 et centrez la rôtissoire sur la grille.

## **FONCTION DE CUISSON LENTE**

La fonction de cuisson lente propose des profils de cuisson conçus pour des temps de cuisson longs à basse température.

1. Insérez la grille en position de grille 8.
2. Fermez la porte du four.
3. Tourner le cadran de la fonction / Confirmez  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne la fonction de cuisson lente . L'écran LCD indique le réglage prédéfini de « FAIBLE » et l'heure prédéfinie de « 8:00 HR/MIN ». Le paramètre de convection prédéfini  sera également affiché.



4. La température et la durée de cuisson lente peuvent être ajustées avant ou pendant le cycle de cuisson lente.
  - a) La température est affichée comme chiffre supérieur sur l'écran LCD. Tournez le cadran de la température  pour régler la cuisson lente à l'une des deux températures prédéfinies : « FAIBLE » ou « ÉLEVÉE ».
  - b) L'heure est affichée comme chiffre du bas sur l'écran LCD. Tournez le cadran du temps  pour régler l'heure entre 4 et 72 heures pour « BAS » et entre 2 et 12 heures pour « ÉLEVÉ ».
5. Placez les aliments, dans des ustensiles de cuisine couverts allant au four, au centre de la grille afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour activer la fonction de cuisson lente. Le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD s'allumera en orange. L'écran LCD indiquera « PRÉCHAUFFAGE ».
7. Après que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE ait retenti, la minuterie lancera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle en tournant le cadran correspondant à la température  et au temps . Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
8. À la fin du cycle de cuisson lente, le four passera automatiquement à la fonction chaude. L'écran LCD affichera « Chaude » et un temps de maintien au chaud de « 2:00 HR/MIN » comptera automatiquement à rebours. Le cycle de maintien au chaud peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt .



## CONSEILS

### CONSEILS POUR UNE CUISSON LENTE

1. Assurez-vous que les ustensiles de cuisine vont au four et ne dépassent pas 13 livres lorsqu'ils sont vides.
2. Remplissez la batterie de cuisine au minimum à la moitié et au maximum aux  $\frac{3}{4}$  pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante. Pour éviter tout débordement, ne remplissez pas la batterie de cuisine à plus des  $\frac{3}{4}$ .
3. Faites toujours cuire lentement avec le couvercle fermé pour éviter que les aliments ne se dessèchent. Couvrez les ustensiles de cuisine d'une couche de papier d'aluminium avant de les recouvrir d'un couvercle pour conserver encore plus d'humidité.
4. Suivez les températures et les temps de cuisson prescrits dans les recettes traditionnelles à la mijoteuse. Une heure sur « ÉLEVÉ » équivaut à environ une heure et demie à deux heures sur « BAS ».
5. Les aliments froids mettront plus de temps à cuire que les aliments pré-saisis ou chauffés. Ajustez donc les temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas cuire lentement les aliments surgelés.
6. Coupez les gros morceaux de viande en deux pour permettre à la chaleur de pénétrer plus uniformément.



## REMARQUE

Ne tirez pas la grille au-delà de la moitié lorsque vous insérez ou retirez des ustensiles de cuisine du four.

Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine lourds reposer sur le verre lorsque la porte est ouverte.

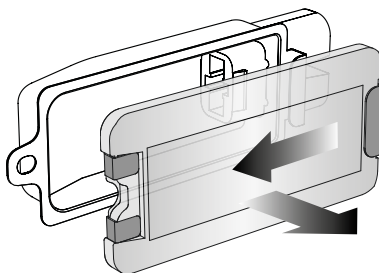
## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



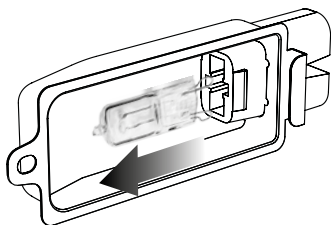
### AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de remplacer l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule de four de type G9 25 Watts, 220 - 240 Volts.

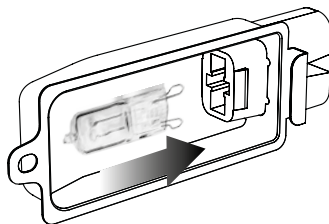
1. Retirez la grille du four avant de remplacer la lampe.
2. La lampe est positionnée sur le côté gauche à l'intérieur du four. Placez vos doigts sur l'extérieur du boîtier de la lampe et détachez doucement le couvercle en verre de la paroi du four pour le retirer. Si vous n'arrivez pas à retirer le couvercle, glissez une cuillère à gauche du boîtier de la lampe et soulevez doucement le couvercle en verre. Tenez toujours le couvercle en verre de l'autre main pour éviter qu'il tombe et casse.



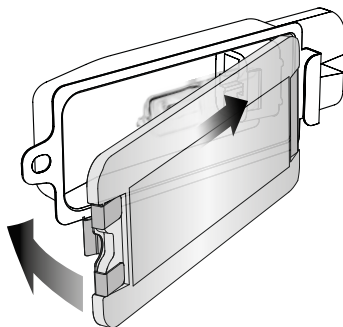
3. Retirez l'ampoule usagée en la sortant directement de son support.



4. Insérez l'ampoule neuve à l'aide d'un chiffon doux.  
Ne touchez pas directement la surface de l'ampoule avec vos doigts car votre sébum peut endommager l'ampoule.



5. Pour remettre en place le couvercle en verre, alignez le crochet métallique avec le côté gauche du boîtier de la lampe. Glissez l'extrémité opposée du couvercle en verre dans le support métallique à droite du boîtier, puis enfoncez le crochet métallique dans le côté gauche du boîtier jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché dans son emplacement.



### REMARQUE

Le dessus du four est très chaud pendant et après le fonctionnement. Par conséquent, il est déconseillé de ranger des objets sur le dessus du four.

Seuls la planche à découper en bambou et le plateau de service facultatifs peuvent être posés sur la section crénelée sur le dessus du four. Rendez-vous sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) pour plus d'informations.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four est éteint en débranchant le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

### NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR ET DE LA PORTE

1. Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide doux ou une solution douce en spray peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de procéder au nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou une éponge à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ni d'éponge à récurer en métal, car cela risque de rayer la surface du four.
3. Essuyez l'écran LCD avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur la surface de l'écran LCD. Le nettoyage avec un chiffon sec ou des nettoyeurs abrasifs peut rayer la surface.
4. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer le cordon d'alimentation dans une prise électrique et d'allumer le four.



### AVERTISSEMENT

N'immergez pas le corps, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer une électrocution.

### NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif destiné à faciliter le nettoyage. Pour nettoyer les éventuelles éclaboussures dues à la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide doux ou une solution douce en spray peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de procéder au nettoyage. Évitez de toucher les éléments chauffants en quartz.



### AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage des éléments chauffants en quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez délicatement une éponge ou un chiffon doux et humide le long de l'élément chauffant.

N'utilisez aucun type de produit nettoyant ou de détergent. N'utilisez pas de nettoyant à four standard pour nettoyer l'intérieur du four, car cela détériorerait la surface métallique.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer le cordon d'alimentation dans une prise électrique et d'allumer le four.

### NETTOYAGE DU TIROIR RAMASSE-MIETTES

1. Après chaque utilisation, faites glisser le tiroir ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez-le avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide doux peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le tiroir, avant de procéder au nettoyage. Séchez soigneusement.
2. Pour enlever la graisse, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique doux. Rincer et sécher soigneusement.
3. Assurez-vous toujours de remettre le tiroir ramasse-miettes dans le four avec la porte du four fermée après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique et d'allumer le four.

### NETTOYAGE DE LA GRILLE MÉTALLIQUE, DE LA GRILLE DE CUISSON, DU PLAT À RÔTIR ET DU PLAT À PIZZA

1. Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges à récurer en métal ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager les surfaces.

2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous déconseillons l'usage du lave-vaisselle.

## **RANGEMENT**

1. Assurez-vous que le four est éteint en débranchant le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.
3. Vérifiez que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le tiroir ramasse-miettes est inséré dans le four, que la grille de cuisson est insérée dans le plat à rôtir et repose sur la grille métallique placée sur la position centrale.
5. Vérifiez que la porte est fermée.
6. Rangez l'appareil en position verticale, droit et stable sur ses pieds de support. Ne rangez rien au-dessus de l'appareil. Seuls la planche à découper en bambou et le plateau de service facultatifs peuvent être posés sur le four.



## DÉPANNAGE

### PROBLÈME POSSIBLE

### SOLUTION FACILE

---

**Le four ne s'allume pas**

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une prise indépendante.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.

---

**Le voyant de l'écran LCD  
s'est éteint**

- Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. En mode veille, l'écran LCD n'est plus éclairé, mais toutes les options des différentes fonctions restent visibles.
- Pour réactiver le four suite au mode veille, appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler) ●Ⓢ du panneau de commande ou tournez l'un des boutons.  
L'écran LCD s'allume à nouveau.

---

**La pizza ne cuit pas  
uniformément**

- Il arrive que certaines grandes pizzas brunissent de manière inégale dans les fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza de 180 degrés pour une cuisson plus uniforme.

---

**La grille d'auto-éjection  
magnétique ressort trop  
rapidement quand j'ouvre  
la porte**

- Ouvrez toujours lentement et avec précaution la porte lorsque la grille métallique est insérée en position centrale pour éviter qu'elle ne s'éjecte trop vite.

---

**Je ne peux pas sélectionner  
le bouton Frozen ❄**

- Le bouton Frozen ❄ ne peut être sélectionné que pour les fonctions suivantes : TOAST, PETIT PAIN, CUIRE, PIZZA, FRIRE À L'AIR CHAUD. Lorsque vous sélectionnez le bouton Frozen ❄, le temps de cuisson s'ajuste automatiquement pour une cuisson des aliments optimisée.

---

**De la vapeur sort par  
la porte du four**

- Il s'agit d'un procédé normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé. Procédez avec précaution car la vapeur peut être chaude.

---

**Les éléments chauffants  
semblent bouger**

- La fonction Element IQ™ contrôle précisément la chaleur à l'intérieur du four en conduisant l'électricité et en ajustant le niveau de puissance dans les éléments chauffants sous forme de saccades, afin de contrôler précisément la température. Il s'agit d'un procédé normal.

---

**De l'eau s'égoutte sur  
le plan de travail par  
dessous la porte**

- Il s'agit d'un procédé normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé, peut s'écouler à l'intérieur de la porte et s'égoutter sur le plan de travail.
-

## PROBLÈME POSSIBLE

## SOLUTION FACILE

**La température indiquée sur l'écran LCD ne correspond pas à la température mesurée à l'intérieur du four**

- Pour des raisons de normalisation des mesures, les températures du four ont été calibrées en position TOAST (au centre de la grille du milieu et sans tiroir). Vérifiez à nouveau la température dans cette position, en vous assurant de ne pas ouvrir la porte du four pendant 30 minutes, car la chaleur s'échappe chaque fois que la porte est ouverte. Notez que l'alerte de préchauffage retentit à 75 % de la température voulue.

**L'alerte de préchauffage retentit à une température inférieure à celle indiquée sur l'écran LCD**

- L'alerte de préchauffage retentit à 75 % de la température voulue. Ceci garantit le meilleur résultat en termes de temps de préchauffage et de cuisson combinés.
- En effet, lorsque l'alerte de préchauffage retentit, indiquant à l'utilisateur d'ouvrir la porte du four et d'insérer les aliments, une perte de température importante se produit à l'intérieur du four. Si l'alerte retentit à 100 % de la température voulue, ouvrir la porte impliquerait que ce temps d'attente est en grande partie gaspillé. D'après nos calculs, en déclenchant l'alerte à 75 % de la température voulue, puis en ouvrant la porte du four pour placer les aliments à l'intérieur, on observe que la température voulue est atteinte jusqu'à 2 minutes plus vite. C'est la raison pour laquelle la température sur l'écran LCD ne correspond pas à la température voulue lorsque l'alerte de préchauffage retentit. En fonction de la température définie, environ 8 à 10 minutes peuvent être nécessaires pour que le four atteigne la température voulue depuis le démarrage, en tenant compte de l'ouverture de la porte du four lorsque l'alerte de préchauffage retentit.

**L'écran LCD affiche « E01 »**

- L'écran LCD affiche « E01 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le service client Sage.

**L'écran LCD affiche « E02 »**

- L'écran LCD affiche « E02 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le service client Sage.

**L'écran LCD affiche « E03 »**

- L'écran LCD affiche « E03 » si la température du four est supérieure à la limite maximale définie. Débranchez le cordon de la prise électrique, laissez le four refroidir pendant 15 minutes, puis rebranchez-le.
- Appelez le service client Sage si le message « E03 » continue à s'afficher.

**L'écran LCD affiche « E05 »**

- L'écran LCD affiche « E05 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le service client Sage.

**La température change lorsque vous appuyez sur le bouton de convection**

- Il s'agit d'un procédé normal. La température est calibrée pour compenser l'augmentation du taux de cuisson par le ventilateur de convection.



## **GARANTIE**

### **GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS**

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

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





## REMARQUES

# the Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



NL HANDLEIDING

# Sage®



## INHOUD

|     |                               |
|-----|-------------------------------|
| 96  | Sage™ stelt veiligheid voorop |
| 101 | Onderdelen                    |
| 102 | Bedieningspaneel              |
| 105 | Functies                      |
| 107 | Snelstartgids                 |
| 122 | Onderhoud en reiniging        |
| 123 | Probleemoplossing             |
| 125 | Garantie                      |

## SAGE™ STELT VEILIGHEID VOOROP

**Bij Sage™ nemen we veiligheid uiterst serieus. Bij het ontwerpen en produceren van onze apparaten staat uw veiligheid voorop. Wij vragen u ook voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.**

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

**Lees alle instructies vóór het gebruik en bewaar deze voor toekomstige naslag.**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal vóór gebruik en gooi het veilig weg.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het product goed in elkaar is gezet en wikkel het netsnoer volledig af.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Steek de stekker van het netsnoer volledig in de achterkant van de oven en vergrendel het netsnoer bij de bevestigingsclip voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt. Zorg ervoor dat de inlaat aan de achterkant van de oven volledig droog is voordat u het connectoruiteinde van het netsnoer erin steekt.
- Controleer vóór het eerste gebruik of je elektriciteitsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het label aan de onderkant van het apparaat. Als je je zorgen maakt, neem dan contact op met je plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het apparaat moet op een goed geaard stopcontact worden aangesloten. Raadpleeg een elektricien als je niet zeker weet of

de stopcontacten correct zijn geaard.

- Je mag in geen enkel geval het aardcontact van de stekker afsnijden of verwijderen. Gebruik geen verlengsnoer of adapter.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of als u twijfelt of het apparaat goed geaard is.
- Wanneer het apparaat wordt aangesloten of nadat een handeling is voltooid, gaat het apparaat naar de standby-modus (het standby-vermogen is lager dan 0,8 W). Op het LCD-scherm wordt het stand-by pictogram weergegeven.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30mA te installeren in het elektrische circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het is raadzaam het netsnoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele schade te controleren. Als het apparaat op enigerlei wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het naar het dichtstbijzijnde, erkende Sage™-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangen. Zorg ervoor dat het netsnoer geen hete oppervlakken raakt of in de knoop raakt.
- Als het apparaat moet worden achtergelaten, gereinigd, verplaatst, gemonteerd of opgeslagen, schakel het apparaat dan altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Als het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is streng toezicht noodzakelijk.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Plaats het apparaat op een schoon, stabiel, hittebestendig, vlak en droog oppervlak, uit de buurt van de rand van het aanrecht of de tafel, en gebruik het niet op of in de buurt van een warmtebron, zoals een elektrische brander, verwarmde oven of gaskookplaat.
- Er kan brand ontstaan als de oven tijdens gebruik bedekt is of in aanraking komt met ontvlambare materialen, zoals gordijnen, tafelkleden, muren enz.
- De oven is niet geschikt voor gebruik in een kleine apparaat-behuizing. Zorg ervoor dat er rondom de oven voldoende ruimte overblijft: Een minimale ruimte van 10 cm r aan weerszijden van de oven en een minimale ruimte van 15 cm vanaf de bovenkant van de oven worden aanbevolen.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak hete oppervlakken niet aan. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden en brandwonden te voorkomen. Houd het netsnoer van deze oven, en dat van andere apparaten in de buurt van de oven, altijd uit de buurt van de ovenbehuizing.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Om brandwonden te voorkomen, moet u uiterst voorzichtig zijn bij het verwijderen van pannen, borden en accessoires, zoals het meegeleverde grill-rooster en de braadpan, die hete olie of andere hete vloeistoffen bevatten.
- Plaats geen kookgerei, braadpannen of borden op de glazen deur.
- De glazen ovendeur is speciaal behandeld om hem sterker, duurzamer en veiliger te maken dan gewoon glas, maar is niet onbreekbaar. Als het valt of extreem hard wordt geraakt, kan het breken of verzwakken, en later zonder duidelijke oorzaak in vele kleine stukjes uiteenvallen.
- Laat de deur niet gedurende langere tijd openstaan.
- Bewaar geen items bovenop de oven wanneer deze in gebruik is.
- Plaats geen karton, plastic, papier of andere ontvlambare materialen in de oven.
- Bedek de kruimellade of andere delen van de oven niet met metaalfolie. Dit veroorzaakt oververhitting van de oven.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van pannen en schalen van andere materialen dan metaal. Zorg ervoor dat de pannen en schalen ovenbestendig zijn voordat je ze in de oven gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van deksels in de oven: door de druk in een afgedekte pan of schaal kunnen hete ingrediënten overstromen of kan de schaal barsten. Plaats geen afgesloten of luchtdichte verpakkingen in de oven.
- Te grote etenswaren en metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst, gezien dat brand of elektrische schokken kan veroorzaken.

- Gebruik geen andere hulpstukken dan die bij het apparaat zijn geleverd; het gebruik van hulpstukken die niet door Sage worden verkocht of aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen. Gebruik het apparaat niet buitenshuis en alleen voor het beoogde gebruik. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- De consument kan het apparaat onderhouden en reinigen, maar serviceonderhoud, schadeherstel en reparatie moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum van Sage™.
- Onjuist gebruik van het apparaat, onjuiste bediening of onvakkundige reparatie. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie. Voor schade wordt geen garantie geaccepteerd.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes om het apparaat schoon te maken. Er kunnen stukjes afbreken die de elektrische onderdelen aanraken, wat tot elektrische schokken kan leiden.
- Maak de kruimellade regelmatig schoon. De kruimellade schoonmaken:
  - Zet de oven UIT.
  - Laat de oven volledig afkoelen en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
  - Trek de kruimellade uit de oven en was deze af met warm zeepsop.
- Droog de lade grondig af voordat je deze stevig terugplaatst.
- Voorzichtigheid is geboden bij het bereiden van voedsel met een hoog oliegehalte, zoals pijnboompitten en walnoten. Het grillen van deze voedingsmiddelen of ze langdurig of op hoge temperatuur bereiden kan ertoe leiden dat ze vlam vatten, wat een brandrisico vormt. Als er brand ontstaat, houd de oven dicht en gesloten, zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. De vlam dooft meestal vanzelf. Laat de oven niet onbeheerd totdat de brand volledig gedoofd is en de oven is afgekoeld.
- Gebruik de oven altijd zoals voorgeschreven voor het bereiden van verschillende soorten voedsel, zoals het gebruik van een pizzapan bij het bereiden van een pizza. Bereid geen pizza's of vergelijkbare voedingsmiddelen direct op het ovenrooster, omdat gesmolten kaas, vet en andere ingrediënten op de verwarmings-elementen kunnen druppelen, wat een potentieel brandrisico vormt.



## WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, blootstelling aan overmatige uv-straling of letsel aan personen te verminderen:

- We raden aan de oven bij gebruik aan te sluiten op een eigen

stroomkring, gescheiden van andere apparaten. Raadpleeg bij twijfel een bevoegde en gekwalificeerde elektricien.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen (inclusief de lamphouder, de glazen afdekking en de behuizing) volledig afkoelen voordat je de lamp vervangt.
- Gebruik alleen een ovenlamp van maximaal 25 Watt, 120 V, G9-type ovenlamp met UV-filter.
- Gebruik altijd een zachte doek bij het hanteren van de lamp en raak het oppervlak niet rechtstreeks aan omdat olie van je huid de lamp kan beschadigen.
- Kijk niet rechtstreeks in een brandende gloeilamp.
- Blijf niet in het licht als de huid warm aanvoelt.
- Houd de lamp uit de buurt van brandbare materialen.
- De lamp wordt snel heet. Gebruik de lampknop alleen om de lamp aan te zetten.
- Gebruik de lamp niet als de lamphouder, glazen afdekking, UV-filter of behuizing ontbreken of beschadigd zijn.



## **WAARSCHUWING HEET OPPERVLAK**

Het symbool geeft aan dat sommige gemakkelijk bereikbare oppervlakken gedurende en enige tijd na gebruik heet kunnen zijn.



Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om brand en elektrische schokken te vermijden.



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 instantie die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met je gemeente.



## **LET OP**

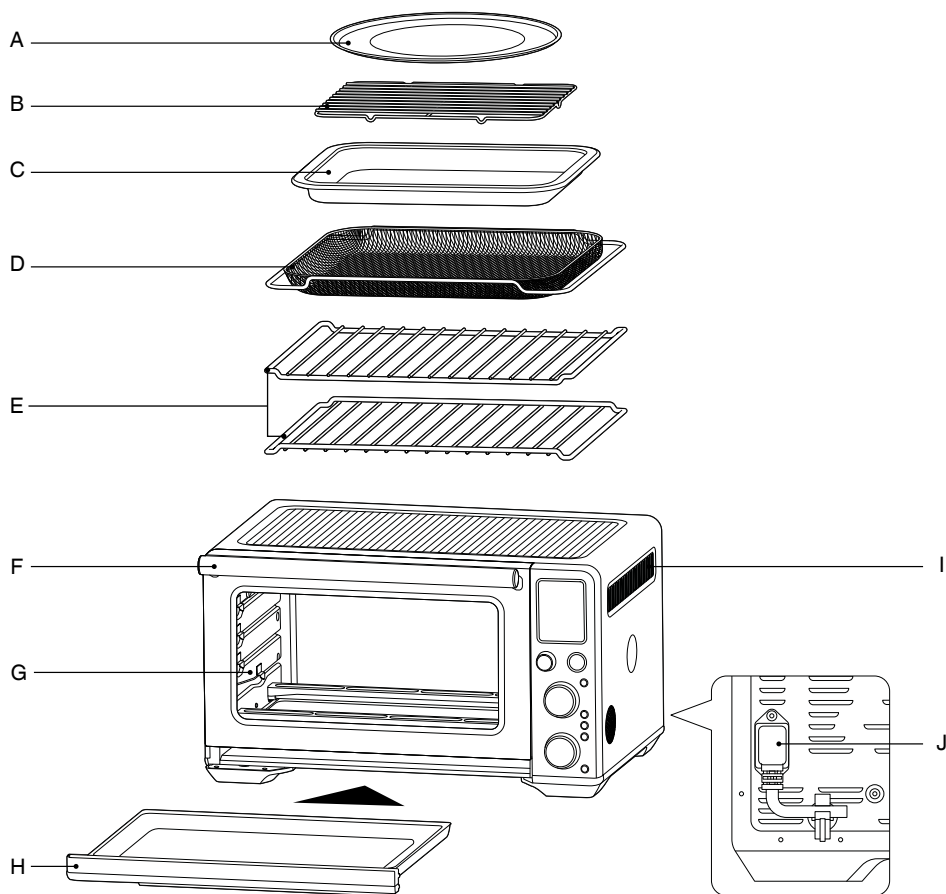
Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

# **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**





## ONDERDELEN



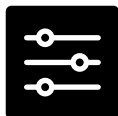
- A. Pizzapan van 30 cm met antiaanbaklaag
- B. Grillrooster
- C. Emailen braadpan van 28 x 33,5 cm
- D. Airfry-mandje
- E. Ovenrooster (2x)
- F. Handgreep

- G. Ovenlamp
- H. Kruimellade
- I. Ventilatieopeningen
- J. Afneembaar netsnoer

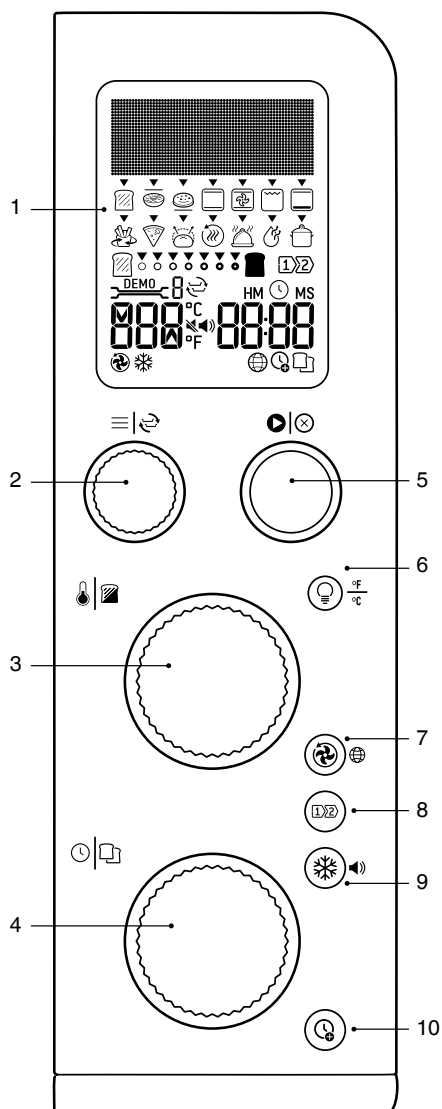


### Classificatiegegevens

220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W



## BEDIENINGSPANEEL



1. LCD-scherm
2. ≡ ↻ Draaiknop Function / Draaiherinnering / Knop Bevestigen
3. 🌡️ 📊 Temperatuur-/Donkerwijzerplaat
4. ⌚ 📄 Tijd-/Plakkenknop
5. ▶️ ⏸ Start-/Stopknop
6. 💡 Knop voor conversie van overlicht/temperatuur
7. 🌀 🌐 Knop Convector/Taal
8. D2 Knop Fasekoken
9. ❄️ 🔊 Knop Bevroren/Volume aanpassen
10. Ⓚ A Bit More-knop



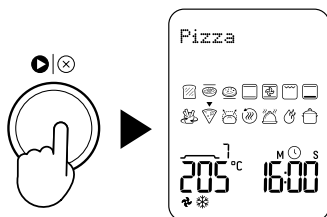
## FUNCTIES

### DE OVEN VOORBEREIDEN

Laat de oven voor het eerste gebruik gedurende 20 minuten leeg draaien om beschermende stoffen van de verwarmingselementen te verwijderen.

Zorg dat de ruimte goed geventileerd is, aangezien de oven dampen kan uitstoten. Deze dampen zijn veilig en doen geen afbreuk aan de prestaties van de oven.

1. Verwijder verpakkingsmaterialen, promotielabels en tape van de oven gooi ze op een veilige manier weg.
2. Haal de kruimellade, roosters, grillrooster, braadpan, airfrymandje en pizzapan uit de verpakking. Was ze af met een zachte spons in warm zeepsop en spoel en droog ze grondig af.
3. Plaats de oven op een vlak, droog oppervlak. Houd minimaal 10 cm ruimte vrij aan weerszijden van het apparaat en 15 cm boven het apparaat.
4. Plaats de kruimellade in de oven.
5. Wikkel het netsnoer volledig af, sluit het uiteinde van het netsnoer aan op de achterkant van de oven en steek de stekker in een geaard stopcontact.
6. Het ovensignaal klinkt en het lcd-scherm licht op. Stel de gewenste taal in. Zie Taal Selecteren op pagina 13.
7. Draai de knop  Function naar rechts totdat de pijl bij de instelling PIZZA staat.



8. Druk op de  Start/Stopknop. De knop licht rood op, het lcd-scherm wordt oranje en het ovensignaal klinkt.
9. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt een signaal.
10. De timer zal afgebeeld worden en zal automatisch beginnen met aftellen.
11. Aan het einde van de bereidingscyclus klinkt het ovensignaal, gaat het lampje op de knop  Start/Stopknop uit en licht het lcd-scherm blauw op.
12. De oven is nu klaar voor gebruik.

### ELEMENT IQ™

De Sage Smart Oven™ Air Fryer is uitgerust met Element IQ™, een bereidingstechnologie waarmee de ideale omgeving wordt verkregen voor het voedsel dat u bereidt. Het brengt de warmte op het juiste moment naar de juiste plek en creëert de juiste soort warmte, gelijkmatig of intens.

Alle ovenfuncties zijn vooraf ingesteld op de door ons aanbevolen verwarmingselementconfiguraties en temperaturen, die zijn gebaseerd op recepten en testen. We raden u echter aan met deze instellingen te experimenteren, afhankelijk van het recept, hoeveelheden en uw persoonlijke smaak.

## OVERZICHT VAN OVENFUNCTIES

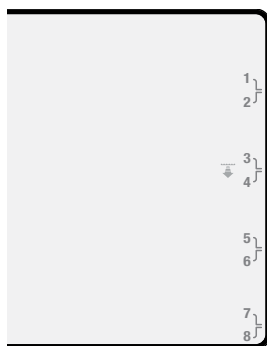
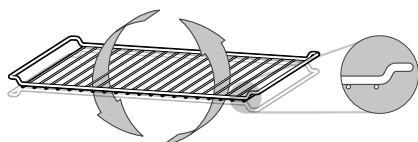
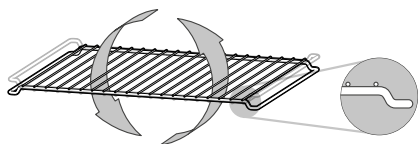
| ≡ FUNCTIE                                                                                                | VOORGESTELDE ROOSTERPOSITIE | VOORINSTELLINGEN             | VOORVERWARMEN | BEREIK                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOAST</b>            | 3-4                         | Kleuring = 4<br>Sneetjes = 4 | Nee           | Kleuring = 1 tot 7<br>Sneetjes = 1 tot 9                                                                         |
|  <b>BAGEL</b>            | 3-4                         | Kleuring = 4<br>Sneetjes = 4 | Nee           | Kleuring = 1 tot 7<br>Sneetjes = 1 tot 9                                                                         |
|  <b>CRUMPET</b>          | 3-4                         | Kleuring = 3<br>Sneetjes = 4 | Nee           | Kleuring = 1 tot 7<br>Sneetjes = 1 tot 10                                                                        |
|  <b>BAKKEN</b>           | 6                           | 165 °C<br>30:00 min          | Ja            | 50 °C tot 250 °C<br>tot 72:00 uur                                                                                |
|  <b>BRADEN</b>           | 7                           | 205 °C<br>1:00 uur           | Ja            | 50 °C tot 250 °C<br>tot 72:00 uur                                                                                |
|  <b>GRILLEN</b>          | 1-2                         | Hoog<br>10:00 min            | Ja            | Laag – Gemiddeld<br>– Hoog<br>30 sec tot 20 min                                                                  |
|  <b>ONDERBAKKEN</b>      | 7-8                         | 205 °C<br>18:00 min          | Ja            | 50 °C tot 250 °C<br>tot 72:00 uur                                                                                |
|  <b>LUCHTFRITUREREN</b>  | 3                           | 205 °C<br>18:00 min          | Ja            | 100 °C tot 250 °C<br>van 1 minuut tot 1 uur                                                                      |
|  <b>PIZZA</b>            | 7                           | 205 °C<br>16:00 min          | Ja            | 100 °C tot 250 °C<br>tot 8:00 uur                                                                                |
|  <b>RIJZEN</b>           | 7                           | 29 °C<br>1:00 uur            | Ja            | 27 °C tot 38 °C<br>van 1 minuut tot 72:00 uur                                                                    |
|  <b>OPWARMEN</b>         | Verscheidene                | 165 °C<br>15:00 min          | Nee           | 70 °C tot 250 °C<br>tot 8:00 uur                                                                                 |
|  <b>WARM HOUDEN</b>     | Verscheidene                | 70 °C<br>1:00 uur            | Nee           | 45 °C tot 120 °C<br>van 1 minuut tot 72:00 uur                                                                   |
|  <b>DEHYDRATEREN</b>   | 3                           | 52 °C<br>12:00 uur           | Nee           | 30 °C tot 80 °C<br>van 1 minuut tot 72:00 uur                                                                    |
|  <b>LANGZAAM KOKEN</b> | 8                           | Laag<br>8:00 uur             | Nee           | Laag – alleen hoog<br>(70 °C tot 200 °C)<br>Laag = 4:00 uur<br>tot 72:00 uur<br>Hoog = 2:00 uur<br>tot 12:00 uur |



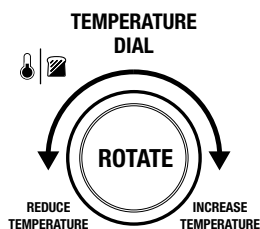
# SNELSTARTGIDS

## UW SAGE-OVEN GEBRUIKEN

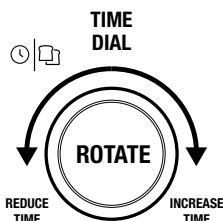
1. Plaats het rooster in de gewenste roosterpositie. De roosterposities zijn handig afgedrukt aan de rechterkant van het venster van de ovendeur. Er zijn vier groefposities. Het rooster kan zowel naar boven als naar beneden worden geplaatst, zodat er voor elke groef twee roosterposities mogelijk zijn.



2. Draai aan de Functie / Bevestigings  $\equiv$  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de gewenste instelling bereikt.
3. Het scherm toont de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur voor de geselecteerde instelling. Draai de temperatuur  $\blacktriangle$  draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.



4. Op het scherm wordt de vooraf ingestelde kooktijd voor de geselecteerde instelling weergegeven. Draai de tijd  $\odot$  knop naar links om de bereidingstijd te verkorten of naar rechts om de bereidingstijd te verlengen.



5. Voor instellingen zonder voorverwarmingscyclus (Toast, Bagel, Crumpet, Grill, Rijzen, Opwarmen, Warmen, Dehydrateren, Slowcooking), plaatst u het voedsel rechtstreeks op het rooster of op het meegeleverde airfrymandje, pizzapan, grillrooster en/of van braadpan. Zorg ervoor dat het voedsel in het midden van de oven staat, zodat het gelijkmatig gaar wordt.
6. Sluit de ovendeur.
7. Druk op de start/stop  $\odot$  knop. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
8. De timer wordt weergegeven en begint af te tellen. De kook- en tijdtemperatuur kunnen tijdens de kookcyclus worden aangepast.
9. Voor instellingen met een voorverwarmingscyclus (Bakken, Onderbakken, Airfryen, Braden, Pizza), drukt u op de start/stop-knop.  $\odot$  voordat u het voedsel in de oven plaatst. De achtergrondverlichting van de knop gaat rood oplichten, het ovenalarm klinkt en op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven terwijl de oven aan het opwarmen is.

a) Wanneer de oven klaar is voor gebruik verdwijnt de melding 'VOORVERWARMEN', klinkt het ovenalarm en begint de timer af te tellen. Plaats het voedsel direct op het rooster, of op de meegeleverde airfrymand, pizzapan, grillrooster en/of braadpan. Zorg ervoor dat het voedsel in het midden van de oven staat, zodat het gelijkmatig gaar wordt.

b) Sluit de oven deur.

c) De timer blijft aftellen. De kook- en tijdtemperatuur kunnen tijdens de kookcyclus worden aangepast.

10. Aan het einde van de kookcyclus klinkt het ovenalarm, gaat de achtergrondverlichting van de start/stop  knop uit en licht het LCD-scherm blauw op.



## OPMERKING

De bereidingscyclus kan op elk moment worden gestopt door op de knop  Start/Cancel te drukken. De cyclus wordt dan geannuleerd en de knop licht blauw op.



## OPMERKING

Druk op de knop  Convection om geen convectie, convectie en superconvectie te selecteren.

Bij convectie en superconvectie kan de temperatuur worden aangepast om te compenseren voor de snellere luchtstroom. Superconvectie levert een krokanter resultaat op.

## TAAKEUZE

Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, kunt u de gewenste taal selecteren.

Draai de temperatuur  of tijd  draaiknop (met de klok mee of tegen de klok in) om de gewenste taal te selecteren en druk vervolgens op start/stop  knop om uw selectie te bevestigen. Als de gewenste taal niet binnen 5 minuten wordt bevestigd, slaat de oven automatisch de standaardtaal op.

Indien de geselecteerde taal moet worden gewijzigd, drukt u op de convectie  knop gedurende 3 seconden. Op het LCD-scherm wordt de taalselectie weergegeven. Draai de temperatuur  of tijd  knop (met de klok mee of tegen de klok in) om de gewenste taal te selecteren en druk vervolgens op de start/stop  knop om uw selectie te bevestigen. Als de gewenste taal niet binnen 5 minuten wordt bevestigd, gaat de oven automatisch terug naar de eerder opgeslagen taal.

Het vinkje  geeft de geselecteerde taal aan.

## DEUR-SENSOR

Als de deur tijdens het koken wordt geopend, pauzeert de timer en gaat het licht aan.

Wanneer de deur gesloten is, gaat de timer verder met aftellen en blijft het licht 30 seconden branden voordat het uitgaat. Als de deur tijdens het koken langer dan 10 minuten openstaat, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

## MAGNETISCH ROOSTER MET AUTOMATISCHE UITSCHUIFFUNCTIE

Wanneer het rooster in roosterpositie 3 of 4 wordt geplaatst, wordt het automatisch halverwege de oven uitgeworpen wanneer de deur wordt geopend, zodat u uw voedsel gemakkelijk kunt verwijderen.

Open de deur altijd langzaam als het rooster in deze positie staat, om te voorkomen dat het rooster te snel naar buiten komt.

## ZOEMERVOLUME

Houd de bevroren-  knop gedurende 3 seconden ingedrukt om de volumeselectie te activeren. Gebruik een van de draaiknoppen om het volume van de zoemer van de oven op laag of hoog te zetten. Om de selectie te bevestigen, drukt u op start/stop  knop.

## ROTHEREN HERINNEREN

Wanneer u voedsel op meerdere roosters tegelijk bereidt, gebruikt u de rotatieherinneringsfunctie om u eraan te herinneren de positie van het voedsel in de oven te veranderen voor de meest gelijkmatige, consistente resultaten. Roteerherinnering  is beschikbaar voor de volgende functies: Bakken, Onderbakken, Braden, Warmen, Rijzen, Pizza, Airfry, Opwarmen en ontwateren.

1. Draai de bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD scherm de gewenste functie bereikt.
2. Druk op de bevestigings  knop. '🔒' verschijnt op het LCD-scherm.
3. Volg de stappen voor de functie die u hebt geselecteerd en begin met het bereiden van uw voedsel.
4. Wanneer het tijd is om van roosterpositie te wisselen, klinkt de rotatieherinneringswaarschuwing en '🔄' knippert op het scherm. De rotatieherinneringswaarschuwing blijft elke 30 seconden klinken totdat de deur wordt geopend of de bevestigings  knop wordt ingedrukt om de functie uit te schakelen.



## OPMERKING

Wanneer u voedsel bereidt op bakpannen of andere kookpannen op meerdere roosters, wordt aangeraden voldoende ruimte tussen de roosters te laten en het gebruik van de bovenste roosterpositie te vermijden vanwege de nabijheid van de verwarmingselementen.

In de meeste gevallen zullen roosterposities 3 en 7 of 4 en 8 de beste resultaten opleveren. Bij het gebruik van airfry/ dehydrateer- manden is het niet nodig om ruimte tussen de roosterposities te laten.

## EEN BEETJE MEER™

Gebruik EEN BEETJE MEER™ als het koken klaar is en uw eten nog niet helemaal gaar of heet genoeg is.

Bijvoorbeeld: Bagelfunctie

1. Draai aan de bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de bagelfunctie bereikt.
2. Pas de donkerinstelling aan.
3. Selecteer het aantal bagelhelften.
4. Druk op de start/stop  knop om het roosteren van bagels te starten.
5. Als u denkt dat het voedsel aan het einde van het roosterproces extra kooktijd nodig heeft; sluit de oven deur en druk op de A BIT MORE™-knop om wat meer kooktijd toe te voegen. De timer begint af te tellen.



## OPMERKING

De EEN BEETJE MEER™-functie wordt niet geactiveerd als er geen eerdere kookfunctie is uitgevoerd.

## GEFASEERD BEREIDEN

Gebruik de knop  GEFASEERD BEREIDEN om 2 opeenvolgende bereidingsfuncties te programmeren. De beschikbare functies voor Gefaseerd bereiden zijn GRILLEN, BAKKEN, BRADEN, VERWARMEN en PIZZA.

1. Druk op de knop GEFASEERD BEREIDEN. Er verschijnt 'GEFASEERD BEREIDEN' in het lcd-scherm, samen met de beschikbare functies.
2. Er knippert een pijl boven de '1', wat aangeeft dat je de eerste fase van het bereiden programmeert.
  - a) Draai aan de knop  Functie / Bevestigen totdat de indicator in het lcd-scherm je gewenste functie bereikt.

b) Draai aan de  Temperatuurknop om de bereidingstemperatuur aan te passen. Draai aan de tijdsknop om de bereidingstijd aan te passen.

c) Druk op de knop  Functie / Bevestigen of  Start / Stop om de eerste bereidingsfase te bevestigen.

3. De pijl knippert nu boven de '2' om aan te geven dat je de tweede fase van het koken aan het programmeren bent.

a) Draai aan de  Functie-/Bevestigingsknop totdat de indicator op het LCD-scherm de gewenste functie aangeeft.

b) Draai aan de  temperatuurknop om de kooktemperatuur aan te passen. Draai aan de  tijdsknop om de kooktijd aan te passen.

c) Druk op de  Functie/Bevestigingsknop om de tweede kookfase te bevestigen.

4. Druk op de knop  Start | Stop om de eerste functie te activeren. De knop licht rood op, het ovensignaal klinkt en het lcd-scherm wordt oranje. De functies voor beide fasen worden weergegeven in het lcd-scherm met een pijl naast de eerste fase.

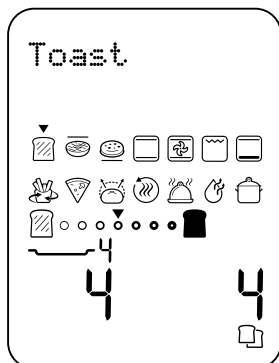
5. Wanneer de eerste bereidingsfase is voltooid, start de tweede automatisch. Aan het einde van de tweede bereidingsfase zal het ovensignaal klinken. De achtergrondverlichting van de knop  Start | Stop gaat uit en het lcd-scherm licht wit op.

## VOORAF INGESTELDE FUNCTIES:

### TOAST-FUNCTIE

Met de toastfunctie wordt de buitenkant van uw brood bruin en knapperig, terwijl de binnenkant zacht en vochtig blijft. Deze functie is ook ideaal voor Engelse muffins en diepvrieswafels.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 4.
2. Plaats de sneetjes brood zo dicht mogelijk bij het midden van het rooster voor een optimaal roosterresultaat.
3. Sluit de oven deur.
4. Draai aan de Functie / Bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Toast  functie bereikt. Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde donkerheidsinstelling '4' aan, en het vooraf ingestelde aantal plakjes op '4'.



5. De donkerstand en het aantal sneetjes kunnen vóór of tijdens de roostercyclus worden aangepast.

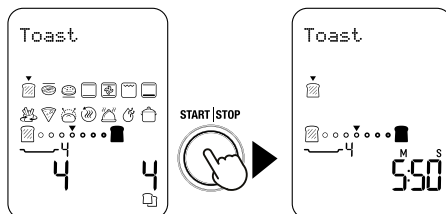
- a) De donkerinstelling wordt aangegeven door de rij cirkels bovenaan het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop naar links om de donkerheidsinstelling te verminderen, of naar rechts om deze te verhogen. De driehoek boven de cirkels beweegt volgens de geselecteerde instelling.

## ALS ALGEMENE GIDS:

| Gewenste toastkleur | Instelling |
|---------------------|------------|
| Licht               | 1 of 2     |
| Medium              | 3, 4 of 5  |
| Donker              | 6 of 7     |

Het aantal plakjes wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop naar links om het aantal plakjes te verminderen, of naar rechts om ze te vermeerderen. Het aantal plakjes varieert van '1' tot '9'.

6. Druk op start/stop knop om de Toast-functie te starten. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint automatisch af te tellen. De tijd kan tijdens de toastcyclus worden aangepast door aan de tijdwijzer te draaien. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken .



8. Aan het einde van de toastcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## OPMERKING

De kooktijd is afhankelijk van een aantal variabelen, waaronder de temperatuur in de oven, dus de tijd kan variëren, zelfs met dezelfde kleur- en snedeinstellingen. Dit om consistente resultaten te bereiken.

## BAGEL-FUNCTIE

De bagel-functie maakt de binnenkant van uw gesneden bagel krokant, terwijl de buitenkant slechts licht wordt geroosterd. Deze functie is ook ideaal voor het roosteren van crumpets of dik gesneden speciaal brood, waarbij de ene kant meer geroosterd moet worden dan de andere.

