

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



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	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
7	Components
8	Control panel
9	Functions
11	Quick start guide
14	Care and Cleaning
15	Troubleshooting

GUARANTEE 2 YEAR LIMITED

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance.
- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.

- Do not use the appliance near the edge of a benchtop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- 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 10cm is recommended.
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. 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.
- 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 except those described on page 14 of this book.
- 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.
- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.

- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- 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.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content, such as pine nuts

and walnuts. Grilling 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.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR SOV860

- We recommend the oven is operated on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- To turn off the oven, press the  Start/Cancel button on the control panel. The oven is off when the button back-lights turn off.
- 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.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com.



WARNING

To reduce the risk of FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:

- 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, 220–240V, G9 type oven bulb.
- 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.



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.



WARNING HOT SURFACE

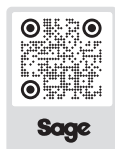
This appliance is marked with a hot surface symbol, and the outer surface will be hot when the appliance is operating and for some time after use.



To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance 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

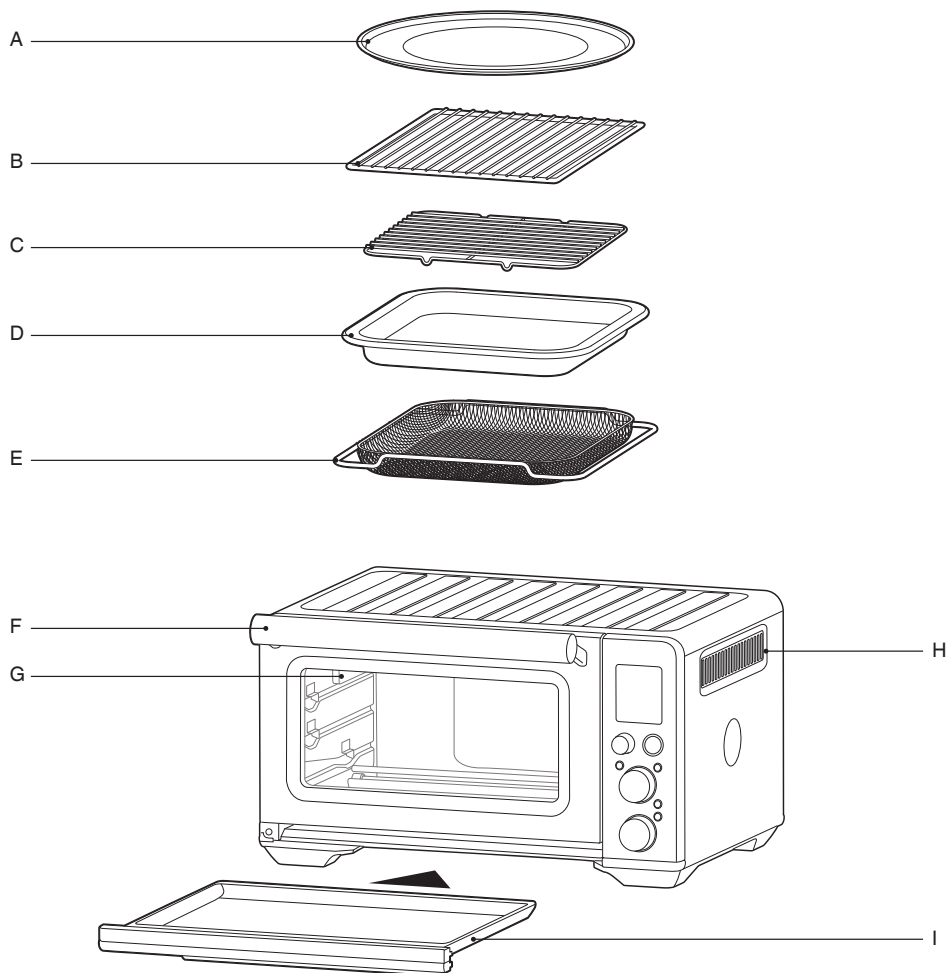
refer to online information by scanning the QR Code*.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Components



- A. 30cm non-stick pizza pan
- B. Wire rack
- C. Grilling rack
- D. 28 x 33.5cm enamel roasting pan
- E. Air Fry basket

- F. Oven light
- G. Door handle
- H. Ventilation slots
- I. Crumb tray

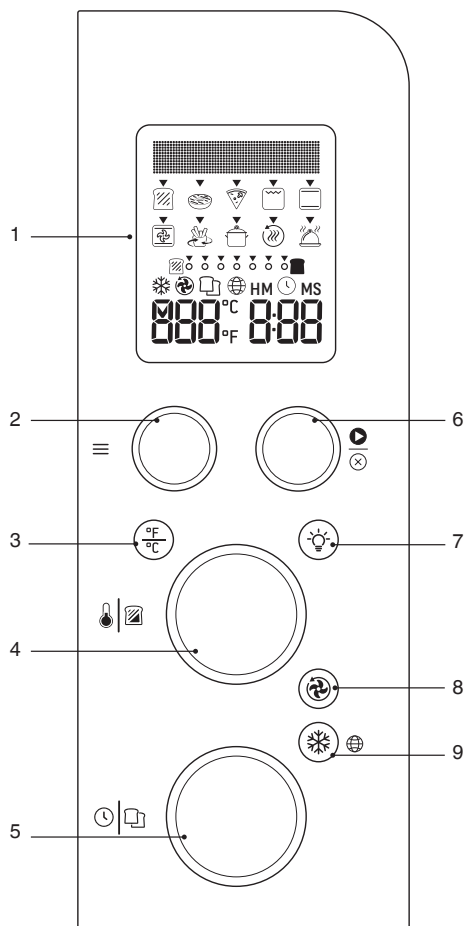


Rating Information

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



Control Panel



1. LCD screen
2. ≡ Function Dial
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Temperature Conversion Button
4. Temperature Dial/Toast and Bagel Darkness Control
5. Time Dial/Toast and Bagel Selection
6. Start/Cancel Button
7. Oven Light Button
8. Convection Button
9. Frozen Button

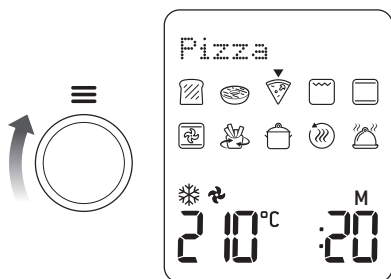


Functions

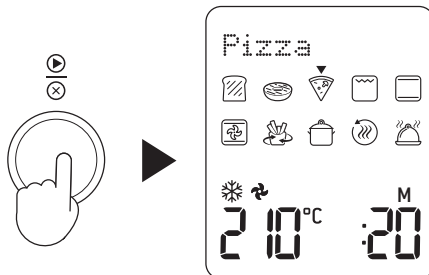
PREPARING THE OVEN

Before first use, please run the oven empty for 20 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 polyfoam packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge. Dry thoroughly.
4. 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.
5. Insert the crumb tray into the oven.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
7. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. Set desired language. Go to page 12 for guide on language selection.
8. Turn the  Function dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function.