- Plaats het rooster in roosterpositie 4.
- Plaats de bagelhelften met de gesneden kant naar boven zo dicht mogelijk bij het midden van het rooster voor een optimaal toastresultaat.
- Sluit de ovendeur.
- Draai aan de Functie / Bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de bagel bereikt . Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde donkerstand '4' aan, en het vooraf ingestelde aantal bagelhelften op '4'.



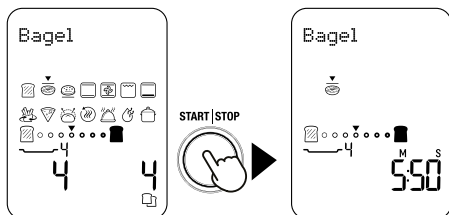


5. De donkerstand en het aantal bagelhelften kunnen voor of tijdens de roostercyclus worden aangepast.
- a) De donkerinstelling wordt aangegeven door de rij cirkels bovenaan het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop naar links om de donkerheidsinstelling te verminderen, of naar rechts om deze te verhogen. De driehoek boven de cirkels beweegt om de geselecteerde instelling aan te geven.

| Gewenste toastkleur | Instelling |
|---------------------|------------|
| <b>Licht</b>        | 1 of 2     |
| <b>Medium</b>       | 3, 4 of 5  |
| <b>Donker</b>       | 6 of 7     |

Het aantal bagelhelften wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop naar links om het aantal bagelhelften te verminderen, of naar rechts om het te vergroten. Het aantal bagelhelften varieert van '1' tot '10'.

6. Druk op start/stop knop om de bagelfunctie te starten. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint automatisch af te tellen. De tijd kan tijdens de bagelcyclus worden aangepast door aan de tijdknop te draaien. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken .



8. Aan het einde van de bagelcyclus klinkt het ovenalarm. De achtergrondverlichting van de start/stop knop gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.



## OPMERKING

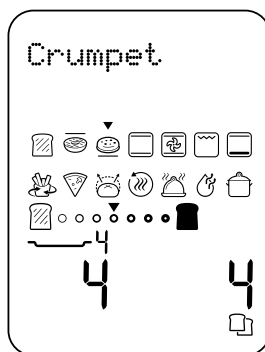
De binnenkant (gesneden kant) van de bagel moet altijd naar boven gericht zijn, richting de bovenste verwarmingselementen. Hierdoor wordt de gesneden kant knapperig terwijl de korst slechts licht geïmmerd is.

Als u wilt dat uw bagelhelften zowel aan de boven- als aan de onderkant even knapperig zijn, raden wij u aan de Toast-functie te gebruiken om uw gesneden bagel te roosteren.

## CRUMPET-FUNCTIE

De Crumpet-functie richt meer warmte op de bovenste elementen, zodat de ene kant bruiner en knapperiger wordt dan de andere. De bovenkant van de crumpet kan naar boven of naar beneden worden geplaatst, afhankelijk van welke kant je het liefst knapperig wilt hebben.

- Plaats het rooster, met de spaken naar boven gericht, in roosterpositie 3.
- Als u 1-3 crumpets roostert, centreer ze dan op het rooster. Als u 4-6 crumpets roostert, verdeel ze dan gelijkmatig met 2-3 crumpets aan de voorkant van het rooster en 2-3 crumpets aan de achterkant van het rooster.
- Sluit de ovendeur.
- Draai aan de Functie / Bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Crumpet functie bereikt. Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde donkerheidsinstelling '4' aan, en het vooraf ingestelde aantal crumpets op '4'.

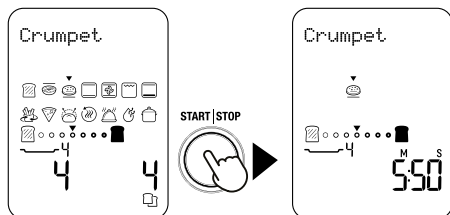


5. De donkerstand en het aantal crumpets kunnen voor of tijdens de roostercyclus worden aangepast.
- a) De donkerinstelling wordt aangegeven door de rij cirkels bovenaan het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop naar links om de donkerheidsinstelling te verminderen, of naar rechts om deze te verhogen. De driehoek boven de cirkels beweegt om de geselecteerde instelling aan te geven.

## ALS ALGEMENE GIDS:

| Gewenste toastkleur | Instelling |
|---------------------|------------|
| Licht               | 1 of 2     |
| Medium              | 3, 4, of 5 |
| Donker              | 6 of 7     |

- b) Het aantal crumpethelften wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop naar links om het aantal crumpethelften te verminderen, of naar rechts om het te vermeerderen. Het aantal crumpethelften varieert van '1' tot '9'.
6. Druk op start/stop knop om de Crumpet-functie te starten. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint automatisch af te tellen. De tijd kan tijdens de crumpetcyclus worden aangepast door aan de tijd knop te draaien. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te te drukken.



8. Aan het einde van de crumpetcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.



## OPMERKING

Het wordt aanbevolen om de onderkant van de crumpet naar boven te plaatsen, richting de bovenste verwarmingselementen. Hierdoor wordt de onderkant van de crumpet knapperig, terwijl de bovenkant slechts licht geroosterd is. Als u uw crumpets aan de boven- en onderkant even knapperig wilt hebben, kunt u het beste de TOAST-functie gebruiken.

## BAKFUNCTIE

Met de bakfunctie wordt het voedsel overal gelijkmatig gaar. Deze functie is ideaal voor het bakken van taarten, muffins, brownies en gebak. De BAK-functie is ook ideaal voor het bereiden van voorverpakte diepvriesmaaltijden zoals lasagne en taarten.

- Plaats het rooster in roosterpositie 6. Houd er rekening mee dat sommige bakproducten, zoals brownies of gebak, geschikter kunnen zijn voor roosterpositie 5.
- Sluit de ovendeur.
- Draai aan de Functie / Bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de bakfunctie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuur van '165 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '30:00 MIN/SEC' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie instelling wordt ook weergegeven.
- De baktemperatuur, tijd en convectie-instellingen kunnen voor of tijdens de bakcyclus worden aangepast.
  - De baktemperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop om de baktemperatuur aan te passen van 50 °C tot maximaal 250 °C.
  - Draai de tijd knop om de kooktijd te selecteren. De maximale kooktijden kunnen als volgt worden ingesteld:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| >200 °C         | tot 4 uur  |
| 150 °C - 200 °C | tot 8 uur  |
| 100 °C - 150 °C | tot 12 uur |
| <100 °C         | tot 72 uur |

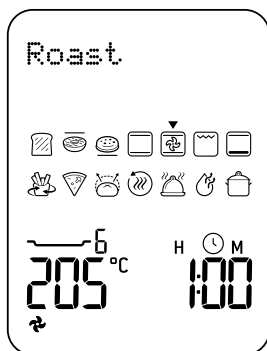
- Druk op start/stop knop om de bakfunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven.
- Zodra de oven klaar is met voorverwarmen, klinkt er een waarschuwing en kan het voedsel in de oven worden geplaatst.
- Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde braadpan of andere overvaste schaal, in het midden van het rooster, zodat de lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen. Sluit de ovendeur.

8. Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kan tijdens de bakcyclus worden aangepast door aan de bijbehorende temperatuur- en tijdknop te draaien. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken.
9. Aan het einde van de bakcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## BRAAD-FUNCTIE

De BRAAD-functie is ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan vlees en gevogelte. Het eten zal mals en sappig zijn aan de binnenkant en tot in de perfectie geroosterd aan de buitenkant.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 6.
2. Sluit de ovendeur.
3. Draai aan de functie / bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Braad-functie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuur van '205 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '1:00U/MIN' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie instelling wordt ook weergegeven.



4. De braadtemperatuur, tijd en convectie-instellingen kunnen vóór of tijdens de braadcyclus worden aangepast.
  - a) De braadtemperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop om de braadtemperatuur aan te passen van 50 °C tot maximaal 250 °C.

- b) Draai de tijd knop om de kooktijd te selecteren. De maximale kooktijden kunnen als volgt worden ingesteld:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| >200 °C         | tot 4 uur  |
| 150 °C - 200 °C | tot 8 uur  |
| 100 °C - 150 °C | tot 12 uur |
| <100 °C         | tot 72 uur |

5. Druk op start/stop knop om de braadfunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven.
6. Zodra de oven klaar is met voorverwarmen, klinkt er een waarschuwing en kan het voedsel in de oven worden geplaatst.
7. Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde braadpan of andere ovenvaste schaal, in het midden van het rooster, zodat de lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen. Sluit de ovendeur.
8. Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de braadcyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur- en tijd knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken.
9. Aan het einde van de braadcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## GRILLFUNCTIE

De grillfunctie is ideaal voor het bereiden van open sandwiches, dunne stukken vlees, gevogelte en vis, worstjes en groenten. Grillen kan ook worden gebruikt om de bovenkant van ovenschotels, gratins en desserts te bruinen.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 1 of 2.
2. Plaats het meegeleverde grillrooster in de braadpan. Plaats het voedsel op het gemonteerde grillrooster of in een ovenvaste schaal en plaats het vervolgens in het midden van het rooster, zodat de lucht langs de zijkanten van het voedsel stroomt.
3. Sluit de ovendeur.

4. Draai aan de functie / bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de grillfunctie bereikt.  Op het LCD-scherm wordt het vooraf ingestelde vermogensniveau 'HIGH' en de vooraf ingestelde tijd '10:00 MIN/SEC' weergegeven.



5. Het grillvermogen en de griltijd kunnen vóór of tijdens de grillcyclus worden aangepast.
  - a) Het grillvermogensniveau wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur  knop om het grillen aan te passen op een van de drie vermogensniveaus: 'HIGH', 'MED' en 'LOW' GRILL.
  - b) De griltijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd  draaiknop om de tijd in te stellen tot 20 minuten.
6. Druk op de start/stop  knop om de grillfunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint automatisch af te tellen. Het vermogensniveau en de tijd kunnen tijdens de grillcyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur  en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop  knop te drukken.
8. Aan het einde van de grillcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## ONDERBAKFUNCTIE

De ONDERBAK-functie geeft warmte van onderaf af, waardoor de bodem door en door gaar wordt. Deze functie is ideaal voor het bakken van koekjes, gebakvormpjes of taarten voor een knapperige textuur. De onderbakfunctie is ook ideaal voor het braden of bakken van knapperig brood.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 6.
2. Sluit de ovendeur.
3. Draai aan de functie / bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de onderste bak bereikt  functie. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuur van '205 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '1:00 U' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie  instelling wordt ook weergegeven.



4. De baktemperatuur, tijd en convectie-instellingen kunnen voor of tijdens de bakcyclus worden aangepast.
  - a) Draai de temperatuur  knop om de baktemperatuur aan te passen van 50 °C tot maximaal 250 °C.
  - b) Draai de tijd  knop om de kooktijd te selecteren. De maximale kooktijden kunnen als volgt worden ingesteld:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| >200 °C         | tot 4 uur  |
| 150 °C - 200 °C | tot 8 uur  |
| 100 °C - 150 °C | tot 12 uur |
| <100 °C         | tot 72 uur |

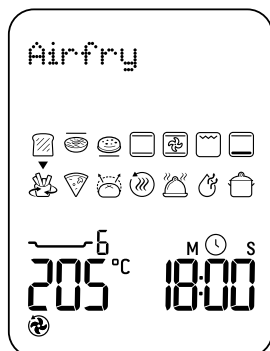
5. Druk op start/stop  knop om de ONDERBAK-functie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm verschijnt een knipperend 'VOORVERWARMEN'.

6. Zodra de oven klaar is met voorverwarmen, kan het voedsel in de oven worden geplaatst.
7. Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde braadpan of andere ovenvaste schaal, in het midden van het rooster, zodat de lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen. Sluit de ovendeur.
8. Na het VOORVERWARMEN begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de bakcyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken.
9. Aan het einde van de bakcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.
4. De Air Fry-temperatuur- en tijdsinstellingen kunnen vóór of tijdens de Air Fry-cyclus worden aangepast.
  - a) De Air Fry-temperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop om de Air Fry-temperatuur aan te passen van 150 °C tot maximaal 250 °C.
  - b) De Air Fry-tijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop om de tijd aan te passen tot maximaal 1 uur.
5. Druk op start/stop knop om de Air Fry-functie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm verschijnt een knipperend 'VOORVERWARMEN'.
6. Zodra de oven klaar is met voorverwarmen, klinkt er een waarschuwing en kan het voedsel in de oven worden geplaatst.

## AIR FRY-FUNCTIE

De Air Fry-functie combineert intense hitte en maximale luchtstroom om voedsel knapperig en bruin te bereiden.

1. Zorg ervoor de roosterpositie 3, of een andere gewenste positie voor de airfry/dehydrateermant, leeg is.
2. Sluit de ovendeur.
3. Draai aan de functie / bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Airfry-functie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuurstelling '205 °C' en de vooraf ingestelde tijd '18:00 MIN/ SEC' weergegeven. De vooraf ingestelde superconvectie instelling wordt ook weergegeven.
7. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de meegeleverde air fry/ dehydratiemant . Voor het beste resultaat plaatst u het voedsel in één enkele laag en laat u ruimte tussen de stukken. Plaats de airfry/dehydratiemant in roosterpositie. Sluit de ovendeur.
8. Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de Air Fry-cyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop knop te drukken.
9. Aan het einde van de Air Fry-cyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.



## BELANGRIJK

Gebruik bij het bereiden van vet voedsel (bijv. kippenvleugels) een braadpan in plaats van de air fry-/dehydratiemant om te voorkomen dat de olie druipet. Gooi overtollige olie tussen de batches weg.



## OPMERKING

In deze oven passen in totaal 4 air fry-/h. Bezoek [www.sage.com](http://www.sage.com) voor meer informatie over het kopen van extra airfry-/dehydratiemanden.

## PIZZA-FUNCTIE

De Pizza-functie smelt en bruint kaas en toppings, terwijl de pizzabodem knapperig wordt.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 7.
2. Sluit de ovendeur.
3. Draai de bevestigings = knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Pizza-functie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde pizzatemperatuur van '205 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '16:00 MIN/SEC' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie  en bevroren  instellingen worden ook weergegeven.



4. De instellingen voor pizzatemperatuur, tijd, convectie en diepvries kunnen voor of tijdens de cyclus worden aangepast.
  - a) De pizzatemperatuur  wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur  knop om de temperatuur van minimaal 150 °C tot maximaal 250 °C in te stellen.
  - b) Draai de tijd  knop om de kooktijd te selecteren. De maximale kooktijden kunnen als volgt worden ingesteld:

150 °C - 250 °C

tot 1:00 uur

5. Druk op start/stop  knop om de pizzafunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven.
6. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt het temperatuuralarm.
7. Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde pizzapan, in het midden van het rooster, zodat er lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen. Sluit de ovendeur.

8. Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de pizzacyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur  en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop  knop te drukken.
9. Aan het einde van de pizzacyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.



## OPMERKING

Als u de meegeleverde pizzapan gebruikt, plaatst u deze tijdens de voorverwarmcyclus in de oven voor het beste resultaat. Plaats de pizza voorzichtig op de verwarmde pizzapan.

## EEN OPMERKING OVER PIZZASTENEN

Bij gebruik van een pizzasteen is het noodzakelijk om de steen, zonder pizza, voor te verwarmen voor een optimaal resultaat.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 7.
2. Plaats de pizzasteen in het midden van het rooster, zodat er lucht langs alle kanten van de steen kan stromen.
3. Sluit de deur.
4. Draai de bevestigings = knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Pizza-functie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde pizzatemperatuur van '205 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '16:00 MIN/SEC' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie  en bevroren  instellingen worden ook weergegeven.
5. Druk op start/stop  knop om de pizzafunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven.
6. Zodra de oven klaar is met voorverwarmen, klinkt er een waarschuwingssignaal.
7. Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen.
8. Aan het einde van de cyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.
9. Open de ovendeur en plaats de pizza voorzichtig op de verwarmde pizzasteen.
10. Selecteer de gewenste pizzatemperatuur, tijd, convectie en vers/diepvriesinstellingen en druk op de start/stop  knop om de pizzacyclus opnieuw te starten.

## RIJSFUNCTIE

De rijsfunctie is ontworpen om lage temperaturen nauwkeurig vast te houden, waardoor een ideale omgeving ontstaat voor het rijzen van brood, broodjes, pizza en ander deeg.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 8.
2. Doe het deeg in een ovenvaste schaal, dek af en plaats het midden op het rooster.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai aan de functie / bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de rijsfunctie  bereikt. Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde temperatuur van '29 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '1:00HR/MIN' weer. De vooraf ingestelde convectie  instelling wordt ook weergegeven.



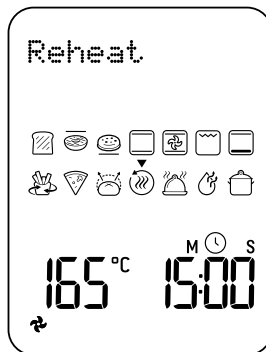
5. De instellingen voor de rijsttemperatuur, tijd en convectie kunnen vóór of tijdens de rijscyclus worden aangepast.
  - a) De rijsttemperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur  knop om de rijsttemperatuur aan te passen van 27 °C tot maximaal 38 °C.
  - b) De rijsttijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd  knop om de tijd aan te passen tot 24:00 U/MIN.
6. Druk op de start/stop  knop om de proeffunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de rijscyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op start/stop  knop te drukken.

8. Aan het einde van de rijscyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## OPWARMFUNCTIE

De functie Opwarmen is ideaal voor het zachtjes opwarmen van restjes zonder ze te bruinen of uit te drogen.

1. Plaats het rooster in een roosterpositie die het beste past bij het soort voedsel dat u opwarmt.
2. Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde braadpan, pizzapan of andere ovenvaste schaal, in het midden van het rooster, zodat er lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai aan de functie / bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de REHEAT-functie bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuur van '165 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '15:00 MIN/SEC' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie  instelling wordt ook weergegeven.



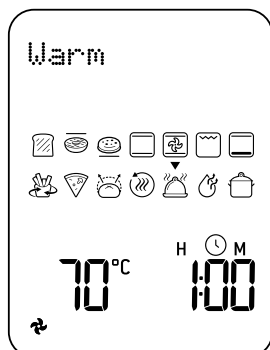
5. De instellingen voor de opwarmtemperatuur, tijd, convectie en diepvries kunnen vóór of tijdens de opwarmcyclus worden aangepast.
  - a) De opwarmtemperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur  knop om de temperatuur in te stellen van 70 °C tot maximaal 250 °C.
  - b) De opwarmtijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd  knop om de tijd in te stellen tot 2 uur voor temperaturen van 70 °C – 250 °C.

6. Druk op start/stop  knop om de functie Opwarmen te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de opwarmcyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop  knop te drukken.
8. Aan het einde van de opwarmcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

## WARME FUNCTIE

De Warm-functie houdt warme gerechten op de aanbevolen temperatuur (70 °C of hoger) om bacteriegroei te voorkomen.

1. Plaats het rooster in een roosterpositie die het beste past bij het soort voedsel dat u warm houdt.
2. Plaats het voedsel, geplaatst op de meegeleverde braadpan, pizzapan of andere ovenvaste schaal, in het midden van het rooster, zodat er lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai aan de functie / bevestigings  knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Warmfunctie  bereikt. Op het LCD-scherm wordt de vooraf ingestelde temperatuur van '70 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '1:00 U/MIN' weergegeven. De vooraf ingestelde convectie  instelling wordt ook weergegeven.



5. De temperatuur-, tijd- en convectie-instellingen kunnen vóór of tijdens de verwarmingscyclus worden aangepast.
  - a) De opwarmtemperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur  knop om de temperatuur in te stellen van 45 °C tot maximaal 250 °C.
  - b) Draai de tijd  knop om de kooktijd te selecteren. De maximale kooktijden kunnen als volgt worden ingesteld:

Maximale temperatuur  
bedraagt 150 °C

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

6. Druk op start/stop  knop om de Warm-functie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
7. De timer wordt weergegeven en begint automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de opwarmcyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop  knop te drukken.
8. Aan het einde van de opwarmcyclus klinkt het ovenalarm. De begin/stop  knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.

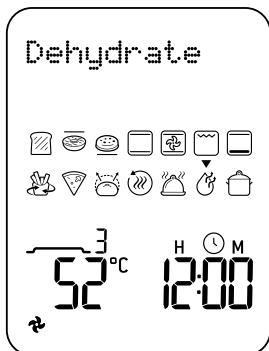
## DEHYDRAATFUNCTIE

De DEHYDRAAT-functie combineert lage en stabiele hitte met een maximale luchtstroom om voedsel gelijkmatig uit te drogen zonder te koken of oververhit te raken.

1. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de meegeleverde air fry/dehydrateermantje. Voor het beste resultaat plaatst u het voedsel in één enkele laag en laat u ruimte tussen de stukken. Plaats het air fry-/dehydrateermantje in roosterpositie 3.
2. Sluit de ovendeur.



3. Draai aan de functie / bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de functie Dehydrateren bereikt. Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde dehydrateer temperatuur van '50 °C' en de vooraf ingestelde tijd van '12:00U/MIN' weer. De vooraf ingestelde convectie- instelling wordt ook weergegeven.



4. De dehydrateer temperatuur, tijd en convectie-instellingen kunnen vóór of tijdens de dehydrateercyclus worden aangepast.
- a) De dehydrateer temperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai aan de temperatuurknop om de dehydrateer temperatuur in te stellen van '30 °C tot maximaal 80 °C'.
  - b) De tijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop om de tijd tot 72 uur aan te passen.
5. Druk op start/stop knop om de functie Dehydrateren te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het overalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op.
6. De timer wordt weergegeven en begint af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de dehydrateercyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur en tijd knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op start/stop knop te drukken.
7. Aan het einde van de dehydrateercyclus klinkt het overalarm. De begin/stop knop achtergrondverlichting gaat uit en het LCD-scherm licht wit op.



## TIPS

- Gebruik bakpapier bovenop het air fry / dehydrateermantje wanneer u voedsel met een sterke kleur droogt om vlekken te voorkomen.
- Wanneer u voedsel droogt dat kan druipen, zoals gemarineerde jerky, gebruik dan de meegeleverde braadpan om eventuele druipende vloeistof op te vangen. Plaats een rooster in roosterpositie 8 en centreer de braadpan op het rooster.

## LANGZAME KOOKFUNCTIE

De Langzame Kook-functie heeft kookprofielen die zijn ontworpen voor lange kooktijden bij lage temperaturen.

1. Plaats het rooster in roosterpositie 8.
2. Sluit de ovendeur.
3. Draai aan de functie / bevestigings knop totdat de indicator op het LCD-scherm de Langzame Kookfunctie bereikt. Het LCD-scherm geeft de vooraf ingestelde instelling 'LAAG' en de vooraf ingestelde tijd '8:00 U/MIN' weer. De vooraf ingestelde convectie instelling wordt ook weergegeven.



4. De langzame kooktemperatuur en -tijd kunnen vóór of tijdens de langzame kookcyclus worden aangepast.
  - a) De temperatuur wordt weergegeven als het bovenste cijfer op het LCD-scherm. Draai de temperatuur knop om langzaam koken aan te passen aan een van de twee vooraf ingestelde temperaturen: 'LAAG' of 'HOOG'.
  - b) De tijd wordt weergegeven als het onderste cijfer op het LCD-scherm. Draai de tijd knop om de tijd aan te passen tussen 4 en 72 uur voor 'Laag' en tussen 2 en 12 uur voor 'HOOG'.

- Plaats het voedsel in afgedekte ovensloten pannen in het midden van het rooster, zodat de lucht langs alle kanten van het voedsel kan stromen. Sluit de ovendeur.
- Druk op de start/stop  knop om de Langzame Kookfunctie te activeren. De achtergrondverlichting van de knop licht rood op, het ovenalarm klinkt en het LCD-scherm licht oranje op. Op het LCD-scherm wordt 'VOORVERWARMEN' weergegeven.
- Nadat het VOORVERWARMINGS-alarm klinkt, begint de timer automatisch af te tellen. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de cyclus worden aangepast door te draaien aan de bijbehorende temperatuur  en tijd  knop. De cyclus kan op elk moment worden gestopt door op de start/stop  knop te drukken.
- Aan het einde van de langzame kook-cyclus schakelt de oven automatisch over naar de Warm-functie. Op het LCD-scherm wordt 'Warm' weergegeven en er wordt automatisch een warmhoudtijd van '2:00 U/MIN' afgeteld. De warmhoudcyclus kan op elk moment worden gestopt door op start/stop  knop te drukken.



## OPMERKING

Trek het rooster niet verder dan halverwege uit wanneer u kookgerei in de oven plaatst of eruit haalt.

Laat geen zwaar kookgerei op het glas rusten als de deur open is.



## TIPS

### TIPS VOOR LANGZAAM KOKEN

- Zorg ervoor dat het kookgerei ovenbestendig is en leeg niet meer weegt dan 13 pond.
- Vul het kookgerei minimaal voor  $\frac{1}{2}$  en maximaal  $\frac{3}{4}$  om over- of onderkoken te voorkomen. Vul het kookgerei niet voor meer dan  $\frac{3}{4}$  om morsen te voorkomen.
- Kook altijd langzaam met het deksel erop om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt. Bedek het kookgerei met een laag aluminiumfolie voordat u het afdekt met een deksel, zodat nog meer vocht binnen blijft.

- Volg de kooktemperaturen en -tijden die zijn voorgeschreven in traditionele langzaam kookrecepten. Eén uur op 'HOOG' komt overeen met ongeveer anderhalf tot twee uur op 'LAAG'.
- Het koken van koud voedsel duurt langer dan voedsel dat al is voorgedookt of verwarmd, dus pas de kooktijden indien nodig aan. Bereid bevroren voedsel niet langzaam.
- Snij grote stukken vlees doormidden zodat de warmte gelijkmatiger kan doordringen.

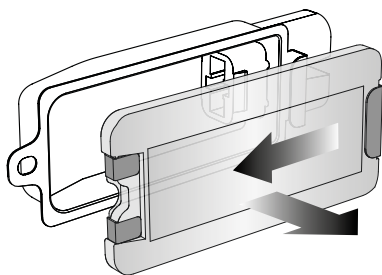
## OVENLAMP VERVANGEN



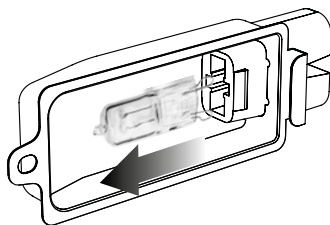
### WAARSCHUWING

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen voordat u de lamp vervangt. Gebruik alleen een ovenlamp van 25 watt, 220 - 240 V, type G9.

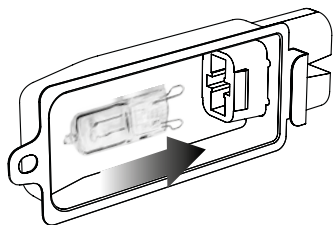
- Haal het rooster uit de oven voordat u de lamp vervangt.
- De lamp bevindt zich links aan de binnenkant van de oven. Houd de behuizing van de lamp tussen uw vingers vast en trek het glazen plaatje voorzichtig weg van de ovenwand om deze te verwijderen. Als dat niet lukt, schuift u een lepel in de linkerkant van de behuizing en haalt u het glas er zo voorzichtig af. Houd het glazen plaatje altijd met uw andere hand vast om te zorgen dat het niet valt en breekt.



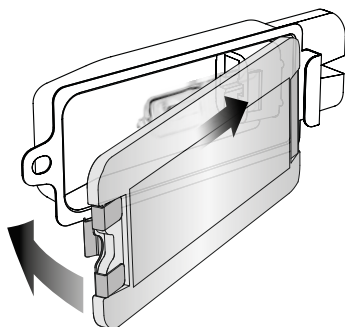
- Verwijder de gebruikte lamp door deze direct uit de houder te trekken.



4. Gebruik een zachte doek om de nieuwe lamp te plaatsen. Raak het oppervlak van de lamp niet direct met uw vingers aan, omdat de olie van uw huid de lamp kan beschadigen.



5. Om het glas weer vast te zetten, zorgt u dat het metalen haakje met de linkerkant van de behuizing is uitgelijnd. Schuif het andere uiteinde van het glas in de metalen beugel aan de rechterkant van de behuizing, en druk het metalen haakje links in de behuizing tot het stevig op zijn plaats klikt.



## OPMERKING

De bovenkant van de oven is tijdens en na gebruik erg heet. Het wordt daarom niet aanbevolen iets bovenop de oven te bewaren.

De enige uitzonderingen zijn de afzonderlijk verkrijgbare Sage Bamboo Cutting Board en Serving Tray die in het geribbelde gedeelte bovenop de oven passen. Ga naar [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) voor meer informatie.



## ONDERHOUD EN REINIGING

Vóór het reinigen moeten de oven worden uitgezet door de stekker uit het stopcontact te halen. Laat de oven en alle toebehoren volledig afkoelen voordat u ze uit elkaar haalt en reinigt.

### DE BUITENKANT EN DEUR REINIGEN

1. Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel of milde spray kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op het oppervlak van de oven).
2. Gebruikt een glasreiniger of een mild afwasmiddel en een zachte, vochtige spons of een zacht synthetisch schuursponsje om de glazen deur schoon te maken. Gebruik geen schurend reinigingsmiddel of metalen schuursponsje, aangezien deze krassen op het oppervlak van de oven kunnen veroorzaken.
3. Veeg het lcd-scherm schoon met een zachte, vochtige doek. Breng het reinigingsmiddel op de doek aan en niet op het lcd-scherm. Een droge doek of schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.
4. Laat alle oppervlakken voldoende drogen voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.



### WAARSCHUWING

Dompel de oven zelf, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan elektrocutie veroorzaken.

### DE BINNENKANT REINIGEN

De wanden aan de binnenkant van de oven zijn voorzien van een antikleeflaag voor eenvoudige reiniging. Veeg de wanden schoon met een zachte, vochtige spons om eventuele spatten te verwijderen. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel of milde spray kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op het oppervlak van de oven). Raak de verwarmingselementen van kwarts niet aan.



### WAARSCHUWING

Wees uiterst voorzichtig wanneer u de verwarmingselementen van kwarts schoonmaakt. Laat de oven volledig afkoelen en wrijf voorzichtig met een zachte, vochtige spons of doek langs het verwarmingselement.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen of reinigingsproducten. Gebruik geen standaard ovenreiniger om de binnenkant van de oven te reinigen, omdat dit het metalen oppervlak aantast.

Laat alle oppervlakken voldoende drogen voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.

### DE KRUIMELLADE SCHOONMAKEN

1. Na elk gebruik moet de kruimellade uitgeschoven en gelegeegd worden. Veeg de kruimellade schoon met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op de lade zelf). Droog deze grondig af.
2. Om aangekoekt vet te verwijderen, laat u de lade in warm zeepsop weken en wast u deze vervolgens af met een zachte spons of zacht synthetisch schuursponsje. Spoel en droog alles goed af.
3. Na reiniging moet de kruimellade altijd eerst in de oven worden geplaatst, met de ovendeur gesloten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.

### ROOSTER, GRILLROOSTER, BAKPLAAT EN PIZZAPLAAT REINIGEN

1. Was alle onderdelen af in warm zeepwater met een zachte spons of zacht synthetisch schuursponsje. Spoel en droog alles goed af. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, metalen schuursponsjes of metalen keukengerei om onderdelen te reinigen; deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
2. Om de levensduur van uw toebehoren te verlengen, raden we af deze in de vaatwasser te reinigen.

### OPBERGEN

1. Zorg dat de oven uit staat door de stekker uit het stopcontact te halen.
2. Laat de oven en alle toebehoren volledig afkoelen voordat u ze uit elkaar haalt en reinigt.
3. Zorg ervoor dat de oven en alle toebehoren schoon en droog zijn.
4. Zorg dat de kruimellade in de oven is geplaatst, het grillrooster in de braadpan zit, bovenop het rooster in de middenpositie.
5. Zorg dat de ovendeur gesloten is.
6. Berg het apparaat op in rechtopstaande positie op de steunpootjes. Plaats niets bovenop het apparaat. De enige uitzonderingen zijn de afzonderlijk verkrijgbare Sage Bamboo Cutting Board en Serving Tray.



# PROBLEEMOPLOSSING

## MOGELIJK PROBLEEM

## EENVOUDIGE OPLOSSING

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De oven gaat niet aan</b>                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.</li> <li>• Steek de stekker in een apart stopcontact.</li> <li>• Steek de stekker in een ander stopcontact.</li> <li>• Stel de stroomonderbreker indien nodig opnieuw in.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>De verlichting op het lcd-scherm is uitgegaan</b>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De oven gaat in de stand-bymodus als deze gedurende 10 minuten niet wordt gebruikt. In de stand-bymodus gaat de verlichting van het lcd-scherm uit, maar alle functie-opties blijven zichtbaar.</li> <li>• Wilt u de oven uit de stand-bymodus halen, druk dan op de  Start/Cancel-knop op het bedieningspaneel of draai aan een willekeurige knop. Het lcd-scherm licht opnieuw op.</li> </ul> |
| <b>De pizza wordt niet gelijkmatig gebakken</b>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soms worden grote pizza's in compacte ovens ongelijkmatig bruin. Open de ovendeur halverwege de bereidingstijd en draai de pizza 180 graden om deze gelijkmatiger te bakken.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Het magnetische rooster met automatische uitschuiffunctie komt te ver naar voren wanneer ik de deur open</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de deur altijd langzaam en op een gecontroleerde manier wanneer het rooster zich in middenpositie bevindt om te voorkomen dat het te snel naar voren schuift.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Ik kan de knop  Frozen (Bevroren) niet selecteren</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De knop  Frozen kan alleen voor de volgende functies worden geselecteerd: ROOSTEREN, BAGEL, BAKKEN, PIZZA, FRITUREN MET LUCHT. Wanneer u de knop  Frozen selecteert, wordt de kooktijd automatisch aangepast voor een optimaal resultaat.</li> </ul>                                                           |
| <b>Er komt stoom uit de ovendeur</b>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is normaal. De deur heeft een luchtopening om stoom te laten ontsnappen die afkomstig is uit etenswaren met een hoog vochtgehalte, zoals bevroren brood. De stoom kan heet zijn, dus wees voorzichtig.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>De verwarmingselementen lijken te pulseren</b>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Element iQ™ zorgt voor een nauwkeurige temperatuurregeling in de oven door de stroom te pulseren en het vermogensniveau in de verwarmingselementen in korte stoten aan te passen. Dit is normaal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Water druppelt op het aanrecht van onder de deur</b>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is normaal. De condens die wordt veroorzaakt door etenswaren met een hoog vochtgehalte, zoals bevroren brood, loopt langs de binnenkant van de deur naar beneden en kan op het aanrecht druppelen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>De temperatuur op het lcd-scherm komt niet overeen met de temperatuur die in de oven wordt gemeten</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om voor gestandaardiseerde metingen te zorgen, zijn de oven-temperaturen gekalibreerd in de TOAST-positie (midden van het middelste rooster wanneer er geen plaat in de oven zit). Controleer de temperatuur opnieuw op deze plaats en houd de ovendeur gedurende 30 minuten gesloten aangezien warmte anders telkens ontsnapt wanneer de deur wordt geopend. U hoort het voorverwarmingssignaal wanneer 75% van de doeltemperatuur is bereikt.</li> </ul>                       |

## MOGELIJK PROBLEEM

## EENVOUDIGE OPLOSSING

**Het voorverwarmings-  
signaal klinkt bij een  
lagere temperatuur dan wat  
er op het lcd-scherm wordt  
weergegeven**

- U hoort het voorverwarmingssignaal wanneer 75% van de doeltemperatuur is bereikt. Dit levert de snelste gecombineerde voorverwarmings- en bereidingstijd.
- Wanneer het voorverwarmingssignaal klinkt en de gebruiker het eten in de oven plaatst, zorgt het openen van de deur voor een drastisch temperatuurverlies. Als het signaal bij 100% van de doeltemperatuur klinkt, zou het openen van de deur betekenen dat een groot deel van deze wachttijd verloren gaat. Volgens onze berekeningen kunnen we door het signaal bij 75% van de doeltemperatuur te laten klinken en daarna de ovendeur te openen om het eten in de oven te plaatsen, de doeltemperatuur 2 minuten sneller bereiken. Daarom komt de temperatuur op het lcd-scherm niet overeen met de doeltemperatuur wanneer het voorverwarmingssignaal klinkt. Afhankelijk van de ingestelde temperatuur kan het ongeveer 8 tot 10 minuten duren totdat de oven de doeltemperatuur heeft bereikt vanaf het moment dat deze is aangezet, inclusief het openen van de deur wanneer het voorverwarmingssignaal klinkt.

**Op het lcd-scherm wordt  
E01 weergegeven**

- Op het lcd-scherm wordt E01 weergegeven wanneer er een probleem optreedt dat niet kan worden verholpen door het apparaat te resetten. Haal in dit geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en bel de klantenservice van Sage.

**Op het lcd-scherm wordt  
E02 weergegeven**

- Op het lcd-scherm wordt E02 weergegeven wanneer er een probleem optreedt dat niet kan worden verholpen door het apparaat te resetten. Haal in dit geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en bel de klantenservice van Sage.

**Op het lcd-scherm wordt  
E03 weergegeven**

- Op het lcd-scherm wordt E03 weergegeven als de oventemperatuur hoger is dan de ingestelde maximumlimiet. Haal de stekker uit het stopcontact, laat de oven 15 minuten afkoelen en sluit deze vervolgens weer aan.
- Bel de klantenservice van Sage als E03 nog steeds wordt weergegeven.

**Op het lcd-scherm wordt  
E05 weergegeven**

- Op het lcd-scherm wordt E05 weergegeven wanneer er een probleem optreedt dat niet kan worden verholpen door het apparaat te resetten. Haal in dit geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en bel de klantenservice van Sage.

**De temperatuur verandert  
wanneer de convectieknop  
wordt ingedrukt**

- Dit is normaal. De temperatuur wordt gekalibreerd om te compenseren voor de hogere bereidingssnelheden van de convectieventilator.



# GARANTIE

## BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop voor 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 Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



IT MANUALE UTENTE

# Sage®



## SOMMARIO

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| 126 | Sage™ consiglia: la sicurezza prima di tutto |
| 132 | Componenti                                   |
| 133 | Pannello di controllo                        |
| 134 | Funzioni                                     |
| 136 | Guida rapida                                 |
| 152 | Manutenzione e pulizia                       |
| 154 | Risoluzione dei problemi                     |
| 156 | Garanzia                                     |

## SAGE™ CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

**In Sage™ abbiamo molto a cuore la sicurezza. In fase di progettazione e realizzazione dei nostri apparecchi diamo assoluta priorità alla sicurezza dei clienti. Invitiamo inoltre 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.**

- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare la macchina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che la macchina sia montata correttamente e svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Inserire completamente il connettore del cavo di alimentazione nella parte posteriore del forno e bloccare il cavo di alimentazione sulla clip di fissaggio prima di inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio. Assicurarsi che l'ingresso sul retro del forno sia completamente asciutto prima di inserire l'estremità del connettore del cavo di alimentazione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il

- dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- L'apparecchio deve essere collegato utilizzando una presa con messa a terra. In caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra, consultare un elettricista.
  - Non tagliare o rimuovere, per nessun motivo, la messa a terra dalla spina. Non utilizzare prolunghe o adattatori.
  - Consultare un elettricista qualificato se le istruzioni di messa a terra non sono capite completamente o se sussistono dubbi sulla corretta messa a terra dell'apparecchio.
  - Quando è collegata o al termine di un'operazione, l'apparecchiatura entrerà in modalità stand-by (la potenza in stand-by è inferiore a 0,8 W). Lo schermo LCD visualizza l'icona di stand-by.
  - Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.
  - L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
  - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
  - Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del bancone o del tavolo. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o si annodi.
  - Nel caso sia necessario pulire, spostare, montare, riporre o lasciare incustodito l'apparecchio, spegnerlo, scollegare il cavo dalla presa di alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.
  - Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
  - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.

- È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o da questa abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro o del tavolo e non utilizzarlo sopra o vicino a una fonte di calore, come un fornello elettrico, un forno riscaldato o un piano cottura a gas.
- Se il forno è coperto o tocca materiali infiammabili, inclusi tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in funzione potrebbe verificarsi un incendio.
- Il forno non è adatto per essere utilizzato in un vano per elettrodomestici ristretto. Assicurarsi di lasciare uno spazio adeguato attorno al forno: si consiglia uno spazio minimo di 10 cm su entrambi i lati del forno e uno spazio minimo di 15 cm dalla parte superiore del forno.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde. Per evitare ustioni e scottature, tenere lontani i bambini. Tenere sempre il cavo di alimentazione di questo forno, e quelli di altri apparecchi vicini al forno, lontano dall'alloggiamento del forno.
- Non toccare le superfici calde. Per evitare ustioni, prestare la massima attenzione quando si rimuovono pentole, stoviglie e accessori, come la griglia e la teglia in dotazione, che contengono olio caldo o altri liquidi ad elevata temperatura.
- Non appoggiare utensili da cucina, teglie o stoviglie sullo sportello in vetro.
- Lo sportello in vetro del forno è stato sottoposto ad apposito trattamento per renderlo più resistente, durevole e sicuro rispetto al vetro normale, tuttavia non è infrangibile. Se lasciato cadere o colpito con forza eccessiva, potrebbe rompersi o indebolirsi e successivamente

frantumarsi in tanti pezzettini senza una causa apparente.

- Non lasciare lo sportello aperto per lunghi periodi di tempo.
- Non collocare nessun oggetto sopra il forno durante il funzionamento.
- Non posizionare cartone, plastica, carta o altri materiali infiammabili nel forno.
- Non coprire il vassoio raccoglibriciole o qualsiasi parte del forno con fogli di alluminio. Ciò causerebbe il surriscaldamento del forno.
- Fare attenzione quando si usano teglie e piatti realizzati in materiali diversi dal metallo. Assicurarsi che le teglie e i piatti siano adatti all'uso in forno prima di utilizzarli.
- Fare attenzione quando si usano i coperchi nel forno, poiché la pressione accumulata in una teglia o in un piatto coperti può causare l'espulsione di ingredienti caldi o la rottura del piatto. Non mettere contenitori sigillati o a chiusura ermetica nel forno.
- Non inserire alimenti troppo grandi e utensili di metallo nel forno poiché potrebbero creare rischio di incendio o di scosse elettriche.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio; l'uso di accessori non venduti o consigliati da

Sage può causare incendi, scariche elettriche o infortuni.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare su veicoli in movimento di qualsiasi tipo. Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto o per usi diversi da quello previsto. L'uso non corretto può causare lesioni.
- Il consumatore può effettuare la pulizia e la manutenzione generale, ma qualsiasi intervento di manutenzione e riparazione deve essere eseguito presso un centro di assistenza autorizzato Sage.
- Uso improprio dell'apparecchio, utilizzato in modo scorretto, o riparazione non professionale. In questi casi, la garanzia non è valida. La garanzia non copre eventuali danni.
- Non pulire con pagliette metalliche. Possono staccarsi dei pezzi dai lati e toccare parti elettriche, creando il rischio di scossa elettrica.
- Pulire regolarmente il vassoio raccoglibriciole. Per pulire il vassoio raccoglibriciole:
  - Spegnere il forno.
  - Lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi completamente, quindi rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

- Rimuovere il vassoio raccoglibriciole e lavarlo con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente il vassoio prima di reinserirlo saldamente in posizione.
- Si consiglia di fare attenzione quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di olio, come pinoli e noci. La cottura alla griglia o la cottura prolungata o ad alte temperature di questi alimenti può provocarne la combustione, con un conseguente rischio di incendio. In caso di incendio, tenere lo sportello del forno chiuso, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente. La fiamma di solito si estingue da sola. Non lasciare il forno incustodito fino a quando l'incendio non sarà completamente spento e il forno non si sarà raffreddato.
- Utilizzare sempre il forno secondo le istruzioni per la cottura dei diversi tipi di alimenti, come ad esempio cuocere una pizza in un'apposita teglia per pizza. Non cuocere pizze o cibi simili direttamente sulla griglia del forno, poiché il formaggio fuso, il grasso e altri ingredienti potrebbero cadere sugli elementi riscaldanti, creando un potenziale rischio di incendio.



## ATTENZIONE

### **PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDIO, SCOSSA ELETTRICA, ESPOSIZIONE A ECCESSIVE RADIAZIONI UV O LESIONI:**

- Si raccomanda di utilizzare il forno su un circuito dedicato separato da altri apparecchi. Consultare un elettricista qualificato e abilitato in caso di dubbi.
- Scollegare sempre il forno e lasciare raffreddare completamente tutti i componenti (compreso l'alloggiamento della lampadina, la copertura in vetro e l'involucro) prima di sostituire la lampadina.
- Utilizzare solo una lampadina da forno di tipo G9, max 25 Watt, 120 V, con filtro UV.
- Utilizzare sempre un panno morbido quando si maneggia la lampadina e non toccare direttamente la superficie, poiché il sebo presente sulla pelle può danneggiare la lampadina.
- Non guardare direttamente la lampadina incandescente.
- Non continuare a esporre la pelle alla luce se si avverte calore.
- Tenere la lampadina lontana da materiali che potrebbero incendiarsi.

- La lampadina si scalda rapidamente. Per accendere la luce, usare sempre l'apposito pulsante.
- Non utilizzare la luce se l'alloggiamento della lampadina, la copertura in vetro, il filtro UV o l'involucro sono danneggiati o non si trovano nella posizione corretta.



### **ATTENZIONE SUPERFICIE MOLTO CALDA**

**QUESTO SIMBOLO INDICA CHE LA TEMPERATURA DELLE SUPERFICI ACCESSIBILI POTREBBE ESSERE ELEVATA QUANDO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE E ANCHE PER UN CERTO PERIODO DI TEMPO DOPO L'UTILIZZO.**



Per proteggersi da incendi e scosse elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.



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.

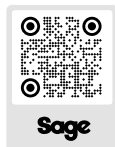


### **ATTENZIONE**

Non immergere in acqua o in altro liquido.

### **Funzione di gestione dell'energia**

Questo apparecchio è dotato di una funzione per la gestione dell'energia. Dopo un certo periodo dal tuo ultimo utilizzo o dall'ultimo azionamento di un qualsiasi controllo, l'apparecchio entra automaticamente in modalità di gestione dell'energia. In questa modalità, se lasciato collegato a una presa di corrente attiva, consuma poca energia.



Per risparmiare energia, si consiglia di spegnere la presa o scollegare l'apparecchio se

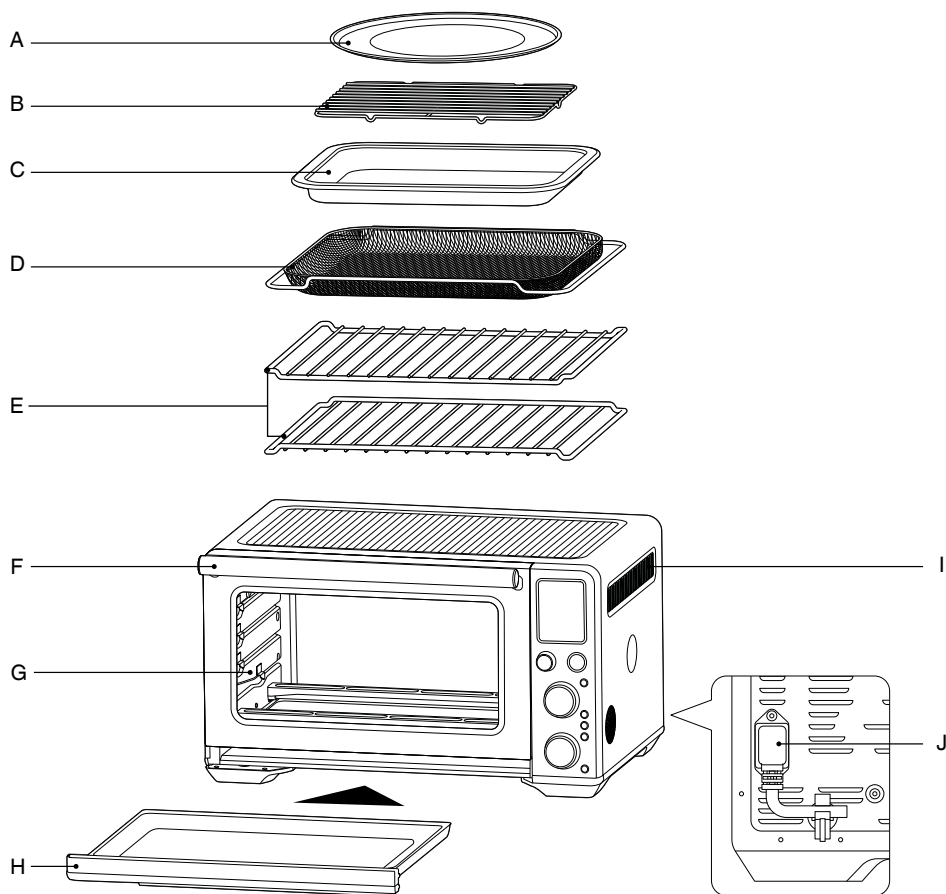
questo non viene utilizzato. Per ulteriori dettagli, fare riferimento alle informazioni online scansionando il Codice QR.

\*NOTA: il codice QR sarà attivato solo dopo il 9/5/2025

# **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**



## COMPONENTI



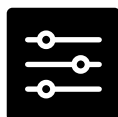
- A. Teglia antiaderente per pizza da 30 cm
- B. Grill da forno
- C. Teglia smaltata 28 x 33,5 cm
- D. Cestino per la frittura ad aria
- E. Griglia da forno (2x)
- F. Maniglia sportello

- G. Luce del forno
- H. Vassoio raccoglibriciole
- I. Prese di ventilazione
- J. Cavo di alimentazione staccabile

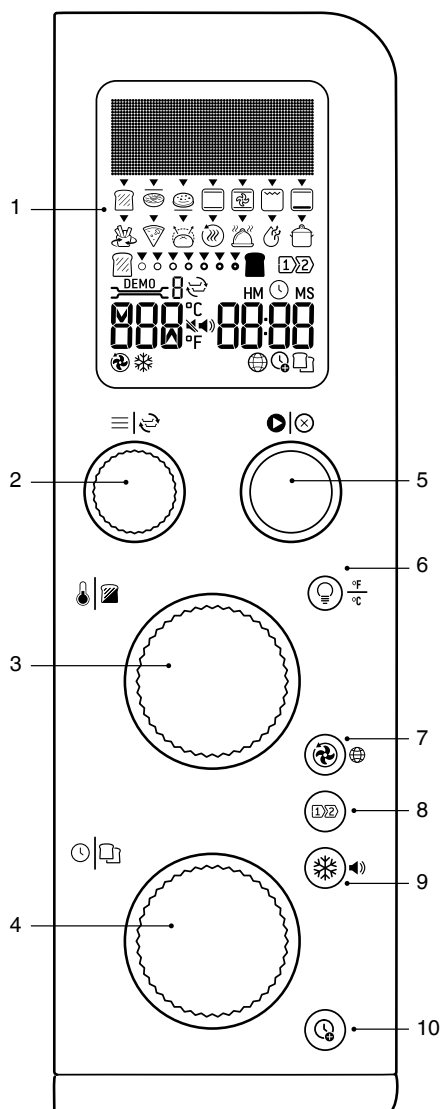


**Informazioni sui valori nominali**  
220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W





## PANNELLO DI CONTROLLO



1. Display LCD
2. ≡↻ Manopola Funzione / Promemoria per girare / Pulsante di conferma
3. 🌡️ Manopola Temperatura/Imbrunimento
4. ⌚📄 Manopola Tempo/Fette
5. ▶️⊗ Pulsante Avvio/Arresto
6. 💡 Tasto conversione Luce/Temperatura forno
7. 🌀 Pulsante Convezione/Lingua
8. 1/2 Pulsante Fasi di cottura
9. ❄️ Pulsante Surgelato/Regola volume
10. ⌚ Pulsante Un po' di più

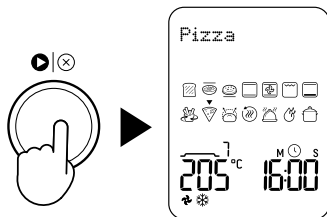


## FUNZIONI

### PREPARAZIONE DEL FORNO PER L'USO

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, lasciare acceso il forno vuoto per 20 minuti per rimuovere eventuali sostanze protettive sugli elementi riscaldanti. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato poiché il forno potrebbe emettere vapori. Si tratta di vapori innocui che non pregiudicano le prestazioni dell'elettrodomestico.

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali dal forno.
2. Rimuovere il vassoio per le briciole, le griglie metalliche, la griglia, la teglia, il cestello per friggere ad aria e la teglia per pizza dalla confezione. Lavare con acqua tiepida e sapone usando una spugna morbida, quindi sciacquare e asciugare a fondo.
3. Posizionare il forno su una superficie piana e asciutta. Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 10 cm di spazio su entrambi i lati dell'apparecchio e di 15 cm al di sopra di esso.
4. Inserire il vassoio raccoglibriciole nel forno.
5. Svolgere completamente il cavo di alimentazione, collegare la sua estremità al retro del forno e inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
6. Il forno emetterà un segnale acustico e il display LCD si illuminerà. Imposta la lingua desiderata. Per la Selezione della lingua vedere istruzioni a pagina 13.
7. Ruotare la manopola  FUNCTION (funzione) verso destra finché l'indicatore non raggiunge la funzione PIZZA.



8. Premere il pulsante  start/stop (Pulsante Avvio/Arresto). La retroilluminazione del pulsante si illuminerà in rosso, il display LCD si illuminerà in arancione e il forno emetterà un segnale acustico.
9. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO". Una volta terminata la fase di preriscaldamento, il forno emetterà un segnale acustico.
10. Il timer viene visualizzato e inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.
11. Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico, il pulsante  start/stop (Pulsante Avvio/Arresto) si spegne e il display LCD si illumina in blu.
12. Il forno è ora pronto per l'uso.

### ELEMENT IQ™

Il forno Smart Oven™ Air Fryer di Sage presenta Element IQ™, una tecnologia di cottura che crea l'ambiente più adatto alla ricetta che stai preparando. Indirizza il calore nei punti e nei tempi giusti per raggiungere la temperatura ideale e ottenere un calore omogeneo o intenso.

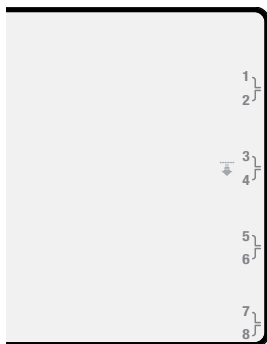
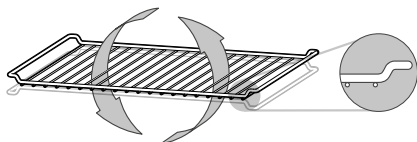
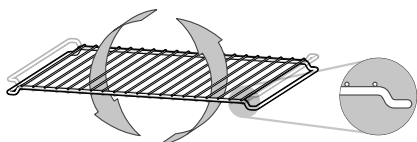
Ciascuna delle funzioni del forno è preimpostata con le configurazioni degli elementi riscaldanti consigliate e le temperature più adatte, basate su ricette e test. È consigliabile comunque sperimentare le impostazioni a seconda della ricetta, della quantità di cibo e del gusto personale.

## PANORAMICA DELLE FUNZIONI DEL FORNO

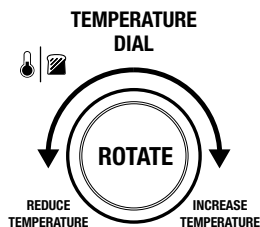
| ≡ FUNZIONE                                                                                                                   | POSIZIONE<br>CONSIGLIATA<br>PER LA<br>GRIGLIA | PRE-<br>IMPOSTAZIONI      | PRE-<br>RISCALDA-<br>MENTO | INTERVALLO                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOAST<br/>(TOSTATURA)</b>                | 3-4                                           | Doratura = 4<br>Fette = 4 | No                         | Doratura = 1 a 7<br>Fette = 1 a 9                                                       |
|  <b>BAGEL</b>                                | 3-4                                           | Doratura = 4<br>Fette = 4 | No                         | Doratura = 1 a 7<br>Fette = 1 a 9                                                       |
|  <b>FOCACCINA<br/>TOSTATA</b>                | 3-4                                           | Doratura = 3<br>Fette = 4 | No                         | Doratura = 1 a 7<br>Fette = 1 a 10                                                      |
|  <b>BAKE (COTTURA<br/>AL FORNO)</b>          | 6                                             | 165°C<br>30:00 min        | Sì                         | Da 50°C a 250°C<br>fino a 72 ore                                                        |
|  <b>ROAST<br/>(ARROSTO)</b>                  | 7                                             | 205°C<br>1 ora            | Sì                         | Da 50°C a 250°C<br>fino a 72 ore                                                        |
|  <b>GRILL<br/>(GRIGLIA)</b>                  | 1-2                                           | ALTA<br>10:00 min         | Sì                         | Bassa – Media – Alta<br>30 secondi fino<br>a 20 minuti                                  |
|  <b>COTTURA<br/>DEL FONDO</b>                | 7-8                                           | 205°C<br>18:00 min        | Sì                         | Da 50°C a 250°C<br>fino a 72 ore                                                        |
|  <b>(FRITTURA<br/>AD ARIA)</b>               | 3                                             | 205°C<br>18:00 min        | Sì                         | Da 100°C a 250°C<br>da 1 minuto fino a 1 ora                                            |
|  <b>PIZZA</b>                                | 7                                             | 205°C<br>16:00 min        | Sì                         | Da 100°C a 250°C<br>fino a 8 ore                                                        |
|  <b>LIEVITAZIONE</b>                        | 7                                             | 29°C<br>1 ora             | Sì                         | Da 27°C a 38°C<br>da 1 minuto fino a 72 ore                                             |
|  <b>REHEAT<br/>(RISCALDA)</b>              | Vari                                          | 165°C<br>15:00 min        | No                         | Da 70°C a 250°C<br>fino a 8 ore                                                         |
|  <b>KEEP WARM<br/>(MANTIENI<br/>CALDO)</b> | Vari                                          | 70°C<br>1 ora             | No                         | Da 45°C a 120°C<br>da 1 minuto fino a 72 ore                                            |
|  <b>DISIDRATAZIONE</b>                     | 3                                             | 52°C<br>12 ore            | No                         | Da 30°C a 80°C<br>da 1 minuto fino a 72 ore                                             |
|  <b>SLOW COOK<br/>(COTTURA<br/>LENTA)</b>  | 8                                             | Bassa<br>8 ore            | No                         | Bassa – Solo alta<br>(da 70°C a 200°C)<br>Bassa = da 4 a 72 ore<br>Alta = da 2 a 12 ore |

## UTILIZZO DEL FORNO SAGE

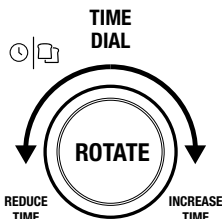
1. Inserire la griglia metallica nella posizione desiderata. Le posizioni della griglia sono convenientemente stampate sul lato destro del finestrino dello sportello del forno. Sono disponibili quattro posizioni scanalate. La griglia può essere inserita sia rivolta verso l'alto che verso il basso per consentire due posizioni della griglia per ciascuna scanalatura.



2. Ruotare la manopola Funzione/Conferma fino a quando l'indicatore sullo schermo LCD raggiunge l'impostazione desiderata.
3. Lo schermo indica la temperatura di cottura preimpostata per l'impostazione selezionata. Ruotare la manopola della temperatura a sinistra per ridurre la temperatura o a destra per aumentarla.



4. Lo schermo indica il tempo di cottura preimpostato per l'impostazione selezionata. Ruotare la manopola del tempo verso sinistra per ridurre il tempo di cottura o verso destra per aumentarlo.



5. Per le impostazioni senza ciclo di preriscaldamento (Toast, Bagel, Focaccia, Grill, Lievitazione, Riscaldamento, Caldo, Disidratazione, Cottura lenta), posizionare il cibo direttamente sulla griglia o nel cestello per la frittura ad aria, sulla teglia per la pizza, sulla griglia metallica e/o la pirofila. Per una cottura più uniforme, assicurarsi che il cibo sia centrato nel forno.
6. Chiudere lo sportello del forno.
7. Premere il pulsante di avvio/arresto . La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
8. Verrà quindi visualizzato il timer e inizierà il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati durante il ciclo di cottura.
9. Per le impostazioni che prevedono un ciclo di preriscaldamento (Cottura al forno, Cottura del fondo, Frittura ad aria, Arrostitimento, Pizza), premere il pulsante di avvio/arresto prima di introdurre il cibo nel forno. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, verrà attivato l'allarme del forno e lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO" mentre il forno si sta riscaldando.

- a) Quando il forno è pronto per l'uso, la scritta 'PRERISCALDAMENTO' scomparirà, si attiverà l'allarme del forno e il timer inizierà il conto alla rovescia. Posizionare il cibo direttamente sulla griglia o sul cestello per la frittura ad aria, sulla teglia per pizza, sulla griglia e/o sulla teglia in dotazione. Per una cottura più uniforme, assicurarsi che il cibo sia centrato nel forno.
  - b) Chiudere lo sportello del forno.
  - c) Il timer continuerà il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati durante il ciclo di cottura.
10. Al termine del ciclo di cottura, si attiverà l'allarme del forno, si spegnerà la retroilluminazione del pulsante di avvio/arresto  e lo schermo LCD si illuminerà di blu.



## NOTA

Il ciclo di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento premendo il pulsante  start/stop (Pulsante Avvio/Arresto). In questo modo il ciclo viene annullato e il pulsante retroilluminato diventa blu.



## NOTA

Premere il pulsante  CONVEZIONE per scegliere tra le opzioni senza convezione, con convezione o super convezione. La convezione e la super convezione permettono di regolare la temperatura per compensare la velocità del flusso d'aria. La super convezione permette di ottenere risultati più croccanti.

## SELEZIONE LINGUA

Quando il forno verrà utilizzato per la prima volta, sarà possibile selezionare la lingua desiderata.

Ruotare la manopola della temperatura  o del tempo  (in senso orario o antiorario) per selezionare la lingua desiderata, quindi premere il pulsante di avvio/arresto  per confermare la selezione. Se la lingua desiderata non viene confermata entro 5 minuti, il forno salverà automaticamente la lingua predefinita.

Nel caso in cui fosse necessario cambiare la lingua selezionata, tenere premuto il pulsante convezione  per 3 secondi. Lo schermo LCD visualizzerà la selezione della lingua. Ruotare la manopola della temperatura  o del tempo  (in senso orario o antiorario) per selezionare la lingua desiderata, quindi premere il pulsante

avvio/arresto  per confermare la selezione. Se la lingua desiderata non viene confermata entro 5 minuti il forno tornerà automaticamente alla lingua precedentemente salvata.

L'icona del segno di spunta  indica la lingua selezionata.

## SENSORE DELLO SPORTELLLO

L'apertura dello sportello durante la cottura provocherà l'arresto del timer e l'accensione della luce.

Alla chiusura dello sportello, il timer riprenderà il conto alla rovescia e la luce resterà accesa per 30 secondi prima di spegnersi definitivamente. L'apertura dello sportello per un tempo superiore a 10 minuti durante la cottura provocherà lo spegnimento dei riscaldatori.

## ESPULSIONE AUTOMATICA DELLA GRIGLIA

Quando la griglia viene inserita nella posizione 3 o 4, verrà espulsa automaticamente a metà quando si aprirà lo sportello, ciò consentirà una facile rimozione del cibo.

Aprire sempre lentamente lo sportello quando la griglia è in queste posizioni per evitare che venga espulsa troppo velocemente.

## VOLUME DEL CICALINO

Per attivare la selezione del volume, tenere premuto il pulsante surgelati  per 3 secondi. Utilizzare una qualsiasi delle manopole per selezionare il volume del segnale acustico del forno su basso o alto. Per confermare la selezione premere il tasto start/stop .

## PROMEMORIA DI ROTAZIONE

Quando si cucina il cibo su più ripiani contemporaneamente, utilizzare la funzione di promemoria rotazione  per ricordarsi di cambiare la posizione del cibo nel forno per risultati più uniformi e coerenti. Il Promemoria di Rotazione è disponibile per le seguenti funzioni: Cottura, Cottura del fondo, Tostatura, Caldo, Lievitazione, Pizza, Frittura ad aria, Riscaldamento e Disidratazione.

1. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione desiderata.
2. Premere il tasto conferma  verrà visualizzato sullo schermo LCD.
3. Seguire i passaggi relativi alla funzione selezionata e iniziare a cucinare il cibo.

- Quando sarà il momento di cambiare posizione alla griglia, suonerà l'avviso di promemoria della rotazione e  lampeggerà sullo schermo. L'avviso di promemoria della rotazione continuerà a suonare ogni 30 secondi finché lo sportello non verrà aperto o finché non verrà premuta la manopola di conferma  $\equiv$  per disabilitare la funzione.



## NOTA

Quando si cucina il cibo su teglie o altri recipienti di cottura su più griglie, si consiglia di lasciare spazio sufficiente tra le griglie ed evitare di utilizzare la posizione del ripiano superiore a causa della vicinanza agli elementi riscaldanti.

Nella maggior parte dei casi, le posizioni 3 e 7 o 4 e 8 daranno i migliori risultati. Quando si utilizzano cestelli per frittura/disidratazione ad aria non è necessario lasciare spazio tra le posizioni delle griglie.

## A BIT MORE™

Usare A BIT MORE™ quando la cottura è terminata e il cibo non è abbastanza cotto o abbastanza caldo.

Ad esempio: Funzione Bagel

- Ruotare la manopola di conferma  $\equiv$  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Bagel.
- Regolare l'impostazione dell'intensità di tostatura.
- Selezionare il numero di mezzi Bagel.
- Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare il processo di tostatura dei Bagel.
- Al termine del processo di tostatura, se si ritiene che il cibo richieda ulteriore cottura, chiudere lo sportello del forno e premere il pulsante A BIT MORE™ per aggiungere un po' più di tempo di cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.



## NOTA

La funzione A BIT MORE™ non si attiverà se non è stata eseguita alcuna funzione di cottura precedente.

## COTTURA A FASI

Usa il pulsante  COTTURA A FASI per programmare 2 funzioni di cottura consecutive. Le funzioni disponibili per la cottura a fasi sono GRILL, FORNO, ARROSTO, RISCALDAMENTO e PIZZA.

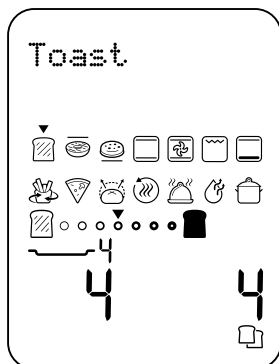
- Premi il pulsante COTTURA A FASI. "COTTURA A FASI" apparirà sullo schermo LCD, insieme alle funzioni disponibili.
- Una freccia lampeggerà sopra il numero "1", ad indicare che stai programmando la prima fase di cottura.
  - Ruota la manopola  $\equiv$  Funzione/Conferma finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione desiderata.
  - Ruota la manopola della  Temperatura per regolare la temperatura di cottura. Ruota la manopola del  Tempo per regolare il tempo di cottura..
  - Premi la manopola  $\equiv$  Funzione/Conferma o  Avvio/Arresto per confermare la prima fase di cottura.
- La freccia lampeggerà sopra il '2' per indicare che si sta programmando la seconda fase di cottura.
  - Ruotare la manopola  $\equiv$  Funzione/Conferma fino a quando l'indicatore sul Display LCD non raggiunge la funzione desiderata.
  - Ruotare la manopola della  Temperatura per regolare la temperatura di cottura. Ruotare la manopola  Time per regolare il tempo di cottura.
  - Premere la manopola  $\equiv$  Funzione/Conferma per confermare la seconda fase di cottura.
- Premi il pulsante  Start | Stop per attivare la prima funzione. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, il forno emetterà un segnale acustico e il display LCD si illuminerà di arancione. Le funzioni di entrambe le fasi verranno visualizzate sullo schermo LCD con una freccia accanto alla prima fase.
- Al termine della prima fase di cottura, la seconda inizierà automaticamente. Alla fine della seconda fase di cottura, il forno emetterà un allarme. La retroilluminazione del pulsante  Start | Stop si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONI PREIMPOSTATE:

### FUNZIONE TOSTATURA

La funzione Tostatura dora e rende croccante la parte esterna del pane mantenendo l'interno morbido e umido. Questa funzione è ideale anche per muffin inglesi e wafer surgelati.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 4.
2. Posizionare le fette di pane il più vicino possibile al centro della griglia per ottenere risultati di tostatura ottimali.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Tostatura . Lo schermo LCD indica l'impostazione di intensità di tostatura preimpostata su "4" e il numero di fette preimpostato su "4".



5. L'impostazione dell'intensità di tostatura e il numero di fette possono essere regolati prima o durante il ciclo di tostatura.

a) L'impostazione dell'intensità di tostatura è indicata dalla fila di cerchi nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  verso sinistra per ridurre l'impostazione dell'intensità di tostatura o verso destra per aumentarla. Il triangolo sopra i cerchi si sposterà in base all'impostazione selezionata.

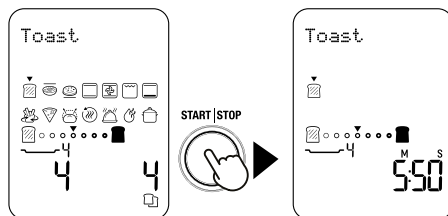
## COME GUIDA GENERALE:

| Colore di tostatura desiderato | Impostazione |
|--------------------------------|--------------|
|--------------------------------|--------------|

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Chiaro</b> | 1 o 2    |
| <b>Medio</b>  | 3, 4 o 5 |
| <b>Scuri</b>  | 6 o 7    |

Il numero di fette viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  verso sinistra per ridurre il numero di fette o verso destra per aumentarlo. Il numero di fette varia da '1' a '9'.

6. Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare la funzione Tostatura. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà automaticamente il conto alla rovescia. Il tempo può essere regolato durante il ciclo di tostatura ruotando l'apposita manopola . Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .



8. Al termine del ciclo di tostatura, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.



### NOTA

Il tempo di cottura dipende da una serie di variabili tra cui la temperatura del forno, quindi il tempo può variare anche con le stesse impostazioni di colore e fette. Questo per ottenere risultati costanti.

## FUNZIONE BAGEL

La funzione Bagel rende croccante l'interno del bagel tagliato e tosta solo leggermente l'esterno. Questa funzione è ideale anche per tostare focaccine o pani speciali a fette spesse che richiedono che un lato venga tostato più dell'altro.

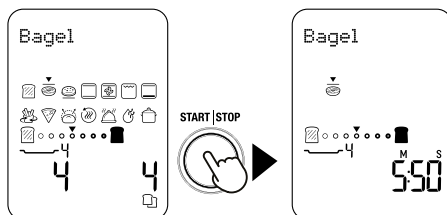
1. Inserire la griglia metallica nella posizione 4.
2. Posizionare i mezzi bagel con il lato tagliato rivolto verso l'alto il più vicino possibile al centro della griglia per ottenere risultati di tostatura ottimali.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  comporre finché l'indicatore sullo schermo LCD raggiunge il Bagel . Lo schermo LCD indica l'impostazione di intensità di tostatura preimpostata su "4" e il numero preimpostato di mezzi bagel su "4".



5. L'impostazione dell'intensità di tostatura e il numero di mezzi bagel possono essere regolati prima o durante il ciclo di tostatura.
  - a) L'impostazione dell'intensità di tostatura è indicata dalla fila di cerchi nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  verso sinistra per ridurre l'impostazione dell'intensità di tostatura o verso destra per aumentarla. Il triangolo sopra i cerchi si sposterà fino a indicare l'impostazione selezionata.

Il numero di mezzi bagel viene visualizzato come cifra in basso sullo schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  verso sinistra per ridurre il numero di mezzi bagel o verso destra per aumentarlo. Il numero di mezzi bagel varia da "1" a "10".

6. Premere il pulsante di avvio/arresto  pulsante per avviare la funzione Bagel. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà automaticamente il conto alla rovescia. Il tempo può essere regolato durante il ciclo del bagel ruotando l'apposita manopola . Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .



8. Al termine del ciclo dei bagel, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di avvio/arresto  si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.



## NOTA

L'interno (lato tagliato) del bagel deve essere sempre rivolto verso gli elementi riscaldanti superiori. Ciò consente alla parte tagliata di diventare croccante mentre la crosta è solo leggermente tostata.

Se si desidera che i mezzi bagel siano croccanti sia sopra che sotto, consigliamo di utilizzare la funzione Tostatura per tostare il bagel tagliato.

## Colore di tostatura desiderato      Impostazione

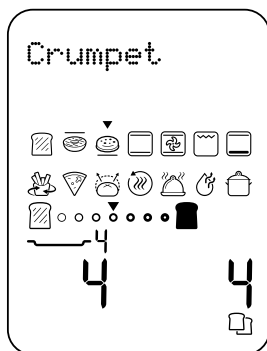
|        |           |
|--------|-----------|
| Chiaro | 1 or 2    |
| Medio  | 3, 4 or 5 |
| Scuro  | 6 or 7    |



## FUNZIONE FOCACCINA

La funzione Focaccina dirige più calore sugli elementi superiori in modo da dorare e rendere croccante un lato più dell'altro. La parte superiore della focaccina può essere posizionata rivolta verso l'alto o verso il basso, a seconda del lato che si preferisce sia più croccante.

1. Inserire la griglia, con i raggi rivolti verso l'alto, nella posizione 3.
2. Se si tostano da 1 a 3 focaccine, posizionarle al centro della griglia. Se si tostano da 4 a 6 focaccine, disporle uniformemente con 2-3 focaccine nella parte anteriore della griglia e 2-3 focaccine nella parte posteriore.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione  Focaccina. Lo schermo LCD indica l'impostazione dell'intensità di tostatura preimpostata su "4" e il numero preimpostato di focaccine su "4".

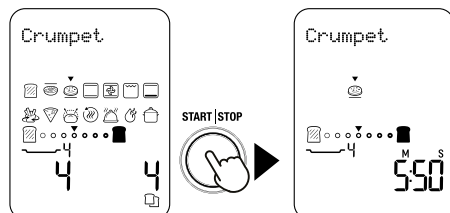


5. L'impostazione dell'intensità di tostatura e il numero di focaccine possono essere regolati prima o durante il ciclo di tostatura.
  - a) L'impostazione dell'intensità di tostatura è indicata dalla fila di cerchi nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  verso sinistra per ridurre l'impostazione dell'intensità di tostatura o verso destra per aumentarla. Il triangolo sopra i cerchi si sposterà fino a indicare l'impostazione selezionata.

## COME GUIDA GENERALE:

| Colore desiderato per la tostatura | Impostazione |
|------------------------------------|--------------|
| Chiaro                             | 1 o 2        |
| Medio                              | 3, 4, o 5    |
| Scuri                              | 6 o 7        |

- b) Il numero di mezze focaccine viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  verso sinistra per ridurre il numero di mezze focaccine o verso destra per aumentarlo. Il numero di mezze focaccine varia da "1" a "9".
6. Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare la funzione Focaccina. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
  7. Verrà visualizzato il timer e inizierà automaticamente il conto alla rovescia. Il tempo può essere regolato durante il ciclo della focaccina ruotando l'apposita manopola . Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .



8. Al termine del ciclo della focaccina si attiverà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di avvio/arresto  si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.



### NOTA

Si consiglia di posizionare il fondo della focaccina rivolto verso l'alto, verso gli elementi di riscaldamento superiori. Ciò consente al fondo della focaccina di diventare croccante mentre la parte superiore rimarrà solo leggermente tostata. Se si desidera che le focaccine siano croccanti sia sopra che sotto, consigliamo di utilizzare la funzione TOSTATURA.

## FUNZIONE COTTURA

La funzione Bake cuoce il cibo in modo uniforme. Questa funzione è ideale per cuocere torte, muffin, brownies e pasticcini. La funzione BAKE è ideale anche per cucinare piatti surgelati preconfezionati come lasagne e sfornati.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 6. Tenere presente che alcuni prodotti da forno, come brownies o pasticcini, potrebbero essere più adatti alla posizione 5 della griglia.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Cottura . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di '165°C' e l'ora preimpostata di '30:00 MIN/SEC'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.
4. Le impostazioni di temperatura, tempo e convezione di cottura possono essere regolate prima o durante il ciclo di cottura.
  - a) La temperatura di cottura viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di cottura da 50°C fino a un massimo di 250°C.
  - b) Ruotare la manopola del tempo  per selezionare il tempo di cottura. I tempi massimi di cottura possono essere impostati come segue:

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Superiore a 200°C | fino a 4 ore  |
| Da 150°C a 200°C  | fino a 8 ore  |
| Da 100°C a 150°C  | fino a 12 ore |
| Inferiore a 100°C | fino a 72 ore |

5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare la funzione Cottura. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO".
6. Una volta terminato il preriscaldamento del forno, verrà emesso un segnale acustico e sarà possibile inserire il cibo all'interno.
7. Posizionare il cibo sulla teglia inclusa o su un'altra pirofila al centro della griglia, in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo. Chiudere lo sportello del forno.
8. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di cottura ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo

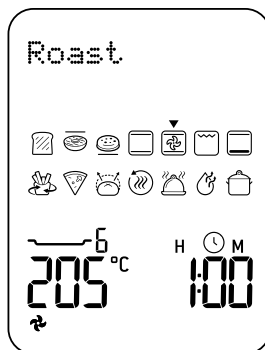
può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .

9. Al termine del ciclo di cottura, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE ARROSTIMENTO

La funzione ARROSTIMENTO è ideale per cucinare una varietà di carne e pollame. Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e arrostito alla perfezione all'esterno.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 6.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Arrosto . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di '205°C' e il tempo preimpostato di '1:00 HR/MIN'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.



4. Le impostazioni di temperatura, tempo e convezione di tostatura possono essere regolate prima o durante il ciclo di arrostitimento.
  - a) La temperatura di arrostitimento viene visualizzata sullo schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di arrostitimento da 50°C fino a un massimo di 250°C.
  - b) Ruotare la manopola del tempo  per selezionare il tempo di cottura. I tempi massimi di cottura possono essere impostati come segue:

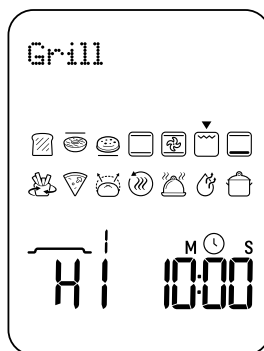
|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Superiore a 200°C | fino a 4 ore  |
| Da 150°C a 200°C  | fino a 8 ore  |
| Da 100°C a 150°C  | fino a 12 ore |
| Inferiore a 100°C | fino a 72 ore |

5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per avviare la funzione Arrostimento. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO".
6. Una volta terminato il preriscaldamento del forno, verrà emesso un segnale acustico e sarà possibile inserire il cibo all'interno.
7. Posizionare il cibo sulla teglia inclusa o su un'altra pirofila al centro della griglia, in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo. Chiudere lo sportello del forno.
8. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
9. Al termine del ciclo di arrostitimento, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE GRILL

La funzione Grill è ideale per cuocere panini aperti, tagli sottili di carne, pollame e pesce, salsicce e verdure. La grigliatura può essere utilizzata anche per dorare la superficie di sformati, gratin e dessert.

1. Inserire la griglia nella posizione 1 o 2.
2. Inserire la griglia inclusa nella teglia. Disporre il cibo sulla griglia assemblata o in una pirofila da forno, quindi posizionarlo al centro della griglia in modo che l'aria circoli attorno ai lati del cibo.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Grill . Lo schermo LCD indica il livello di potenza preimpostato 'ALTO' e il tempo preimpostato di '10:00 MIN/SEC'.



5. Il livello di potenza e il tempo di cottura alla griglia possono essere regolati prima o durante il ciclo di cottura.
  - a) Il livello di potenza della griglia viene visualizzato nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la cottura alla griglia su uno dei tre livelli di potenza: "ALTA", "MEDIA" e "BASSA".
  - b) Il tempo di cottura alla griglia viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare la cottura fino a 20 minuti.
6. Premere il pulsante di avvio/arresto  pulsante per attivare la funzione Grill. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
8. Al termine del ciclo di grill, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE COTTURA DEL FONDO

La funzione Cottura del fondo emette calore dal basso, e garantisce la cottura completa della base. Questa funzione è ideale per cuocere biscotti, involturi di pasta o torte dalla consistenza croccante. La funzione cottura del fondo è ideale anche per tostare o cuocere pane croccante.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 6.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Cottura del fondo . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di '205°C' e il tempo preimpostato di '1:00 HR'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.



4. Le impostazioni di temperatura, tempo e convezione di cottura possono essere regolate prima o durante il ciclo di cottura.
  - a) Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di cottura da 50°C fino a un massimo di 250°C.
  - b) Ruotare la manopola del tempo  per selezionare il tempo di cottura. I tempi massimi di cottura possono essere impostati come segue:

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Superiore a 200°C | fino a 4 ore  |
| Da 150°C a 200°C  | fino a 8 ore  |
| Da 100°C a 150°C  | fino a 12 ore |
| Inferiore a 100°C | fino a 72 ore |

5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione COTTURA DEL FONDO. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà la scritta 'PREHEATING' lampeggiante.

6. Una volta terminato il preriscaldamento del forno è possibile inserire gli alimenti.
7. Posizionare il cibo sulla teglia inclusa o su un'altra pirofila al centro della griglia, in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo. Chiudere lo sportello del forno.
8. Dopo il PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
9. Al termine del ciclo di cottura, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE FRITTURA AD ARIA

La funzione Frittura ad aria combina calore intenso e flusso d'aria massimizzato per cuocere i cibi croccanti e dorati.

1. Assicurarsi che la posizione 3 della griglia, o altra posizione desiderata per il cestello per friggere/disidratare, sia vuota.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Frittura ad aria . Lo schermo LCD indica l'impostazione della temperatura preimpostata di '205 °C' e il tempo preimpostato di '18:00 MIN/SEC'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di super convezione preimpostata .



4. Le impostazioni della temperatura e del tempo di frittura ad aria possono essere regolate prima o durante il ciclo di frittura ad aria.

- a) La temperatura della frittura ad aria viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di frittura ad aria da 50°C fino a un massimo di 250°C.
- b) Il tempo di frittura ad aria viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare fino al massimo di 1 ora.
5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione di Frittura ad aria. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà la scritta 'PREHEATING' lampeggiante.
6. Una volta terminato il preriscaldamento del forno, verrà emesso un segnale acustico e sarà possibile inserire il cibo all'interno.
7. Disporre il cibo in modo uniforme sul cestello per frittura ad aria/disidratazione in dotazione. Per ottenere i migliori risultati, posizionare il cibo in un unico strato e lasciare spazio tra i pezzi. Inserire il cestello per friggere ad aria/disidratare nella posizione della griglia. Chiudere lo sportello del forno.
8. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
9. Al termine del ciclo di frittura ad aria, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.



## IMPORTANTE

Quando si cucinano cibi grassi (ad esempio ali di pollo), utilizzare una teglia invece del cestello per friggere ad aria/disidratare per evitare che l'olio goccioli. Eliminare l'olio in eccesso tra un lotto e l'altro.



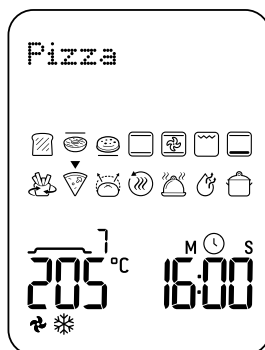
## NOTA

In questo forno è possibile inserire un totale di 4 cestelli per frittura ad aria/disidratazione. Visitare [www.sage.com](http://www.sage.com) per ulteriori informazioni sull'acquisto di cestelli aggiuntivi per friggere ad aria/disidratare.

## FUNZIONE PIZZA

La funzione Pizza scioglie e rosola il formaggio e i condimenti, rendendo croccante la crosta della pizza.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 7.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Pizza . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata della pizza di '205°C' e il tempo preimpostato di '16:00 MIN/SEC'. Verranno visualizzate anche le impostazioni preimpostate di convezione  e surgelati .



4. Le impostazioni di temperatura, tempo, convezione e congelamento della pizza possono essere regolate prima o durante il ciclo.
  - a) La temperatura della pizza  viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare tra una temperatura minima di 150°C a una massima di 250°C.
  - b) Ruotare la manopola del tempo  per selezionare il tempo di cottura. I tempi massimi di cottura possono essere impostati come segue:

Da 150°C a 250°C

fino a 1:00 HR

5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione Pizza. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO".

6. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura impostata, suonerà l'avviso di temperatura.
7. Posizionare il cibo, adagiato sulla teglia per pizza in dotazione, se utilizzata, al centro della griglia in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo. Chiudere lo sportello del forno.
8. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
9. Al termine del ciclo pizza suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.
8. Alla fine del ciclo suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.
9. Aprire la porta del forno e posizionare con attenzione la pizza sulla pietra riscaldata.
10. Selezionare la temperatura, il tempo, la convezione e le impostazioni di pizza fresca/congelata desiderate e premere il pulsante di avvio/arresto pulsante per riavviare il ciclo pizza.

## FUNZIONE DI LIEVITAZIONE

La funzione Lievitazione è progettata per mantenere con precisione le basse temperature per creare un ambiente ideale per far lievitare pane, panini, pizza e altri impasti.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 8.
2. Mettere l'impasto in un recipiente resistente al forno, coprire e posizionarlo al centro della griglia.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Lievitazione . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di '29°C' e il tempo preimpostato di '1:00 HR/MIN'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione preimpostata.



## NOTA

Se si utilizza la teglia per pizza in dotazione, inserirla nel forno durante il ciclo di preriscaldamento per ottenere il miglior risultato. Posizionare con attenzione la pizza sulla teglia riscaldata.

## NOTA SULLE PIETRE PER PIZZA

Quando si utilizza una pietra per pizza, è necessario preriscaldare la pietra, senza pizza, per ottenere risultati ottimali.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 7.
2. Posizionare la pietra per pizza al centro della griglia in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati della pietra.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Pizza. Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata della pizza di '205°C' e il tempo preimpostato di '16:00 MIN/SEC'. Verranno visualizzate anche le impostazioni preimpostate di convezione e surgelati .
5. Premere il pulsante di avvio/arresto pulsante per attivare la funzione Pizza. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO".
6. Una volta terminato il preriscaldamento del forno, verrà emesso un segnale acustico.
7. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia.



5. Le impostazioni della temperatura, del tempo e della convezione della lievitazione possono essere regolate prima o durante il ciclo di lievitazione.
  - a) La temperatura di lievitazione viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura di lievitazione da 27°C fino a un massimo di 38°C.

- b) Il tempo di lievitazione viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare il tempo fino a 24 HR/MIN.
6. Premere il pulsante di avvio/arresto  pulsante per attivare la funzione Prova. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
8. Al termine del ciclo di lievitazione, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.
5. La temperatura di riscaldamento, il tempo, la convezione e le impostazioni di congelamento possono essere regolate prima o durante il ciclo di riscaldamento.
- a) La temperatura di riscaldamento viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di riscaldamento da 70°C fino a un massimo di 250°C.
- b) Il tempo di riscaldamento viene visualizzato nella parte inferiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare il tempo fino a 2 ore per temperature comprese tra 70°C e 250 °C.
6. Premere il pulsante di avvio/arresto  pulsante per attivare la funzione di riscaldamento. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
8. Al termine del ciclo di riscaldamento, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE RISCALDAMENTO

La funzione Riscaldamento è ideale per riscaldare delicatamente gli avanzi senza dorarli o seccarli.

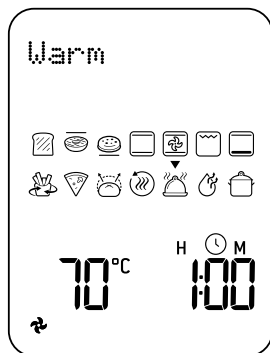
1. Inserire la griglia nella posizione che meglio si adatta al tipo di cibo che si sta riscaldando.
2. Posizionare il cibo sulla teglia in dotazione, sulla teglia per pizza o su un'altra pirofila inclusa, al centro della griglia in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione REHEAT . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di '165°C' e il tempo preimpostato di '15:00 MIN/SEC'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.



## FUNZIONE CALDO

La funzione Caldo mantiene gli alimenti caldi alla temperatura consigliata per prevenire la crescita batterica, cioè 70°C o superiore.

1. Inserire la griglia nella posizione più adatta al tipo di cibo che si desidera tenere in caldo.
2. Posizionare il cibo sulla teglia in dotazione, sulla teglia per pizza o su un'altra pirofila inclusa, al centro della griglia in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Ruotare la manopola di conferma  in modo che l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Caldo . Lo schermo LCD indica la temperatura preimpostata di 70 °C e l'ora preimpostata di '1:00 HR/MIN'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.



5. Le impostazioni di temperatura, tempo e convezione possono essere regolate prima o durante il ciclo di riscaldamento.
  - a) La temperatura di riscaldamento viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la temperatura di riscaldamento da 450°C fino a un massimo di 250°C.
  - b) Ruotare la manopola del tempo  per selezionare il tempo di cottura. I tempi massimi di cottura possono essere impostati come segue:

La temperatura massima è di 150°C

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Da 100°C a 150°C | Bis zu 12 Std. |
|------------------|----------------|

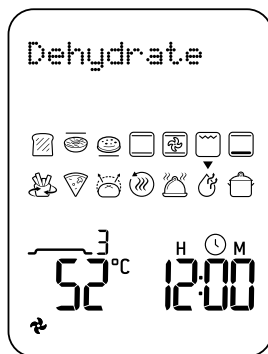
|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Inferiore a 100°C | Bis zu 72 Std. |
|-------------------|----------------|

6. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione Caldo. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
7. Verrà visualizzato il timer e inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo   possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
8. Al termine del ciclo di riscaldamento, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.