9. Press the  Start/Cancel button. The button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the oven alert will sound.



10. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has completed the preheating cycle, an alert will sound.
11. The timer will be displayed and automatically begin to count down.
12. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the  Start/Cancel button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
13. The oven is now ready to use.

ELEMENT IQ™

The Sage Smart Oven™ Air Fryer 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

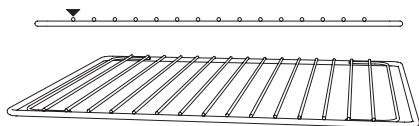
≡ FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
 Toast	Middle	❄️ Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
 Bagel	Middle	❄️ Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
 Pizza	Middle	⚙️ Super Convection 🌀 Convection °F °C Temperature Conversion ❄️ Frozen	210°C 🌀 Convection ❄️ Frozen 15 MINS	Yes	160°C – 230°C Up to 1 HR
 Grill	Top		HI 10 MINS	No	HI-MED-LO Up to 20 MINS
 Bake	Bottom	⚙️ Super Convection 🌀 Convection °F °C Temperature Conversion	180°C 30 MINS	Yes	145°C and above = 1 MIN up to 2 HRS 140°C and below = 1 MIN up to 10 HRS
 Roast	Bottom	⚙️ Super Convection 🌀 Convection °F °C Temperature Conversion	180°C 🌀 Convection 1:00 HR	Yes	145°C and above = 1 MIN up to 2 HRS 140°C and below = 1 MIN up to 10 HRS
 AirFry	Middle	⚙️ Super Convection °F °C Temperature Conversion	220°C 15 MIN ⚙️ Super Convection	Yes	160°C – 230°C Up to 1:00 HR
 Reheat	Bottom	🌀 Convection °F °C Temperature Conversion	160°C 🌀 Convection 15 MINS	No	70°C – 160°C Up to 2:00 HRS
 Keep Warm	Bottom	🌀 Convection °F °C Temperature Conversion	70°C KEEP WARM 1:00 HR	No	50°C – 120°C Up to 2:00 HRS
 Slow Cook	Bottom	🌀 Convection	HI 🌀 Convection 4:00 HRS	No	LO = 4 to 10 HRS HI = 2 to 8 HRS



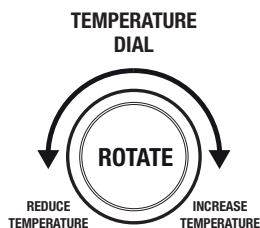
Quick Start Guide

OPERATING YOUR SAGE OVEN

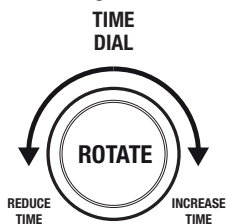
1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the oven door window.



2. Turn the  Function 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 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 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, GRILL, KEEP WARM, 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/Cancel 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, ROAST, PIZZA, AIR FRY), press the  Start/Cancel button before placing food in the oven. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.
 - a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, 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/Cancel 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/Cancel 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.

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

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

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



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

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/Cancel 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  Frozen 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/Cancel 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.

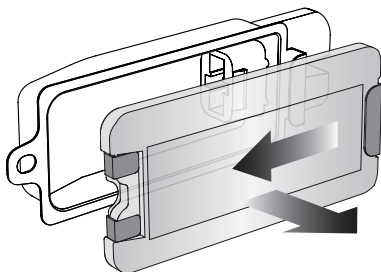
REPLACING THE OVEN LIGHT



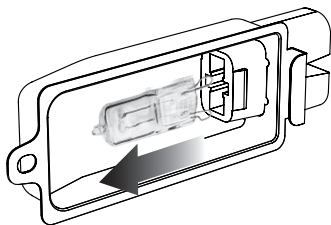
WARNING

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

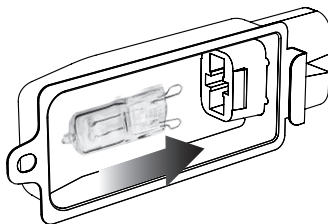
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, 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.



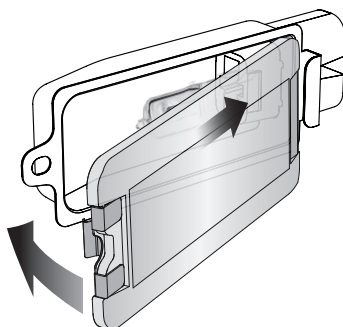
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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.sageappliances.com for more information.



Care and 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

Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
The LCD display light has gone out	• 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. • To re-activate the oven out of standby mode, press the  Start/Cancel button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• 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.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• 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.
I cannot select the  Frozen button	• 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.
Steam is coming out from the oven door	• 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.
The heating elements appear to be pulsing	• 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.
Water is dripping onto counter from under door	• 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.
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven	• 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.

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.
-

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



DE HANDBUCH

Sage®



Inhalt

- 18 Garantie
- 18 Bei Sage™ steht Sicherheit an erster Stelle
- 24 Komponenten
- 25 Bedienfeld
- 26 Funktionen
- 28 Quick start guide
- 31 Pflege und Reinigung
- 33 Störungsbehebung

GARANTIE

AUF 2 JAHRE BESCHRÄNKT

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). Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com

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.

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter sageappliances.com
- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial sowie Aufkleber vor der Inbetriebnahme des Ofens.
- Die Schutzhülle des Netzsteckers muss sicher

entsorgt werden, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.

- Stellen Sie das Gerät nicht am Rand einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf. Die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, muss stabil, eben, hitzebeständig und sauber sein.
- Sollte der Ofen während Inbetriebnahme mit entflamm- baren Materialien wie Vorhängen oder Stoffen zuge- deckt sein oder mit Wänden oder ähnlichem in Berührung kommen, kann es zu einem Brand kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gaskochers, eines elektrischen Kochelements oder Ofens auf.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt oder eine heiße Oberfläche berührt.
- Dieser Ofen kann nicht komplett eingebaut werden. Bitte sorgen Sie dafür, dass um den Ofen herum ausreichend Raum für die Luftzirkulation bleibt. Wir empfehlen einen Abstand von mindestens 10 cm.
- Während des Garvorgangs und auch danach kann das Gehäuse des Ofens heiß sein. Heiße Oberflächen dürfen nicht berührt werden. Bitte halten Sie die Kabel dieses und anderer

Geräte vom Gehäuse des Ofens fern.