## FUNZIONE DISIDRATAZIONE

La funzione DISIDRATAZIONE combina un calore basso e stabile con un flusso d'aria massimizzato per asciugare uniformemente gli alimenti senza cuocerli o surriscaldarli.

1. Disporre il cibo in modo uniforme sul cestello per frittura ad aria/disidratazione incluso. Per ottenere i migliori risultati, posizionare il cibo in un unico strato e lasciare spazio tra i pezzi. Inserire il cestello per frittura ad aria/disidratazione nella posizione della griglia 3.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  in modo che l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Disidratazione . Lo schermo LCD indica la temperatura di disidratazione preimpostata di 50°C e il tempo preimpostato di '12:00 HR/MIN'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione .





4. Le impostazioni di temperatura, tempo e convezione di disidratazione possono essere regolate prima o durante il ciclo di disidratazione.
  - a) La temperatura di disidratazione viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare il quadrante della temperatura per regolare la temperatura di disidratazione da '30 °C a un massimo di 80°C'.
  - b) L'ora viene visualizzata in basso sullo schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare il tempo fino a 72 ore.
5. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione di disidratazione. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione.
6. Verrà visualizzato il timer e inizierà il conto alla rovescia. La temperatura e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
7. Al termine del ciclo di disidratazione, suonerà l'allarme del forno. La retroilluminazione del pulsante di  avvio/arresto si spegnerà e lo schermo LCD si illuminerà di bianco.



## SUGGERIMENTI

- Utilizzare carta da forno sopra il cestello per frittura/disidratazione ad aria quando si disidratano alimenti dal colore forte per evitare macchie.
- Quando si disidratano cibi che potrebbero gocciolare, come la carne secca marinata, utilizzare la teglia inclusa per raccogliere eventuali liquidi gocciolanti. Inserire una griglia nella posizione 8 e centrare la teglia sulla griglia.

## FUNZIONE COTTURA LENTA

La funzione Cottura Lenta dispone di pirofile di cottura pensate per lunghi tempi di cottura a basse temperature.

1. Inserire la griglia metallica nella posizione 8.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola di conferma  finché l'indicatore sullo schermo LCD non raggiunge la funzione Cottura Lenta . Lo schermo LCD indica l'impostazione preimpostata di 'LOW' e il tempo preimpostato di '8:00 HR/MIN'. Verrà visualizzata anche l'impostazione di convezione  preimpostata.



4. La temperatura e il tempo di cottura lenta possono essere regolati prima o durante il ciclo di cottura lenta.
  - a) La temperatura viene visualizzata nella parte superiore dello schermo LCD. Ruotare la manopola della temperatura  per regolare la cottura lenta su una delle due temperature preimpostate: "BASSA" o "ALTA".
  - b) L'ora viene visualizzata in basso sullo schermo LCD. Ruotare la manopola del tempo  per regolare tra 4 e 72 ore per "BASSA" e tra 2 e 12 ore per "ALTA".
5. Posizionare il cibo, all'interno di una pentola coperta adatta al forno, al centro della griglia in modo che l'aria possa circolare attorno a tutti i lati del cibo. Chiudere lo sportello del forno.
6. Premere il pulsante di avvio/arresto  per attivare la funzione di Cottura Lenta. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, si attiverà l'allarme del forno e lo schermo LCD si illuminerà di arancione. Lo schermo LCD indicherà "PRERISCALDAMENTO".

7. Dopo che è suonato l'avviso di PRERISCALDAMENTO, il timer inizierà automaticamente il conto alla rovescia. La temperatura  e il tempo  possono essere regolati durante il ciclo di arrostitimento ruotando le corrispondenti manopole. Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante start/stop .
8. Al termine del ciclo di cottura lenta, il forno passerà automaticamente alla funzione Caldo. Lo schermo LCD visualizzerà "Caldo" e verrà eseguito automaticamente il conto alla rovescia per un tempo di mantenimento in caldo di "2:00 ore/MIN". Il ciclo di mantenimento in caldo può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto start/stop .



## NOTA

Non estrarre la griglia oltre la metà quando si inseriscono o si rimuovono le pentole dal forno.

Non lasciare appoggiate pentole pesanti sul vetro quando la porta è aperta.



## SUGGERIMENTI

### CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

1. Assicurarsi che le pentole siano adatte al forno e che non superino 5.8 kg quando vuote.
2. Riempire la pentola per un minimo di  $\frac{1}{2}$  e un massimo di  $\frac{3}{4}$  per evitare una cottura eccessiva o insufficiente. Per evitare fuoriuscite, non riempire la pentola più di  $\frac{3}{4}$  del suo volume.
3. Cuocere sempre lentamente con il coperchio per evitare che il cibo si secchi. Coprire le pentole con uno strato di foglio di alluminio prima di chiudere con il coperchio per trattenere ancora più umidità.
4. Seguire le temperature e i tempi di cottura prescritti nelle tradizionali ricette a cottura lenta. Un'ora su "ALTO" equivale a circa un'ora e mezza o due ore su "BASSO".
5. Il cibo freddo richiederà più tempo per cuocere rispetto al cibo pre-scottato o riscaldato, quindi regolare i tempi di cottura in modo appropriato. Non cuocere lentamente gli alimenti surgelati.
6. Tagliare a metà pezzi grandi di carne per consentire al calore di penetrare in modo più uniforme.

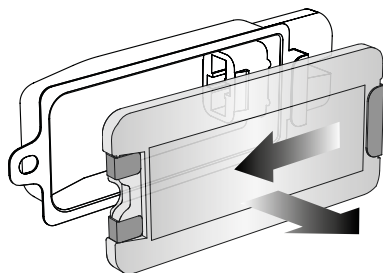
## SOSTITUIRE LA LAMPADINA DEL FORNO



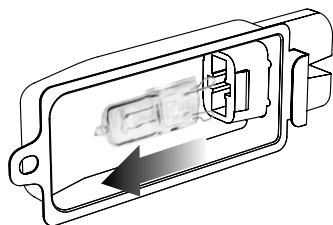
### ATTENZIONE

Scollegare sempre il forno e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina. Utilizzare solo lampadine di tipo G9 da 25 Watt con voltaggio 220-240 V.

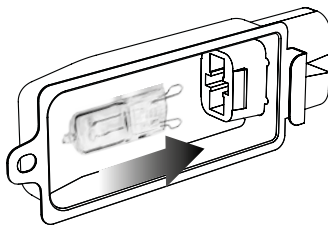
1. Rimuovere la griglia dal forno prima di sostituire la lampadina.
2. La lampadina è collocata sul lato sinistro della cavità del forno. Posizionare le dita all'esterno dell'alloggiamento della lampadina e tirare delicatamente allontanando la copertura in vetro dalla parete del forno per rimuoverla. Se non si riesce a rimuovere la copertura, far scorrere un cucchiaio nel lato sinistro dell'alloggiamento della lampadina e sollevare delicatamente la copertura in vetro. Reggere sempre la copertura in vetro con una mano per evitare che cada e si rompa.



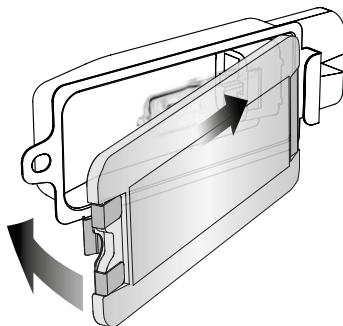
3. Rimuovere la lampadina usata tirandola direttamente fuori dal supporto.



4. Utilizzare un panno morbido per inserire la lampadina nuova. Non toccare direttamente la superficie della lampadina con le dita poiché il sebo presente sulla pelle può danneggiarla.



5. Per reinserire la copertura in vetro, allineare il gancio di metallo con il lato sinistro dell'alloggiamento della lampadina. Far scorrere l'estremità opposta della copertura in vetro nel supporto metallico sul lato destro dell'alloggiamento, quindi spingere il gancio di metallo nel lato sinistro dell'alloggiamento fino a udire uno scatto.



### NOTA

Durante e dopo il funzionamento, la parte superiore del forno è molto calda. Di conseguenza, si sconsiglia di collocare oggetti sopra il forno.

L'unica eccezione è costituita dagli accessori opzionali Bamboo Cutting Board e da Serving Tray di Sage che si inserisce nella sezione dedicata sopra il forno. Per ulteriori informazioni visitare il sito [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di eseguire la pulizia, assicurarsi che il forno sia spento staccando la spina dalla presa di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente il forno e tutti gli accessori prima di smontarli e pulirli.

### PULIZIA DEL CORPO ESTERNO E DELLO SPORTELLO

1. Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray leggera. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie del forno, prima di pulire.
2. Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida inumidita o un panno morbido in plastica. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.
3. Pulire il display LCD con un panno morbido umido. Applicare il detergente sul panno, non sulla superficie del display LCD. La pulizia con un panno asciutto o detergenti abrasivi può graffiare la superficie.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente e accendere il forno.



### ATTENZIONE

Non immergere il corpo del prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido; ciò potrebbe causare una scossa elettrica mortale.

### PULIZIA DELL'INTERNO

Le pareti interne del forno sono dotate di un rivestimento antiaderente per facilitare la pulizia. Per pulire eventuali schizzi che si possono verificare durante la cottura, pulire le pareti con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray leggera. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie del forno, prima di pulire. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti al quarzo.



### ATTENZIONE

Usare estrema cautela durante la pulizia degli elementi riscaldanti al quarzo. Lasciare che il forno si raffreddi completamente, quindi strofinare delicatamente una spugna o un panno morbidi e umidi lungo l'elemento riscaldante.

Non utilizzare detergenti di alcun tipo. Non utilizzare detergenti per forno standard per pulire l'interno del forno perché ciò danneggerebbe la superficie del metallo.

Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente e accendere il forno.

### PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE

1. Dopo ogni utilizzo, estrarre il vassoio raccoglibriciole e svuotarlo. Pulire il vassoio con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo. Applicare il detergente sulla spugna, non sul vassoio, prima di pulire. Asciugare a fondo.
2. Per rimuovere il grasso incrostato, immergere il vassoio in acqua calda e sapone, quindi lavarlo con una spugna morbida o un panno morbido in plastica. Sciacquare e asciugare completamente.
3. Assicurarsi sempre di reinserire il vassoio raccoglibriciole nel forno con lo sportello chiuso, dopo averlo pulito e prima di inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente e accendere il forno.

### PULIZIA DELLA GRIGLIA, DEL GRILL DA FORNO, DELLA TEGLIA E DELLA TEGLIA PER PIZZA

1. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone con una spugna morbida o un panno di plastica morbida. Sciacquare e asciugare completamente. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne metalliche o utensili di metallo per pulire gli accessori in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
2. Per prolungare la durata degli accessori si sconsiglia di lavarli in lavastoviglie.

## CONSERVAZIONE

1. Assicurarsi che il forno sia spento staccando la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente il forno e tutti gli accessori prima di smontarli e pulirli.
3. Assicurarsi che il forno e tutti gli accessori siano puliti e asciutti.
4. Assicurarsi che il vassoio raccoglibriciole sia inserito nel forno e che il grill da forno sia collocato all'interno della teglia e posizionato sulla griglia nel ripiano centrale.
5. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.
6. Conservare l'elettrodomestico in posizione verticale e piana sulle gambe di supporto. Non riporre nulla sopra l'apparecchio. L'unica eccezione è costituita dagli accessori opzionali Bamboo Cutting Board e Serving Tray di Sage.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### POSSIBILE PROBLEMA

### SOLUZIONE SEMPLICE

---

**Il forno non si accende**

- Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di alimentazione.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente indipendente.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente diversa.
- Resettare il quadro elettrico, se necessario.

---

**Il display LCD si è spento**

- Il forno entra in modalità standby se non viene utilizzato per 10 minuti. In modalità standby il display LCD si spegnerà, tuttavia tutte le opzioni delle funzione saranno comunque visibili.
- Per riattivare il forno, premere il tasto  START/CANCEL (avvia/annulla) sul pannello di controllo o ruotare una manopola qualsiasi. Il display LCD si illuminerà nuovamente.

---

**La pizza non cuoce  
in modo uniforme**

- Alcune pizze di grandi dimensioni possono cuocersi in modo non uniforme in forni compatti. Aprire lo sportello del forno a metà del tempo di cottura e ruotare la pizza di 180 gradi per una doratura più uniforme.

---

**La griglia viene spinta  
troppo fuori all'apertura  
dello sportello**

- Aprire lo sportello sempre lentamente e con cautela quando la griglia è inserita nel ripiano centrale per evitare che venga spinta fuori troppo rapidamente.

---

**Non è possibile selezionare  
il pulsante  SURGELATI**

- Il pulsante  SURGELATI può essere selezionato solo con le seguenti funzioni: TOSTURA, BAGEL, COTTURA AL FORNO, PIZZA, FRITTURA AD ARIA. Selezionando il pulsante  SURGELATI, il tempo di cottura viene regolato automaticamente per ottenere il risultato migliore.

---

**Dalla parte superiore dello  
sportello fuoriesce vapore**

- Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio. Lo sportello è dotato di prese d'aria per liberare il vapore generato da alimenti ad alto contenuto di umidità come il pane surgelato. Attenzione: il vapore può essere molto caldo.

---

**Gli elementi riscaldanti  
sembrano pulsare**

- Il sistema Element IQ™ controlla accuratamente il calore all'interno del forno inviando in maniera intermittente brevi scariche di energia negli elementi riscaldanti. Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio.

---

**Da sotto lo sportello  
gocciola acqua sul ripiano**

- Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio. La condensa creata da alimenti ad alto contenuto di umidità come il pane surgelato scivola lungo la superficie interna dello sportello e può gocciolare sul ripiano dove poggia l'elettrodomestico.
-

## POSSIBILE PROBLEMA

## SOLUZIONE SEMPLICE

**La temperatura mostrata sul display LCD non corrisponde alla temperatura rilevata all'interno del forno.**

- Per garantire che le misurazioni siano standardizzate, le temperature del forno sono state calibrate sulla posizione TOAST (al centro del ripiano centrale senza vassoio). Ricontrollare la temperatura in questa posizione, assicurandosi di non aprire lo sportello del forno per 30 minuti poiché il calore si disperde ogni volta che viene aperto lo sportello. Si noti che il segnale acustico del preriscaldamento viene emesso una volta raggiunto il 75% della temperatura desiderata.

**Il segnale acustico del preriscaldamento viene emesso a una temperatura più bassa di quella mostrata sul display LCD.**

- Il segnale acustico di preriscaldamento suona al 75% della temperatura desiderata. Ciò garantisce la combinazione più rapida per il tempo di preriscaldamento e di cottura.
- Infatti, quando il segnale acustico di preriscaldamento viene emesso segnalando all'utente di aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti, all'interno del forno si verifica un forte calo di temperatura. Se il segnale acustico venisse emesso al 100% della temperatura desiderata, l'apertura dello sportello determinerebbe un grosso spreco in termini di tempo di attesa. È stato calcolato che se l'apertura dello sportello e il posizionamento degli alimenti all'interno del forno avvengono al 75% della temperatura desiderata, è possibile raggiungere la temperatura desiderata più velocemente, risparmiando fino a due minuti. Questo è il motivo per cui quando viene emesso il segnale acustico di preriscaldamento la temperatura sul display LCD non corrisponde alla temperatura desiderata. A seconda della temperatura selezionata, il forno impiega circa 8-10 minuti dall'avvio per raggiungere la temperatura desiderata, considerando anche l'apertura dello sportello quando suona il segnale di preriscaldamento.

**Il display LCD mostra "E01"**

- Il display LCD mostrerà "E01" quando l'apparecchio rileva un errore non ripristinabile. In questo caso, scollegare subito il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il servizio di assistenza Sage.

**Il display LCD mostra "E02"**

- Il display LCD mostrerà "E02" quando l'apparecchio rileva un errore non ripristinabile. In questo caso, scollegare subito il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il servizio di assistenza Sage.

**Il display LCD mostra "E03"**

- Il display LCD mostrerà "E03" quando la temperatura del forno supera il limite massimo impostato. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi per 15 minuti, quindi collegarlo nuovamente alla presa.
- Se il messaggio "E03" non scompare, contattare il servizio di assistenza Sage.

**Il display LCD mostra "E05"**

- Il display LCD mostrerà "E05" quando l'apparecchio rileva un errore non ripristinabile. In questo caso, scollegare subito il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il servizio di assistenza Sage.

**La temperatura cambia quando si preme il pulsante di convezione**

- Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio. La temperatura è calibrata per compensare la ventola di convezione e ottenere una cottura ottimale.



## GARANZIA

### GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni 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 Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



ES GUÍA DEL USUARIO

# Sage®



## ÍNDICE

|     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 158 | Sage™ recomienda seguridad ante todo |
| 163 | Componentes                          |
| 164 | Panel de control                     |
| 165 | Funciones                            |
| 167 | Guía de inicio rápido                |
| 182 | Cuidado y limpieza                   |
| 184 | Resolución de problemas              |
| 186 | Garantía                             |

## SAGE™ RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

**En Sage™ nos preocupa mucho la seguridad. Diseñamos y fabricamos nuestros aparatos teniendo en cuenta tu seguridad antes que nada. Te rogamos que actúes con cuidado al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las siguientes precauciones.**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Lee todas las instrucciones antes de usar el aparato por primera vez y guárdalas.**

- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes de usar el producto.
- Antes de utilizarlo por primera vez, desenrolla el cable de alimentación y asegúrate de que el producto esté correctamente montado.
- Inserte completamente el conector del cable de alimentación en la parte posterior del horno y bloquee el cable de alimentación en el clip de seguridad antes de insertar el enchufe en el tomacorriente y encender el electrodoméstico. Asegúrese de que la entrada en la parte posterior del horno esté completamente seca antes de insertar el extremo del conector del cable de alimentación.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- 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 aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu proveedor de electricidad.
- El aparato debe enchufarse en una toma de corriente con conexión

a tierra. Si no sabes si la toma de corriente está conectada a tierra, consulta con un electricista.

- Jamás debes cortar o extraer la clavija con conexión a tierra del cable de alimentación. No uses un alargador ni un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el dispositivo está conectado a tierra correctamente.
- Cuando la máquina está conectada a la corriente o después de completar una operación, la máquina entrará en modo de espera (la potencia en este modo de espera es inferior a 0,8 W). La pantalla LCD muestra el icono del modo de espera.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos. Se recomienda instalar en el circuito eléctrico que alimenta el aparato un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- Es aconsejable inspeccionar regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si encuentras algún daño, deja de usar el aparato inmediatamente y devuélvelo al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que lo examinen, reemplacen o reparen.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una encimera o mesa. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes ni se enrede.
- Antes de limpiar, mover, ensamblar, guardar o dejar el aparato desatendido, siempre debes apagarlo, desenchufarlo de la toma de corriente y esperar hasta que se haya enfriado por completo.
- No descuide ni deje el dispositivo sin vigilar cuando esté en uso. No mueva el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando el dispositivo es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido una supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, no podrá ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.

- Coloque el dispositivo sobre una superficie limpia, estable, resistente al calor, nivelada y seca, lejos del borde de la encimera o de la mesa, y no lo utilice sobre o cerca de una fuente de calor, como una hornilla eléctrica, un horno caliente u hornilla de gas.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, paredes empapeladas y similares, cuando está en funcionamiento.
- No es adecuado el uso del horno en espacios para electrodomésticos pequeños. Asegúrese de dejar un espacio adecuado alrededor del horno:  
se recomienda un espacio mínimo de 10 cm a cada lado del horno y un espacio mínimo de 15 cm desde la parte superior del horno.
- La temperatura de las superficies cercanas pueden ser alta cuando el dispositivo está en funcionamiento. No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga alejados a los niños. Mantenga siempre el cable de alimentación de este horno y los de otros dispositivos cerca del horno, alejados de la carcasa del horno.
- No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar sartenes, platos y accesorios, como la rejilla para asar y la bandeja para hornear incluidas, que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No coloque utensilios de cocina, fuentes para asar ni platos sobre la puerta de cristal.
- La puerta de cristal del horno ha sido tratada especialmente para hacerla más resistente, duradera y segura que el cristal normal; sin embargo, no es irrompible. Si se cae o se golpea con mucha fuerza, puede romperse o debilitarse y luego astillarse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
- No dejes la puerta abierta durante largos períodos de tiempo.
- No coloques ningún artículo sobre el horno cuando esté en funcionamiento.
- No coloques cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubras la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto haría que el horno se sobrecaliente.
- Se debe tener precaución al usar fuentes y platos hechos de materiales que no sean de metal. Asegúrate de que las fuentes y los platos sean aptos para el horno antes de usarlos en el horno.
- Se debe tener precaución al usar tapas en el horno, ya que el aumento de presión en una bandeja o plato cubierto puede hacer salir los ingredientes calientes o que el plato se rompa. No coloques recipientes sellados o herméticos en el horno.
- No deben introducirse en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

- No utilice accesorios distintos a los proporcionados con el dispositivo; El uso de accesorios no vendidos ni recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No lo uses en ningún tipo de vehículo en movimiento. No uses el aparato en exteriores, ni para fines distintos al de su uso previsto. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Cualquier tarea de mantenimiento (a menos que sea de limpieza o mantenimiento general) debe realizarse en un centro de servicio autorizado de Sage.
- En caso de uso inapropiado, uso incorrecto o reparación no profesional del aparato, cualquier reclamación de garantía será nula. No se aceptará ninguna garantía por daños.
- No lo limpies con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trocitos del estropajo y entrar en contacto con los componentes eléctricos, lo que crearía un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpia regularmente la bandeja recogemigas. Para limpiar la bandeja recogemigas:
  - APAGA el horno.
  - Deja que el horno se enfríe por completo y luego desenchúfalo.
  - Retira la bandeja recogemigas y límpiala con agua tibia y jabón.
  - Seca completamente la bandeja antes de volver a colocarla en su sitio.
- Se debe tener precaución al cocinar alimentos con alto contenido de aceite, como piñones y nueces. Asar estos alimentos o cocinarlos durante períodos prolongados o a altas temperaturas puede causar que se incendien, creando un riesgo de incendio. Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconéctelo de la toma de corriente. Por lo general, la llama se extinguirá por sí sola. No deje el horno desatendido hasta que el fuego esté completamente apagado y el horno se haya enfriado.
- Siempre use el horno según las indicaciones para cocinar diferentes tipos de alimentos, como usar una bandeja para pizza al cocinar una pizza. No cocine pizzas o alimentos similares directamente sobre la rejilla del horno, ya que el queso derretido, la grasa y otros ingredientes pueden caer sobre los elementos calefactores, creando un riesgo potencial de incendio.



## ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, exposición a radiación UV excesiva o lesiones a personas:

- Recomendamos que el horno funcione en un circuito dedicado separado de otros aparatos. Consulta a un electricista autorizado y calificado si no estás seguro.
- Enchufa siempre el horno y deja que todas las piezas (incluida la carcasa de la bombilla, la cubierta de vidrio y la carcasa) se enfríen completamente antes de sustituir la bombilla.

- Utilice únicamente una bombilla para horno tipo G9 de 25 vatios como máximo y 120 V con filtro UV.
- Usa siempre un paño suave para manipular la bombilla y no toques directamente la superficie, ya que los aceites naturales de la piel podrían dañarla.
- No mires directamente a una bombilla encendida.
- No permanezcas en la luz si sientes la piel caliente.
- Mantén la bombilla alejada de materiales que puedan quemarse.
- La bombilla se calienta rápidamente. Para encenderla, usa únicamente el botón de la luz del horno.
- No enciendas la luz si faltan o están dañadas las carcasas, la cubierta de vidrio o el filtro UV.



### **ADVERTENCIA SUPERFICIE CALIENTE**

Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando y durante algún tiempo después de su uso.



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



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.



### **PRECAUCIÓN**

No sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

### **Función de administración de energía**

Este aparato tiene una función de administración de consumo de energía. Después de un cierto tiempo desde el último uso u operación de cualquier control, el aparato entra automáticamente en el modo de administración de energía. En este modo, el aparato consume poca energía si se mantiene conectado a un GPO activado.



Para ahorrar energía, apague el GPO o desconecte el aparato si no está en uso. Para obtener más información,

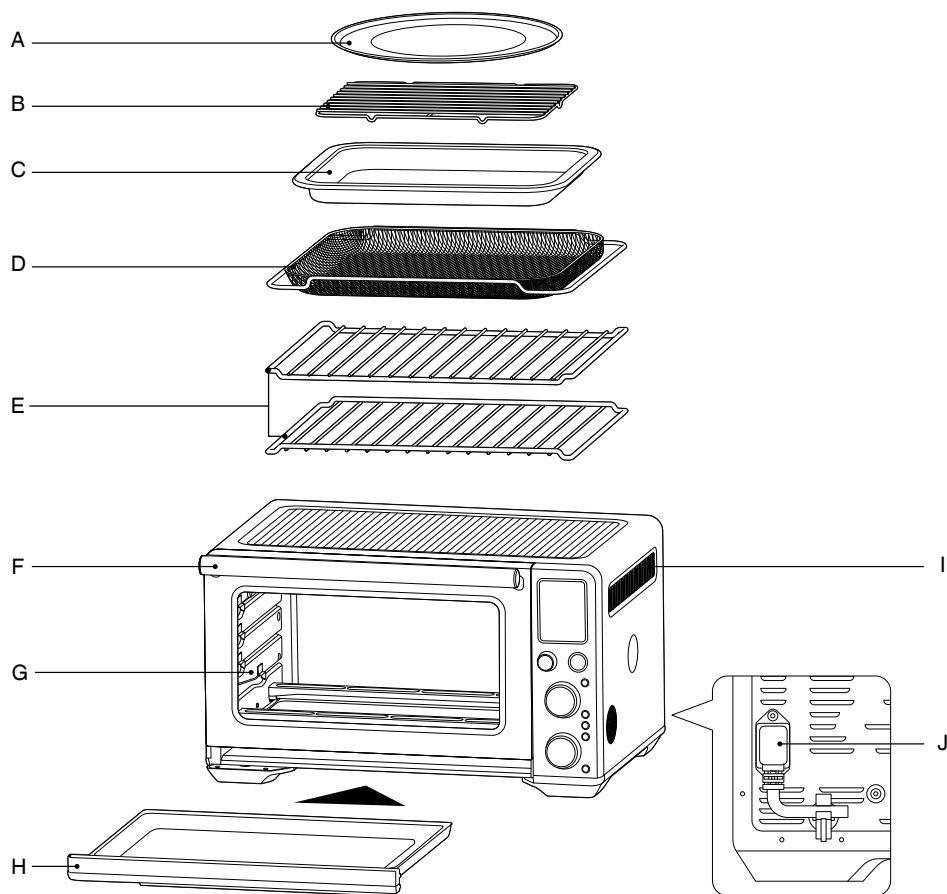
consulte la información en línea escaneando el código QR.

\*NOTA: El código QR solo se activará después del 5/9/2025

# **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**



## COMPONENTES



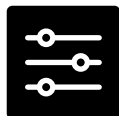
- A. Bandeja para pizza antiadherente de 30 cm
- B. Rejilla para fuente
- C. Fuente para horno esmaltada de 28 x 33,5 cm
- D. Bandeja para fritura por aire
- E. Rejilla del horno (2x)
- F. Asa de la puerta

- G. Luz del horno
- H. Bandeja recogemigas
- I. Ranuras de ventilación
- J. Cable de alimentación desmontable

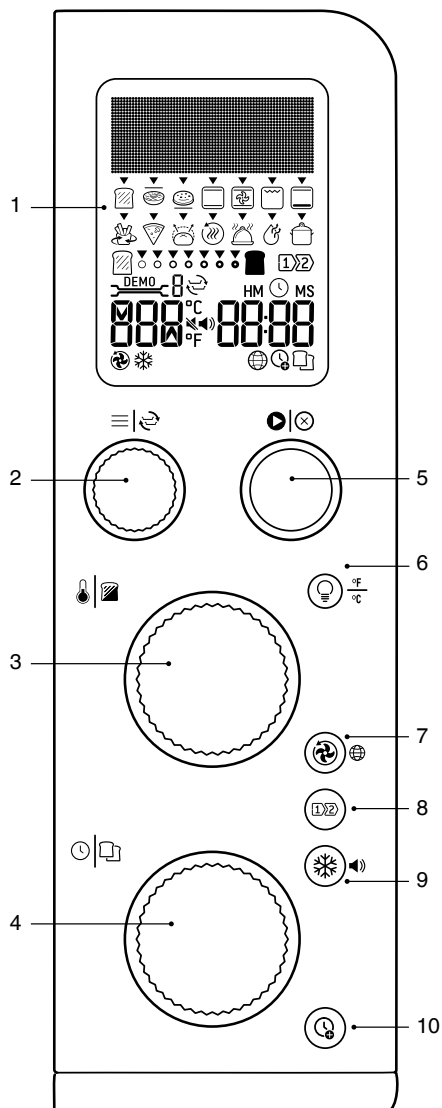


### Datos técnicos

220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W



## PANEL DE CONTROL



1. Pantalla LCD
2. ≡|↻ Dial Función / Recordatorio de rotación / Botón de confirmación
3. 🌡️|🔥 Perilla de Temperatura / Intensidad
4. ⌚|📄 Perilla de Tiempo / Porciones
5. ⏻|⏹ Botón de Inicio / Parar
6. 💡|°F/°C Botón de Conversión de Temperatura / Luz del horno
7. 🌀|🌐 Botón de Convección / Idioma
8. 1/2 Botón de Fases de Cocción
9. ❄️|🔊 Botón de Congelado / Ajuste de Volumen
10. 🔋|🔌 Botón de Un Poco Más



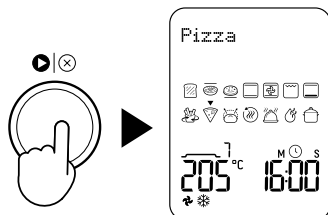


## FUNCIONES

### PREPARACIÓN DEL HORNO

Antes del primer uso, es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de las resistencias. Asegúrate de que el área esté bien ventilada ya que el horno puede emitir vapores. Estos vapores no son nocivos ni son perjudiciales para el rendimiento del horno.

1. Retira y desecha de forma segura los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva del horno.
2. Saca del embalaje la bandeja recogemigas, las rejillas, la rejilla para asar, la bandeja para asar, la cesta para freír y el molde para pizza. Lava todo con una esponja suave en agua tibia y jabón, luego enjuaga y seca bien.
3. Coloca el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrate de que haya una distancia mínima de 10 cm de espacio a ambos lados del aparato y de 15 cm por encima.
4. Coloca la bandeja recogemigas en el horno.
5. Desenrolla completamente el cable de alimentación, conecta el extremo del cable de alimentación a la parte posterior del horno e inserta la clavija en un enchufe con conexión a tierra.
6. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará. Selecciona el idioma deseado. Consulta la Selección de idioma en la página 13.
7. Gira el dial de Función hacia la derecha hasta que el indicador alcance la función Pizza.



8. Pulsa el botón Iniciar/Parar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la pantalla LCD se iluminará en naranja y la alerta del horno sonará.
9. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'. Una vez completado el ciclo de precalentado, se escuchará un sonido de alerta.
10. Se mostrará el temporizador y empezará la cuenta atrás automáticamente.
11. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno volverá a sonar, la retroiluminación del botón Iniciar/Parar se apagará y la pantalla LCD se verá azul.
12. El horno ya está listo para usar.

### ELEMENT IQ™

The Sage Smart Oven™ Air Fryer cuenta con tecnología Element IQ™, un sistema que crea el entorno de cocción óptimo para la comida que estés cocinando. Dirige el calor hacia donde haga falta en el momento justo, para obtener una temperatura tan intensa o uniforme como sea necesario.

Cada una de las funciones del horno tiene una configuración para las resistencias y una temperatura que recomendamos en función de todas las recetas y pruebas que hemos realizado. Sin embargo, sugerimos experimentar con estos valores dependiendo de la receta, la cantidad de alimentos y tus gustos personales.

## RESUMEN DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

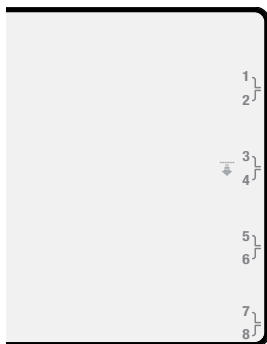
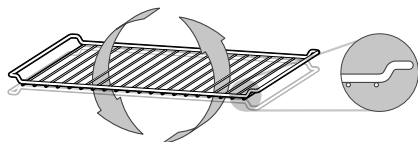
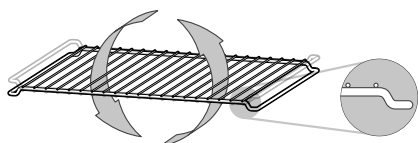
| ≡ FUNCIÓN                                                                                                   | POSICIÓN DE REJILLA SUGERIDA | OPCIONES PREPROGRAMADAS            | PRECALENTADO | GAMA DE OPCIONES                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOSTADA</b>             | 3-4                          | Tostado nivel = 4<br>Rebanadas = 4 | No           | Tostado niveles = entre 1 y 7<br>Rebanadas = entre 1 y 9                                 |
|  <b>BAGEL</b>               | 3-4                          | Tostado nivel = 4<br>Rebanadas = 4 | No           | Tostado niveles = entre 1 y 7<br>Rebanadas = entre 1 y 9                                 |
|  <b>BOLLO</b>               | 3-4                          | Tostado nivel = 3<br>Rebanadas = 4 | No           | Tostado niveles = entre 1 y 7<br>Rebanadas = entre 1 y 10                                |
|  <b>HORNEAR</b>             | 6                            | 165°C<br>30 minutos                | Sí           | 50°C a 250°C<br>hasta 72 horas                                                           |
|  <b>ASAR</b>                | 7                            | 205°C<br>1 hora                    | Sí           | 50°C a 250°C<br>hasta 72 horas                                                           |
|  <b>GRILL</b>               | 1-2                          | Alto<br>10 minutos                 | Sí           | Bajo – Medio – Alto<br>30 segundos hasta 20 min                                          |
|  <b>HORNEADO INFERIOR</b>   | 7-8                          | 205°C<br>18 minutos                | Sí           | 50°C a 250°C<br>hasta 72 horas                                                           |
|  <b>FRITURA CON AIRE</b>    | 3                            | 205°C<br>18 minutos                | Sí           | 100°C a 250°C<br>desde 1 min hasta 1 h                                                   |
|  <b>PIZZA</b>               | 7                            | 205°C<br>16 minutos                | Sí           | 100°C a 250°C<br>hasta 8 horas                                                           |
|  <b>REPOSAR</b>           | 7                            | 29°C<br>1 hora                     | Sí           | 27°C a 38°C<br>desde 1 min hasta 72 horas                                                |
|  <b>RECALENTAR</b>        | Various                      | 165°C<br>15 minutos                | No           | 70°C a 250°C<br>hasta 8 horas                                                            |
|  <b>MANTENER CALIENTE</b> | Various                      | 70°C<br>1 hora                     | No           | 45°C a 120°C<br>desde 1 min hasta 72 horas                                               |
|  <b>DESHIDRATAR</b>       | 3                            | 52°C<br>12 horas                   | No           | 30°C a 80°C<br>desde 1 min hasta 72 horas                                                |
|  <b>COCCIÓN LENTA</b>     | 8                            | Bajo<br>8 horas                    | No           | Bajo – Alto solo<br>(70°C a 200°C)<br>Bajo = 4 hasta 72 horas<br>Alto = 2 hasta 12 horas |

## i

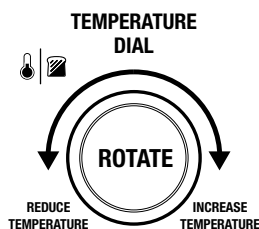
# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

## CÓMO USAR TU HORNO SAGE

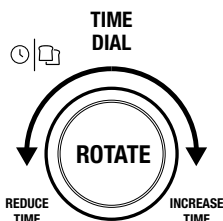
1. Inserta la rejilla en la posición deseada. Las posiciones de las rejillas están convenientemente impresas en el lado derecho de la ventana de la puerta del horno. Existen cuatro posiciones de ranura. La rejilla se puede insertar mirando hacia arriba o hacia abajo para permitir dos posiciones de rejilla para cada ranura.



2. Gira el dial Función / Confirmar hasta que el indicador de la pantalla LCD indique la configuración deseada.
3. La pantalla indica la temperatura de cocción preestablecida para la configuración seleccionada. Gira el dial de temperatura hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentarla.



4. La pantalla indica el tiempo de cocción preestablecido para la configuración seleccionada. Gira el dial de tiempo hacia la izquierda para reducir el tiempo de cocción o hacia la derecha para aumentarlo.



5. Para las configuraciones sin ciclo de precalentamiento (Tostar, Rosca, Bollos, Grill, Reposar, Recalentar, Calentar, Deshidratar, Cocción lenta), coloca los alimentos directamente en la rejilla o en la cesta para freír por aire, el molde para pizza, la rejilla para asar y/o la bandeja para asar incluidas. Asegúrate de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más uniforme.
6. Cierra la puerta del horno.
7. Presiona el botón de inicio/parada . La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
8. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
9. Para configuraciones que cuentan con un ciclo de precalentamiento (Hornear, Horneado inferior, Freír por aire, Asar, Pizza), presiona el botón de inicio/parada antes de colocar los alimentos en el horno. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD indicará "PRECALENTAMIENTO" mientras el horno se calienta.

- a) Cuando el horno esté listo para usar, el mensaje 'PRECALENTAMIENTO' desaparecerá, sonará la alerta del horno y el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Coloca la comida directamente sobre la rejilla o en la cesta para freír, el molde para pizza, la rejilla para asar y/o bandeja para asar incluida. Asegúrate de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más uniforme.
- b) Cierra la puerta del horno.
- c) El temporizador continuará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.

10. Al final del ciclo de cocción, sonará la alerta del horno, la luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en azul.



## NOTA

La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Iniciar/Parar. El ciclo se cancelará y el botón se retroiluminará con una luz azul.



## NOTA

Pulsa el botón de  Convección para seleccionar si deseas usar convección, usar superconvección o no usar convección de ningún tipo. Cuando usas convección o superconvección, la temperatura podría ajustarse para compensar el flujo de aire acelerado. La superconvección dejará tus comidas más crujientes.

## SELECCIÓN DE IDIOMA

Al poner en funcionamiento el horno por primera vez, podrás seleccionar el idioma deseado.

Gira el dial de temperatura  o tiempo  (en el sentido de las manecillas del reloj o en el sentido contrario) para seleccionar el idioma deseado, luego presiona el botón de inicio/parada  para confirmar tu selección. Si el idioma deseado no se confirma en 5 minutos, el horno guardará automáticamente el idioma predeterminado.

En caso de que sea necesario cambiar el idioma seleccionado, presiona el botón de convección  durante 3 segundos. La pantalla LCD mostrará la selección de idiomas. Gira el dial de temperatura  o tiempo  (en sentido de las manecillas del reloj o en el sentido contrario) para

seleccionar el idioma deseado, luego presiona el botón de inicio/parada  para confirmar tu selección. Si no se confirma el idioma deseado en 5 minutos, el horno volverá automáticamente al idioma guardado anteriormente.

El ícono de la marca de verificación  indica el idioma seleccionado.

## SENSOR DE LA PUERTA

Si se abre la puerta durante la cocción, el temporizador se detendrá y la luz se encenderá.

Cuando se cierra la puerta, el temporizador reanudará la cuenta regresiva y la luz permanecerá encendida durante 30 segundos antes de apagarse. Si la puerta está abierta durante más de 10 minutos durante la cocción, la resistencia se apagará.

## REJILLA MAGNÉTICA DE EXPULSIÓN AUTOMÁTICA

Cuando la rejilla se inserta en la ranura 3 o 4, saldrá automáticamente hasta la mitad del horno cuando se abra la puerta para que puedas retirar los alimentos fácilmente.

Abre siempre la puerta lentamente cuando la rejilla esté en esta posición para evitar que la rejilla salga demasiado rápido.

## VOLUMEN DEL TIMBRE

Mantén presionado el botón de congelado  durante 3 segundos para activar la selección de volumen. Utiliza cualquiera de los diales para seleccionar el volumen del timbre del horno en bajo o alto. Para confirmar la selección presiona el botón de inicio/parada .

## RECORDATORIO DE ROTACION

Cuando cocines alimentos en varias rejillas a la vez, usa la función de recordatorio de rotación  para recordarte que debes cambiar la posición de los alimentos en el horno para obtener resultados más uniformes y consistentes. El recordatorio de rotación está disponible para las siguientes funciones: Hornear, Hornear inferior, Asar, Calentar, Reposar, Pizza, Freír al aire, Recalentar y Deshidratar.

1. Gira el dial de confirmación  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función deseada.
2. Pulsa el dial de confirmación . Aparecerá '🌀' en la pantalla LCD.
3. Sigue los pasos de la función que seleccionaste y comienza a cocinar tu comida.

4. Cuando llegue el momento de cambiar las posiciones de las rejillas, sonará la alerta de recordatorio de rotación y '↻' parpadeará en la pantalla. La alerta de recordatorio de rotación seguirá sonando cada 30 segundos hasta que se abra la puerta o se presione el dial de confirmación para desactivar la función.



## NOTA

Al cocinar alimentos en bandejas para hornear u otros recipientes para cocinar sobre varias rejillas, se sugiere dejar suficiente espacio entre las rejillas y evitar utilizar la posición de la rejilla superior debido a la proximidad a los elementos calefactores.

En la mayoría de los casos, las posiciones de rejilla 3 y 7 o 4 y 8 darán los mejores resultados. Cuando utilices cestas para freír/deshidratar por aire, no es necesario dejar espacio entre las posiciones de las rejillas.

## A BIT MORE™

Usa A BIT MORE™ cuando termines de cocinar y tu comida no esté del todo cocida o lo suficientemente caliente.

Por ejemplo: Función Rosca

1. Gira el dial de confirmación  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Rosca.
2. Ajusta la configuración de tostado.
3. Selecciona la cantidad de mitades de roscas.
4. Presiona el botón de inicio/parada  para iniciar el proceso de tostado de la rosca.
5. Al finalizar el proceso de tostado, si crees que el alimento requiere tiempo de cocción adicional; cierra la puerta del horno y presiona el botón A BIT MORE™ para agregar un poco más de tiempo de cocción. El temporizador iniciará el conteo regresivo.



## NOTA

La función A BIT MORE™ no se activará si no se ha realizado ninguna función de cocción previa.

## COCCIÓN POR FASES

Utilice el botón  COCCIÓN POR FASES para programar 2 funciones de cocción consecutivas. Las funciones disponibles para Cocción por fases son ASAR, HORNEAR, A LA PARRILLA, CALENTAR y PIZZA.

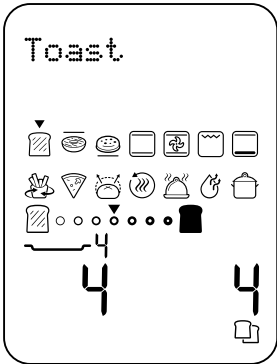
1. Presione el botón COCCIÓN POR FASES. En la pantalla LCD aparecerá "COCCIÓN POR FASES", junto con las funciones disponibles.
2. Una flecha parpadeará sobre el "1", lo que indica que está programando la primera fase de cocción.
  - a) Gire el dial de  Función / Confirmar hasta que el indicador en la pantalla LCD alcance la función deseada.
  - b) Gire el dial de  Temperatura para ajustar la temperatura de cocción. Gira el dial de  TIEMPO para ajustar el tiempo de cocción.
  - c) Presione el dial de  Confirmar o  Iniciar / Detener para confirmar la primera fase de cocción.
3. La flecha ahora parpadeará sobre el '2', lo que indica que está programando la segunda fase de cocinar.
  - a) Gire el dial  Función/Confirmar hasta que el indicador en la pantalla LCD alcance la función deseada.
  - b) Gire el dial de  Temperatura para ajustar la temperatura de cocción. Gire el dial de  Tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
  - c) Presione el dial  Función / Confirmar para confirmar la segunda fase de cocinar.
4. Presione el botón  Iniciar | Detener para activar la primera función. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. Las funciones de ambas fases se mostrarán en la pantalla LCD con una flecha junto a la primera fase.
5. Cuando se complete la primera fase de cocción, se iniciará automáticamente la segunda. Al final de la segunda fase de cocción, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón  Iniciar | Detener se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

CONFIGURACIONES  
PREESTABLECIDAS:

FUNCIÓN TOSTAR

La función Tostar dora y deja crujiente el exterior del pan mientras mantiene el interior suave y húmedo. Esta función también es ideal para muffins ingleses y gofres congelados.