- Heiße Oberflächen dürfen nicht berührt werden. Um Verbren- nungen zu vermeiden, muss mit Gegenständen, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, besonders vorsichtig umgegangen werden. Dazu gehören zum Beispiel Pfannen, Geschirr und Zubehör wie der mitgelieferte Grillrost oder das Backblech.
- Kochutensilien, Bratpfannen oder Geschirr müssen von der Glastür ferngehalten werden.
- Lassen Sie die Tür nicht über einen längeren Zeitraum geöffnet.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Ausnahmen dazu finden Sie auf Seite 32 dieser Anleitung.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Karton, Kunststoff, Papier oder sonstigen entflamm- baren Materialien in den Ofen.
- Decken Sie die Krümelschub- lade oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu seiner Überhitzung führen.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie Pfannen und Geschirr aus nicht-metallischen 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- oder Stromschlagrisiko darstellen.
 - Die Verwendung von nicht empfohlenem bzw. nicht im Lieferumfang des Ofens enthaltenem Zubehör und Zusatzteilen kann zu 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.
 - 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.
 - Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger aus Metall. Teile davon könnten sich lösen, mit Elektroteilen in Kontakt kommen und so ein Risiko für Stromschläge darstellen.
 - Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
 - Die Reinigung und Instandhaltung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, es sei denn, sie werden dabei beaufsichtigt.
 - Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
 - Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig auf Schäden zu überprüfen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind. Im Falle von Beschädigungen oder Wartungsarbeiten, die über die

gewöhnliche Reinigung hinausgehen, kontaktieren Sie den Sage Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com

- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Das Gerät muss an eine korrekt 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 die Steckdose manipuliert oder ein Adapter verwendet werden.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden oder Zweifel haben, ob das Gerät richtig geerdet ist.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Es ist ratsam, in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, einen Schutz- oder Sicherheitsschalter zu installieren, dessen Bemessungsfehlerstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.
- 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.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR SOV860

- Wir empfehlen, den Ofen an einer getrennten Steckdose anzuschließen, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. Wenden Sie sich im Zwei-

felsfall an einen zugelassenen und qualifizierten Elektriker.

- Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie die Taste  „Start/Cancel“ auf dem Bedienfeld. Der Ofen ist ausgeschaltet, wenn die Hintergrundbeleuchtung dieser Taste ausgeht.
- Reinigen Sie die Krümelschublade regelmäßig. Folgendes müssen Sie beim Reinigen der Krümelschublade 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 Krümelschublade und reinigen Sie sie mit warmer Seifenlauge.
 - Trocknen Sie die Schublade komplett ab, bevor Sie sie wieder ordnungsgemäß einsetzen.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu steigern. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät

gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com



WARNUNG

MINIMIEREN SIE DAS RISIKO FÜR FEUER, ELEKTRISCHEN SCHOCK, EXTREME UV-STRAHLUNG UND VERLETZUNGEN:

- 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 25 Watt, 220-240 V, G9-Ofenglühbirnen.
- 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 stehen 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.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem Gemeindeamt.



**WARNUNG HEISSE
OBERFLÄCHE**

Dieses Symbol zeigt an, dass manche Bereiche des Geräts heiß werden können, sowohl

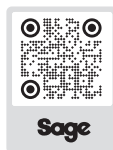
während es in Gebrauch ist als auch einige Zeit danach.



Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

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 Stromsparmmodus. 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

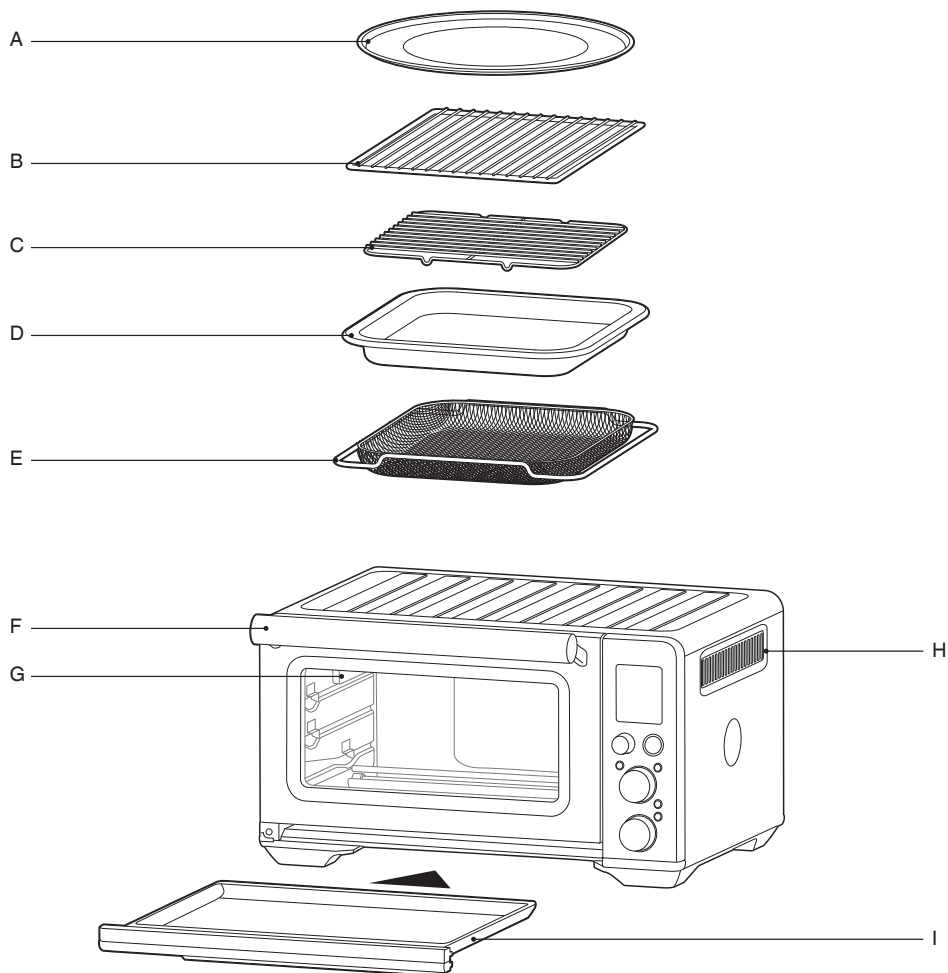
des Geräts. Wenden Sie sich für genauere Informationen bitte an die Online-Informationen, die Sie über den QR-Code abrufen können.