- 1. Inserta la rejilla en la posición 4.
- 2. Coloca las rebanadas de pan lo más cerca posible del centro de la rejilla para obtener resultados óptimos de tostado.
- 3. Cierra la puerta del horno.
- 4. Gira el dial de Función / Confirmar hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a Tostar. La pantalla LCD indica la configuración de tostado preestablecida de '4' y el número preestablecido de rebanadas en '4'.



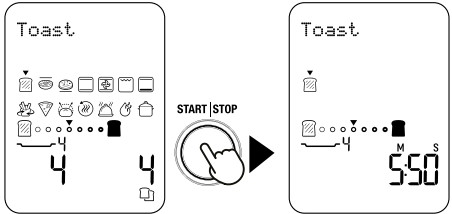
- 5. La configuración de tostado y la cantidad de rebanadas se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.
  - a) La configuración de tostado se indica mediante la fila de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura hacia la izquierda para reducir la configuración de tostado o hacia la derecha para aumentarla. El triángulo sobre los círculos se moverá según la configuración seleccionada.

A MODO DE GUÍA GENERAL:

| Color de tostado deseado | Configuración |
|--------------------------|---------------|
| Claro                    | 1 o 2         |
| Medio                    | 3, 4 o 5      |
| Oscuro                   | 6 o 7         |

El número de rebanadas se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo hacia la izquierda para reducir el número de rebanadas o hacia la derecha para aumentarlo. El número de rebanadas oscila entre '1' y '9'.

- 6. Presiona el botón de inicio/parada para iniciar la función Tostar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
- 7. Se mostrará el temporizador y comenzará automáticamente la cuenta regresiva. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de tostado girando el dial de tiempo. El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada.



- 8. Al final del ciclo de tostado, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

NOTA

El tiempo de cocción depende de una serie de variables, incluida la temperatura en el horno, por lo que el tiempo puede variar, incluso con el mismo color y configuración de rebanadas. Así se consiguen resultados coherentes.

FUNCIÓN ROSCA

La función Rosca deja crujiente el interior de la rosca cortada y tuesta solo ligeramente el exterior. Esta función también es ideal para tostar bollos o panes especiales de rebanadas gruesas que requieren tostar un lado más que el otro.

- 1. Inserta la rejilla en la posición 4.
- 2. Coloca las mitades de la rosca con el lado cortado hacia arriba lo más cerca posible del centro de la rejilla para obtener resultados óptimos de tostado.
- 3. Cierra la puerta del horno.

4. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a Rosca . La pantalla LCD indica la configuración de tostado preestablecida de '4' y el número preestablecido de mitades de rosca en '4'.



5. La configuración de tostado y la cantidad de mitades de rosca se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

- a) La configuración de tostado se indica mediante la fila de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  hacia la izquierda para reducir la configuración de tostado o hacia la derecha para aumentarla. El triángulo sobre los círculos se moverá para indicar la configuración seleccionada.

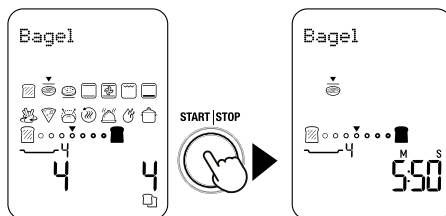
| Color de tostado deseado | Configuración |
|--------------------------|---------------|
|--------------------------|---------------|

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Claro</b>  | 1 o 2    |
| <b>Medio</b>  | 3, 4 o 5 |
| <b>Oscuro</b> | 6 o 7    |

El número de mitades de rosca se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  hacia la izquierda para reducir la cantidad de mitades de rosca o hacia la derecha para aumentarla. El número de mitades de rosca varía de '1' a '10'.

6. Presiona el botón de inicio/parada  para iniciar la función Rosca. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.

7. Se mostrará el temporizador y comenzará automáticamente la cuenta regresiva. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo Rosca girando el dial de tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .



8. Al final del ciclo Rosca, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## NOTA

El interior (lado cortado) de la rosca siempre debe mirar hacia arriba, hacia los elementos calefactores superiores. Esto permite que el lado cortado quede crujiente mientras que la corteza está ligeramente tostada.

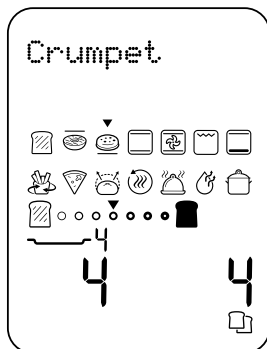
Si te gustan las mitades de rosca igualmente crujientes tanto en la parte superior como en la inferior, te recomendamos utilizar la función Tostar para tostar la rosca cortada.

## FUNCIÓN BOLLO

La función Bollo dirige más calor a los elementos superiores para dorar y dejar crujiente un lado más que el otro. La parte superior del bollo se puede colocar boca arriba o abajo, dependiendo de qué lado prefieras que quede más crujiente.

1. Inserta la rejilla, con los bordes hacia arriba, en la posición 3.
2. Si tuestas de 1 a 3 bollos, colócalos en el centro de la rejilla. Si tuestas de 4 a 6 bollos, sepáralos uniformemente con 2 o 3 bollos en la parte delantera de la rejilla y 2 o 3 bollos en la parte posterior.
3. Cierra la puerta del horno.

4. Gira el dial de Función / Confirmar  $\equiv$  |  $\rightarrow$  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función de Bollo  $\text{☺}$ . La pantalla LCD indica la configuración de tostado preestablecida de '4' y el número preestablecido de bollos en '4'.



5. La configuración de tostado y la cantidad de bollos se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

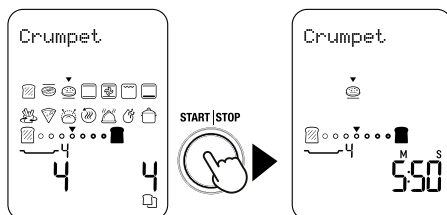
- a) La configuración de tostado se indica mediante la fila de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  $\text{⌂}$  hacia la izquierda para reducir la configuración de tostado o hacia la derecha para aumentarla. El triángulo sobre los círculos se moverá para indicar la configuración seleccionada.

## A MODO DE GUÍA GENERAL:

| Color de tostado deseado | Configuración |
|--------------------------|---------------|
| <b>Claro</b>             | 1 o 2         |
| <b>Medio</b>             | 3, 4, o 5     |
| <b>Oscuro</b>            | 6 o 7         |

- b) El número de mitades de bollos se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  $\text{⌚}$  hacia la izquierda para reducir el número de mitades de bollos o hacia la derecha para aumentarlo. El número de mitades de bollos varía de '1' a '9'.
6. Presiona el botón de inicio/parada  $\text{⏻}$  para iniciar la función Bollo. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.

7. Se mostrará el temporizador y comenzará automáticamente la cuenta regresiva. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de bollos girando el dial de tiempo  $\text{⌚}$ . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada  $\text{⏻}$ .



8. Al final del ciclo, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  $\text{⏻}$  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## REMARQUE

Se recomienda colocar la parte inferior del bollo mirando hacia arriba, hacia los elementos calefactores superiores. Esto permite que la parte inferior del bollo quede crujiente mientras que la parte superior está ligeramente tostada. Si te gustan los bollos igualmente crujientes tanto en la parte superior como en la inferior, te recomendamos utilizar la función TOSTAR.

## FUNCIÓN HORNEAR $\text{☑}$

La función Horneear cocina los alimentos de manera uniforme. Esta función es ideal para hornear tartas, muffins, brownies y pasteles. La función HORNEAR también es ideal para cocinar comidas congeladas empaquetadas como lasaña y pasteles de carne.

1. Inserta la rejilla en la posición 6. Ten en cuenta que algunos productos horneados, como brownies o pasteles, pueden ser más adecuados para la posición de parrilla 5.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Gira el dial de Función / Confirmar  $\equiv$  |  $\rightarrow$  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Horneear  $\text{☑}$ . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '165 °C' y el tiempo preestablecido de '30:00 MIN/SEC'. La configuración de convección preestablecida  $\text{⌚}$  también se mostrará.



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de horneado se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.
  - a) La temperatura de horneado se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura de horneado desde 50 °C hasta un máximo de 250 °C.
  - b) Gira el dial de tiempo  para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

|               |                |
|---------------|----------------|
| >200°C        | hasta 4 horas  |
| 150°C - 200°C | hasta 8 horas  |
| 100°C - 150°C | hasta 12 horas |
| <100°C        | hasta 72 horas |

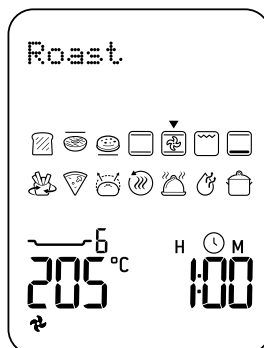
5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Horneear. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'.
6. Una vez que el horno haya terminado de precalentarse, sonará una alerta y se podrán colocar los alimentos en el horno.
7. Coloca los alimentos en la fuente para asar incluida u otra fuente apta para horno, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de los alimentos. Cierra la puerta del horno.
8. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura  y el tiempo  pueden ajustarse durante el ciclo de horneado girando el dial de temperatura y tiempo correspondiente. El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
9. Al final del ciclo de horneado, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN ASAR

La función ASAR es ideal para cocinar una gran variedad de carnes y aves. La comida quedará tierna y jugosa por dentro y asada a la perfección por fuera.

1. Inserta la rejilla en la posición 6.
2. Cierra la puerta del horno.

3. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función ASAR . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '205°C', y el tiempo preestablecido de '1:00HR/MIN'. La configuración de convección preestablecida  también se mostrará.



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de asado se pueden ajustar antes o durante el ciclo.
  - a) La temperatura de asado se muestra en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura de asado desde 50 °C hasta un máximo de 250 °C.
  - b) Gira el dial de tiempo  para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

|               |                |
|---------------|----------------|
| >200°C        | hasta 4 horas  |
| 150°C - 200°C | hasta 8 horas  |
| 100°C - 150°C | hasta 12 horas |
| <100°C        | hasta 72 horas |

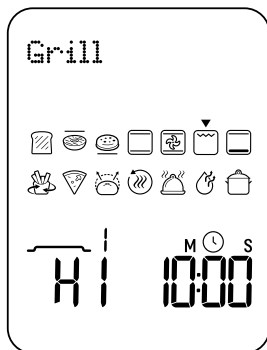
5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Asar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'.
6. Una vez que el horno haya terminado de precalentarse, sonará una alerta y se podrán colocar los alimentos en el horno.
7. Coloca los alimentos en la fuente para asar incluida u otra fuente apta para horno, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de los alimentos. Cierra la puerta del horno.

8. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de asado girando el dial de temperatura  y tiempo  correspondiente. El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
9. Al final del ciclo de asado, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN GRILL

La función Grill es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, aves y pescado, salchichas y verduras. También se puede utilizar para dorar la parte superior de guisos, gratinados y postres.

1. Inserta la rejilla en la posición 1 or 2.
2. Inserta la rejilla de asado incluida en la bandeja de asar. Coloca los alimentos en la rejilla para asar ensamblada o en una fuente apta para horno, luego colócalos en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los lados de los alimentos.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Grill . La pantalla LCD indica el nivel de potencia preestablecido "ALTO", y el tiempo preestablecido de "10:00 MIN/SEC".



5. El nivel de potencia y el tiempo de grill se pueden ajustar antes o durante el ciclo de cocción.
  - a) El nivel de potencia de grill se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la potencia de asado a uno de los tres niveles: 'ALTA', 'MEDIA' y 'BAJA'.

- b) El tiempo de grill se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  para ajustar el tiempo hasta 20 minutos.

6. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Grill. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará automáticamente la cuenta regresiva. El nivel de potencia y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de grill girando el dial de temperatura  y tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
8. Al final del ciclo de grill, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN HORNEADO INFERIOR

La función Horneado inferior emite calor desde abajo, lo que garantiza que la base esté bien cocida. Esta función es ideal para hornear galletas, pasteles o tartas para obtener texturas crujientes. La función de horneado inferior también es ideal para asar u hornear pan crujiente.

1. Inserta la rejilla en la posición 6.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función de horneado inferior . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '205°C', y el tiempo preestablecido de '1:00 HR'. La configuración de convección preestablecida  también se mostrará.



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de horneado se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.
  - a) Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura de horneado desde 50 °C hasta un máximo de 250 °C.
  - b) Gira el dial de tiempo  para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

|               |                |
|---------------|----------------|
| >200°C        | hasta 4 horas  |
| 150°C - 200°C | hasta 8 horas  |
| 100°C - 150°C | hasta 12 horas |
| <100°C        | hasta 72 horas |

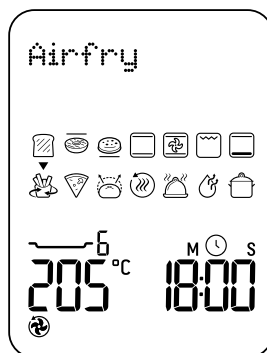
5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función HORNEADO INFERIOR. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO' parpadeando.
6. Una vez que el horno haya terminado de precalentarse, se pueden introducir los alimentos.
7. Coloca los alimentos en la fuente para asar incluida u otra fuente apta para horno, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de los alimentos. Cierra la puerta del horno.
8. Después del PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado girando el dial de temperatura  y tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
9. Al final del ciclo de horneado, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN FREÍR POR AIRE

La función Freír por aire combina calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar alimentos crujientes y dorados.

1. Asegúrate de que la posición 3 de la rejilla, u otra posición deseada para la bandeja para freír/deshidratar, esté vacía.
2. Cierra la puerta del horno.

3. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD alcance la función Freír por aire . La pantalla LCD indica el ajuste de temperatura preestablecido de '205°C', y el tiempo preestablecido de '18:00 MIN/SEC'. The preset super convection  también se mostrará.



4. Las configuraciones de temperatura y tiempo de Freír por aire se pueden ajustar antes o durante el ciclo.
  - a) La temperatura de Freír por aire se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura de Freír por aire desde 150 °C hasta un máximo de 250 °C.
  - b) El tiempo de Freír por aire se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  para ajustar el tiempo hasta un máximo de 1 hora.
5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Freír por aire. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO' parpadeando.
6. Una vez que el horno haya terminado de precalentarse, sonará una alerta y se podrán colocar los alimentos en el horno.
7. Coloca los alimentos de manera uniforme en la canasta incluida para freír/deshidratar. Para obtener mejores resultados, coloca los alimentos en una sola capa y deja espacio entre las piezas. Inserta la canasta para freír/deshidratar en la posición de rejilla. Cierra la puerta del horno.

8. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo Freír por aire girando el dial de temperatura  y tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
9. Al final del ciclo Freír por aire, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## IMPORTANTE

Cuando cocines alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo), usa una bandeja para asar en lugar de una canasta para freír/deshidratar para evitar que el aceite gotee. Desecha el exceso de aceite entre lotes.



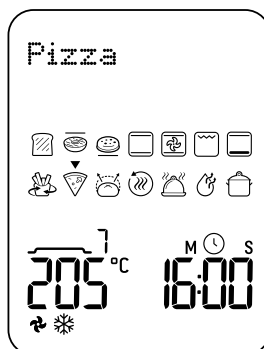
## NOTA

Puedes colocar un total de 4 canastas para freír/deshidratar por aire en este horno. Visita [www.sage.com](http://www.sage.com) para obtener más información sobre la compra de canastas adicionales para freír/deshidratar.

## FUNCIÓN PIZZA

La función Pizza derrite y dora el queso y los aderezos, mientras deja crujiente la masa de la pizza.

1. Inserta la rejilla en la posición 7.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Gira el dial de confirmación  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Pizza. La pantalla LCD indica la temperatura de pizza preestablecida de '205°C', y el tiempo preestablecido de '16:00 MIN/SEC'. La configuración de convección preestablecida  y congelado .



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo, convección y congelado de la pizza se pueden ajustar antes o durante el ciclo.

- a) La temperatura de la pizza  se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar desde una temperatura mínima de 150 °C hasta una máxima de 250 °C.
- b) Gira el dial de tiempo  para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

150°C - 250°C

hasta 1 hora

5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Pizza. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'.
6. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará la alerta de temperatura.
7. Coloca los alimentos, colocados en el molde para pizza incluido, si los usas, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos lados. Cierra la puerta del horno.
8. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de pizza girando el dial de temperatura  y tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
9. Al final del ciclo de pizza, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## NOTA

Si usas el molde para pizza incluido, colócalo en el horno durante el ciclo de precalentamiento para obtener el mejor resultado. Coloca con cuidado la pizza en el molde para pizza precalentado.

## INFORMACIÓN SOBRE LAS PIEDRAS PARA PIZZAS

Cuando utilices una piedra para pizza, es necesario precalentarla, sin pizza, para obtener resultados óptimos.

1. Inserta la rejilla en la posición 7.
2. Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de la piedra.
3. Cierra la puerta.
4. Gira el dial de confirmación  $\equiv$  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Pizza. La pantalla LCD indica la temperatura de pizza preestablecida de '205 °C' y el tiempo preestablecido de '16:00 MIN/SEC'. La configuración de convección preestablecida  $\curvearrowright$  y congelado  $\text{❄}$ .
5. Presiona el botón de inicio/parada  $\bullet \mid \odot$  para activar la función Pizza. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'.
6. Una vez que el horno haya terminado de precalentarse, sonará una alerta.
7. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva.
8. Al final del ciclo, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  $\bullet \mid \odot$  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.
9. Abre la puerta del horno y coloca con cuidado la pizza sobre la piedra calentada.
10. Selecciona la temperatura de pizza deseada, el tiempo, la convección y las configuraciones de fresco/congelado y presiona el botón de inicio/parada  $\bullet \mid \odot$  para reiniciar el ciclo de pizza.

## FUNCIÓN REPOSAR

La función de Reposar está diseñada para mantener con precisión las bajas temperaturas, proporcionando un entorno ideal para fermentar pan, bollos, pizza y otras masas.

1. Inserta la rejilla en la posición 8.
2. Coloca la masa en un recipiente apto para horno, tápalo y colócalo en el centro de la rejilla.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de Función / Confirmar  $\equiv$  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Reposar  $\text{☪}$ . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '29°C', y el tiempo preestablecido de '1:00HR/MIN'. La configuración de convección preestablecida  $\curvearrowright$  también se mostrará.



5. Los ajustes de temperatura, tiempo y convección de fermentación se pueden ajustar antes o durante el ciclo de fermentación.
  - a) La temperatura de fermentación se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  $\text{⌚}$  para ajustar la temperatura de fermentación desde 27 °C hasta un máximo de 38 °C.
  - b) El tiempo de fermentación se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  $\text{⌚}$  para ajustar la hora hasta 24:00 HR/MIN.
6. Presiona el botón de inicio/parada  $\bullet \mid \odot$  para activar la función Reposar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de fermentación girando el dial de temperatura y de tiempo  $\text{⌚}$ . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de

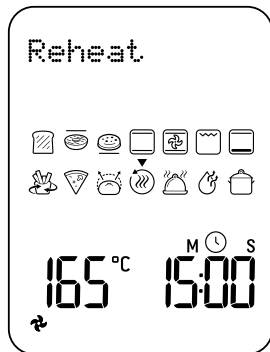
inicio/parada .

- Al final del ciclo de fermentación, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN RECALENTAR

La función Recalentar es ideal para recalentar ligeramente las sobras sin que se doren ni se sequen.

- Inserta la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que estás recalentando.
- Coloca los alimentos en la bandeja para asar, el molde para pizza u otra fuente apta para horno incluida, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de la comida.
- Cierra la puerta del horno.
- Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función RECALENTAR . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '165°C', y el tiempo preestablecido de '15:00 MIN/SEC'. La configuración de convección preestablecida  también se mostrará.



- Las configuraciones de temperatura, tiempo, convección y congelación de recalentamiento se pueden ajustar antes o durante el ciclo de recalentamiento.
  - La temperatura de recalentamiento se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura desde 70 °C hasta un máximo de 250 °C.
  - El tiempo de recalentamiento se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  para ajustar el tiempo

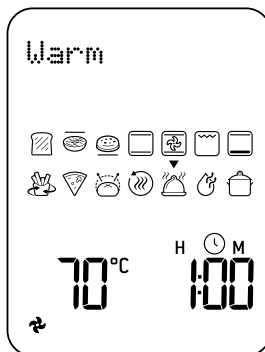
hasta 2 horas para temperaturas de 70 °C a 250 °C.

- Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Recalentar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
- Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de recalentamiento girando el dial de temperatura y de tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
- Al final del ciclo de recalentamiento, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN CALENTAR

La función Calentar mantiene los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano, a 70 °C o más.

- Inserta la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que vas a calentar
- Coloca los alimentos en la bandeja para asar, el molde para pizza u otra fuente apta para horno incluida, en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de la comida.
- Cierra la puerta del horno.
- Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Calentar . La pantalla LCD indica la temperatura preestablecida de '70°C', y el tiempo preestablecido de '1:00 HR/MIN'. La configuración de convección preestablecida  también se mostrará.



- Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de calentamiento.

- a) La temperatura de calentamiento se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la temperatura desde 45 °C hasta un máximo de 250 °C.
- b) Gira el dial de tiempo  para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

La temperatura máxima es de 150 °C.

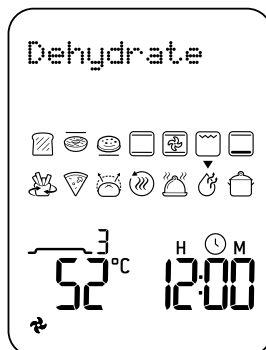
|               |                |
|---------------|----------------|
| 100°C - 150°C | Bis zu 12 Std. |
| <100°C        | Bis zu 72 Std. |

6. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Calentar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de calentamiento girando el dial de temperatura y de tiempo . El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
8. Al final del ciclo de calentamiento, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN DESHIDRATAR

La función DESHIDRATAR combina calor bajo y estable con un flujo de aire maximizado para secar los alimentos de manera uniforme sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.

1. Coloca los alimentos de manera uniforme en la canasta para freír/deshidratar incluida. Para obtener mejores resultados, coloca los alimentos en una sola capa y deja espacio entre las piezas. Inserta la canasta para freír por aire/deshidratar en la posición 3 de la rejilla.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD llegue a la función Deshidratar . La pantalla LCD indica la temperatura de deshidratación preestablecida de '50 °C' y el tiempo preestablecido de '12:00 HR/MIN'. La configuración de convección preestablecida  también se mostrará.



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de deshidratación se pueden ajustar antes o durante el ciclo de deshidratación.
  - a) La temperatura de deshidratación se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura para ajustar la temperatura de deshidratación desde '30 °C hasta un máximo de 80 °C'.
  - b) El tiempo se muestra como la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  para ajustar el tiempo hasta 72 horas.
5. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Deshidratar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
6. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de deshidratación girando el dial de temperatura y de tiempo  correspondientes. El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
7. Al final del ciclo de deshidratación, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## CONSEJOS

- Utiliza papel para hornear encima de la canasta para freír por aire/deshidratar al deshidratar alimentos con colores fuertes para evitar manchas.
- Cuando deshidrates alimentos que puedan gotear, como cecina marinada, utiliza la fuente para asar incluida para recoger el líquido que gotea. Inserta una rejilla en la posición 8 y centra

la bandeja para asar en la rejilla.

## FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función Cocción Lenta tiene perfiles de cocción diseñados para tiempos prolongados a bajas temperaturas.

1. Inserta la rejilla en la posición 8.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Gira el dial de Función / Confirmar  hasta que el indicador en la pantalla LCD alcance la función Cocción Lenta . La pantalla LCD indica la configuración preestablecida de 'BAJO' y el tiempo preestablecido de '8:00 HR/ MIN'. La configuración de convección  también se mostrará.



4. La temperatura y el tiempo de cocción lenta se pueden ajustar antes o durante el ciclo de cocción lenta.
  - a) La temperatura se muestra como la cifra superior en la pantalla LCD. Gira el dial de temperatura  para ajustar la cocción lenta a una de las dos temperaturas preestablecidas: 'BAJA' o 'ALTA'.
  - b) El tiempo se muestra en la cifra inferior de la pantalla LCD. Gira el dial de tiempo  para ajustar el tiempo entre 4 y 72 horas para 'BAJO' y entre 2 y 12 horas para 'ALTO'.
5. Coloca los alimentos, en el interior de los recipientes para horno tapados, en el centro de la canasta para que el aire fluya por todos los lados. Cierra la puerta del horno.
6. Presiona el botón de inicio/parada  para activar la función Cocción Lenta. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, sonará la alerta del horno y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD indicará 'PRECALENTAMIENTO'.

7. Después de que haya sonado la alerta de PRECALENTAMIENTO, el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo girando el dial de temperatura  y tiempo  correspondientes. El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .
8. Al final del ciclo de cocción lenta, el horno cambiará automáticamente a la función Calentar. La pantalla LCD mostrará "Caliente" y automáticamente se realizará una cuenta regresiva para mantener el calor en "2:00 HR/MIN". El ciclo de calentar se puede detener en cualquier momento presionando el botón de inicio/parada .



## NOTA

No extraigas la rejilla más de la mitad al insertar o retirar utensilios de cocina del horno.

No permitas que recipientes de cocina pesados se apoyen sobre el vidrio cuando la puerta esté abierta.



## CONSEJOS

### CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

1. Asegúrate de que los recipientes de cocina sean aptos para horno y que no pesen más de 13 libras cuando estén vacíos.
2. Llena los recipientes de cocina hasta un mínimo de  $\frac{1}{2}$  y un máximo de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad para evitar que se cocinen demasiado o mal. Para evitar derrames, no llenes los recipientes de cocina más de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
3. Cocina siempre a fuego lento con la tapa puesta para evitar que los alimentos se sequen. Cubra los recipientes de cocina con una capa de papel de aluminio antes de cubrirlos con la tapa para mantener aún más la humedad.
4. Sigue las temperaturas y tiempos de cocción prescritos en las recetas tradicionales de olla de cocción lenta. Una hora en 'ALTO' equivale aproximadamente a entre una hora y media o dos en 'BAJO'.
5. Los alimentos fríos tardarán más en cocinarse que los alimentos previamente salteados o calentados, así que ajusta los tiempos de cocción según corresponda. No cocines a fuego lento los alimentos congelados.



6. Corta trozos grandes de carne por la mitad para permitir que el calor penetre de manera más uniforme.

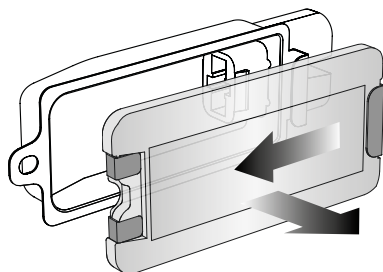
## SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO



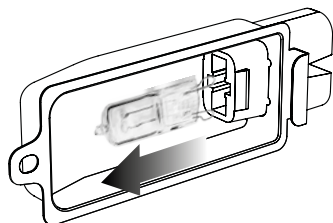
### ADVERTENCIA

Desenchufa siempre el horno y deja que se enfríe antes de sustituir la bombilla. Utiliza únicamente una bombilla para horno de 25 vatios, 220–240 V, tipo G9.

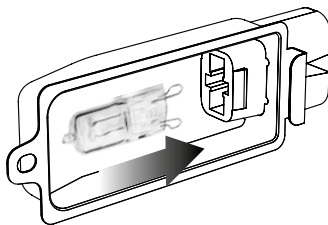
1. Retira la rejilla del horno antes de sustituir la luz.
2. La luz está situada en el lado izquierdo del interior del horno. Coloca los dedos en el exterior de la carcasa de la luz y tira suavemente de la cubierta de vidrio de la pared del horno para retirarla. Si no puedes retirar la cubierta, desliza una cuchara en el lado izquierdo de la carcasa de la luz y levanta suavemente la cubierta de vidrio. Sostén siempre la cubierta de vidrio con la otra mano para evitar que la cubierta se caiga y se rompa.



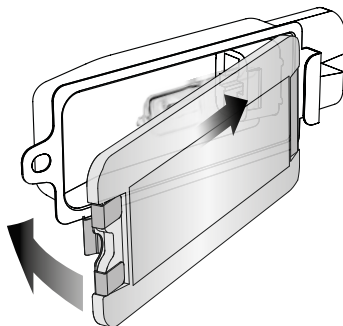
3. Retira la bombilla usada tirando directamente para sacarla de su portabombillas.



4. Usa un paño suave para insertar la nueva bombilla. No toques directamente la superficie de la bombilla con los dedos, ya que los aceites naturales de la piel podrían dañarla.



5. Para volver a colocar la cubierta de vidrio, alinea el gancho de metal con el lado izquierdo de la carcasa de la luz. Desliza el extremo opuesto de la cubierta de vidrio en el soporte de metal en el lado derecho de la carcasa, luego empuja el gancho de metal en el lado izquierdo de la carcasa hasta que encaje firmemente en su sitio.



### NOTA

La parte superior del horno está muy caliente durante y después del funcionamiento. Por lo tanto, no se recomienda almacenar artículos sobre el horno.

La única excepción es la tabla de cortar y bandeja de bambú Sage (opcional) que cabe en la sección acanalada sobre el horno. Puedes consultar información adicional en [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar, desenchufa el horno para asegurarte de que esté apagado. Deja que el horno y todos los accesorios se enfrien completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

### LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LA PUERTA

1. Limpia el exterior con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar soluciones suaves en aerosol o limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja, no en la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, usa un limpiador de cristales o un detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No uses un limpiador abrasivo ni un estropajo de metal ya que rayarán la superficie del horno.
3. Limpia la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Aplica limpiador al paño y no a la superficie LCD. La limpieza con un paño seco o limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.
4. Deja que todas las superficies se sequen por completo antes de enchufar a una toma de corriente y encender el horno.



### ADVERTENCIA

No sumerjas el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido, ya que esto podría provocar una electrocución.

### LIMPIEZA DEL INTERIOR

Las paredes del interior del horno cuentan con un recubrimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir durante la cocción, limpia las paredes con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar soluciones suaves en aerosol o limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja, no en la superficie del horno, antes de limpiar. Evita tocar las resistencias de cuarzo.



### ADVERTENCIA

Ten mucho cuidado al limpiar las resistencias de cuarzo. Deja que el horno se enfríe completamente, luego frota suavemente una esponja o paño suave y húmedo a lo largo de la resistencia.

No uses ningún tipo de limpiador o producto de limpieza. No limpies el interior del horno con productos estándar para hornos, ya que estos deterioran la superficie metálica.

Deja que todas las superficies se sequen por completo antes de enchufar a una toma de corriente y encender el horno.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS

1. Después de cada uso, extrae la bandeja recogemigas y desecha las migas. Limpia la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja y no directamente en la bandeja. Seca bien todo.
2. Para eliminar la grasa horneada, pon a remojar la bandeja en agua tibia jabonosa y luego lava con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuaga y seca bien todo.
3. Después de limpiarla, asegúrate de volver a introducir la bandeja con la puerta del horno cerrada y el horno desenchufado.

### LIMPIEZA DE LAS REJILLAS, LA FUENTE PARA HORNO Y LA PLACA PARA PIZZA

1. Lava todos los accesorios en agua tibia jabonosa con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuaga y seca bien todo. No uses limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. Para prolongar la vida útil de tus accesorios, no recomendamos que los coloques en el lavavajillas.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el horno para asegurarte de que esté apagado.
2. Deja que el horno y todos los accesorios se enfrien completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.
3. Asegúrate de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrate de que la bandeja recogemigas esté en el horno, la rejilla para la fuente esté correctamente colocada y la fuente esté sobre la rejilla en la posición central.
5. Asegúrate de que la puerta esté cerrada.
6. Guarda el aparato en posición vertical, apoyado en sus patas de apoyo. No coloques nada encima. La única excepción es la tabla de cortar de bambú Sage y la bandeja de servir.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## POSIBLE PROBLEMA SOLUCIÓN FÁCIL

### El horno no se enciende.

- Comprueba que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.
- Inserta el enchufe en una toma de corriente independiente.
- Inserta el enchufe en una toma de corriente diferente.
- Reajusta el interruptor automático si es necesario.

### La pantalla LCD se ha apagado.

- El horno entra en modo de espera si no se utiliza durante 10 minutos. Cuando esté en modo de espera, la pantalla LCD dejará de iluminarse, sin embargo, todas las opciones de función seguirán siendo visibles.
- Para salir del modo de espera y volver a activar el horno, pulsa el botón  Iniciar/Cancelar en el panel de control, o gira cualquier dial. La pantalla LCD volverá a iluminarse.

### La pizza no se cuece uniformemente.

- Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abre la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gira la pizza 180 grados para obtener una cocción más uniforme.

### Al abrir la puerta, la rejilla magnética se sale demasiado del horno.

- Abre siempre la puerta lentamente y de manera controlada cuando la parrilla esté colocada en su posición media para evitar que la parrilla se expulse demasiado rápido.

### No puedo seleccionar el botón de Congelados.

- El botón de  Congelados solo puede seleccionarse cuando se usan los siguientes programas: TOSTADA, BAGEL, HORNEAR, PIZZA, FREÍR CON AIRE. Cuando selecciones el botón de  Congelados, el tiempo de cocción se ajustará automáticamente para optimizar el resultado.

### Sale vapor por la puerta del horno.

- Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado a partir de alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados. Ten cuidado ya que el vapor puede estar caliente.

### Parece que las resistencias estén palpitando.

- La tecnología Element IQ™ controla con precisión el calor dentro del horno impulsando la potencia y ajustándola en las resistencias con ráfagas cortas para lograr un control exacto de la temperatura. Esto es normal.

### Hay agua goteando en la encimera desde la parte inferior de la puerta.

- Esto es normal. La condensación creada a partir de alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados, circulará por el interior de la puerta y puede gotear sobre la encimera.

## POSIBLE PROBLEMA SOLUCIÓN FÁCIL

**La lectura de temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura medida dentro del horno.**

- Para garantizar que las mediciones estén estandarizadas, las temperaturas del horno se han calibrado con los ajustes del programa TOSTAR (en el medio del horno con la rejilla en posición central sin bandeja o fuentes). Vuelve a comprobar la temperatura en esta posición, asegurándote de no abrir la puerta del horno durante 30 minutos, ya que el calor se escapará cada vez que se abra la puerta. Ten en cuenta que la alerta de “precalentamiento” suena al 75 % de la temperatura objetivo.

**La alerta de “precalentamiento” suena a una temperatura inferior a la que se muestra en la pantalla LCD.**

- La alerta de “precalentamiento” suena al 75 % de la temperatura objetivo. Esto proporciona el tiempo de cocción y precalentamiento combinado más rápido.
- Esto se debe a que cuando suena la alerta de “precalentamiento”, que le indica al usuario que abra la puerta del horno e inserte los alimentos, hay una pérdida de temperatura drástica dentro del horno. Si la alerta sonara al 100 % de la temperatura deseada, abrir la puerta significaría que gran parte de este tiempo de espera sería “en vano”. Hemos calculado que al hacer sonar la alerta al 75 % de la temperatura objetivo, seguido de la apertura de la puerta del horno para colocar los alimentos dentro del horno, que aún nos recuperamos a la temperatura objetivo hasta 2 minutos más rápido. Esta es la razón por la que la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura objetivo en la alerta de “precalentamiento”. Dependiendo de la temperatura establecida, el horno podría tardar aproximadamente unos 8–10 minutos desde el inicio, incluida la apertura de la puerta del horno cuando suena la alerta de “precalentamiento”, en alcanzar la temperatura deseada.

**La pantalla LCD muestra el error “E01”.**

- La pantalla LCD mostrará el error “E01” cuando el aparato tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurre, desenchufa el cable inmediatamente y llama al servicio de atención al cliente de Sage.

**La pantalla LCD muestra el error “E02”.**

- La pantalla LCD mostrará el error “E02” cuando el aparato tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurre, desenchufa el cable inmediatamente y llama al servicio de atención al cliente de Sage.

**La pantalla LCD muestra el error “E03”.**

- La pantalla LCD mostrará el error “E03” si la temperatura del horno está por encima del límite máximo establecido. Retira el enchufe de la toma de corriente, deja que el horno se enfríe durante 15 minutos y luego vuelve a enchufarlo.
- Llama al servicio de atención al cliente de Sage si el mensaje de error “E03” sigue apareciendo.

**La pantalla LCD muestra el error “E05”.**

- La pantalla LCD mostrará el error “E05” cuando el aparato tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurre, desenchufa el cable inmediatamente y llama al servicio de atención al cliente de Sage.

**La temperatura cambia al pulsar el botón de convección.**

- Esto es normal. La temperatura se calibra para compensar por el incremento en la velocidad de cocción que genera el ventilador de convección.



## **GARANTÍA**

### **GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS**

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años a partir de la fecha de compra contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará, 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, visita [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

# the Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



PT MANUAL DO UTILIZADOR

# Sage®



## ÍNDICE

|     |                                                      |
|-----|------------------------------------------------------|
| 188 | A Sage™ recomenda a segurança como máxima prioridade |
| 194 | Componentes                                          |
| 195 | Painel de controlo                                   |
| 196 | Funções                                              |
| 198 | Manual de início rápido                              |
| 214 | Cuidados e limpeza                                   |
| 216 | Resolução de problemas                               |
| 218 | Garantia                                             |

## A SAGE™ RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

**Na Sage™, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. 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.**

- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da utilização.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente e desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Insira totalmente o conector do cabo de alimentação na parte traseira do forno e trave o cabo de alimentação no clipe de fixação antes de inserir o plugue de alimentação na tomada e ligar o aparelho. Certifique-se de que a entrada na parte traseira do forno esteja completamente seca antes de inserir a extremidade do conector do cabo de alimentação.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho.



Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.

- O aparelho deve ser utilizado com uma tomada com ligação à terra. Se não tiver a certeza se as tomadas têm uma ligação à terra adequada, consulte um eletricista.
- Nunca corte ou retire, em circunstância alguma, o contacto de ligação à terra da ficha. Não utilize um cabo de extensão ou adaptador.
- Consulte um eletricista qualificado se as instruções de aterramento não forem completamente compreendidas, ou se houver dúvidas sobre se o aparelho está devidamente aterrado.
- Quando a máquina estiver conectada ou após a conclusão de uma operação, a máquina entrará no modo de espera (a potência de espera é inferior a 0,8 W). O ecrã LCD apresenta o ícone de espera.
- Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um eletricista para obter aconselhamento profissional.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Recomenda-se que inspecione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está de alguma forma danificado, interrompa imediatamente a utilização e devolva-o ao Centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção, substituição ou reparação.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de um balcão ou mesa. Não deixe que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes ou fique com nós.
- Se o seguinte se aplicar ao aparelho: ficar sem supervisão, for limpo, movido, montado ou armazenado, desligue sempre a unidade e o cabo de alimentação da tomada e deixe arrefecer completamente.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. Não desloque o aparelho durante o seu funcionamento.

- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- É necessária uma vigilância rigorosa quando o aparelho é utilizado por crianças ou na sua proximidade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Posicione o aparelho sobre uma superfície limpa, estável, resistente ao calor, nivelada e seca, afastada da borda da bancada ou da mesa, e não o utilize sobre ou perto de uma fonte de calor, como um queimador elétrico, um forno aquecido ou uma placa de fogão a gás.
- Podem ocorrer incêndios se cobrir o forno ou tocar materiais inflamáveis, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e semelhante, durante a utilização.
- O forno não é adequado para ser utilizado num compartimento para pequenos eletrodomésticos. Certifique-se de deixar espaço adequado ao redor do forno: Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm em cada lado do forno e um espaço mínimo de 15 cm na parte superior do forno.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho. Não toque em superfícies quentes. Para evitar queimaduras e escaldões, mantenha as crianças afastadas. Mantenha sempre o cabo de alimentação deste forno e de outros aparelhos próximos ao forno, longe da caixa do forno.
- Não toque em superfícies quentes. Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao retirar panelas, pratos e acessórios, como a grelha e a assadeira incluídas, que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não coloque utensílios de cozinha, assadeiras ou pratos sobre a porta de vidro.
- A porta de vidro do forno foi especialmente tratada para torná-la mais resistente, durável

e segura que o vidro comum, mas não é inquebrável. Se cair ou for atingido com muita força, ele pode quebrar ou enfraquecer e, mais tarde, quebrar em vários pedaços pequenos sem causa aparente.

- Não deixe a porta aberta durante longos períodos de tempo.
- Não coloque nenhum item sobre o forno durante a utilização.
- Não coloque cartão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis no forno.
- Não cubra o tabuleiro de migalhas ou qualquer parte do forno com papel de alumínio. Isto causa o sobreaquecimento do forno.
- Tenha cuidado ao utilizar tabuleiros e pratos fabricados noutro material que não metal. Certifique-se de que os tabuleiros e pratos são adequados para o forno antes de os utilizar.
- Tenha cuidado ao utilizar tampas no forno porque a acumulação de pressão num tabuleiro ou prato coberto pode causar a projeção de ingredientes ou a quebra do prato. Não coloque recipientes selados ou herméticos no forno.
- Não deve introduzir alimentos grandes e utensílios de metal no forno porque

podem provocar um incêndio ou choque elétrico.

- Não utilize outros acessórios para além dos fornecidos com o aparelho; a utilização de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize em qualquer tipo de veículo em movimento. Não utilize o aparelho no exterior ou para uma função diferente à que se destina. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- O consumidor pode realizar tarefas de limpeza e manutenção geral, mas qualquer outro serviço de manutenção, danos e reparação deve ser executado num Centro de assistência autorizado da Sage.
- Utilização inadequada do aparelho, operado incorretamente ou reparado de forma não-profissional. Em tal caso, qualquer reivindicação da garantia é nula. A garantia não é aceite se existirem quaisquer danos.
- Não limpe com esfregões metálicos. Podem soltar-se pedaços do esfregão e tocar nas partes elétricas, provocando o risco de choque elétrico.

- Limpe regularmente o tabuleiro de migalhas. Para limpar o tabuleiro de migalhas:
  - Desligue o forno.
  - Deixe arrefecer o forno completamente e retire o cabo de alimentação da tomada elétrica.
  - Remova o tabuleiro de migalhas e limpe com água morna com sabão.
  - Seque completamente o tabuleiro antes de introduzi-lo novamente no devido lugar.
- Deve ter-se cuidado ao cozinhar alimentos com elevado teor de óleo, como pinhões e nozes. Grelhar estes alimentos ou cozinhá-los durante longos períodos de tempo ou a temperaturas elevadas pode fazer com que ardam, criando um risco de incêndio. Se ocorrer um incêndio, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e retire a ficha da tomada elétrica. A chama geralmente extingui-se-á sozinha. Não deixe o forno sem vigilância até que o fogo esteja completamente apagado e o forno tenha arrefecido.
- Utilize sempre o forno de acordo com as instruções para cozinhar diferentes tipos de alimentos, como por exemplo, utilizando uma forma para pizzas ao cozinhar uma

pizza. Não cozinhe pizzas ou alimentos semelhantes diretamente na grelha do forno, pois o queijo derretido, a gordura e outros ingredientes podem cair sobre os elementos de aquecimento, criando um potencial risco de incêndio.



## AVISO

### **PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO, CHOQUE ELÉTRICO, EXPOSIÇÃO A RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA EXCESSIVA OU FERIMENTOS PESSOAIS:**

- Recomendamos que utilize o forno num circuito dedicado, separado de outros aparelhos. Se não tiver a certeza, consulte um eletricista qualificado.
- Desligue sempre o forno e deixe arrefecer completamente todas as partes (incluindo o compartimento da lâmpada, tampa de vidro e invólucro) antes de substituir a lâmpada.
- Utilize apenas uma lâmpada de forno de 25 Watt no máximo, 120V, tipo G9 com filtro UV.
- Utilize sempre um pano macio quando manusear a lâmpada e não toque diretamente na superfície porque o óleo da sua pele pode danificar a lâmpada.
- Não olhe diretamente para a lâmpada acesa.

- Afaste-se da lâmpada se sentir a pele quente.
- Mantenha a lâmpada afastada de materiais inflamáveis.
- A lâmpada aquece rapidamente. Utilize brevemente o botão da lâmpada para acender a luz.
- Não utilize a luz sem o compartimento da lâmpada, a tampa de vidro, o filtro UV ou o invólucro.
- Usa siempre un paño suave.



### **AVISO SUPERFÍCIE QUENTE**

Este símbolo indica que as temperaturas das superfícies acessíveis podem estar quentes durante o funcionamento do aparelho e algum tempo depois de o desligar.



Para proteger contra incêndios e choques elétricos, não submerja o cabo de alimentação, ficha de alimentação ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.



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 para obter mais informações.