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

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



Komponenten



- A. Antihafbeschichtetes Pizza-Backblech mit Ø 30 cm
- B. Drahtgitterrost
- C. Grillrost
- D. 28 x 33,5 cm Emaille-Bratform

- E. Heißluft-Frittiergitter
- F. Ofen-Innenbeleuchtung
- G. Türgriff
- H. Belüftungsschlitze
- I. Krümelschublade

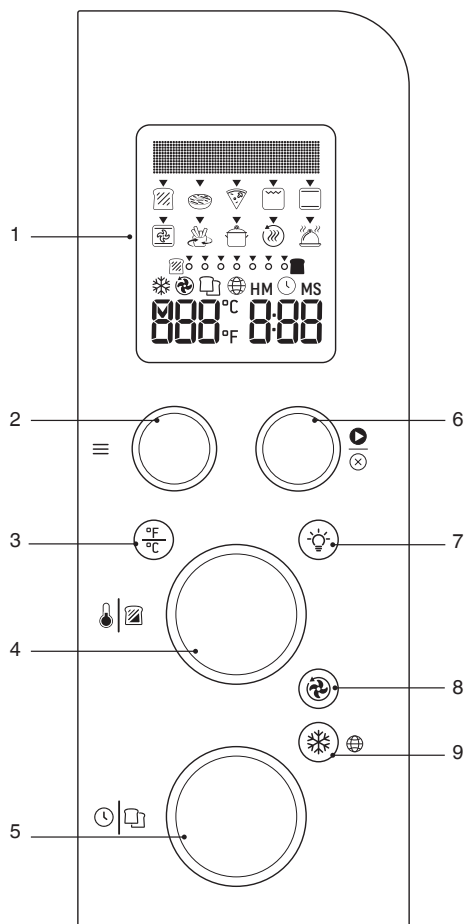


Leistungsinformationen

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



Bedienfeld



1. LCD-Display
2. ≡ „Function“-Drehregler
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Taste zur Einstellung der Gradangaben
4. „Temperature“-Drehregler/Bräunungsstufe für Toast und Bagels
5. „Time“-Drehregler/Toast- und Bagel
6. Taste „Start/Cancel“
7. Taste für die Ofen-Innenbeleuchtung
8. Taste für Umluft
9. Taste für Gefrorenes



Funktionen

VORBEREITUNG DES OFENS

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Ofen 20 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.

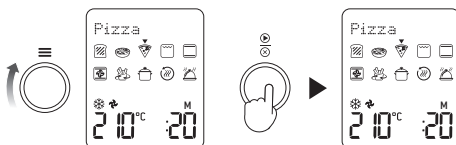
1. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Kleband vom Ofen.
2. Entnehmen Sie Krümelschublade, Drahtgitterrost, Grillrost, Bratform, Heißluft-Frittiergitter und Pizzapanne aus der Polyschaum-Verpackung. Waschen Sie das Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm, spülen Sie es aus und trocknen Sie es gründlich ab.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Ofens mit einem weichen, feuchten Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.
4. 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.
5. Legen Sie die Krümelschublade in den Ofen ein.
6. Entrollen Sie das Stromkabel vollständig und schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
7. Dadurch wird der Ofenalarm aktiviert und das LCD-Display beleuchtet. Stellen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache ein. Auf Seite 29 finden Sie weitere Informationen zur Spracheinstellung.
8. Drehen Sie den  Drehregler für „Funktion“ solange, bis „PIZZA“ angezeigt wird.

9. Drücken Sie die  Taste „Start/Cancel“. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste wird nun rot, das LCD-Display orange und der Ofenalarm wird aktiviert.
10. Auf dem LCD-Display wird der blinkende Schriftzug „PREHEATING“ angezeigt. Sobald der Ofen fertig vorgeheizt hat, ist ein Alarm zu hören.
11. Der Timer wird angezeigt und beginnt einen automatischen Countdown.
12. Am Ende eines Garzyklus ertönt der Ofenalarm, die Hintergrundbeleuchtung der  Taste „Start/Cancel“ geht aus und das LCD-Display leuchtet blau.
13. 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

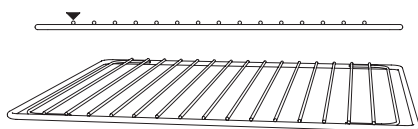
≡ Funktion	EMPFOH- LENE ROST- POSITION	OPTIONALE EINSTELLUN- GEN	VOREINSTEL- LUNGEN	VOR- HEIZEN	BEREICH
 Toast	Mitte	❄ Gefroren	Bräunungsgrad 4 Scheiben 4	Nein	Bräunungsgrad 1–7 Scheiben 1–6
 Bagel	Mitte	❄ Gefroren	Bräunungsgrad 4 Scheiben 4	Nein	Bräunungsgrad 1-7 Scheiben 1-6
 Pizza	Mitte	🌀 Super-umluft 🌀 Umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler ❄ Gefroren	210 °C 🌀 Umluft ❄ Gefroren 15 Min.	Ja	160 °C - 230 °C Bis zu 1 Stunden
 Grillen	Oben		HI 10 Min.	Nein	HI-MED-LO Bis zu 20 Min.
 Backen	Unten	🌀 Super-umluft 🌀 Umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler	180 °C 30 Min.	Ja	145 °C und darüber = 1 Min. bis zu 2 Std. 140 °C und darunter = 1 Min. bis zu 10 Std.
 Braten	Unten	🌀 Super-umluft 🌀 Umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler	180 °C 🌀 Umluft 1:00 Std.	Ja	145 °C und darüber = 1 Min. bis zu 2 Std. 140 °C und darunter = 1 Min. bis zu 10 Std.
 Heißluft- frittieren	Mitte	🌀 Super-umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler	220 °C 🌀 Super-umluft 15 Min.	Ja	160 °C – 230 °C Bis zu 1 Std.
 Aufwärmen	Unten	🌀 Umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler	160 °C 🌀 Umluft 15 MIN.	Nein	70 °C – 160 °C Bis zu 2 Std.
 Warmhalten	Unten	🌀 Umluft °F/°C Temperatur- Anzeigewandler	70 °C WARMHALTEN 1:00 Std.	Nein	50 °C – 120 °C Bis zu 2 Std.
 Schongaren	Unten	🌀 Umluft	HI 🌀 Umluft 4:00 Std.	Nein	LO = 4 bis 10 Std. HI = 2 bis 8 Std.



Quick Start Guide

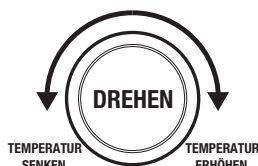
VERWENDUNG IHRES SAGE OFENS

1. Halten Sie Ihren Drahtgitterrost so, dass die Stäbe nach oben zeigen und schieben Sie ihn auf der gewünschten Rostposition ein. Besonders praktisch: Die Rostpositionen sind außen auf der Ofentür abgebildet.