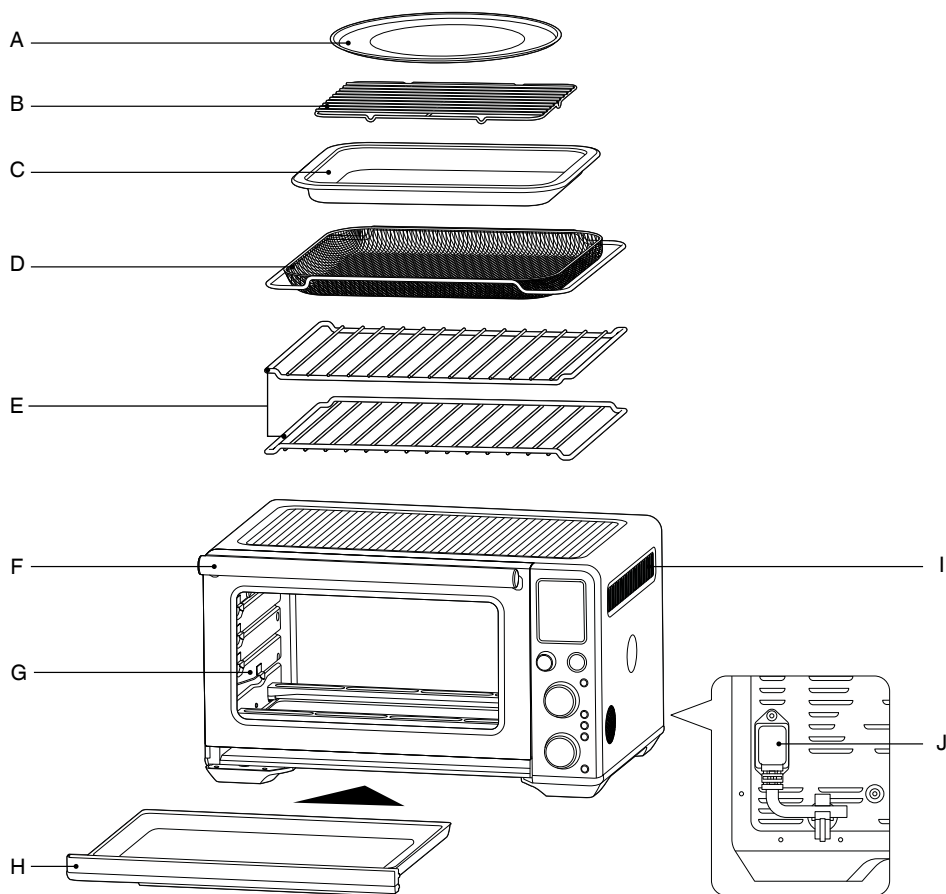
### **CUIDADO**

Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido.

# **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



## COMPONENTES



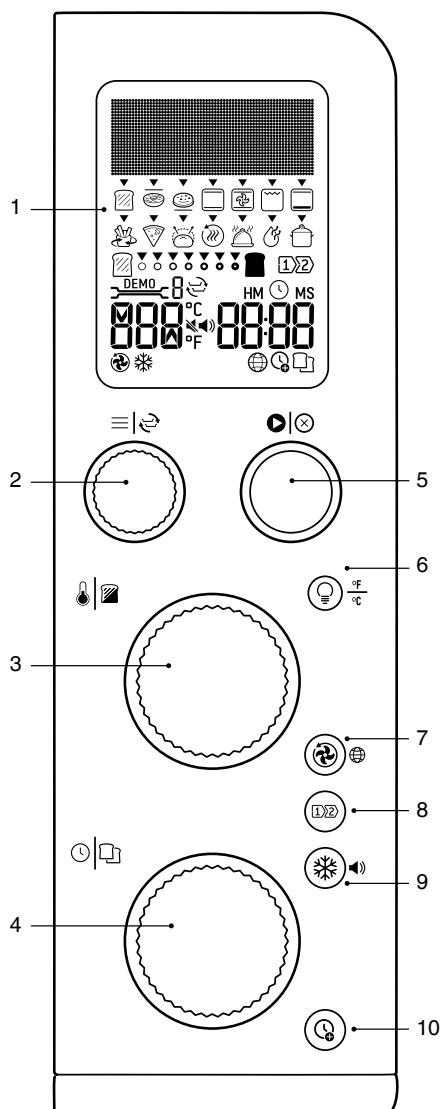
- A. Tabuleiro antiaderente de 30 cm para pizza
- B. Grelhador
- C. Tabuleiro esmaltado de 28 x 33,5 cm para assar
- D. Cesto para fritar por ar quente
- E. Suporte do forno (2x)

- F. Pega da porta
- G. Luz do forno
- H. Tabuleiro de migalhas
- I. Ranhuras de ventilação
- J. Cabo de alimentação destacável



**Informations sur la tension nominale**  
220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W

# PAINEL DE CONTROLO



1. Ecrã LCD
2.  Botão de função / Aviso para virar / Botão de confirmação
3.  Indicador de temperatura/escurecimento
4.  Indicador de tempo/fatias
5.  Botão Iniciar/Parar
6.  Botão de conversão de luz / temperatura do forno
7.  Botão de convecção / idioma
8.  Botão de cozimento de fase
9.  Botão Congelar/Ajustar Volume
10.  Botão Um Pouco Mais

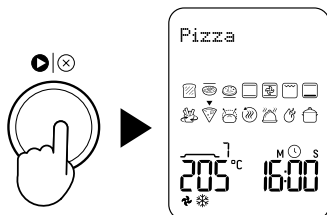


## FUNÇÕES

### PREPARAR O FORNO

Antes de utilizar, coloque o forno vazio em funcionamento durante 20 minutos para remover as substâncias protetoras dos elementos de aquecimento. Certifique-se de que a área está ventilada porque o forno pode emitir gases. Estes gases são seguros e não prejudicam o funcionamento do forno.

1. Remova e elimine em segurança todos os materiais da embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do forno.
2. Retire o tabuleiro de migalhas, as grelhas, o grelhador, a assadeira, o cesto para fritar por ar quente e a forma para pizza da embalagem. Lave-os com uma esponja macia com água morna com sabão, enxague e seque devidamente
3. Coloque o forno numa superfície plana e seca. Certifique-se de que existe uma distância mínima de 10 cm de espaço em ambos os lados do aparelho e 15 cm acima do aparelho.
4. Introduza o tabuleiro de migalhas no forno.
5. Desenrole completamente o cabo de alimentação e ligue a extremidade do cabo de alimentação à parte de trás do forno e insira a ficha de alimentação numa tomada elétrica com ligação à terra.
6. O alerta do forno irá soar e o ecrã LCD ilumina-se. Defina o idioma pretendido. Consulte Seleção do Idioma na página 13.
7. Rode o  Botão de função para a direita até que o indicador atinja a função PIZZA.



8. Prima o botão  Start/Parar (Iniciar/Cancelar). A retroiluminação do botão acende-se a vermelho, o ecrã LCD ilumina-se a laranja e o alerta do forno irá soar.
9. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO". Após o ciclo de pré-aquecimento do forno, soará um alerta.
10. O temporizador será apresentado e irá iniciar automaticamente a contagem decrescente.
11. O alerta do forno irá soar, a retroiluminação do botão  Start/Cancel (Iniciar/Parar) apaga-se e o ecrã LCD acende-se a azul no final do ciclo de cozedura.
12. O forno está agora pronto para utilizar.

### ELEMENT IQ™

O Smart Oven™ com fritura por ar quente da Sage inclui a tecnologia Element IQ™, que cria o ambiente ideal para os alimentos que está a cozinhar. Direciona a potência para onde e quando é precisa e cria o tipo de calor adequado, mais uniforme ou mais intenso.

Cada uma das funções do forno está predefinida com as nossas configurações recomendadas para as temperaturas e elementos de aquecimento, com base nas receitas e nos nossos testes. No entanto, sugerimos que experimente com estas definições consoante a receita, quantidade de alimentos e a sua preferência pessoal.



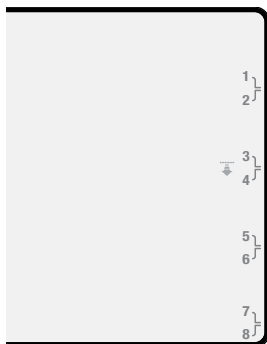
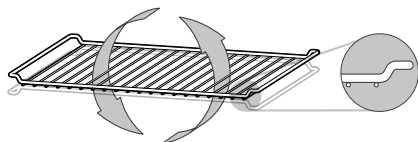
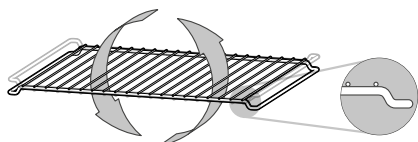
## DESCRIÇÃO GERAL DAS FUNÇÕES DO FORNO

| ≡ FUNÇÃO                                                                                                         | POSIÇÃO<br>SUGERIDA DA<br>GRELHA | PREDEFINIÇÕES              | PRÉ-<br>AQUECER | INTERVALO                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TORRADA</b>                  | 3-4                              | Tostagem = 4<br>Fatias = 4 | Não             | Tostagem = 1 até 7<br>Fatias = 1 até 9                                                     |
|  <b>BAGEL</b>                    | 3-4                              | Tostagem = 4<br>Fatias = 4 | Não             | Tostagem = 1 até 7<br>Fatias = 1 até 9                                                     |
|  <b>PANQUECAS</b>                | 3-4                              | Tostagem = 3<br>Fatias = 4 | Não             | Tostagem = 1 até 7<br>Fatias = 1 até 10                                                    |
|  <b>COZER</b>                    | 6                                | 165°C<br>30:00 min         | Sim             | 50°C a 250°C<br>até 72h                                                                    |
|  <b>ASSAR</b>                    | 7                                | 205°C<br>1h00              | Sim             | 50°C a 250°C<br>até 72h                                                                    |
|  <b>GRATINAR</b>                 | 1-2                              | Alto<br>10:00 min          | Sim             | Baixo – Médio – Alto<br>30 seg até 20 min                                                  |
|  <b>COZIMENTO<br/>INFERIOR</b>   | 7-8                              | 205°C<br>18:00 min         | Sim             | 50°C a 250°C<br>até 72h                                                                    |
|  <b>FRITAR POR<br/>AR QUENTE</b> | 3                                | 205°C<br>18:00 min         | Sim             | 100°C a 250°C<br>de 1 min a 1 h                                                            |
|  <b>PIZZA</b>                    | 7                                | 205°C<br>16:00 min         | Sim             | 100°C a 250°C<br>até às 8h                                                                 |
|  <b>LEVEDURA</b>               | 7                                | 29°C<br>1h00               | Sim             | 27°C a 38°C<br>de 1 min até 72:00 h                                                        |
|  <b>AQUECER</b>                | Vários                           | 165°C<br>15:00 min         | Não             | 70°C a 250°C<br>até às 8h                                                                  |
|  <b>MANTER<br/>QUENTE</b>      | Vários                           | 70°C<br>1h00               | Não             | 45°C a 120°C<br>de 1 min até 72:00 h                                                       |
|  <b>DESIDRATAR</b>             | 3                                | 52°C<br>12h00              | Não             | 30°C a 80°C<br>de 1 min até 72:00 h                                                        |
|  <b>COZEDURA<br/>LENTA</b>     | 8                                | Baixo<br>8h00              | Não             | Baixo – Alto apenas<br>(70°C to 200 °C)<br>Baixo = 4h00 até 72h00<br>Alto = 2h00 até 12h00 |

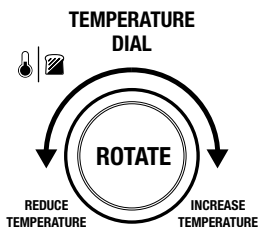
# **i** MANUAL DE INÍCIO RÁPIDO

## UTILIZAR O FORNO SAGE

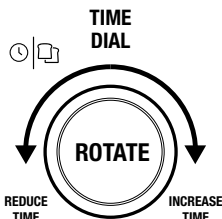
1. Introduza a grelha na posição de grelha pretendida. As posições das grelhas estão convenientemente impressas no lado direito do vidro da porta do forno. Existem quatro posições de ranhura. A grelha pode ser inserida virada para cima ou para baixo para permitir duas posições de grelha para cada ranhura.



2. Rode o botão de Função / Confirmar até que o indicador no ecrã LCD atinja a configuração desejada.
3. O ecrã indica a temperatura de cozedura predefinida para a configuração selecionada. Rode o botão da temperatura para a esquerda para reduzir a temperatura ou para a direita para aumentar a temperatura.



4. O ecrã indica o tempo de cozedura predefinido para a configuração selecionada. Rode o botão do tempo para a esquerda para reduzir o tempo de cozedura ou para a direita para aumentar o tempo de cozedura.



5. Para as definições sem um ciclo de pré-aquecimento (Torrar, Bagel, Panquecas, Grelhar, Levedar, Reaquecer, Aquecer, Desidratar, Cozedura Lenta), coloque os alimentos diretamente na grelha ou no cesto para fritar por ar quente, na forma para pizza, no grelhador e/ou na assadeira incluídos. Certifique-se de que os alimentos estão centrados no forno para uma cozedura mais uniforme.
6. Feche a porta do forno.
7. Prima o botão iniciar/parar . A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
8. O temporizador é apresentado e começa a contagem decrescente. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados durante o ciclo de cozedura.
9. Nas definições que incluem um ciclo de pré-aquecimento (Cozer, Cozer por Baixo, Fritar por Ar Quente, Torrefação, Pizza), prima o botão iniciar/parar antes de colocar os alimentos no forno. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD indica "PRÉ-AQUECIMENTO" enquanto o forno está a aquecer.

- a) Quando o forno estiver pronto a ser utilizado, a indicação "PRÉ-AQUECIMENTO" desaparece, o alarme do forno soa e o temporizador inicia a contagem decrescente. Coloque os alimentos diretamente na grelha ou no cesto para fritar por ar quente, na forma para pizzas, no grelhador e/ou na assadeira incluídos. Certifique-se de que os alimentos estão centrados no forno para uma cozedura mais uniforme.
- b) Feche a porta do forno.
- c) O temporizador continuará a contagem decrescente. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados durante o ciclo de cozedura.

10. No final do ciclo de cozedura, soa o alarme do forno, a retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a azul.



## NOTA

Pode parar o ciclo de cozedura em qualquer momento premindo o botão  Start/Parar (Iniciar/Cancelar). Esta ação para o ciclo e a retroiluminação do botão ilumina-se a azul.



## NOTA

Prima o botão  Convecção para escolher entre não convecção, convecção e super convecção. A convecção e a super convecção podem ajustar a temperatura para compensar o fluxo de ar mais intenso. A super convecção proporciona um resultado mais estaladiço.

## SELEÇÃO DE IDIOMA

Quando o forno está a ser utilizado pela primeira vez, permite-lhe selecionar o idioma desejado.

Rode o botão da temperatura  ou da hora  (no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário) para selecionar o idioma pretendido e, em seguida, prima o botão iniciar/parar  para confirmar a sua seleção. Se o idioma pretendido não for confirmado no prazo de 5 minutos, o forno guarda automaticamente o idioma predefinido.

Caso seja necessário alterar o idioma selecionado, prima o botão de convecção  durante 3 segundos. O ecrã LCD apresenta a seleção de idiomas. Rode o botão da temperatura  ou da hora  (no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário) para selecionar o idioma pretendido e, em seguida, prima o botão iniciar/parar  para confirmar a sua seleção. Se o idioma pretendido não for confirmado no prazo de 5 minutos, o forno regressa automaticamente ao idioma anteriormente guardado.

O ícone de marca de verificação  indica o idioma selecionado.

## SENSOR DA PORTA

Se a porta for aberta durante a cozedura, o temporizador entra em pausa e a luz acende-se.

Quando a porta é fechada, o temporizador retoma a contagem decrescente e a luz permanece acesa durante 30 segundos antes de se desligar. Se a porta estiver aberta durante mais de 10 minutos durante a cozedura, o aquecedor desliga-se.

## GRELHA COM EJEÇÃO AUTOMÁTICA MAGNÉTICA

Quando a grelha está inserida na posição 3 ou 4, é automaticamente ejetada até meio do forno quando a porta é aberta, para que possa retirar facilmente os alimentos.

Abra sempre a porta lentamente quando a grelha estiver nesta posição para evitar que a grelha seja ejetada demasiado depressa.

## VOLUME DO ALARME

Prima e mantenha premido o botão de congelção  durante 3 segundos para ativar a seleção do volume. Utilize qualquer um dos botões para selecionar o volume do sinal sonoro do forno como baixo ou alto. Para confirmar a seleção, prima o botão iniciar/parar .

## LEMBRETE DE ROTAÇÃO

Quando cozinhar alimentos em várias grelhas em simultâneo, utilize a função de lembrete de rotação  para o lembrar de mudar a posição dos alimentos no forno para obter resultados mais uniformes e consistentes. Girar lembrar está disponível para as seguintes funções: Cozer, Cozer por Baixo, Torrefação, Aquecer, Levedar, Pizza, Fritar por Ar Quente, Reaquecer e Desidratar.

1. Rode o botão confirmar  $\equiv$  até o indicador no ecrã LCD atingir a função pretendida.
2. Prima o botão confirmar  $\equiv$  "" será apresentado no ecrã LCD.
3. Siga os passos da função que selecionou e comece a cozinhar os seus alimentos.
4. Quando chegar a altura de mudar o posicionamento da grelha, o alarme de rotação soar e "" piscará no ecrã. O alarme de rotação continuará a soar a cada 30 segundos até que a porta seja aberta ou o botão de confirmação seja premido para desativar a função.



## NOTA

Quando cozinhar alimentos em tabuleiros ou outros recipientes de cozinha em várias grelhas, sugere-se que deixe espaço suficiente entre as grelhas e evite utilizar a posição superior da grelha devido à proximidade dos elementos de aquecimento.

Na maior parte dos casos, as posições 3 e 7 ou 4 e 8 da grelha darão os melhores resultados. Ao utilizar cestos para fritar/desidratar, não é necessário deixar espaço entre os posicionamentos da grelha.

## A BIT MORE™

Utilize A BIT MORE™ quando a cozedura estiver terminada e os alimentos não estiverem bem cozinhados ou suficientemente quentes.

Por exemplo: Função Bagel

1. Rode o botão de confirmação  $\equiv$  até o indicador no ecrã LCD atingir a função bagel.
2. Ajuste a definição de tostagem.
3. Seleccione o número de metades do bagel.
4. Prima o botão iniciar/parar  $\bullet \mid \circ$  para iniciar o processo de tostagem dos bagels.
5. No final do processo de tostagem, se achar que os alimentos necessitam de tempo de cozedura adicional; feche a porta do forno e prima o botão A BIT MORE™ para adicionar um pouco mais de tempo de cozedura. O temporizador inicia a contagem decrescente.



## REMARQUE

A função A BIT MORE™ não será ativada se não tiver sido executada uma função de cozedura anterior.

## FASE POR FASES

Utilize o botão  FASE POR FASES para programar 2 funções de cozinhar consecutivas. As funções disponíveis para "Cozinhar por fases" são GRELHAR, COZER, ASSAR, AQUECER e PIZZA.

1. Pressione o botão COZINHAR POR FASES. A expressão "COZINHAR POR FASES" aparecerá no ecrã LCD, juntamente com as funções disponíveis.
2. Uma seta irá piscar por cima do "1", indicando que está a programar a primeira fase da preparação.
  - a) Rode o botão de  $\equiv$   Função/Confirmar até que o indicador no ecrã LCD alcance a função desejada.
  - b) Rode o botão de  Temperatura para ajustar a temperatura de cozedura. Rode o botão do  Tempo para ajustar o tempo de cozedura.
  - c) Pressione o botão de  $\equiv$   Função/Confirmar ou  $\bullet \mid \circ$  Iniciar/Parar para confirmar a primeira fase da preparação.
3. A seta pisca agora por cima do "2", indicando que está a programar a segunda fase de cozedura.
  - a) Rodar o seletor de  $\equiv$   Função / Confirmar até o indicador no ecrã LCD atingir a função pretendida.
  - b) Rode o botão da  Temperatura para ajustar a temperatura de cozedura. Rode o botão do  Tempo para ajustar o tempo de cozedura.
  - c) Pressione o botão  $\equiv$   Função / Confirmar para confirmar a segunda fase de cozinhar.
4. Pressione o botão  $\bullet \mid \circ$  Iniciar | Parar para ativar a primeira função. A retroiluminação do botão irá acender-se a vermelho, soará o alerta do forno e o ecrã LCD iluminar-se-á a laranja. As funções para ambas as fases serão apresentadas no ecrã LCD com uma seta ao lado da primeira fase..

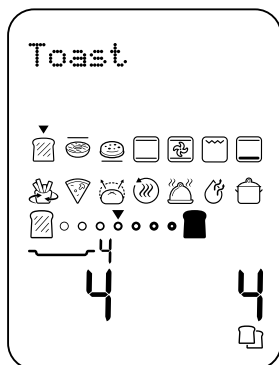
5. Quando a primeira fase da preparação estiver concluída, a segunda começará automaticamente. No final da segunda fase da preparação, soará o alerta do forno. A retroiluminação do botão  Iniciar | Parar apagar-se-á e o ecrã LCD iluminar-se-á em branco.

## FUNÇÕES PRÉ-DEFINIDAS:

### FUNÇÃO DE TORRADA

A função Torrada tosta e estala o exterior do pão, mantendo o interior macio e húmido. Esta função também é ideal para muffins Ingleses e waffles congelados.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 4.
2. Coloque as fatias de pão o mais próximo possível do centro da grelha para obter os melhores resultados de tostagem.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Torrada . O ecrã LCD indica a definição de tostagem predefinida de "4" e o número predefinido de fatias de "4".



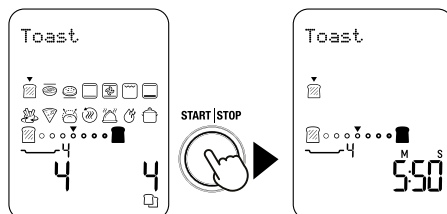
5. A definição de tostagem e o número de fatias podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de tostagem.
- a) A definição de tostagem é indicada pela fila de círculos na parte superior do ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para a esquerda para reduzir a definição de tostagem, ou para a direita para a aumentar. O triângulo acima dos círculos move-se de acordo com a definição selecionada.

## COMO GUIA GERAL:

| Cor desejada para torradas | Definição |
|----------------------------|-----------|
| Leve                       | 1 ou 2    |
| Médio                      | 3, 4 ou 5 |
| Escuro                     | 6 ou 7    |

O número de fatias é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para a esquerda para reduzir o número de fatias, ou para a direita para o aumentar. O número de fatias varia entre "1" e "9".

6. Prima o botão iniciar/parar  para iniciar a função Torrada. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado no ecrã e inicia automaticamente a contagem decrescente. O tempo pode ser ajustado durante o ciclo de tostagem, rodando o botão do tempo . O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .



8. No final do ciclo de tostagem, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## NOTA

O tempo de cozedura depende de uma série de variáveis, incluindo a temperatura do forno, pelo que o tempo pode variar, mesmo com as mesmas definições de cor e de fatias. Isto para obter resultados consistentes.

## FUNÇÃO BAGEL

A função Bagel tosta o interior do seu bagel cortado enquanto tosta apenas ligeiramente o exterior. Esta função também é ideal para tostar panquecas ou pães especiais de fatias grossas que exigem que um lado seja mais tostado do que o outro.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 4.
2. Posicione as metades dos bagels com o lado cortado virado para cima o mais próximo possível do centro da grelha para obter os melhores resultados de tostagem.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atinja o valor Bagel . O ecrã LCD indica a configuração de tostagem pré-definida de "4" e o número pré-definido de metades de bagel em "4".



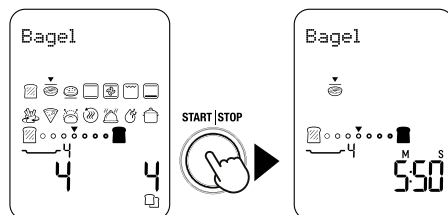
5. A definição de tostagem e o número de metades de bagel podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de tostagem.
  - a) A definição de tostagem é indicada pela fila de círculos na parte superior do ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para a esquerda para reduzir a definição de tostagem, ou para a direita para a aumentar. O triângulo acima dos círculos move-se para indicar a definição selecionada.

## Cor desejada para torradas Definição

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Leve</b>   | 1 ou 2    |
| <b>Médio</b>  | 3, 4 ou 5 |
| <b>Escuro</b> | 6 ou 7    |

O número de metades de bagels é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para a esquerda para reduzir o número de metades de bagels, ou para a direita para a aumentar. O número de metades de bagels varia entre "1" e "10".

6. Prima o botão iniciar/parar  para iniciar a função Bagel. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado no ecrã e inicia automaticamente a contagem decrescente. O tempo pode ser ajustado durante o ciclo do bagel, rodando o botão do tempo . O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .



8. No final do ciclo dos bagels, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## NOTA

O interior (lado cortado) do bagel deve estar sempre virado para cima, na direção dos elementos de aquecimento superiores.

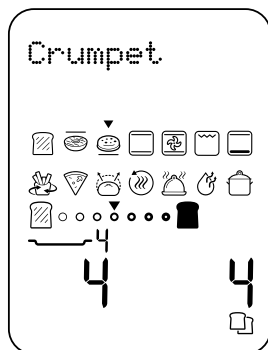
Isto permite que o lado cortado fique estaladiço enquanto a crosta fica apenas ligeiramente tostada.

Se preferir que as metades do seu bagel fiquem igualmente estaladiços na parte superior e inferior, recomendamos que utilize a função Torrada para tostar o bagel cortado.

## FUNÇÃO PANQUECAS 🥞

A função Panquecas direciona mais calor para os elementos superiores, de modo a dourar e tornar mais estaladiço um lado do que o outro. A parte superior da panqueca pode ser colocada virada para cima ou para baixo, consoante o lado que preferir que fique mais estaladiço.

1. Insira a grelha com os raios virados para cima no posicionamento da grelha 3.
2. Se tostar 1-3 panquecas, centre-as na grelha. Se tostar 4-6 panquecas, distribua-as uniformemente por 2-3 panquecas na parte da frente da grelha e 2-3 panquecas na parte de trás da grelha.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar até o indicador no ecrã LCD atingir a função Panquecas . O ecrã LCD indica a definição pré-definida de tostagem "4" e o número pré-definido de panquecas "4".



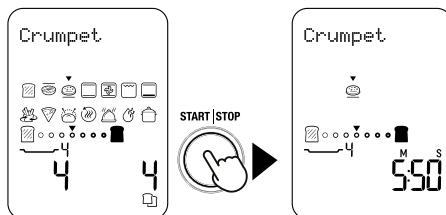
5. A definição de tostagem e o número de panquecas podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de tostagem.
  - a) A definição de tostagem é indicada pela fila de círculos na parte superior do ecrã LCD. Rode o botão da temperatura para a esquerda para reduzir a definição de tostagem, ou para a direita para a aumentar. O triângulo acima dos círculos move-se para indicar a definição selecionada.

## Cor desejada para torradas Definição

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Leve</b>   | 1 ou 2     |
| <b>Médio</b>  | 3, 4, ou 5 |
| <b>Escuro</b> | 6 ou 7     |

b) O número de metades de panquecas é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo para a esquerda para reduzir o número de metades de panquecas, ou para a direita para o aumentar. O número de metades de panquecas varia entre "1" e "9".

6. Prima o botão iniciar/parar para iniciar a função Panquecas. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado no ecrã e inicia automaticamente a contagem decrescente. O tempo pode ser ajustado durante o ciclo de panquecas, rodando o botão do tempo . O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .



8. No final do ciclo de panquecas, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## NOTA

Recomenda-se que a parte inferior da panqueca

## COMO GUIA GERAL:

esteja virada para cima, na direção dos elementos de aquecimento superiores. Isto permite que a parte de baixo da panqueca fique estaladiça enquanto a parte de cima fica apenas ligeiramente tostada. Se gostar que as suas panquecas fiquem igualmente estaladiças em cima e em baixo, recomenda-se a utilização da função **TORRADA**.

## FUNÇÃO COZER

A função Cozer cozinha os alimentos de forma homogênea. Esta função é ideal para cozer bolos, muffins, brownies e pastelaria. A função **COZER** também é ideal para cozinhar refeições congeladas pré-embaladas, como lasanha e empadas.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 6.  
Note-se que alguns produtos de pastelaria, como brownies ou bolos, podem ser mais adequados para o posicionamento da grelha 5.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Cozer . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "165°C", e o tempo pré-definido de "30:00 MIN/SEC". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.
4. A temperatura de cozedura, o tempo e as definições de convecção podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de cozedura.
  - a) A temperatura de cozedura é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura de cozedura de 50 °C a um máximo de 250 °C.
  - b) Rode o botão do tempo  para selecionar o tempo de cozedura. Os tempos máximos de cozedura podem ser definidos da seguinte forma:

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | até 4 horas  |
| 150 °C - 200 °C | até 8 horas  |
| 100 °C - 150 °C | até 12 horas |
| <100 °C         | até 72 horas |

5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Cozer. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO".
6. Quando o forno tiver terminado o pré-aquecimento, soa um alarme e os alimentos podem ser introduzidos no forno.
7. Coloque os alimentos, posicionados na assadeira incluída ou noutro prato à prova de forno, no centro da grelha de modo a que o ar

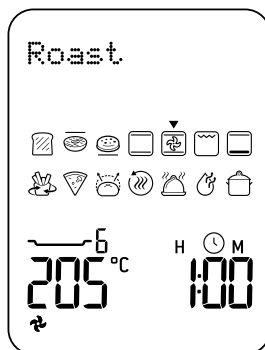
circule à volta de todos os lados dos alimentos. Feche a porta do forno.

8. Depois de soar o alarme de **PRÉ-AQUECIMENTO**, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de cozedura, rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
9. No final do ciclo de cozedura, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO TORREFAÇÃO

A função **TORREFAÇÃO** é ideal para cozinhar uma variedade de carnes e aves. Os alimentos ficarão tenros e suculentos no interior e assados na perfeição no exterior.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 6.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Torrefação . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "205°C", e o tempo pré-definido de "1:00HR/MIN". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.



4. A temperatura de assadura, o tempo e as definições de convecção podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de torrefação.
  - a) A temperatura de torrefação é apresentada no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura de torrefação de 50 °C a um máximo de 250 °C.
  - b) Rode o botão do tempo  para selecionar o tempo de cozedura. Os tempos máximos de cozedura podem ser definidos da



seguinte forma:

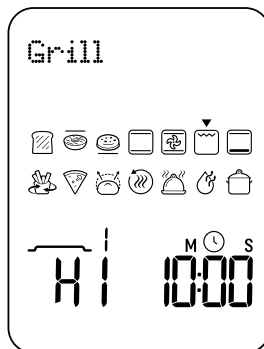
|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | até 4 horas  |
| 150 °C - 200 °C | até 8 horas  |
| 100 °C - 150 °C | até 12 horas |
| <100 °C         | até 72 horas |

5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Torrefação. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO".
6. Quando o forno tiver terminado o pré-aquecimento, soa um alarme e os alimentos podem ser introduzidos no forno.
7. Coloque os alimentos, posicionados na assadeira incluída ou noutro prato à prova de forno, no centro da grelha de modo a que o ar circule à volta de todos os lados dos alimentos. Feche a porta do forno.
8. Depois de soar o alarme de PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de torrefação, rodando o respetivo botão de temperatura  e do tempo . O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
9. No final do ciclo de torrefação, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO GRELHAR

A função Grelhar é ideal para cozinhar sanduiches com a face aberta, cortes finos de carne, aves e peixe, salsichas e legumes. O grelhador também pode ser utilizado para dourar a parte superior de caçarolas, gratinados e sobremesas.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 1 ou 2.
2. Introduza o grelhador incluído no tabuleiro de grelhar. Coloque os alimentos no grelhador montado ou num prato à prova de forno e, em seguida, coloque-os no centro da grelha de modo a que o ar circule à volta dos lados dos alimentos.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Grelhador . O ecrã LCD indica o nível de potência predefinido "ALTO", e o tempo pré-definido de "10:00 MIN/SEC".



5. O nível de potência e o tempo de grelhar podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de grelhar.
  - a) O nível de potência do grelhador é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar o grelhado para um dos três níveis de potência: "ALTO", "MÉDIO" e "BAIXO".
  - b) O tempo de grelhar é apresentada como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para ajustar o tempo até 20 minutos.
6. Prima o botão iniciar/parar  to activate the Grill function. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado no ecrã e inicia automaticamente a contagem decrescente. O nível de potência e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de grelhar rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
8. No final do ciclo do grelhador, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO DE COZIMENTO INFERIOR

A função Cozimento Inferior emite calor a partir de baixo, o que garante que a base fica bem cozinhada. Esta função é ideal para cozer bolachas, pastelaria ou tartes para obter texturas estaladiças. A função de cozimento inferior também é ideal para assar ou cozer pão estaladiço.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 6.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Cozer . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "205°C", e a hora pré-definida de "1H00". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.



4. A temperatura de cozedura, o tempo e as definições de convecção podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de cozedura.

a) Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura de cozedura de 50 °C a um máximo de 250 °C.

b) Rode o botão do tempo  para seleccionar o tempo de cozedura. Os tempos máximos de cozedura podem ser definidos da seguinte forma:

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | até 4 horas  |
| 150 °C - 200 °C | até 8 horas  |
| 100 °C - 150 °C | até 12 horas |
| <100 °C         | até 72 horas |

5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função COZIMENTO INFERIOR. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará uma mensagem intermitente "PRÉ-AQUECIMENTO".

6. Quando o forno tiver terminado o pré-aquecimento, os alimentos podem ser introduzidos no forno.
7. Coloque os alimentos, posicionados na assadeira incluída ou noutro prato à prova de forno, no centro da grelha de modo a que o ar circule à volta de todos os lados dos alimentos. Feche a porta do forno.
8. Após o PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de cozedura, rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
9. No final do ciclo de cozedura, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO DE FRITAR POR

### AR QUENTE

A função Fritar por Ar Quente combina calor intenso e fluxo de ar maximizado para cozinhar alimentos estaladiços e dourados.

1. Certifique-se de que o posicionamento da grelha 3, ou outra posição desejada para o cesto de fritar/desidratar, está vazio.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Fritar por Ar Quente . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "205°C", e o tempo pré-definido de "18:00 MIN/SEC". A definição pré-definida de super convecção  também será apresentada.



4. As definições da temperatura e do tempo da Fritadeira por Ar Quente podem ser ajustadas antes ou durante o ciclo de Fritar por Ar Quente.
  - a) A temperatura da Fritadeira por Ar Quente é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura da Fritadeira por Ar Quente de 150 °C a um máximo de 250 °C.
  - b) The Air Fry time é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para ajustar o tempo a um máximo de 1 hora.
5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Fritar por Ar Quente. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará uma mensagem intermitente "PRÉ-AQUECIMENTO".
6. Quando o forno tiver terminado o pré-aquecimento, soa um alarme e os alimentos podem ser introduzidos no forno.
7. Disponha os alimentos uniformemente no cesto para fritar/desidratar incluído. Para obter melhores resultados, coloque os alimentos numa única camada e deixe espaço entre os pedaços. Introduzir o cesto para fritar/desidratar na posição da grelha. Feche a porta do forno.
8. Depois de soar o alarme de PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de Fritar por Ar Quente, rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
9. No final do ciclo Fritar por Ar Quente, soar o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## IMPORTANTE

Quando cozinhar alimentos gordos (por exemplo, asas de frango), utilize uma assadeira em vez de um cesto de fritar/desidratar para evitar que o óleo escorra. Descarte o excesso de óleo entre os lotes.



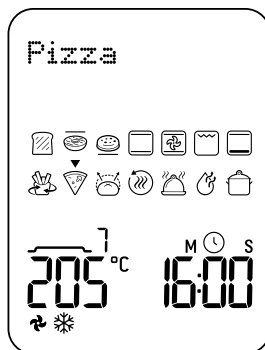
## NOTA

Este forno permite colocar um total de 4 cestos de fritura/desidratação. Visite [www.sage.com](http://www.sage.com) para obter mais informações sobre a compra de cestos adicionais para fritar/desidratar.

## FUNÇÃO PIZZA

A função Pizza derrete e aloura o queijo e as coberturas, ao mesmo tempo que torna estaladiça a massa da pizza.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 7.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Pizza . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida para a pizza de "205°C", e o tempo pré-definido de "16:00 MIN/SEC". A definição de convecção  e congelção  também serão apresentadas.



4. A temperatura da pizza, o tempo, a convecção e as definições de congelção podem ser ajustadas antes ou durante o ciclo.
  - a) A temperatura da pizza  é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura mínima de 150 °C a um máximo de 250 °C.
  - b) Rode o botão do tempo  para selecionar o tempo de cozedura. Os tempos máximos de cozedura podem ser definidos da seguinte forma:

150 °C - 250 °C

até 1h00

5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Pizza. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO".
6. Quando o forno tiver atingido a temperatura definida, soar o alarme de temperatura.
7. Coloque os alimentos, posicionados na forma para pizza incluída, se a utilizar, no centro da grelha de modo a que o ar circule por todos os lados dos alimentos. Feche a porta do forno.

8. Depois de soar o alarme de PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo da pizza, rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
9. No final do ciclo da pizza, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## NOTA

Se utilizar a forma de pizza incluída, coloque-a no forno durante o ciclo de pré-aquecimento para obter o melhor resultado. Coloque a pizza com cuidado na forma aquecida.

## UMA NOTA SOBRE PEDRAS PARA PIZZA

Quando se utiliza uma pedra para pizzas, é necessário pré-aquecer a pedra, sem a pizza, para obter os melhores resultados.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 7.
2. Coloque a pedra para pizzas no centro da grelha de modo a que o ar circule por todos os lados da pedra.
3. Feche a porta.
4. Rode o botão confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Pizza. O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida para a pizza de "205°C", e o tempo pré-definido de "16:00 MIN/SEC". A definição de convecção  e congelação  também serão apresentadas.
5. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Pizza. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO".
6. Quando o forno tiver terminado o pré-aquecimento, soa um alarme.
7. Depois de soar o alarme de PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente.
8. No final do ciclo, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.
9. Abra a porta do forno e coloque cuidadosamente a pizza na pedra para pizza aquecida.

10. Seleccione a temperatura desejada para a pizza, o tempo, a convecção e as definições de fresco/congelado e prima o botão iniciar/parar  para reiniciar o ciclo da pizza.

## FUNÇÃO DE LEVEDAR

A função Levedar foi concebida para manter com precisão temperaturas baixas, proporcionando um ambiente ideal para a fermentação de pão, pãezinhos, pizzas e outras massas.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 8.
2. Coloque a massa num recipiente próprio para ir ao forno, cubra e coloque-a no centro da grelha.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função de Levedar . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "29°C", e o tempo pré-definido de "1:00HR/MIN". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.



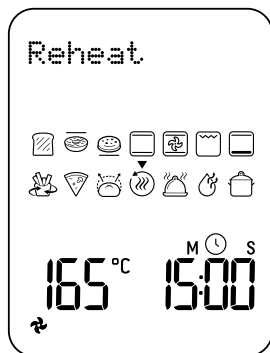
5. As definições de temperatura, tempo e convecção da levedura podem ser ajustadas antes ou durante o ciclo de levedura.
  - a) A temperatura de levedura é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura de levedura de 27 °C a um máximo de 38 °C.
  - b) O tempo de levedura é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para ajustar a hora até 24:00 HR/MIN.
6. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função de Levedar. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.

7. O temporizador é apresentado e começa a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de levedura, rodando o botão da temperatura e do tempo  correspondente. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
8. No final do ciclo de levedura, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO DE REAQUECER

A função Reaquecer é ideal para reaquecer suavemente as sobras de comida sem as dourar ou secar.

1. Insira a grelha na posição que melhor se adequa ao tipo de alimentos que está a reaquecer.
2. Coloque os alimentos, posicionados na assadeira incluída, na forma para pizzas ou noutro prato à prova de forno, no centro da grelha de modo a que o ar circule por todos os lados dos alimentos.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função REAQUECER . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "165°C", e o tempo pré-definido de "15:00 MIN/SEC". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.

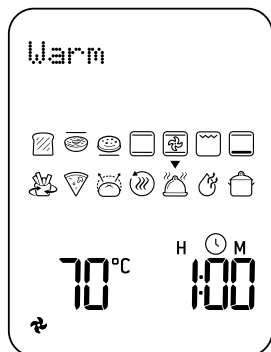


5. As definições de temperatura de reaquecimento, tempo, convecção e congelação podem ser ajustadas antes ou durante o ciclo de reaquecimento.
  - a) A temperatura de reaquecimento é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a temperatura de 70°C a um máximo de 250 °C.
  - b) O tempo de reaquecimento é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  para ajustar a hora até 2 horas fpara temperaturas de 70°C – 250 °C.
6. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Reaquecer. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado e começa a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante the reheating cycle rodando o botão da temperatura e do tempo  correspondentes. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
8. No final do ciclo de reaquecimento, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO AQUECER

A função Aquecer mantém os alimentos quentes à temperatura recomendada para evitar o crescimento bacteriano, 70 °C ou superior.

1. Insira a grelha numa posição que melhor se adapte ao tipo de alimentos que está a manter quente.
2. Coloque os alimentos, posicionados na assadeira incluída, na forma para pizzas ou noutro prato à prova de forno, no centro da grelha de modo a que o ar circule por todos os lados dos alimentos.
3. Feche a porta do forno.
4. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Aquecer . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "70°C", e o tempo pré-definido de "1h00/MIN". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.



5. As definições de temperatura, tempo e convecção podem ser ajustadas antes ou durante o ciclo de aquecimento.
  - a) A temperatura de aquecimento é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura para ajustar a temperatura de 45 °C a um máximo de 250 °C.
  - b) Rode o botão do tempo para seleccionar o tempo de cozedura. Os tempos máximos de cozedura podem ser definidos da seguinte forma:

A temperatura máxima  
é de 150 °C

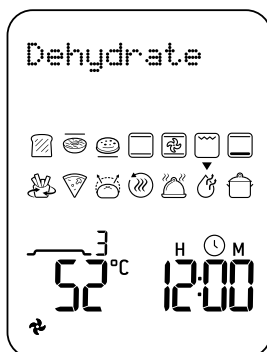
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

6. Prima o botão iniciar/parar para ativar a função Aquecer. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.
7. O temporizador é apresentado no ecrã e inicia automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de aquecimento, rodando o botão da temperatura e do tempo correspondente. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
8. No final do ciclo de aquecimento, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.

## FUNÇÃO DESIDRATAR

A função DESIDRATAR combina um calor baixo e estável com um fluxo de ar maximizado para secar uniformemente os alimentos sem os cozinhar ou sobreaquecer.

1. Disponha os alimentos uniformemente no cesto para fritar/desidratar incluído. Para obter melhores resultados, coloque os alimentos numa única camada e deixe espaço entre os pedaços. Insira o cesto para fritar/desidratar no posicionamento da grelha 3.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar até o indicador no ecrã LCD atingir a função Desidratar . O ecrã LCD indica a temperatura de desidratação pré-definida de "50 °C", e o tempo pré-definido de "12:00HR/MIN". A definição de convecção pré-definida também será apresentada.



4. A temperatura de desidratação, o tempo e as definições de convecção podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de desidratação.
  - a) A temperatura de desidratação é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura para regular a temperatura de desidratação de "30 °C a um máximo de 80 °C".
  - b) A hora é apresentada como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo para ajustar o tempo até 72 horas.
5. Prima o botão iniciar/parar para ativar a função Desidratar. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja.

6. O temporizador é apresentado e começa a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo de desidratação, rodando o botão da temperatura e do tempo  correspondente. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
7. No final do ciclo de desidratação, soa o alarme do forno. A retroiluminação do botão iniciar/parar  apaga-se e o ecrã LCD ilumina-se a branco.



## SUGESTÕES

- Utilize papel vegetal em cima do cesto de fritar/desidratar ao desidratar alimentos com cores fortes para evitar manchas.
- Quando desidratar alimentos que possam pingar, como carne seca marinada, utilize a assadeira incluída para apanhar o líquido que pinga. Insira uma grelha posicionamento da grelha 8 e centre a assadeira na grelha.

## FUNÇÃO DE COZEDURA LENTA

A função Cozedura Lenta tem perfis de cozedura concebidos para tempos de cozedura longos a baixas temperaturas.

1. Insira a grelha no posicionamento da grelha 8.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão de Função / Confirmar  até o indicador no ecrã LCD atingir a função Cozedura Lenta . O ecrã LCD indica a temperatura pré-definida de "LOW" (baixo) e o tempo pré-definido de "8:00 HR/ MIN". A definição de convecção  pré-definida também será apresentada.



4. A temperatura e o tempo de cozedura lenta podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de cozedura lenta.
  - a) A temperatura é apresentada como a figura superior no ecrã LCD. Rode o botão da temperatura  para ajustar a cozedura lenta a uma de duas temperaturas predefinidas: "BAIXA" ou "ALTA".
  - b) O tempo é apresentado como a figura inferior no ecrã LCD. Rode o botão do tempo  entre 4 e 72 horas para "BAIXO" e entre 2 e 12 horas para "ALTO".
5. Coloque os alimentos no centro da grelha, dentro de um recipiente de cozinha resistente ao forno e coberto, para que o ar circule à volta de todos os lados dos alimentos. Feche a porta do forno.
6. Prima o botão iniciar/parar  para ativar a função Cozedura Lenta. A luz de fundo do botão acende-se a vermelho, o alarme do forno soa e o ecrã LCD acende-se a laranja. O ecrã LCD indicará "PRÉ-AQUECIMENTO".
7. Depois de soar o alarme de PRÉ-AQUECIMENTO, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. A temperatura e o tempo podem ser ajustados durante o ciclo rodando o botão da temperatura  e do tempo  correspondente. O ciclo pode ser interrompido em qualquer altura, premindo o botão de iniciar/parar .
8. No final do ciclo de cozedura lenta, o forno passa automaticamente para a função Aquecer. O ecrã LCD apresentará a indicação "Aquecer" e um tempo de aquecimento de "2:00 HR/MIN" será automaticamente contado em contagem decrescente. O ciclo de manter quente pode ser interrompido em qualquer altura premindo o botão iniciar/parar .



## NOTA

Não puxe a grelha para além de metade do seu comprimento quando colocar ou retirar utensílios de cozinha do forno.

Não permita que utensílios de cozinha pesados repousem sobre o vidro quando a porta estiver aberta.



## SUGESTÕES

### DICAS PARA COZINHAR LENTAMENTE

1. Certifique-se de que os utensílios de cozinha são resistentes ao forno e não excedem 13 libras quando vazios.
2. Encha os utensílios de cozinha com um mínimo de  $\frac{1}{2}$  e um máximo de  $\frac{3}{4}$  de capacidade para evitar que cozinhem demasiado ou menos. Para evitar derrames, não encha mais de  $\frac{3}{4}$  do recipiente de cozinha.
3. Cozinhe sempre em lume brando com a tampa colocada para evitar que os alimentos sequem. Cubra os utensílios de cozinha com uma camada de papel de alumínio antes de os tapar com a tampa para manter ainda mais humidade.
4. Siga as temperaturas e os tempos de cozedura prescritos nas receitas tradicionais de cozedura lenta. Uma hora em "ALTO" equivale a cerca de uma hora e meia a duas horas em "BAIXO".
5. Os alimentos frios demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos que foram previamente selados ou aquecidos, por isso ajuste os tempos de cozedura conforme apropriado. Não cozinhe lentamente alimentos congelados.
6. Corte pedaços grandes de carne ao meio para permitir que o calor penetre mais uniformemente.



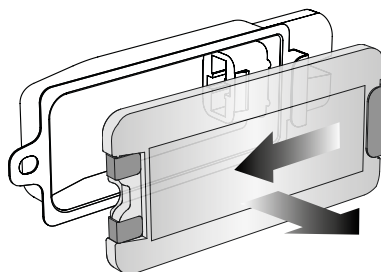
## SUBSTITUIR A LÂMPADA DO FORNO



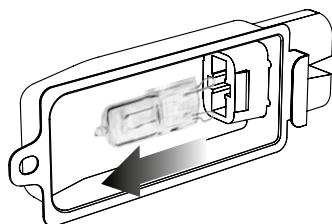
### AVISO

Desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno antes de substituir a lâmpada. Utilize apenas uma lâmpada para forno de 25 Watts, 220-240 V, tipo G9.

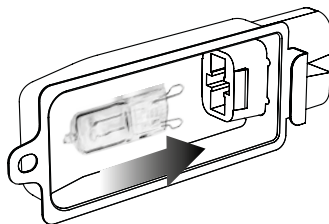
1. Retire a grelha do forno antes de substituir a lâmpada.
2. A lâmpada é colocada no lado esquerdo do espaço do forno. Coloque os dedos na parte exterior do compartimento da lâmpada e puxe suavemente a tampa de vidro da parede do forno para remover. Se não conseguir retirar a tampa, meta uma colher no lado esquerdo do compartimento da lâmpada e exerça pressão como uma alavanca para retirar a tampa. Segure sempre a tampa de vidro com a outra mão para evitar a queda da tampa de vidro.



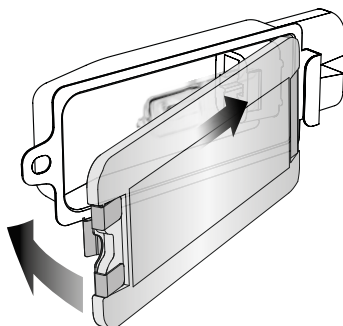
3. Retire a lâmpada gasta puxando-a diretamente para fora do suporte.



4. Utilize um pano macio para colocar a nova lâmpada. Não toque diretamente na superfície da lâmpada porque o óleo dos seus dedos pode danificar a lâmpada.



5. Para recolocar a tampa de vidro, alinhe o gancho metálico com o lado esquerdo do compartimento da lâmpada. Deslize a extremidade oposta da tampa de vidro no suporte metálico no lado direito do compartimento e empurre o gancho metálico para o lado esquerdo do compartimento até encaixar corretamente na devida posição.



### NOTA

A parte superior do forno está muito quente durante e após o funcionamento. Por este motivo, não é recomendável colocar itens sobre o forno.

A única exceção é a Tábua de corte em bambu e o Tabuleiro para servir que encaixa na secção superior ondulada do forno. Visite [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) para mais informações.



## CUIDADOS E LIMPEZA

Antes de limpar, certifique-se de que o forno está desligado removendo a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica. Aguarde até que o forno e todos os acessórios arrefeçam na totalidade antes de os desmontar e limpar.

### LIMPAR O CORPO EXTERIOR E A PORTA

1. Limpe o corpo exterior com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo ou solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Antes de limpar, aplique o produto de limpeza líquido na esponja e não diretamente na superfície do forno.
2. Para limpar a porta de vidro, utilize um produto de limpeza para vidros ou um detergente suave e uma esponja macia humedecida ou um esfregão de plástico suave. Não use um produto de limpeza abrasivo ou esfregão metálico visto que estes riscam a superfície do forno.
3. Limpe o ecrã LCD com um pano macio humedecido. Aplique o produto de limpeza no pano e não na superfície do LCD. A limpeza com pano seco ou produtos de limpeza abrasivos pode riscar a superfície.
4. Aguarde até que todas as superfícies estejam devidamente secas antes de introduzir a ficha do cabo de alimentação numa tomada elétrica e ligar o forno.



### AVISO

Não coloque o corpo do aparelho, cabo de alimentação ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido visto que pode provocar eletrocussão.

### LIMPAR O INTERIOR

As paredes no interior do forno possuem um revestimento antiaderente para limpeza fácil. Para limpar os salpicos que possam ocorrer durante a cozedura, limpe as paredes do forno com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo ou solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Antes de limpar, aplique o produto de limpeza líquido na esponja e não diretamente na superfície do forno. Evite tocar nos elementos de aquecimento de quartzo.



### AVISO

Tenha o máximo cuidado quando limpar os elementos de aquecimento de quartzo. Deixe o forno secar completamente e esfregue suavemente com uma esponja macia humedecida ou um pano ao longo do elemento de aquecimento.

Não utilize nenhum produto de limpeza ou detergente. Não utilize nenhum produto de limpeza para fornos para limpar o interior do forno, porque danificará a superfície do metal.

Aguarde até que todas as superfícies estejam devidamente secas antes de introduzir a ficha do cabo de alimentação numa tomada elétrica e ligar o forno.

### LIMPAR O TABULEIRO DE MIGALHAS

1. Após cada utilização, deslize o tabuleiro de migalhas e retire as migalhas. Limpe o tabuleiro com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza líquido na esponja e não diretamente no tabuleiro. Seque devidamente.
2. Para remover gordura seca, coloque o tabuleiro de molho em água morna com sabão e lave com uma esponja macia ou um esfregão de plástico suave. Enxague e deixe secar devidamente.
3. Não se esqueça de introduzir sempre o tabuleiro de migalhas no forno com a porta fechada após a limpeza e antes de inserir a ficha de do cabo de alimentação na tomada elétrica e de ligar o forno.

### LIMPAR A GRELHA, GRELHADOR, TABULEIRO PARA ASSAR E TABULEIRO PARA PIZZA

1. Lave todos os acessórios com água morna e detergente com uma esponja macia ou esfregão plástico macio. Enxague e deixe secar devidamente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou utensílios metálicos para limpar qualquer um dos acessórios visto que podem danificar as suas superfícies.

2. Não recomendamos a colocação dos acessórios na máquina de lavar louça para prolongar a vida útil dos mesmos.

## **ARMAZENAMENTO**

1. Certifique-se de que o forno está desligado removendo a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Aguarde até que o forno e todos os acessórios arrefeçam na totalidade antes de os desmontar e limpar.
3. Certifique-se de que o forno e todos os acessórios estão limpos e secos.
4. Certifique-se de que o tabuleiro de migalhas está inserido no forno, o tabuleiro do grelhador está inserido no tabuleiro para assar apoiado na grelha na posição de altura média.
5. Certifique-se de que a porta está fechada.
6. Armazene o aparelho na vertical com os seus pés de apoio nivelados. Não armazene nada na parte superior do aparelho. A única exceção é a Tábua de corte em bambu e o Tabuleiro para servir opcionais.



# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## POSSÍVEL PROBLEMA

## SOLUÇÃO FÁCIL

### O forno não liga

- Verifique se a ficha do cabo de alimentação está corretamente inserida na tomada.
- Insira a ficha do cabo de alimentação numa tomada independente.
- Insira a ficha do cabo de alimentação numa tomada diferente.
- Reponha o disjuntor se necessário.

### A luz do ecrã LCD apagou-se

- O forno entra em modo de espera se não for utilizado durante 10 minutos. Quando o forno está em modo de espera, o ecrã LCD apaga-se, no entanto todas as opções de funções continuam visíveis.
- Para reativar o forno e sair do modo de espera, prima o botão  Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) no painel de controlo ou rode qualquer botão. O ecrã LCD ilumina-se novamente.

### A pizza não coze de modo uniforme

- Algumas pizzas podem tostar irregularmente em fornos compactos. Abra a porta do forno a meio do tempo de cozedura e rode a pizza 180 graus para tostar de modo mais uniforme.

### A ejeção automática da grelha magnética estende-se demasiado quando abro a porta

- Abra sempre a porta devagar e de forma controlada quando a grelha está inserida na posição de altura média para evitar que a grelha seja ejetada demasiado rápido.

### Não consigo seleccionar o botão Congelado

- Apenas pode seleccionar o botão  Congelado nas seguintes funções: TORRADA, BAGELS, COZER, PIZZA, FRITAR POR AR QUENTE. Quando selecciona o botão  Congelado, ajusta automaticamente o tempo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura.

### Sai vapor pela porta do forno

- Isto é normal. A porta é ventilada para libertar o vapor criado pelo alto conteúdo de humidade dos alimentos, como o pão congelado. Tenha cuidado porque o vapor pode estar quente.

### Os elementos de aquecimento parecem pulsar

- O Element IQ™ controla precisamente o calor no interior do forno ao dosar a potência e ajustar o nível de potência nos elementos de aquecimento em pequenas irrupções para fornecer a temperatura precisa. Isto é normal.

### A água goteja para a bancada desde a parte inferior da porta

- Isto é normal. A condensação criada devido ao elevado teor de humidade dos alimentos, como pão congelado, pode escorrer do interior da porta e gotejar na bancada.

## POSSÍVEL PROBLEMA

## SOLUÇÃO FÁCIL

**A leitura de temperatura no ecrã LCD não coincide com a temperatura medida no interior do forno**

- Para garantir que as medições são padronizadas, as temperaturas do forno foram calibradas na posição TOAST (Torrada) (centro da posição média sem nenhum tabuleiro). Verifique novamente a temperatura nesta posição, certificando-se de que não abre a porta do forno durante 30 minutos porque o calor dissipa-se sempre que abre a porta. Tenha em atenção que o alerta de pré-aquecimento soa quando atinge 75% da temperatura definida.

**O alerta de pré-aquecimento soa a uma temperatura inferior da temperatura apresentada no ecrã LCD**

- O alerta de pré-aquecimento soa quando atinge 75% da temperatura definida. Isto proporciona a combinação de tempo de pré-aquecimento e tempo de cozedura mais rápida.
- Isto acontece porque quando soa o alerta de pré-aquecimento, indicando que o utilizador deve abrir a porta e introduzir os alimentos, ocorre uma perda de calor significativa dentro do forno. Se o alerta apenas soasse ao atingir 100% da temperatura definida, perderia o tempo que demorou a aquecer ao abrir a porta. Calculamos que, ao soar o alerta a 75% da temperatura definida, seguido pela abertura da porta para colocar os alimentos, conseguimos recuperar a temperatura definida 2 minutos mais rápido. Por isso, a temperatura no ecrã LCD não coincide com a temperatura definida no alerta de pré-aquecimento. Consoante a temperatura definida, o forno pode demorar aproximadamente 8-10 minutos desde o início, incluindo a abertura da porta do forno quando soa o alerta de pré-aquecimento, para atingir a temperatura definida.

**O ecrã LCD apresenta "E01"**

- O ecrã LCD apresenta "E01" quando ocorre um problema que não pode repor. Caso ocorra este erro, retire imediatamente a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica e contacte o suporte ao cliente da Sage.

**O ecrã LCD apresenta "E02"**

- O ecrã LCD apresenta "E02" quando ocorre um problema que não pode repor. Caso ocorra este erro, retire imediatamente a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica e contacte o suporte ao cliente da Sage.

**O ecrã LCD apresenta "E03"**

- O ecrã LCD apresenta "E03" se a temperatura do forno estiver acima do limite máximo definido. Retire a ficha da tomada elétrica, deixe o forno arrefecer durante 15 minutos e ligue-o novamente.
- Contacte o suporte ao cliente da Sage se a mensagem "E03" persistir.

**O ecrã LCD apresenta "E05"**

- O ecrã LCD apresenta "E05" quando ocorre um problema que não pode repor. Caso ocorra este erro, retire imediatamente a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica e contacte o suporte ao cliente da Sage.

**A temperatura muda quando se prime o botão de convecção**

- Isto é normal. A temperatura é calibrada para compensar a ventoinha de convecção e acelerar o tempo de cozedura.



# **GARANTIA**

## **GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS**

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia.

Visite [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

# the Smart Oven™ Air Fryer XL

BOV905 / SOV905



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage®



## SPIS TREŚCI

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 220 | Sage™ stawia na bezpieczeństwo    |
| 226 | Części                            |
| 227 | Panel sterowania                  |
| 230 | Obsługa Twojego nowego urządzenia |
| 230 | Skrócona instrukcja obsługi       |
| 246 | Konserwacja i czyszczenie         |
| 248 | Rozwiązywanie problemów           |
| 251 | Gwarancja                         |

## SAGE™ STAWIA NA BEZPIECZEŃSTWO

**W Sage™ bezpieczeństwo jest dla nas bardzo ważne. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z myślą o Twoim bezpieczeństwie. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.**

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### **Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.**

- Przed użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób.
- Przed rozpoczęciem korzystania upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany i całkowicie rozwin przewód zasilania.
- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
- Włóż całkowicie wtyczkę przewodu zasilającego do tylnej części piekarnika i zablokuj kabel zasilający w zacisku zabezpieczającym przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego i włączeniem urządzenia. Przed włożeniem końcówki przewodu zasilającego należy upewnić się, że wlot z tyłu piekarnika jest całkowicie suchy.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry,



jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.

- Urządzenie musi być podłączone do prawidłowo uziemionego gniazdka. Jeśli nie masz pewności, że gniazda zasilania są prawidłowo uziemione, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- W żadnym wypadku nie wolno przecinać ani usuwać styku uziemiającego z wtyczki. Nie należy używać przedłużacza ani adaptera.
- Jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie są w pełni zrozumiałe lub jeśli istnieją wątpliwości co do prawidłowego uziemienia urządzenia, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kiedy urządzenie jest podłączone do prądu lub po zakończeniu jakiejś operacji, urządzenie przejdzie w tryb czuwania (moc w trybie czuwania jest niższa niż 0,8 W). Na ekranie LCD wyświetlana jest ikona trybu gotowości.
- Zaleca się instalację urządzenia (wyłącznika) różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Zaleca się montaż wyłącznika bezpieczeństwa o prądzie znamionowym nieprzekraczającym 30 mA na obwodzie elektrycznym zasilającym urządzenie. Skonsultuj się z elektrykiem w celu uzyskania fachowych porad.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
- Zaleca się regularne sprawdzanie przewodu zasilania, wtyczki i urządzenia pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast zaprzestań używania urządzenia i zwróć je do najbliższego autoryzowanego Centrum serwisowego Sage w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub stołu. Nie pozwól, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni lub był poplątany.
- Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli masz zamiar je wyczyścić, przenieść, zmontować, pozostawić bez nadzoru lub odłożyć do przechowania, należy je zawsze wyłączyć oraz odłączyć przewód od gniazda zasilania.

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Nie przenoś ani nie przesuвай urządzenia podczas jego pracy.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i potrzebnej wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Ustaw urządzenie na czystej, stabilnej, odpornej na wysokie temperatury, płaskiej i suchej powierzchni z dala od krawędzi blatu lub stołu i nie używaj go na źródle ciepła lub w jego pobliżu, takim jak palnik elektryczny, podgrzewany piekarnik lub płyta gazowa.
- Może dojść do pożaru, jeśli podczas pracy piec jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, zasłony, ściany itp.
- Piekarnik nie nadaje się do użytku w małej zabudowie urządzeń. Należy pamiętać o pozostawieniu wystarczającej przestrzeni wokół piekarnika. Zalecana minimalna przestrzeń wynosi 10 cm po obu stronach piekarnika i 15 cm od górnej części piekarnika.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby uniknąć poparzeń i oparzeń, należy trzymać urządzenie z dala od dzieci. Zawsze trzymaj przewód zasilający tego piekarnika i innych urządzeń w pobliżu piekarnika z dala od obudowy piekarnika.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby uniknąć oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania patelni, naczyń i akcesoriów, takich jak dołączony ruszt do grillowania i brytfanna, które zawierają gorący olej lub inne gorące płyny.
- Nie umieszczaj przyborów kuchennych, brytfann ani naczyń na szklanych drzwiczkach.

- Szklane drzwiczki piekarnika zostały poddane specjalnej obróbce, aby były mocniejsze, trwalsze i bezpieczniejsze niż zwykłe szkło, jednak nie są niezniszczalne. Jeśli zostaną upuszczone lub uderzone z dużą siłą, mogą pęknąć lub osłabić się, a później rozbić się na wiele małych kawałków bez widocznej przyczyny.
- Nie pozostawiaj drzwiczek otwartych przez dłuższy czas.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na górze pieca podczas jego pracy.
- Nie umieszczaj w piecu kartonu, plastiku, papieru ani innych łatwopalnych materiałów.
- Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej części pieca metalową folią. Spowoduje to przegrzanie się pieca.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z patelni i naczyń wykonanych z materiałów innych niż metal. Przed użyciem w piecu upewnij się, że patelnia lub naczynie nadaje się do użytku w piekarniku.
- Zachowaj ostrożność podczas używania pokrywek w piecu, ponieważ wzrost ciśnienia w przykrytej patelni lub naczyniu może spowodować wydostanie się gorących składników lub pęknięcie naczynia. Nie umieszczaj zamkniętych lub hermetycznych pojemników w piecu.
- Do pieca nie można wkładać zbyt dużych produktów, ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dołączone do urządzenia; używanie akcesoriów, które nie są sprzedawane lub zalecane przez firmę Sage, może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go w żadnego rodzaju poruszających się pojazdach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub do celów niezgodnych z przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Jako użytkownik możesz przeprowadzać czyszczenie i ogólną konserwację produktu, jednak wszelkie czynności serwisowe powinny być wykonywane w autoryzowanym punkcie serwisowym Sage.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia, jego niewłaściwa obsługa bądź niefachowa naprawa skutkują unieważnieniem roszczeń w ramach gwarancji. W wypadku uszkodzeń nie będą akceptowane roszczenia w ramach gwarancji.

- Do czyszczenia nie używaj metalowych zmywaków. Ich kawałki mogą odłamywać się i stykać z elementami elektrycznymi, powodując zagrożenie porażenia prądem.
- Regularnie czyść tackę na okruchy. Aby wyczyścić tackę na okruchy:
  - Wyłącz piec.
  - Poczekaj, aż piec całkowicie ostygnie, a następnie wyjmij przewód zasilania z gniazdka.
  - Wyjmij tackę na okruchy i wyczyść ją ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
  - Całkowicie wysusz tackę przed jej ponownym włożeniem.
- Należy zachować ostrożność podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości oleju, takich jak orzeszki piniowe i orzechy włoskie. Pieczenie takich potraw lub gotowanie ich przez dłuższy czas czy w wysokich temperaturach może spowodować ich zapalenie i zagrożenie pożarem. W przypadku pożaru należy zostawić zamknięte drzwi piekarnika, wyłączyć piekarnik i odłączyć go od źródła zasilania. Płomień zazwyczaj gaśnie samoczynnie. Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru, dopóki ogień całkowicie nie zgaśnie, a piekarnik nie ostygnie.
- Zawsze używaj piekarnika zgodnie z zaleceniami dotyczącymi gotowania różnych rodzajów potraw, na przykład co do używania blachy do pizzy podczas pieczenia pizzy. Prosimy nie piec pizzy ani podobnych potraw bezpośrednio na kratce piekarnika, ponieważ roztopiony ser, tłuszcz i inne składniki mogą opaść na elementy grzejne, stwarzając potencjalne zagrożenie pożarowe.



## OSTRZEŻENIE

### **ABY ZMNIEJSZYĆ RYZYKO WYSTĄPIENIA POŻARU, PORAŻENIA PRĄDEM, NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE UV LUB OBRAŻENIA CIAŁA:**

- Zalecamy podłączenie pieca do osobnego obwodu, oddzielnie od innych urządzeń. W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przed wymianą żarówki zawsze odłączaj piec od zasilania i pozwól, aby wszystkie części (w tym gniazdo żarówki, szklana osłona i obudowa) całkowicie ostygły.
- Używaj wyłącznie żarówki piekarnika o maksymalnej mocy 25 W i napięciu 120 V typu G9 z filtrem UV.

- Zawsze używaj miękkiej szmatki podczas przenoszenia żarówki i nie dotykaj bezpośrednio jej powierzchni, ponieważ kontakt z tłustą skórą może ją uszkodzić.
- Nie patrz bezpośrednio na świecącą żarówkę.
- Oddal się od światła żarówki, jeśli na skórze poczujesz ciepło.
- Trzymaj żarówkę z dala od materiałów, które mogą się zapalić.
- Żarówka szybko się nagrzewa. Używaj przycisku oświetlenia tylko do włączania światła.
- Nie używaj żarówki w przypadku braku lub uszkodzenia jej gniazda, szklanej osłony, filtra UV lub obudowy.



### **OSTRZEŻENIE GORĄCA POWIERZCHNIA**

Ten symbol wskazuje, że temperatura powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia i przez pewien czas po jego użyciu.



Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi. Należy przekazać je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.



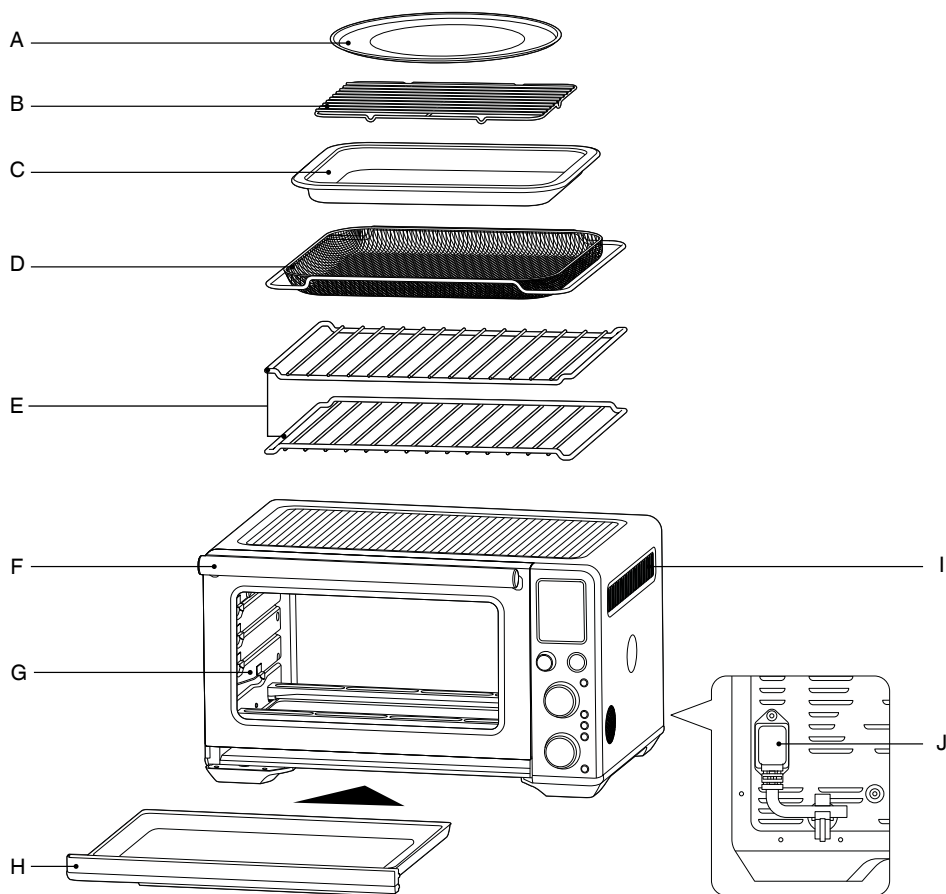
### **UWAGA**

Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.

# **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**



## CZĘŚCI



- A. Nieprzywierająca patelnia do pizzy o średnicy 30 cm
- B. Ruszt do grillowania
- C. Emaliowana brytfanna o wymiarach 28 x 33,5 cm
- D. Kosz do pieczenia bez tłuszczu
- E. Ruszt piekarnika (2x)

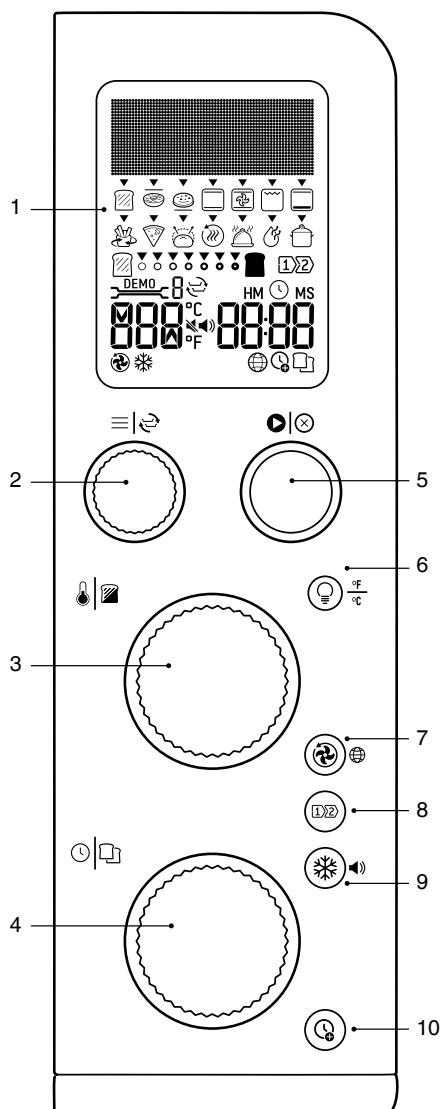
- F. Uchwyt drzwi
- G. Oświetlenie piekarnika
- H. Tacka na okruchy
- I. Otwory wentylacyjne
- J. Odłączany przewód zasilający



### Informacje techniczne

220-240V ~ 50Hz-60Hz 2000-2400W

# PANEL STEROWANIA



1. Wyświetlacz LCD
2. ≡|↻ Obrotowy regulator wyboru funkcji / Przypomnienie o obracaniu / Przycisk potwierdzenia
3. ↻|☼ Pokrętko temperatury/stopnia opiekania
4. ⌚|📄 Pokrętko czasu/plastrów
5. ●|⊗ Przycisk Start/Stop
6. 💡 Przycisk zmiany oświetlenia piekarnika/ temperatury
7. 🌀|🌐 Przycisk Konwekcja/Język
8. 1/2 Przycisk gotowania fazowego
9. ❄️|🔊 Przycisk Mrożonki/Dostosowanie głośności
10. ⌚|🕒 Przycisk „Jeszcze chwilę”.

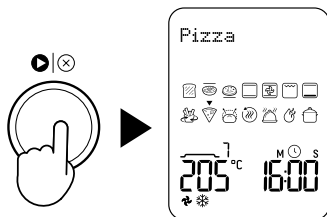


# OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

## PIERWSZE UŻYCIE PIEKARNIKA

Przed pierwszym użyciem włącz piekarnik bez włożonego wyposażenia i produktów spożywczych na około 20 minut, aby usunąć warstwę ochronną z części grzejnych. Zapewnij, aby wokół piekarnika była wolna przestrzeń, ponieważ z piekarnika mogą wydobywać się opary. Opary te są bezpieczne i nie wpływają w żaden sposób na funkcjonowanie piekarnika.

1. Usuń z piekarnika wszelki materiał opakowaniowy, etykiety reklamowe i taśmy ochronne i zutylizuj je w bezpieczny sposób.
2. Wyjmij z opakowania tackę na okruszki, kratkę, ruszt do grillowania, brytfannę, kosz do smażenia bez tłuszczu i patelnię do pizzy. Umyj je przy pomocy miękkiej gąbki w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, wypłucz i wytrzyj do sucha.
3. Postaw piekarnik na równej i suchej powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm na górze urządzenia.
4. Włóż tackę ociekową do piekarnika.
5. Rozwiń całkowicie przewód zasilający i podłącz koniec przewodu zasilającego do tylnej części piekarnika, a następnie włóż wtyczkę do uzziemionego gniazda zasilania.
6. Zabrzmii sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz się podświetli. Ustaw żądany język. Refer to Patrz Wybór języka na stronie 13.
7. Obróć regulator wyboru funkcji  w prawo, aż kursor na wyświetlaczu pokaże wybraną funkcję.



8. Naciśnij przycisk  (Start/Cancel). Przycisk podświetli się na czerwono, wyświetlacz podświetli się na pomarańczowo i zabrzmi sygnał dźwiękowy.
9. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE). Po podgrzaniu piekarnika zabrzmi sygnał dźwiękowy.
10. Czas przyrządzania pojawi się na wyświetlaczu i włączy się automatyczne odliczanie.
11. Po upływie czasu przygotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy, podświetlenie przycisku  (Start/Cancel) zgaśnie, a wyświetlacz podświetli się na niebiesko.
12. Piekarnik jest teraz gotowy do użycia.

## ELEMENT IQ™

Piekarnik Sage Smart Oven™ Air Fryer jest wyposażony w funkcję Element IQ™, technologię tworzącą idealne warunki podczas przyrządzania potraw. Kieruje wydajność tam, gdzie i kiedy jest potrzebna, i tworzy właściwą temperaturę, która jest albo równomierna, albo intensywna.

Każda z funkcji posiada ustawione wstępnie zalecane kombinacje elementów grzejnych i temperatur, które zostały określone na podstawie przepisów i testowania. Zaleca się jednak wypróbowanie różnych ustawień w zależności od konkretnego przepisu, ilości składników i osobistych preferencji.

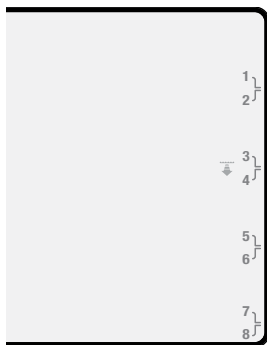
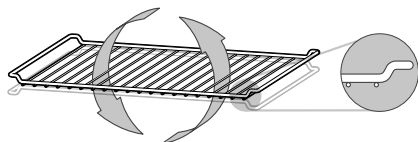
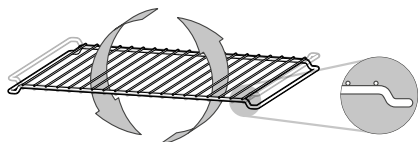


## PRZEGLĄD FUNKCJI

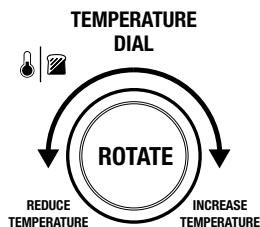
| FUNKCJE                                                                                                                         | SUGEROWANE<br>UMIESZCZENIE<br>RUSZTU | WSTĘPNIE<br>USTAWIONE<br>WARTOŚCI              | PODGRZEWANIE<br>WSTĘPNE | ZAKRES                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TOST</b>                                    | 3-4                                  | Intensywność opiekania = 4<br>Ilość kromek = 4 | Nie                     | Intensywność opiekania = 1 to 7<br>Ilość kromek = 1 to 9                                     |
|  <b>BAJGL</b>                                   | 3-4                                  | Intensywność opiekania = 4<br>Tranches = 4     | Nie                     | Intensywność opiekania = 1 bis 7<br>Ilość kromek = 1 to 9                                    |
|  <b>RACUCHY</b>                                 | 3-4                                  | Intensywność opiekania = 3<br>Ilość kromek = 4 | Nie                     | Intensywność opiekania = 1 bis 7<br>Ilość kromek = 1 to 10                                   |
|  <b>PIECZENIE</b>                               | 6                                    | 165 °C<br>30:00 min.                           | Tak                     | 50 °C do 250 °C<br>do 72:00 godz.                                                            |
|  <b>PIECZONE<br/>MIĘSO</b>                      | 7                                    | 205 °C<br>1:00 godz.                           | Tak                     | 50 °C do 250 °C<br>do 72:00 godz.                                                            |
|  <b>GRIL</b>                                    | 1-2                                  | WYSOKI<br>10:00 min.                           | Tak                     | Niski – Średni – Wysoki<br>30 sek. do 20 min.                                                |
|  <b>PIECZENIE<br/>OD SPODU</b>                  | 7-8                                  | 205 °C<br>18:00 min.                           | Tak                     | 50 °C to 250 °C<br>do 72:00 godz.                                                            |
|  <b>FRYTKOWNICA<br/>NA GORĄCE<br/>POWIETRZE</b> | 3                                    | 205 °C<br>18:00 min.                           | Tak                     | 100 °C to 250 °C<br>od 1 min. do 1 godz.                                                     |
|  <b>PIZZA</b>                                   | 7                                    | 205 °C<br>16:00 min.                           | Tak                     | 100 °C to 250 °C<br>do 8:00 godz.                                                            |
|  <b>WYRASTANIE</b>                             | 7                                    | 29 °C<br>1:00 godz.                            | Tak                     | 27 °C to 38 °C<br>od 1 min.<br>do 72:00 godz.                                                |
|  <b>PODGRZEWANIE</b>                          | Inne                                 | 165 °C<br>15:00 min.                           | Nie                     | 70 °C to 250 °C<br>do 8:00 godz.                                                             |
|  <b>UTRZYMANIE<br/>W CIEPLE</b>               | Inne                                 | 70 °C<br>1:00 godz.                            | Nie                     | 45 °C to 120 °C<br>od 1 min.<br>do 72:00 godz.                                               |
|  <b>SUSZENIE</b>                              | 3                                    | 52 °C<br>12:00 godz.                           | Nie                     | 30 °C to 80 °C<br>od 1 min.<br>do 72:00 godz.                                                |
|  <b>POWOLNE<br/>GOTOWANIE</b>                 | 8                                    | Niski<br>8:00 godz.                            | Nie                     | Niski – Tylko wysoki<br>(70 °C to 200 °C)<br>Niski = 4:00 do 72:00<br>Wysoki = 2:00 do 12:00 |

## OBSŁUGA PIEKARNIKA

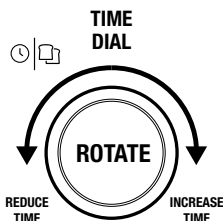
1. Włóż ruszt w żądane miejsce. Pozycje rusztów są wygodnie wydrukowane po prawej stronie szyby drzwi piekarnika. Dostępne są cztery pozycje rowków. Ruszt może być włożony zarówno do góry, jak i do dołu, aby zapewnić dwie pozycje rusztu dla każdego rowka.



2. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli żądane ustawienie.
3. Wyświetlacz wskazuje ustawioną temperaturę gotowania dla wybranego trybu. Obróć pokrętkę temperatury  w lewo, aby zmniejszyć temperaturę lub w prawo, aby ją zwiększyć.



4. Wyświetlacz wskazuje ustawiony czas gotowania dla wybranego trybu. Obróć pokrętkę czasu  w lewo, aby zmniejszyć czas gotowania lub w prawo, aby go zwiększyć.



5. W przypadku ustawień bez cyklu nagrzewania (Opiekanie, Bajgiel, Racuchy, Grill, Wyrastanie, Odgrzewanie, Podgrzewanie, Suszenie, Wolne gotowanie) umieść jedzenie bezpośrednio na kratce lub na dołączonym koszu do smażenia bez tłuszczu, patelni do pizzy, ruszcie do grillowania i/lub patelni do pieczenia. Upewnij się, że jedzenie jest wysłodkowane w piekarniku, aby zapewnić najbardziej równomierne pieczenie.
6. Zamknij drzwi piekarnika.
7. Naciśnij przycisk start/stop . Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
8. Zostanie wyświetlony zegar i rozpocznie się odliczanie. Temperaturę i czas gotowania można regulować w trakcie cyklu gotowania.
9. W przypadku ustawień obejmujących cykl wstępnego nagrzewania (pieczenie, pieczenie od spodu, air fry, pieczenie mięsa, pizza) naciśnij przycisk start/stop  przed włożeniem potrawy do piekarnika. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat "PREHEATING" (NAGRZEWANIE) podczas nagrzewania piekarnika.

- a) Gdy piekarnik będzie gotowy do użycia, komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE) zniknie, włączy się alarm piekarnika, a zegar zacznie odliczać czas. Umieść żywność bezpośrednio na ruszcie lub na dołączonym koszu do smażenia bez tłuszczu, patelni do pizzy, ruszcie do grillowania i/lub brytfance. Upewnij się, że jedzenie jest wyśrodkowane w piekarniku, aby zapewnić najbardziej równomierne pieczenie.
  - b) Zamknij drzwi piekarnika.
  - c) Zegar będzie kontynuował odliczanie. Temperaturę i czas gotowania można regulować w trakcie cyklu gotowania.
10. Po zakończeniu cyklu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na niebiesko.



## UWAGA

Przyprowadzenie można w dowolnej chwili przerwać przez wciśnięcie przycisku  (Start/Cancel). Przerwiesz w ten sposób cykl i regulator podświetli się na niebiesko.



## UWAGA

Wciśnij przycisk funkcji gorącego powietrza  i wybierz pożądaną funkcję gorącego powietrza: bez gorącego powietrza, gorące powietrze i super gorące powietrze. Funkcja gorącego powietrza i super gorącego powietrza mogą zmienić ustawioną temperaturę, aby zrekompensować szybszy obieg powietrza. Dzięki funkcji super gorącego powietrza potrawy będą bardziej chrupiące.

## WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika umożliwi on wybórżądanego języka.

Obróć pokrętkę temperatury  lub czasu  (w prawo lub w lewo), aby wybrać żądany język, a następnie naciśnij przycisk start/stop , aby potwierdzić wybór. Jeśli żądany język nie zostanie potwierdzony w ciągu 5 minut, piekarnik automatycznie zapisze domyślny język.

W przypadku konieczności zmiany wybranego języka należy przytrzymać przycisk konwencji  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu LCD zostanie wyświetlony wybór języków. Obróć pokrętkę temperatury  lub czasu  (w prawo lub w lewo), aby wybrać żądany język, a następnie naciśnij przycisk start/stop , aby potwierdzić wybór. Jeśli żądany język nie zostanie potwierdzony w ciągu 5 minut, piekarnik automatycznie powróci do poprzednio zapisanego języka.

Ikona znacznika wyboru  wskazuje wybrany język.

## CZUJNIK DRZWI

Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, minutnik zatrzyma się i włączy się kontrolka.

Po zamknięciu drzwi, zegar wznowi odliczanie, a kontrolka pozostanie włączona przez 30 sekund przed wyłączeniem. Jeżeli podczas gotowania drzwi będą otwarte dłużej niż 10 minut, grzałki wyłączą się.

## AUTOMATYCZNE WYSUNIĘCIE RUSZTU

Ruszt umieszczony w pozycji 3 lub 4 automatycznie wysunie się do połowy z piekarnika po otwarciu drzwi, co umożliwi łatwe wyjęcie potrawy.

Gdy ruszt jest w tej pozycji, należy zawsze powoli otwierać drzwi, aby zapobiec zbyt szybkiemu wysunięciu rusztu.

## GŁOŚNOŚĆ

Naciśnij i przytrzymaj zamrożony przycisk  przez 3 sekundy, aby aktywować wybór głośności. Za pomocą dowolnego pokrętki ustaw głośność sygnału dźwiękowego piekarnika na niską lub wysoką. Aby potwierdzić wybór, naciśnij przycisk start/stop .

## PRZYPOMNIENIE O OBRACANIU

Podczas gotowania potraw na kilku rusztach jednocześnie należy użyć funkcji przypomnienia o obrocie , aby przypomnieć o zmianie pozycji potrawy w piekarniku w celu uzyskania najbardziej równomiernych i spójnych rezultatów. Przypomnienie o obracaniu jest dostępne dla następujących funkcji: Pieczenie, Pieczenie od spodu, Pieczenie, Podgrzewanie, Wyrastanie, Pizza, Smażenie bez tłuszczu, Odgrzewanie i Suszenie.

1. Obracaj pokrętle potwierdzającym  $\equiv$ , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli żądaną funkcję.
2. Naciśnij pokrętkę potwierdzenia  $\equiv$ , „ $\Rightarrow$ ” wyświetli się na wyświetlaczu LCD.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami wybranej funkcji i rozpocznij gotowanie.
4. Gdy nadejdzie czas na zmianę pozycji rusztu, rozlegnie się alarm przypomnienia o obróceniu, a na wyświetlaczu zacznie migać „ $\Rightarrow$ ”. Alarm przypomnienia o obracaniu będzie odtwarzany co 30 sekund do momentu otwarcia drzwi lub naciśnięcia pokrętki potwierdzenia  $\equiv$  w celu wyłączenia tej funkcji.



## UWAGA

Podczas gotowania potraw na blachach do pieczenia lub innych naczyniach do gotowania na kilku rusztach zaleca się pozostawienie wystarczającej ilości miejsca między rusztami i unikanie korzystania z pozycji górnego rusztu ze względu na bliskość elementów grzejnych.

W większości przypadków najlepsze wyniki dadzą pozycje 3 i 7 lub 4 i 8. W przypadku korzystania z koszy do smażenia bez tłuszczu/ suszenia nie ma potrzeby pozostawiania odstępu pomiędzy rusztami.

## A BIT MORE™

Użyj A BIT MORE™ po zakończeniu gotowania, a jedzenie nie jest całkowicie ugotowane lub wystarczająco gorące.

Na przykład: Funkcja bajgla

1. Obracaj pokrętle potwierdzającym  $\equiv$ , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję bajgla.
2. Dostosuj stopień opiekania.
3. Wybierz liczbę połówek bajgla.
4. Naciśnij przycisk start/stop  $\bullet \mid \odot$ , aby rozpocząć proces opiekania bajgla.
5. Jeśli po zakończeniu procesu opiekania uważasz, że potrawa wymaga dodatkowego czasu gotowania; zamknij drzwiczki piekarnika i naciśnij przycisk A BIT MORE™, aby wydłużyć czas gotowania. Zegar zacznie odliczać czas.



## UWAGA

Funkcja A BIT MORE™ nie zostanie aktywowana, jeżeli nie była wcześniej wykonywana żadna funkcja gotowania.

## PHASE COOK

Użyj przycisku  PHASE COOK, aby zaprogramować 2 następujące po sobie funkcje gotowania. Funkcje dostępne dla Phase Cook to BROIL (PIECZENIE NA RUSZCIE), BAKE (PIECZENIE), ROAST (OPIEKANIE), WARM (PODGRZEWANIE) i PIZZA (PIZZA).