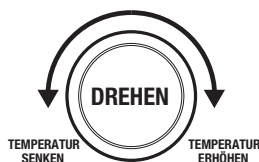
2. Drehen Sie den „Function“-Drehregler so lange, bis das LCD-Display die gewünschte Einstellung anzeigt.
3. Das LCD-Display zeigt die voreingestellte Backtemperatur für die gewählte Einstellung an. Drehen Sie den „Temperature“-Drehregler nach links, um die Temperatur zu verringern und nach rechts, um sie zu erhöhen.

„TEMPERATURE“- DREHREGLER



4. Das LCD-Display zeigt die voreingestellte Backzeit für die gewählte Einstellung an. Drehen Sie den „Time“-Drehregler nach links, um die Garzeit zu verringern und nach rechts, um sie zu erhöhen.

„TIME“- DREHREGLER



5. Für Einstellungen ohne Vorheizzyklus (TOAST, BAGEL, GRILLEN, WARMHALTEN, SCHONGAREN) platzieren Sie das Essen

direkt auf dem Drahtgitterrost, dem Grillrost oder dem enthaltenen Heißluft-Frittiergitter oder in der Pizza- bzw. Bratpfanne. Stellen Sie sicher, dass die Speisen sich in der Mitte des Ofens befinden, damit sie möglichst gleichmäßig durchgaren.

6. Schließen Sie die Ofentür.
7. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste wird nun rot, das LCD-Display orange und der Ofenalarm wird aktiviert.
8. Der Timer wird angezeigt und beginnt einen Countdown. Backtemperatur und -zeit können während eines Garzyklus angepasst werden.
9. Bei Einstellungen mit Vorheizzyklus (BACKEN, BRATEN, PIZZA, HEISSLUFTFRITTIEREN) drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste wird nun rot, der Ofenalarm wird aktiviert und auf dem LCD-Display wird „PREHEATING“ blinken, während der Ofen sich aufheizt.
- a) Wenn der Ofen betriebsbereit ist, erlischt der blinkende Schriftzug „PREHEATING“, der Ofenalarm ertönt und der Timer beginnt einen Countdown. Platzieren Sie nun das Essen direkt auf Drahtgitterrost, Grillrost, dem enthaltenen Heißluft-Frittiergitter Heißluft-Frittiergitter oder in der Pizza- oder Bratpfanne. Stellen Sie sicher, dass die Speisen sich in der Mitte des Ofens befinden, damit sie möglichst gleichmäßig durchgaren.
- b) Schließen Sie die Ofentür.
- c) Der Countdown des Timers wird fortgesetzt. Backtemperatur und -zeit können während eines Garzyklus angepasst werden.
10. Am Ende eines Garzyklus ertönt der Ofenalarm, die Hintergrundbeleuchtung der „Start/Cancel“-Taste geht aus und das LCD-Display leuchtet blau.



HINWEIS

Sie können den Garzyklus jederzeit anhalten, indem Sie die Taste „Start/Cancel“ 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.

MAGNETISCHER ROST MIT AUTOMATISCHER AUSFAHRFUNKTION

Wenn der Drahtgitterrost in die mittlere Rostposition eingelegt wird, wird er automatisch halb aus dem Ofen ausgefahren, sobald Sie die Tür öffnen, damit Sie Ihr Essen leichter entnehmen können.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Öffnen Sie die Tür immer langsam, wenn der Drahtgitterrost in dieser Position ist, damit er nicht zu schnell ausgefahren wird.

SPRACHAUSWAHL

Wenn der Ofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, können Sie die gewünschte Sprache auswählen.

Drehen Sie die Drehregler  „Temperature“ oder  „Time“ (im oder gegen den Uhrzeigersinn), um die gewünschte Sprache auszuwählen und drücken Sie die  Taste „Start/Cancel“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Wenn die Sprachauswahl nicht innerhalb von 5 Minuten bestätigt wird, stellt der Ofen automatisch die Standardsprache ein.

Falls Sie die gewählte Sprache ändern möchten, drücken Sie die  Taste für Gefrorenes für 3 Sekunden. Auf dem LCD-Display wird nun die Sprachauswahl angezeigt. Drehen Sie die Drehregler  „Temperature“ oder  „Time“ (im oder gegen den Uhrzeigersinn), um die gewünschte Sprache auszuwählen und drücken Sie die Taste  „Start/Cancel“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Wenn die Sprachauswahl nicht innerhalb von 5 Minuten bestätigt wird, stellt der Ofen automatisch die zuvor verwendete Sprache wieder ein.

Das Häkchen-Symbol  zeigt die ausgewählte Sprache an.

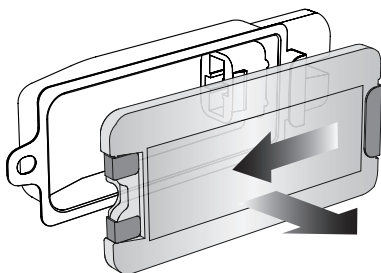
DIE OFENBELEUCHTUNG AUSTAUSCHEN



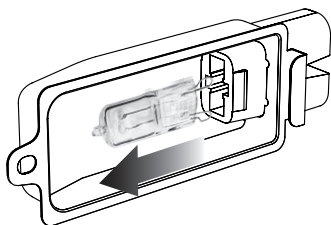
WARNUNG

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.

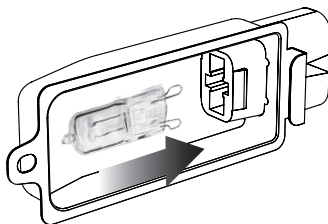
1. Entfernen Sie den Drahtgitterrost aus dem Ofen, bevor Sie die Glühbirne austauschen.
2. Die Beleuchtung befindet sich auf der linken Seite des Garraums. Setzen Sie Ihre Finger vorne und hinten auf das Lampengehäuse und ziehen Sie die Glasabdeckung vorsichtig aus der Ofenwand. Wenn Sie die Abdeckung 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.



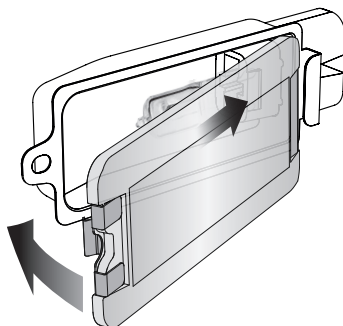
3. Entfernen Sie die gebrauchte Glühbirne, indem Sie sie direkt aus ihrer Halterung herausziehen.



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.



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 verkratzen.
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 Zubehöerteile 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 Schutzscharter 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.
-

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

36	Garantie
36	Sage™ recommande la sécurité avant tout
43	Composants
44	Panneau de commande
45	Fonctions
47	Guide de démarrage rapide
50	Entretien et nettoyage
52	Dépannage

GARANTIE 2 ANS LIMITÉE

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

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.

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil.
- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.

- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil près du bord d'un plan de travail ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, résistante à la chaleur et propre.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou à proximité de) un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Le four ne doit pas être utilisé dans un espace étroit. Prévoyez un espace suffisant tout autour du four. Un espace minimum de 10 cm est recommandé.
- Le boîtier extérieur du four peut être chaud pendant et après la cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez toujours le cordon d'alimentation, ainsi que ceux d'autres appareils se trouvant près du four, à l'écart des surfaces du four.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Afin d'éviter toute brûlure, procédez avec précaution lorsque vous retirez les plats et les accessoires, tels que la grille de cuisson et le plat à rôtir fournis, qui contiennent de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de plats à rôtir ou de plats sur la porte vitrée.
- 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, sauf ceux qui sont décrits à la page 51 de ce livret.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis avec ce four peut entraîner 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.
- 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 le nettoyez pas avec des éponges à récuser métalliques. Au contact de l'éponge, les pièces peuvent se détacher, toucher les composants électriques et présenter un risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés de quelque manière que ce soit. En cas de dommages, ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, veuillez contacter le service client Sage ou consulter le site sageappliances.com
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- 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 modifiez en aucun cas la prise d'alimentation ni n'utilisez d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.
- 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.
- 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.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE SOV860

- Nous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié différent des autres appareils. En cas de doute, consultez un électricien agréé et qualifié.
- Pour éteindre le four, appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler)  sur le panneau de commandes. Le four est éteint lorsque le bouton n'est plus rétroéclairé.
- 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.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de

mémoire, veuillez nous contacter à privacy@sageappliances.com.



AVERTISSEMENT

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

- 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, 25 W, 220 - 240 V.
- 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.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères habituelles.

Il doit être confié à un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le secrétariat de votre municipalité.



AVERTISSEMENT SURFACE CHAUDE

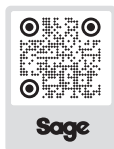
Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche et pendant quelque temps après son utilisation.



Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil 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

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 initial du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

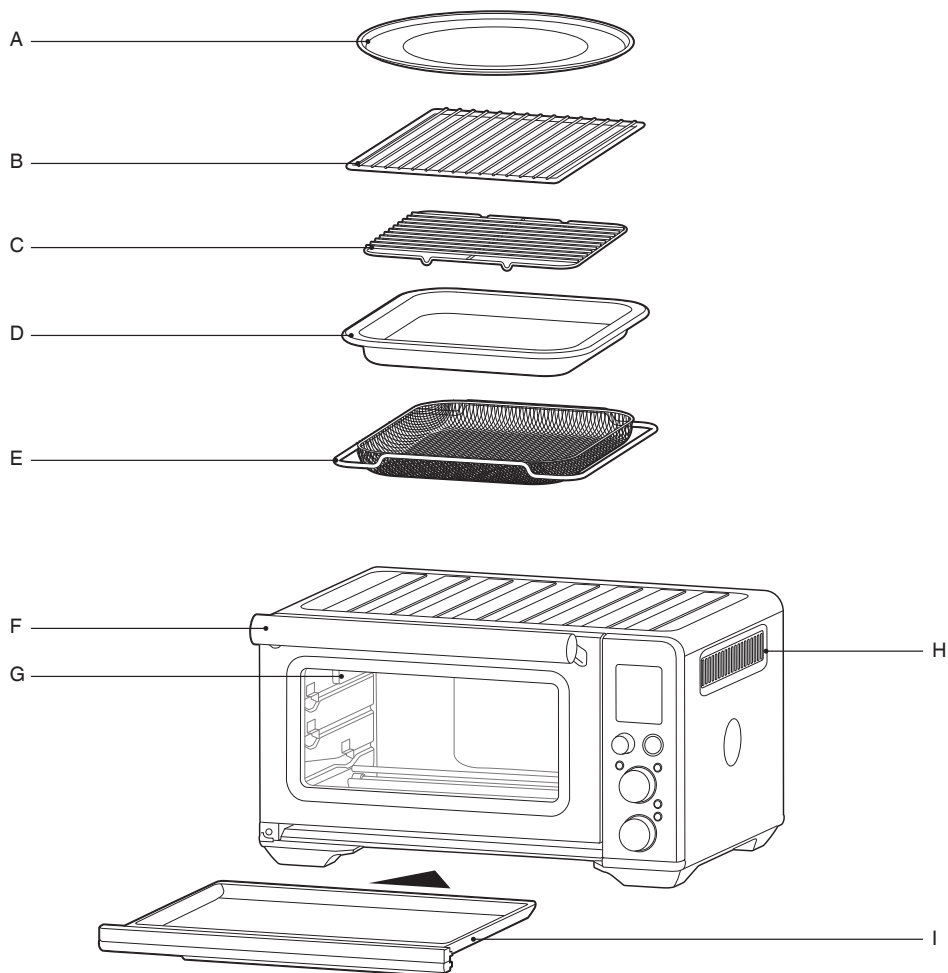
Article 1648, al.1er du Code civil :

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





Composants



- A. Plat à pizza antiadhésif 30 cm
- B. Grille métallique
- C. Grille de cuisson
- D. Plat à rôtir en émail 28 x 33,5 cm
- E. Panier pour friture à l'air chaud

- F. Lampe du four
- G. Poignée de porte
- H. Grille de ventilation
- I. Tiroir ramasse-miettes

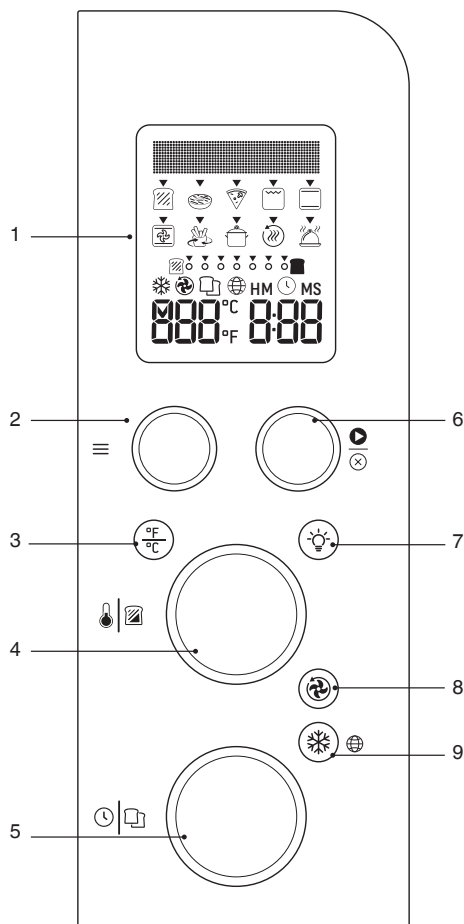


Informations sur la tension nominale

220 - 240 Volts ~50Hz - 60Hz 2000 - 2400 Watts



Panneau de commande



1. Écran LCD
2. ≡ Bouton Fonction
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Bouton convertisseur de température
4. Réglage de la température/contrôle du brunissage du pain grillé et des petits pains
5. Réglage de la durée/sélection du pain grillé et des petits pains
6. Bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler)
7. Bouton Oven Light (lampe du four)
8. Bouton Convection
9. Bouton Frozen (congelé)