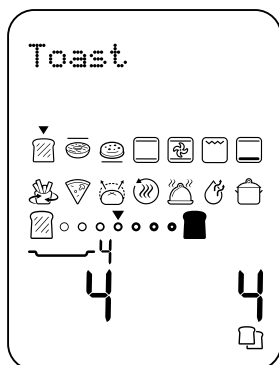
1. Naciśnij przycisk PHASE COOK. Na ekranie LCD pojawi się „PHASE COOK” wraz z dostępnymi funkcjami.
2. Nad cyfrą „1” będzie migać strzałka wskazując, że programujesz pierwszą fazę gotowania.
  - a) Obracaj pokrętkę  $\equiv \Rightarrow$  Function/ Confirm (Funkcja/ Potwierdzenie), aż wskaźnik na ekranie LCD wskaże żądaną funkcję.
  - b) Obracaj pokrętkę  $\bullet \mid \boxtimes$  Temperature (Temperatura), aby dostosować temperaturę gotowania. Obracaj pokrętkę  $\odot \mid \square$  Time (Czas), aby dostosować czas gotowania.
  - c) Naciśnij pokrętkę  $\equiv \Rightarrow$  Function/ Confirm (Funkcja/ Potwierdzenie) lub  $\bullet \mid \odot$  Start/ Stop, aby potwierdzić pierwszą fazę gotowania.
3. Strzałka nad cyfrą „2” zacznie migać, wskazując, że programujesz drugą fazę gotowania.
  - a) Obróć pokrętkę  $\equiv \Rightarrow$  Funkcja/Potwierdzenie, aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD osiągnie żądaną funkcję.
  - b) Obróć pokrętkę  $\bullet \mid \boxtimes$  temperatury, aby ADJUST (DOSTOSOWAĆ) temperaturę gotowania. Obróć pokrętkę  $\odot \mid \square$  aby ADJUST (DOSTOSOWAĆ) czas gotowania.
  - c) Naciśnij pokrętkę  $\equiv \Rightarrow$  Funkcja/Potwierdzenie, aby potwierdzić drugą fazę gotowania.
4. Naciśnij przycisk  $\bullet \mid \odot$  Start | Stop, aby uruchomić pierwszą funkcję. Podświetlenie przycisku zaświeci się na czerwono, zabrzmi alert piekarnika, a ekran LCD podświetli się na pomarańczowo. Funkcje dla obu faz wyświetlą się na ekranie LCD ze strzałką obok pierwszej fazy.
5. Gdy pierwsza faza gotowania się zakończy, automatycznie rozpocznie się faza druga. Na końcu drugiej fazy gotowania zabrzmi alert piekarnika. Podświetlenie przycisku  $\bullet \mid \odot$  Start | Stop zgaśnie, a ekran LCD podświetli się na biało.

## USTAWIONE FUNKCJE:

### FUNKCJA OPIEKANIA

Funkcja opiekania, przyrumienia i nadaje chrupkość pieczywa, jednocześnie utrzymując jego miękkość i wilgotność w środku. Funkcja ta idealnie sprawdza się również w przypadku muffinów i mrożonych gofrów.

1. Włóż ruszt do pozycji 4.
2. Aby uzyskać optymalne rezultaty opiekania, umieść kromki chleba jak najbliżej środka rusztu.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję opiekania . Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawiony stopień opiekania na „4”, a wstępnie ustawioną liczbę plasterków na „4”.



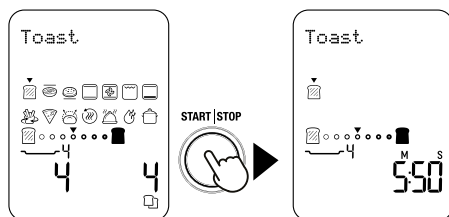
5. Stopień opiekania i liczbę plasterków można regulować przed lub w trakcie opiekania.
  - a) Stopień opiekania jest wskazywany przez rząd kółek w górnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę temperatury  w lewo, aby zmniejszyć stopień opiekania, lub w prawo, aby je zwiększyć. Trójkąt nad okręgami przesunie się zgodnie z wybranym ustawieniem.

## JAKO OGÓLNA WSKAZÓWKA:

| Pożądaný kolor opiekania | Ustawienie |
|--------------------------|------------|
| <b>Kontrolka</b>         | 1 lub 2    |
| <b>Średni</b>            | 3, 4 lub 5 |
| <b>Ciemny</b>            | 6 lub 7    |

Liczba plasterków jest wyświetlana w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu  w lewo, aby zmniejszyć liczbę plasterków lub w prawo, aby ją zwiększyć. Liczba plasterków waha się od „1” do „9”.

6. Naciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić funkcję opiekania. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i automatycznie rozpocznie się odliczanie. Czas można regulować podczas cyklu opiekania, obracając pokrętkę czasu . Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .



8. Po zakończeniu cyklu opiekania rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na białe.



### UWAGA

Czas gotowania zależy od wielu czynników, w tym od temperatury w piekarniku, dlatego może się różnić, nawet przy tych samych ustawieniach koloru i plasterków. Ma to na celu osiągnięcie spójnych wyników.

## FUNKCJA BAJGLI

Funkcja bajgli powoduje chrupiące wnętrze pokrojonego bajgla i lekkie przypiekanie jego zewnętrznej strony. Funkcja ta jest również idealna do opiekania racuchów lub grubych kromek specjalnego pieczywa, które wymagają opiekania jednej strony bardziej niż drugiej.

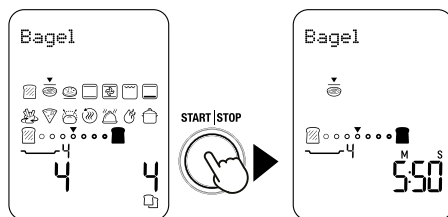
1. Włóż ruszt do pozycji 4.
2. Ułóż połówki bajgla rozciętą stroną do góry jak najbliższej środka rusztu, aby uzyskać optymalne rezultaty opiekania.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli bajgla . Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawiony stopień opiekania na „4”, a wstępnie ustawioną liczbę połówek bajgla na „4”.



5. Stopień opiekania i liczbę połówek bajgla można regulować przed lub w trakcie opiekania.
  - a) Stopień opiekania jest wskazywany przez rząd kółek w górnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę temperatury  w lewo, aby zmniejszyć stopień opiekania, lub w prawo, aby je zwiększyć. Trójkąt nad okręgami przesunie się, wskazując wybrane ustawienie.

Liczba połówek bajgla jest wyświetlana w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu  w lewo, aby zmniejszyć liczbę połówek bajgli lub w prawo, aby ją zwiększyć. Liczba połówek bajgla waha się od „1” do „10”.

6. Naciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić funkcję bajgli. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i automatycznie rozpocznie się odliczanie. Czas można regulować podczas cyklu bajgli, obracając pokrętkę czasu . Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .



8. Po zakończeniu cyklu bajgla rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.



## UWAGA

Wnętrze (przecięta strona) bajgla musi być zawsze skierowane do góry, w stronę górnych elementów grzejnych. Dzięki temu przekrojona strona stanie się chrupiąca, a skórka będzie tylko lekko przypieczona.

Jeśli chcesz, aby połówki bajgla były jednakowo chrupiące zarówno na górze, jak i na dole, zalecamy użycie funkcji opiekania, aby opiekać pokrojone bajgle.

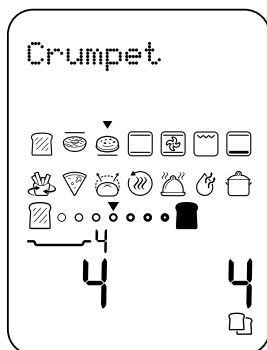
### Pożądany kolor opiekania      Ustawienie

|           |            |
|-----------|------------|
| Kontrolka | 1 lub 2    |
| Średni    | 3, 4 lub 5 |
| Ciemny    | 6 lub 7    |

## FUNKCJA RACUCHÓW

Funkcja Racuchów (opiekanie z jednej strony), kieruje więcej ciepła na górne elementy, dzięki czemu jedna strona jest bardziej rumiana i chrupiąca niż druga. Górna część racucha może być skierowana w górę lub w dół, w zależności od tego, która strona ma być bardziej chrupiąca.

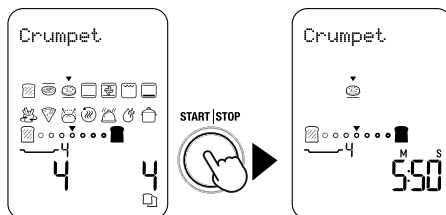
1. Włóż ruszt, szprychami skierowanymi do góry, do pozycji rusztu 3.
2. Jeśli opiekasz 1–3 racuchy, połóż je na środku kratki. W przypadku opiekania 4–6 racuchów należy je równomiernie rozmieścić: 2–3 racuchy z przodu rusztu i 2–3 racuchy z tyłu kratki.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętle funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję racuchów . Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawiony stopień opiekania na „4”, a wstępnie ustawioną liczbę racuchów na „4”.



5. Stopień opiekania i liczbę racuchów można regulować przed lub w trakcie opiekania.
  - a) Stopień opiekania jest wskazywany przez rząd kółek w górnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę temperatury  w lewo, aby zmniejszyć stopień opiekania, lub w prawo, aby je zwiększyć. Trójkąt nad okręgami przesunie się, wskazując wybrane ustawienie.

- b) Liczba połówek racuchów jest wyświetlana w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu  w lewo, aby zmniejszyć liczbę połówek racuchów lub w prawo, aby ją zwiększyć. Liczba połówek racuchów waha się od „1” do „9”.

6. Naciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić funkcję racuchów. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i automatycznie rozpocznie się odliczanie. Czas można regulować podczas cyklu opiekania racuchów, obracając pokrętkę czasu . Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .



8. Po zakończeniu cyklu rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.



### UWAGA

Zaleca się umieszczenie dolnej części racucha skierowanej do góry, w kierunku górnych elementów grzewczych. Dzięki temu spód ciasta będzie chrupiący, a góra będzie tylko lekko przypieczona. Jeśli chcesz, aby Twoje racuchy były równie chrupiące zarówno na górze, jak i na dole, zalecamy użycie funkcji TOAST (OPIEKANIA).

## JAKO OGÓLNA WSKAZÓWKA:

| Pożądaný kolor opiekania | Ustawienie |
|--------------------------|------------|
| Kontrolka                | 1 lub 2    |
| Średni                   | 3, 4, or 5 |
| Ciemny                   | 6 lub 7    |

## FUNKCJA PIECZENIA

Funkcja pieczenia równomiernie gotuje potrawę. Funkcja ta jest idealna do pieczenia ciast, muffinów, brownie i ciastek. Funkcja PIECZENIA idealnie nadaje się również do gotowania paczkowanych mrożonych posiłków, takich jak lasagne i placki ziemniaczane.

1. Włóż ruszt do pozycji 6. 3. Należy pamiętać, że niektóre wypieki, takie jak brownies lub ciastka, mogą być bardziej odpowiednie dla rusztu w pozycji 5.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję pieczenia . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „165 °C” i ustawiony czas na „30:00 MIN./SEK.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .
4. Temperaturę pieczenia, czas i konwekcję można regulować przed lub w trakcie cyklu pieczenia.
  - a) Temperatura pieczenia jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę pieczenia w zakresie od 50°C do maksymalnie 250°C.
  - b) Obróć pokrętkę czasu , aby wybrać czas gotowania. Maksymalny czas gotowania można ustawić w następujący sposób:

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | do 4 godzin  |
| 150 °C - 200 °C | do 8 godzin  |
| 100 °C - 150 °C | do 12 godzin |
| <100 °C         | do 72 godzin |

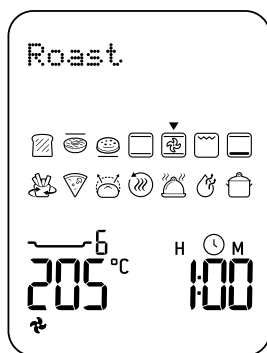
5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję pieczenia. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
6. Gdy piekarnik zakończy nagrzewanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i będzie można włożyć jedzenie do piekarnika.
7. Umieść potrawę, ułożoną na dołączonej brytfance lub innym naczyniu żaroodpornym, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy. Zamknij drzwi piekarnika.

8. Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu pieczenia, obracając odpowiednie pokrętło temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
9. Po zakończeniu cyklu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.

## FUNKCJA PIECZENIA MIĘSA

Funkcja PIECZENIA MIĘSA jest idealna do pieczenia różnorodnych mięs i drobiu. Jedzenie będzie delikatne i soczyste w środku oraz perfekcyjnie upieczone na zewnątrz.

1. Włóż ruszt do pozycji 6.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję pieczenia mięsa . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „205 °C” i ustawiony czas na „1:00 GODZ./MIN.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



4. Temperaturę, czas i konwekcję pieczenia można regulować przed lub w trakcie cyklu pieczenia.
  - a) Temperatura pieczenia mięsa wyświetlana jest na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę pieczenia mięsa w zakresie od 50°C do maksymalnie 250°C.



- b) Obróć pokrętkę czasu , aby wybrać czas gotowania. Maksymalny czas gotowania można ustawić w następujący sposób:

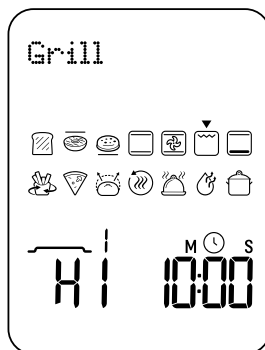
|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | do 4 godzin  |
| 150 °C - 200 °C | do 8 godzin  |
| 100 °C - 150 °C | do 12 godzin |
| <100 °C         | do 72 godzin |

- Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję pieczenia. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
- Gdy piekarnik zakończy nagrzewanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i będzie można włożyć jedzenie do piekarnika.
- Umieść potrawę, ułożoną na dołączonej brytfance lub innym naczyniu żaroodpornym, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy. Zamknij drzwi piekarnika.
- Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu pieczenia mięsa, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
- Po zakończeniu cyklu pieczenia mięsa rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na białą.

## FUNKCJA GRILLOWANIA

Funkcja grillowania jest idealna do przyrządzania kanapek, cienkich kawałków mięsa, drobiu i ryb, kielbasek i warzyw. Grillowanie można wykorzystać także do przyrumienienia wierzchu zapiekane i deserów.

- Włóż ruszt do pozycji 1 lub 2.
- Włóż dołączony ruszt do grillowania do brytfanny. Umieść żywność na zmontowanym ruszcie do grillowania lub w naczyniu żaroodpornym, a następnie umieść ją na środku rusztu tak, aby powietrze przepływało po bokach potrawy.
- Zamknij drzwi piekarnika.
- Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję grillowania . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawiony poziom mocy na „HIGH” (WYSOKI) i ustawiony czas na „10:00 MIN./SEK.”.



- Poziom mocy i czas grillowania można regulować przed cyklem grillowania lub w jego trakcie.
  - Poziom mocy grillowania jest wyświetlany jako góra wartości na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić grillowanie na jednym z trzech poziomów mocy: „WYSOKI”, „ŚREDNI” i „NISKI”.
  - Czas grillowania jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas do 20 minut.
- Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję grillowania. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.

7. Zostanie wyświetlony zegar i automatycznie rozpocznie się odliczanie. Poziom mocy i czas można regulować podczas cyklu grillowania, obracając odpowiednie pokrętko temperatury  i czasu . Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
8. Po zakończeniu cyklu grillowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.

## FUNKCJA PIECZENIA OD SPODU

Funkcja Pieczenie od spodu emituje ciepło od dołu, co zapewnia, że spód jest upieczony. Funkcja ta jest idealna do pieczenia ciasteczek, ciastek lub ciast, aby uzyskać chrupiącą teksturę. Funkcja pieczenia od spodu jest również idealna do pieczenia chleba.

1. Włóż ruszt do pozycji 6.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję pieczenia od spodu . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „205°C” i ustawiony czas na „1:00 GODZ.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



4. Temperaturę pieczenia, czas i konwekcję można regulować przed lub w trakcie cyklu pieczenia.
  - a) Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę pieczenia w zakresie od 50°C do maksymalnie 250°C.
  - b) Obróć pokrętkę czasu , aby wybrać czas gotowania. Maksymalny czas gotowania można ustawić w następujący sposób:

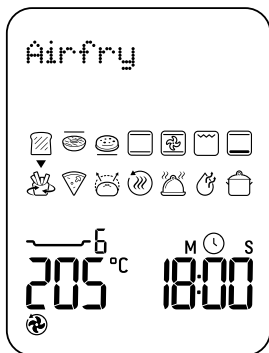
|                 |              |
|-----------------|--------------|
| >200 °C         | do 4 godzin  |
| 150 °C - 200 °C | do 8 godzin  |
| 100 °C - 150 °C | do 12 godzin |
| <100 °C         | do 72 godzin |

5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję PIECZENIA OD SPODU. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się migający komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
6. Gdy piekarnik zakończy nagrzewanie, można włożyć potrawę do piekarnika.
7. Umieść potrawę, ułożoną na dołączonej brytfance lub innym naczyniu żaroodpornym, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy. Zamknij drzwi piekarnika.
8. Po NAGRZEWANIU, zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu pieczenia, obracając odpowiednie pokrętko temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
9. Po zakończeniu cyklu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.

## FUNKCJA AIR FRY (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU)

Funkcja smażenia bez tłuszczu łączy w sobie intensywne ciepło i maksymalny przepływ powietrza, dzięki czemu potrawy są chrupiące i brązowe.

1. Upewnij się, że ruszt w pozycji 3 lub innej pozycji kosza do smażenia bez tłuszczu/suszenia na jest pusty.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętle funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję Airfry (Smażenie bez tłuszczu) . Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawioną temperaturę na „205 °C” i ustawiony czas na „18:00 MIN./SEK.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie superkonwekcji .



4. Ustawienia temperatury i czasu smażenia bez tłuszczu można regulować przed cyklem lub w jego trakcie.
  - a) Temperatura smażenia w trybie Air Fry jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę smażenia bez tłuszczu w zakresie od 150°C do maksymalnie 250°C.
  - b) Czas smażenia w trybie Air Fry jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas do 1 godziny.
5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję Air Fry. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się migający komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).

6. Gdy piekarnik zakończy nagrzewanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i będzie można włożyć jedzenie do piekarnika.
7. Rozłóż równomiernie żywność w dołączonym koszu do smażenia bez tłuszczu/suszenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, układaj jedzenie w jednej warstwie, pozostawiając odstępy między kawałkami. Włóż kosz do smażenia bez tłuszczu/suszenia do pozycji rusztu. Zamknij drzwi piekarnika.
8. Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu smażenia bez tłuszczu, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
9. Po zakończeniu cyklu smażenia bez tłuszczu rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.



### WAŻNE

Podczas gotowania tłustych potraw (np. skrzydełek z kurczaka) należy używać brytfanny zamiast kosza do smażenia bez tłuszczu/suszenia, aby zapobiec kapaniu oleju. Usuń nadmiar oleju pomiędzy partiami.



### UWAGA

W piekarniku można zmieścić łącznie 4 kosze do smażenia bez tłuszczu/suszenia. Więcej informacji na temat zakupu dodatkowych koszy do smażenia bez tłuszczu/suszenia można znaleźć na stronie [www.sage.com](http://www.sage.com).

## FUNKCJA PIZZY

Funkcja pizzy topi i przyrumienia ser oraz dodatki, jednocześnie nadając chrupkości skórce pizzy.

1. Włóż ruszt do pozycji 7.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkę potwierdzającą , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję pizzy . Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawioną temperaturę pizzy na „205 °C” i ustawiony czas na „16:00 MIN./SEK”. Wyświetlone zostaną również zaprogramowane ustawienia konwekcji  i zamrażania .



4. Temperaturę pizzy, czas, konwekcję i ustawienia zamrażania można regulować przed lub w trakcie cyklu.
  - a) Temperatura pizzy  jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę od minimalnej 150°C do maksymalnej 250°C.
  - b) Obróć pokrętkę czasu , aby wybrać czas gotowania. Maksymalny czas gotowania można ustawić w następujący sposób:

150 °C - 250 °C                      do 1:00 GODZ.

5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję pizzy. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
6. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Umieść potrawę, umieszczoną na dołączonej patelni do pizzy, jeśli jej używasz, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy. Zamknij drzwi piekarnika.
8. Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu pizzy, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
9. Po zakończeniu cyklu pizzy rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.



## UWAGA

Jeśli używasz dołączonej patelni do pizzy, włóż ją do piekarnika podczas cyklu nagrzewania, aby uzyskać najlepszy efekt. Ostrożnie połóż pizzę na rozgrzanej patelni.

## UWAGA DOTYCZĄCA KAMIENI DO PIZZY

W przypadku używania kamienia do pizzy konieczne jest wstępne podgrzanie kamienia bez pizzy, aby uzyskać optymalne rezultaty.

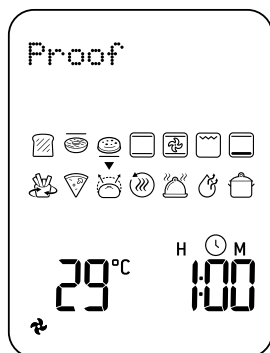
1. Włóż ruszt do pozycji 7.
2. Umieść kamień do pizzy na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron kamienia.
3. Zamknij drzwi.
4. Obracaj pokrętkę potwierdzającą , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję pizzy. Wyświetlacz LCD wskazuje wstępnie ustawioną temperaturę pizzy na „205 °C” i ustawiony czas na „16:00 MIN./SEK”. Wyświetlone zostaną również zaprogramowane ustawienia konwekcji  i zamrażania .
5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję pizzy. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
6. Gdy piekarnik zakończy nagrzewanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie.
8. Po zakończeniu cyklu rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biał.
9. Otwórz drzwi piekarnika i ostrożnie połóż pizzę na rozgrzanym kamieniu.
10. Wybierz żądaną temperaturę pizzy, czas, konwekcję i ustawienia świeże/mrożone, a następnie naciśnij przycisk start/stop  aby ponownie uruchomić cykl pizzy.

## FUNKCJA WYRASTANIA

Funkcja wyrastania została zaprojektowana do precyzyjnego utrzymywania niskich temperatur, zapewniając idealne środowisko do garowania chleba, bułek, pizzy i innych ciast.

1. Włóż ruszt do pozycji 8.
2. Włóż ciasto do naczynia żaroodpornego, przykryj i ułóż na środku rusztu.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję wyrastania . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „29 °C” i ustawiony czas na „1:00 GODZ./MIN.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



5. Temperaturę wyrastania, czas i konwekcję można regulować przed lub w trakcie cyklu wyrastania.
  - a) Temperatura wyrastania jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę wyrastania w zakresie od 27°C do maksymalnie 38°C.

b) Czas wyrastania jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas do 24:00 GODZ./MIN.

6. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję wyrastania. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i rozpocznie się odliczanie. Temperaturę  i czas można regulować podczas cyklu wyrastania, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
8. Po zakończeniu cyklu wyrastania rozlegnie się sygnał dźwiękowy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biał.

## FUNKCJA ODGRZEWANIA

Funkcja odgrzewania jest idealna do delikatnego podgrzewania resztek bez ich brązowienia i suszenia.

1. Ustaw ruszt w pozycji, która najlepiej odpowiada rodzajowi odgrzewanej potrawy.
2. Umieść potrawę, ułożoną na dołączonej brytfance, patelni do pizzy lub innym naczyniu żaroodpornym, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję ODGRZEWANIA. Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „165 °C” i ustawiony czas na „15:00 MIN./SEK.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .

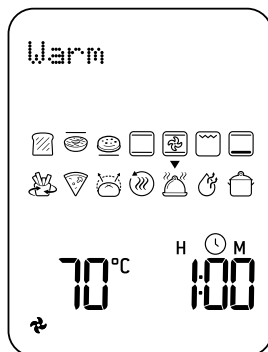


5. Temperaturę odgrzewania, czas, konwekcję i ustawienia zamrażania można regulować przed lub w trakcie cyklu.
  - a) Temperatura odgrzewania jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę w zakresie od 70°C do maksymalnie 250°C.
  - b) Czas odgrzewania jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas do 2 godzin dla temperatur od 70 °C do 250 °C.
6. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję odgrzewania. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i rozpocznie się odliczanie. Temperaturę  i czas można regulować podczas cyklu odgrzewania, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
8. Po zakończeniu cyklu podgrzewania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.

## FUNKCJA PODGRZEWANIA

Funkcja podgrzewania utrzymuje gorącą żywność w zalecanej temperaturze, aby zapobiec rozwojowi bakterii, czyli 70°C lub wyższej.

1. Ustaw ruszt w pozycji, która najlepiej odpowiada rodzajowi potrawy utrzymywanej w cieple.
2. Umieść potrawę, ułożoną na dołączonej brytfance, patelni do pizzy lub innym naczyniu żaroodpornym, na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy.
3. Zamknij drzwi piekarnika.
4. Obracaj pokrętkę funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję Podgrzewania . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę na „70 °C” i ustawiony czas na „1:00 GODZ./MIN.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



5. Ustawienia temperatury, czasu i konwekcji można regulować przed lub w trakcie cyklu podgrzewania.
  - a) Temperatura podgrzewania jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić temperaturę w zakresie od 45°C do maksymalnie 250°C.
  - b) Obróć pokrętkę czasu , aby wybrać czas gotowania. Maksymalny czas gotowania można ustawić w następujący sposób:

Maksymalna temperatura wynosi 150°C

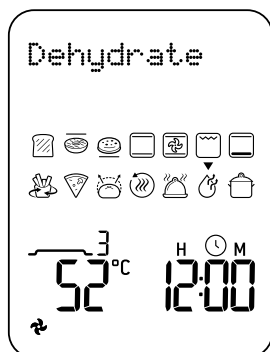
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 100 °C - 150 °C | Bis zu 12 Std. |
| <100 °C         | Bis zu 72 Std. |

6. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję podgrzewania. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
7. Zostanie wyświetlony zegar i automatycznie rozpocznie się odliczanie. Temperaturę  i czas można regulować podczas cyklu podgrzewania, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
8. Po zakończeniu cyklu podgrzewania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na biało.

## FUNKCJA SUSZENIA

Funkcja SZUSZENIA łączy niskie i stabilne ciepło z maksymalnym przepływem powietrza, aby równomiernie wysuszyć żywność bez gotowania lub przegrzania.

1. Rozłóż równomiernie żywność w dołączonym koszu do smażenia bez tłuszczu/suszenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, układaj jedzenie w jednej warstwie, pozostawiając odstępy między kawałkami. Włóż kosz do smażenia bez tłuszczu/suszenia na pozycję rusztu 3.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkiem funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję Suszenia . Wyświetlacz LCD wskazuje ustawioną temperaturę suszenia na „50°C” i ustawiony czas na „12:00 GODZ./MIN.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



4. Temperaturę, czas i konwekcję suszenia można regulować przed cyklem suszenia lub w jego trakcie.
  - a) Temperatura suszenia jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę suszenia w zakresie od „30°C do maksymalnie 80°C”.
  - b) Czas jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas do 72 godzin.
5. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję suszenia. Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo.
6. Zostanie wyświetlony zegar i rozpocznie się odliczanie. Temperaturę  i czas można regulować podczas cyklu suszenia, obracając

odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .

7. Po zakończeniu cyklu suszenia rozlegnie się sygnał ostrzegawczy piekarnika. Podświetlenie przycisku start/stop  zgaśnie, a wyświetlacz LCD podświetli się na białą.



## PORADY

- Podczas suszenia żywności o mocnym kolorze należy położyć papier do pieczenia na koszu do smażenia bez tłuszczu/suszenia, aby zapobiec paleniu.
- Podczas suszenia potraw, które mogą kapać, takich jak marynowane suszone mięso, użyj dołączonej brytfanny, aby zebrać kapiący płyn. Włóż ruszt na pozycję 8 i wyśrodkuj brytfannę na ruszcie.

## FUNKCJA GOTOWANIA NA

### WOLNYM OGNIU

Funkcja gotowania na wolnym ogniu zawiera profile gotowania zaprojektowane z myślą o długim czasie gotowania w niskich temperaturach.

1. Włóż ruszt do pozycji 8.
2. Zamknij drzwi piekarnika.
3. Obracaj pokrętkiem funkcji/potwierdzenia , aż wskaźnik na wyświetlaczu LCD wyświetli funkcję Slow cook (gotowanie na wolnym ogniu) . Wyświetlacz LCD wskazuje zaprogramowane ustawienie na „LOW” (NISKI) i czas na „8:00 GODZ./MIN.”. Wyświetlone zostanie również zaprogramowane ustawienie konwekcji .



4. Temperaturę i czas gotowania na wolnym ogniu można regulować przed cyklem lub w jego trakcie.
  - a) temperatura jest wyświetlana jako górna wartość na wyświetlaczu LCD. Obróć pokrętkę temperatury , aby ustawić powolne gotowanie w jednej z dwóch wstępnie ustawionych temperatur: „LOW” (NISKA) lub „HIGH” (WYSOKA).
  - b) Czas jest wyświetlany w dolnej części wyświetlacza LCD. Obróć pokrętkę czasu , aby ustawić czas w zakresie od 4 do 72 godzin dla „LOW” (NISKA) i od 2 do 12 godzin w przypadku ustawienia „HIGH” (WYSOKI).
5. Umieść żywność pod przykryciem naczynia żaroodpornego na środku rusztu, tak aby powietrze przepływało ze wszystkich stron potrawy. Zamknij drzwi piekarnika.
6. Naciśnij przycisk start/stop , aby włączyć funkcję Slow Cook (gotowanie na wolnym ogniu). Podświetlenie przycisków będzie czerwone, rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy piekarnika, a wyświetlacz LCD zaświeci się na pomarańczowo. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „PREHEATING” (NAGRZEWANIE).
7. Po włączeniu się ostrzeżenia PREHEATING (NAGRZEWANIE), zegar automatycznie rozpocznie odliczanie. Temperaturę  i czas  można regulować podczas cyklu, obracając odpowiednie pokrętkę temperatury i czasu. Cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .
8. Po zakończeniu cyklu gotowania na wolnym ogniu, piekarnik automatycznie przełączy się w funkcję podgrzewania. Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „Warm” (Podgrzewanie), a czas podtrzymywania temperatury „2:00 GODZ./MIN.” będzie automatycznie odliczany. Cykl utrzymywania ciepła można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk start/stop .



## UWAGA

Podczas wkładania lub wyjmowania naczyń z piekarnika nie należy wyciągać rusztu dalej niż do połowy.

Nie pozwól, aby ciężkie naczynia spoczywały na szybie, gdy drzwi są otwarte.



## PORADY

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA WOLNYM OGNIU

1. Upewnij się, że naczynia kuchenne są odporne na działanie piekarnika i nie przekraczają 13 funtów, gdy są puste.
2. Napełnij naczynia do minimum  $\frac{1}{2}$  i maksimum  $\frac{3}{4}$ , aby uniknąć przegotowania lub niedogotowania. Aby zapobiec rozlaniu, nie napełniaj naczyń do więcej niż  $\frac{3}{4}$  ich objętości.
3. Zawsze gotuj powoli, pod przykryciem, aby zapobiec wyschnięciu potrawy. Przykryj naczynie warstwą folii aluminiowej przed przykryciem pokrywką, aby zatrzymać jeszcze więcej wilgoci.
4. Należy przestrzegać temperatur i czasów gotowania określonych w tradycyjnych przepisach na powolne gotowanie. Jedna godzina w trybie „HIGH” odpowiada około półtorej do dwóch godzin w trybie „LOW”.
5. Gotowanie zimnej żywności będzie trwało dłużej niż żywności, która została wstępnie obsmażona lub podgrzana, więc odpowiednio dostosuj czas gotowania. Nie wolno gotować mrożonek na wolnym ogniu.
6. Duże kawałki mięsa przekrój na pół, aby ciepło mogło przenikać równomiernie



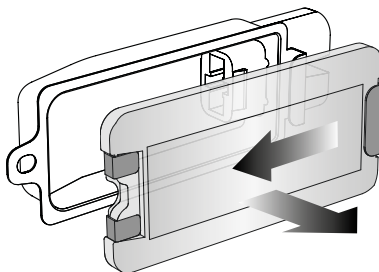
## WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĘTRZNEGO



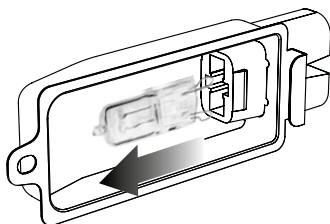
### OSTRZEŻENIE

Zawsze odłączaj piekarnik od sieci i pozostaw go do wystygnięcia przed wymianą świetlówki. Używaj wyłącznie świetlówek 25 W, 220–240 V typu G9.

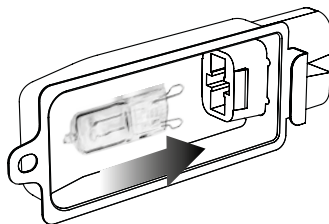
1. Wyjmij ruszt z piekarnika przed wymianą świetlówki.
2. Świetlóвка znajduje się w lewej części wnętrza piekarnika. Przyciśnij palcami zewnętrzną osłonę świetlówki i ostrożnie wyciągnij szklaną obudowę z wnętrza piekarnika i wyjmij ją z piekarnika. Jeżeli nie jest to możliwe, wsuń tyłkę z lewej strony osłony świetlówki i ostrożnie podważ osłonę. Przytrzymuj osłonę drugą ręką, aby nie spadła i nie rozbiła się.



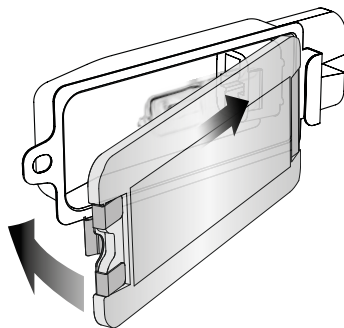
3. Wyjmij zużytą świetlówkę, wyciągając ją z uchwyty.



4. Przy pomocy ściereczki włóż nową świetlówkę do uchwyty i zamontuj. Nie dotykaj świetlówki gołymi rękami, ponieważ zanieczyszczenia, pot itp. ze skóry może spowodować uszkodzenie świetlówki.



5. Załóż osłonę w następujący sposób. Wyrównaj metalowy haczyk do lewej strony osłony świetlówki. Wsuń przeciwny koniec osłony do metalowego uchwyty z prawej strony. Następnie przesun metalowy haczyk w lewo aż do momentu jego zablokowania – patrz rysunek poniżej.



### UWAGA

Górna część piekarnika jest bardzo gorąca podczas i po zakończeniu pracy. Dlatego nie zaleca się przechowywania żadnych przedmiotów na górnej części piekarnika.

Jedynymi wyjątkami są bambusowa deseczka Sage i taca, które pasują do wycięć w górnej części piekarnika. Więcej informacji znajdziesz na stronie [www.sageappliances.cz](http://www.sageappliances.cz)



# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem upewnij się, że piekarnik jest wyłączony i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona od gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw piekarnik i jego wyposażenie do ostygnięcia.

## CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ

### I DRZWICZEK

1. Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką wilgotną szmatką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Środek nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia.
2. Do drzwiczek można używać wyłącznie przyrządów do czyszczenia powierzchni szklanych lub delikatnych środków czyszczących bez właściwości ściernych. Przetrzyj drzwiczki miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Nie używaj rysujących środków czyszczących, zmywaków drucianych itp., ponieważ mogłyby one porysować powierzchnię.
3. Przetrzyj wyświetlacz miękką gąbką. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nigdy nie na powierzchnię wyświetlacza. Sucha ścierka lub niektóre środki czyszczące mogą porysować powierzchnię.
4. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem upewnij się, że powierzchnia jest sucha.



## OSTRZEŻENIE

Nie zanurzaj korpusu piekarnika, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach. Mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

## CZYSZCZENIE WNĘTRZA

Ścianki wewnętrzne piekarnika są pokryte nieprzylepającą warstwą ułatwiającą czyszczenie. Aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia, przetrzyj ścianki miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Środek nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia. Należy unikać kontaktu z elementem grzejnym.



## OSTRZEŻENIE

Zachowaj szczególną ostrożność przy czyszczeniu elementu grzejnego. Poczekaj, aż piekarnik całkowicie wystygnie. Element grzejny przetrzyj ostrożnie miękką gąbką namoczoną w ciepłej wodzie. Nie używaj żadnych środków czyszczących. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem upewnij się, że powierzchnia jest sucha.

## CZYSZCZENIE OCIEKACZA

1. Po każdym użyciu piekarnika należy wyjąć i wyczyścić ociekacz. Przetrzyj ociekacz miękką gąbką namoczoną w ciepłej wodzie. Delikatny detergent w płynie może być stosowany do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nigdy nie na powierzchnię ociekacza. Wytrzyj do sucha.
2. Aby usunąć nadmiar produktów spożywczych z ociekacza, zanurz ociekacz w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń, następnie umyj miękką gąbką lub plastikowym druciakiem. Optucz i wytrzyj do sucha.
3. Przed włożeniem ociekacza do piekarnika upewnij się, że jest on całkowicie suchy. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że prawidłowo włożono ociekacz i że drzwiczki piekarnika są zamknięte.

## **CZYSZCZENIE RUSZTU, RUSZT DO GRILLOWANIA, BLACHY DO PIECZENIA, KOSZA DO SMAŻENIA I BLACHY DO PIZZY**

1. Umyj wszystkie akcesoria miękką gąbką w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz je i dokładnie wysusz. Do usuwania zabrudzeń nie używaj rysujących środków czyszczących, myjek drucianych lub innych metalowych przyborów, które mogłyby porysować powierzchnię.
2. Ze względu na przedłużenie żywotności akcesoriów nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń.

## **PRZECHOWYWANIE**

1. Upewnij się, że piekarnik jest wyłączony i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona od gniazdka.
2. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw piekarnik i jego wyposażenie do ostygnięcia.
3. Upewnij się, że piekarnik i akcesoria są czyste i suche.
4. Upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się w piekarniku. Włóż ruszt do grillowania na blachę do pieczenia i połóż je na ruszcie piekarnika, umieszczonym w pozycji środkowej.
5. Upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
6. Postaw piekarnik w pozycji poziomej, powinien stać równo. Nie kładź żadnych przedmiotów na górnej części piekarnika. Wyjątek stanowi bambusowa deseczka lub taca do serwowania.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### PROBLEM

### SZYBKIE ROZWIĄZANIE

---

**Piekarnik się nie włączył.**

- Sprawdź, czy prawidłowo podłączono wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.
- Włóż wtyczkę czajnika do osobnego gniazdka.
- Włóż wtyczkę czajnika do innego gniazdka.
- W razie potrzeby zresetuj bezpiecznik elektryczny.

---

**Zgasło podświetlenie  
wyświetlacza.**

- Piekarnik przełączy się automatycznie w tryb gotowości po 10 minutach bezczynności. Kiedy piekarnik jest w trybie czuwania, podświetlenie gaśnie, funkcje są jednak wciąż widoczne.
- Aby wyjść z trybu gotowości, naciśnij przycisk  (Start/Cancel) lub obróć dowolne pokrętko. Wyświetlacz podświetli się ponownie.

---

**Pizza nie jest równomiernie  
upieczona.**

- Niektóre pizze większych rozmiarów mogą być upieczone nierównomiernie. Podczas pieczenia uchyl drzwiczki piekarnika do połowy i obróć pizzę o 180°, aby równomiernie się upiekła.

---

**Po otwarciu drzwiczek  
ruszt zbyt daleko wysuwa  
się z piekarnika.**

- Jeżeli ruszt znajduje się w tej pozycji należy powoli otwierać drzwiczki, aby zapobiec zbyt szybkiemu wysunięciu rusztu.

---

**Nie można wybrać funkcji  
rozmrzania przyciskiem  
.**

- Przycisk rozmrzania  jest aktywny tylko dla niektórych funkcji: Tost, bajgiel, pieczenie, pizza, frytkownica na gorące powietrze. Jeśli wciśniesz przycisk , piekarnik automatycznie zwiększy czas przyrządzania, aby osiągnąć najlepsze wyniki.

---

**Para wydostaje się z  
drzwiczek.**

- Jest to normalne zjawisko. Drzwiczki są zaprojektowane tak, aby para mogła się przez nie wydostawać. Para powstaje w przypadku potraw o dużej zawartości wody, np. mrożonego chleba. Pamiętaj, że para może być bardzo gorąca.

---

**Zatęcza się element grzejny.**

- Element IQ™ precyzyjnie reguluje temperaturę piekarnika przez włączanie i efektywność elementów grzejnych w krótkich odstępach czasu, aby osiągnąć dokładną temperaturę. Jest to normalne zjawisko.

---

**Z dolnej części drzwiczek  
kapie woda.**

- Jest to normalne zjawisko. Skondensowana woda może powstawać w przypadku potraw o dużej zawartości wody, np. mrożonego chleba, i może kapać z dolnej części drzwiczek.
-

## PROBLEM

## SZYBKIE ROZWIĄZANIE

**Temperatura na wyświetlaczu nie odpowiada temperaturze zmierzonej wewnątrz piekarnika.**

- Dla zapewnienia standaryzowanego pomiaru temperatury piekarnik został skalibrowany przy włączonej funkcji TOUST (w środku piekarnika, ruszt w pozycji środkowej, bez włożonych produktów). Przed sprawdzeniem temperatury upewnij się, że drzwiczki nie były otwierane w ciągu ostatnich ok. 30 minut, ponieważ ciepło ucieka przy każdym otwarciu drzwiczek. Należy pamiętać, że sygnał dźwiękowy ogrzewania wstępnego rozlegnie się po osiągnięciu 75% ustawionej temperatury.

**Sygnał dźwiękowy podgrzewania rozlega się przy niższej temperaturze niż temperatura pokazana na wyświetlaczu.**

- Sygnał dźwiękowy ogrzewania wstępnego rozlegnie się po osiągnięciu 75% ustawionej temperatury. W ten sposób zapewni najszybszą kombinację podgrzania i czasu przyrządzania.
- Sygnał dźwiękowy podgrzewania informuje użytkownika, że może włożyć produkty do piekarnika. Po otwarciu drzwiczek ciepło ucieka z piekarnika. Gdyby sygnał dźwiękowy rozległ się po osiągnięciu 100% ustawionej temperatury, strata ciepła oznaczałaby marnotrawstwo czasu, który był potrzebny do osiągnięcia żądanej temperatury. Obliczono, że jeżeli sygnał dźwiękowy ogrzewania rozlegnie się po osiągnięciu 75% ustawionej temperatury, a następnie otwarte zostaną drzwiczki, przywrócenie i ogrzanie piekarnika do wymaganej temperatury będzie trwać 2 minuty krócej. Dlatego temperatura na wyświetlaczu nie odpowiada temperaturze wewnątrz piekarnika. Osiągnięcie ustawionej temperatury trwa łącznie około 8–10 minut od momentu włączenia piekarnika (od włączenia piekarnika, podgrzania wstępnego do włożenia produktów w momencie, gdy zabrzmi sygnał zakończenia fazy ogrzewania wstępnego).

**Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie „E01”.**

- Komunikat o błędzie „E01” na wyświetlaczu oznacza problem, którego nie można rozwiązać poprzez zresetowanie urządzenia. Niezwłocznie wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i skontaktuj się z centrum obsługi klienta marki Sage.

**Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie „E02”.**

- Komunikat o błędzie „E02” na wyświetlaczu oznacza problem, którego nie można rozwiązać poprzez zresetowanie urządzenia. Niezwłocznie wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i skontaktuj się z centrum obsługi klienta marki Sage.

## PROBLEM

## SZYBKIE ROZWIĄZANIE

---

**Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie „E03”.**

- Komunikat o błędzie „E03” pojawi się na wyświetlaczu, jeżeli temperatura w piekarniku przekroczyła wartość maksymalną. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw piekarnik do wystygnięcia na ok. 15 minut. Po tym czasie ponownie podłącz go do sieci.
- Jeżeli komunikat o błędzie „E03” nie zniknie, skontaktuj się z centrum obsługi klienta marki Sage.

---

**Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie „E05”.**

- Komunikat o błędzie „E05” na wyświetlaczu oznacza problem, którego nie można rozwiązać poprzez zresetowanie urządzenia. Niezwłocznie wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i skontaktuj się z centrum obsługi klienta marki Sage.

---

**Temperatura się zmieni po zmianie funkcji gorącego powietrza.**

- Jest to normalne zjawisko. Temperatura jest skalibrowana tak, aby przy wybranej funkcji gorącego powietrza zostało zrekomensowane przyspieszenie procesu przyrządzania.
-



## Gwarancja

### OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W czasie okresu gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty lub zwróci ich koszt (decyzja należy wyłącznie do firmy Sage Appliances).

Będą przestrzegane wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące składania reklamacji można znaleźć w witrynie [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

**GBR**

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

Freephone (UK Landline): 0800 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

**NLD**

**Netherlands**  
0800 020 1741

**CHE**

**Switzerland**  
0800 009 933

**ITA**

**Italy**  
800 909 773

**LUX**

**Luxembourg**  
800 880 72

**DEU****AUT**

**Sage Appliances GmbH**  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,  
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104  
Österreich: 0800 80 2551

**ESP**

**Spain**  
900 838 534

**DNK**

**Denmark**  
80 820 827

**PTR**

**Portugal**  
0800 180 243

**SWE**

**Sweden**  
0200 123 797

**FRA**

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

**POL**

**Poland**  
00800 121 8713

**FIN**

**Finland**  
0800 412 143

**IRE**

**Ireland**  
1800 932 369

**BEL**

**Belgium**  
0800 54 155

**NOR**

**Norway**  
80 024 976

# 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**AR** بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2025

BOV905 / SOV905 UG8 - B25