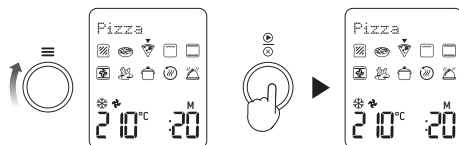


Fonctions

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 plateau à miettes, les grilles métalliques, la grille de cuisson, le plat à rôtir, le panier de friture à l'air chaud et le plat à pizza de l'emballage en polyfoam. Lavez-les avec une éponge douce à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. 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.
5. Insérez le tiroir ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez-le dans une prise murale mise à la terre.
7. Le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume. Définissez la langue souhaitée. Rendez-vous page 48 pour en savoir plus sur la sélection de la langue.
8. Tournez la molette  Fonction vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA.



9. Appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler) . Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, l'écran LCD s'allume en orange et le four émet un signal sonore.
10. L'écran LCD affiche un message « PREHEATING » (préchauffage) clignotant. Lorsque le four a terminé le cycle de préchauffage, une alerte retentit.
11. La minuterie s'affiche et se lance.
12. À la fin du cycle de cuisson, l'alarme du four retentit, le rétroéclairage du bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler)  s'éteint et l'écran LCD s'allume en bleu.
13. 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 préprogrammée 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.

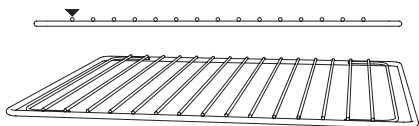
APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

≡ Fonction	POSITION DE LA GRILLE CONSEILLÉE	RÉGLAGES FACULTATIFS	PRÉRÉ- GLAGES	PRÉCHAUF- FAGE	PLAGE
 Toast	Milieu	❄ Frozen	Brunissage 4 Tranches 4	Non	Brunissage 1-7 Tranches 1-6
 Petit pain (Bagel)	Milieu	❄ Frozen	Brunissage 4 Tranches 4	Non	Brunissage 1-7 Tranches 1-6
 Pizza	Milieu	⌚ Super Convection ⌚ Convection °F/°C Temperature Conversion ❄ Frozen	210 °C ⌚ Convection ❄ Frozen 15 MIN	Oui	160°C – 230°C Jusqu'à 1 h
 Griller	Haut		HI 10 MIN	Non	HI-MED-LO Jusqu'à 20 MIN
 Cuire	Bas	⌚ Super Convection ⌚ Convection °F/°C Temperature Conversion	180 °C 30 MIN	Oui	145 °C et plus = 1 min à 2 h 140 °C et moins = 1 min à 10 h
 Rôtir	Bas	⌚ Super Convection ⌚ Convection °F/°C Temperature Conversion	180 °C ⌚ Convection 1 h	Oui	145 °C et plus = 1 min à 2 h 140 °C et moins = 1 min à 10 h
 Frir à l'air chaud (AirFry)	Milieu	⌚ Super Convection °F/°C Temperature Conversion	220 °C 15 MIN ⌚ Super Convection	Oui	160 °C – 230 °C Jusqu'à 1 h
 Réchauffer	Bas	⌚ Convection °F/°C Temperature Conversion	160 °C ⌚ Convection 15 MIN	Non	70 °C – 160 °C Jusqu'à 2 h
 Maintien au chaud	Bas	⌚ Convection °F/°C Temperature Conversion	70 °C KEEP WARM (maintien au chaud) 1 h	Non	50 °C – 120 °C Jusqu'à 2 h
 Cuisson lente	Bas	⌚ Convection	HI ⌚ Convection 4 h	Non	LO = 4 à 10 h HI = 2 à 8 h

i Guide de démarrage rapide

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR SAGE

1. Positionnez la grille métallique de façon à ce que les barreaux soient orientés vers le haut et insérez-la au niveau souhaité. Les niveaux sont imprimés sur la porte du four.



2. Tournez la molette Function (Fonction) ≡ jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran LCD atteigne le réglage souhaité.
3. L'écran indique la température de cuisson prédéfinie pour le paramètre sélectionné. Tournez la molette Temperature $\frac{1}{2}$ vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



4. L'écran indique le temps de cuisson prédéfini pour le paramètre sélectionné. Tournez la molette Time (durée) $\frac{1}{2}$ vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.

RÉGLAGE DE LA DURÉE



5. Pour les paramètres sans cycle de préchauffage (TOAST, PETIT PAIN, GRILLER, MAINTIEN AU CHAUD, CUISSON LENTE), placez les aliments directement sur la grille métallique ou sur le panier de friture à l'air chaud, le plat à pizza, la grille de cuisson et/ou le plat à rôtir fournis. Assurez-vous que les aliments sont placés au centre du four pour une cuisson uniforme.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur le $\odot$ bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler). Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange.
8. La minuterie s'affiche et se lance. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.
9. Pour les paramètres nécessitant un cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, PIZZA, FRIRE À L'AIR CHAUD), appuyez sur la touche Start/Cancel (Démarrer/Annuler) $\odot$ avant de placer les aliments dans le four. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD affiche un message « PREHEATING » clignotant pendant le préchauffage du four.
 - a) Lorsque le four est prêt pour utilisation, le message clignotant « PREHEATING » disparaît, l'alarme du four retentit et la minuterie se lance. Placez les aliments directement sur la grille métallique ou sur le panier de friture à l'air chaud, le plat à pizza, la grille de cuisson et/ou le plat à rôtir fournis. Assurez-vous que les aliments sont placés au centre du four pour une cuisson uniforme.
 - b) Fermez la porte du four.
 - c) La minuterie se poursuit. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.
10. À la fin du cycle de cuisson, l'alarme du four retentit, le rétroéclairage du bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler) $\odot$ s'éteint et l'écran LCD s'allume en bleu.



REMARQUE

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

pour confirmer votre sélection. Si la langue souhaitée n'est pas confirmée dans les 5 minutes, le four revient automatiquement à la langue enregistrée précédemment.

La coche  indique la langue sélectionnée.



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.

GRILLE D'AUTO-ÉJECTION MAGNÉTIQUE

Lorsque la grille métallique est insérée sur la position centrale, elle s'éjecte automatiquement à mi-distance hors du four lorsque la porte est ouverte, ce qui facilite le retrait de vos aliments.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Ouvrez toujours lentement la porte lorsque la grille métallique est dans cette position pour éviter qu'elle ne s'éjecte trop vite.

SÉLECTION DE LA LANGUE

Lors de la première utilisation, le four vous permet de sélectionner la langue souhaitée.

Tournez la molette Temperature  ou Time  (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) pour sélectionner la langue souhaitée, puis appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler)  pour confirmer votre sélection. Si la langue souhaitée n'est pas confirmée dans les 5 minutes, le four enregistre automatiquement la langue par défaut.

Pour changer la langue sélectionnée, appuyez sur le bouton Frozen  pendant 3 secondes. L'écran LCD affiche la sélection de langues. Tournez la molette Temperature  ou Time  (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) pour sélectionner la langue souhaitée, puis appuyez sur le bouton Start/Cancel (Démarrer/Annuler) .

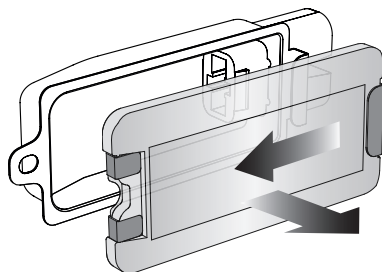
REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



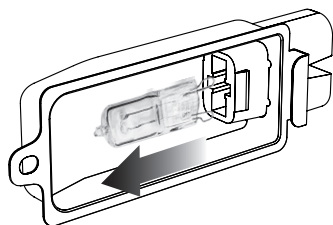
AVERTISSEMENT

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.

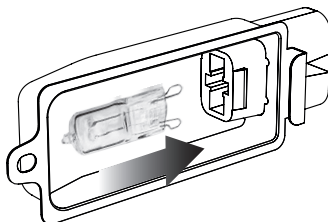
1. Retirez la grille du four avant de remplacer la lampe.
2. La lampe est positionnée sur le côté gauche à l'intérieur du four. Placez vos doigts sur l'extérieur du boîtier de la lampe et détachez doucement le couvercle en verre de la paroi du four pour le retirer. Si vous n'arrivez pas à retirer le 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.



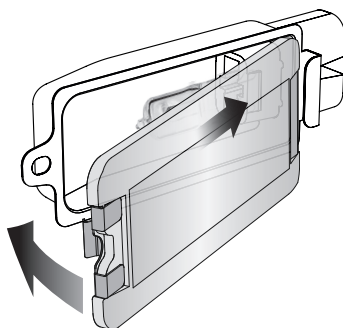
3. Retirez l'ampoule usagée en la sortant directement de son support.



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 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 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.



Remarques

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

56	Garantie
56	Sage™ stelt veiligheid voorop
62	Onderdelen
63	Bedieningspaneel
64	Functies
66	Snelstartgids
69	Onderhoud en reiniging
71	Probleemoplossing

GARANTIE

2 JAAR BEPERKT

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in de genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie geldt voor defecten die zijn 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

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 VEILIGHEIDSMAA-TREGELLEN

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

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat u de oven voor het eerst gebruikt.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.

- Plaats het apparaat niet aan de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak stabiel, waterpas, hittebestendig en schoon is.
- Er kan brand ontstaan als de oven tijdens gebruik bedekt is of in aanraking komt met ontvlambaar materiaal, zoals gordijnen, tafelkleden, muren enz.
- Gebruik dit apparaat niet op (of in de buurt van) een hete gasbrander, elektrisch element of op een plek waar het apparaat in contact zou kunnen komen met een verwarmde oven of verwarmd oppervlak.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt en geen hete oppervlakken raakt.
- De oven is niet geschikt voor gebruik in een kleine ruimte. Zorg voor voldoende ruimte rondom de oven. Een minimumafstand van 10 cm is raadzaam.
- De buitenkant van de oven kan zowel tijdens als na gebruik heet zijn. Raak geen hete oppervlakken aan. Houd het netsnoer van de oven en dat van andere apparaten die zich dicht bij de oven bevinden, altijd uit de buurt van de oven.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Om brandwonden te voorkomen, moet u uiterst voorzichtig zijn bij het verwijderen van pannen, schalen en accessoires zoals het meegeleverde grillrooster en de braadpan, die hete olie of andere hete vloeistoffen kunnen bevatten.
- Leg geen kookgerei, braadpannen of borden op de glazen deur.
- Laat de deur niet gedurende langere tijd openstaan.
- Bewaar geen items bovenop de oven wanneer deze in gebruik is, behalve de items die op pagina 70 worden beschreven.
- 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 u 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.
- Etenswaaren die te groot zijn en metalen keukengerei

mogen niet in de oven worden geplaatst, aangezien dat brand of elektrische schokken kan veroorzaken.

- Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet worden aanbevolen of niet bij deze oven worden geleverd, kan 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.
- 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.
- 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.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat regelmatig te inspecteren. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade of er ander onderhoud dan reiniging is vereist.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat moet op een goed geaard stopcontact worden gebruikt. Raadpleeg een elektricien als u niet zeker weet of de stopcontacten correct zijn geaard.
- U mag in geen geval de stekker veranderen of een adapter gebruiken.

- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of twijfelt of het apparaat correct geaard is.
- 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 uw elektricien voor professioneel advies.
- 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 ovendeur dan 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 verwarmingselementen kunnen druppelen, wat een potentieel brandrisico vormt.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR SOV860

- We raden aan dat de oven wordt gebruikt op een eigen circuit dat gescheiden is van andere apparaten. Raadpleeg bij twijfel een bevoegde en gekwalificeerde elektricien.
- Schakel de oven uit door op de  Start/Cancel-knop op het bedieningspaneel te drukken. De oven staat uit als de knop niet langer oplicht.
- 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 u deze stevig terugplaatst.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGEN-OPSLAG

Uw apparaat beschikt over interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen. Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com.



WAARSCHUWING

OM HET RISICO OP BRAND, ELEKTRISCHE SCHOKKEN, BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE UV-STRALING OF LETSEL AAN PERSONEN TE VERMINDEREN:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen (inclusief de lamphouder, de glazen afdekking en de behuizing) volledig afkoelen voordat u de lamp vervangt.
- Gebruik alleen een ovenlamp van 25 watt, 220 - 240 V, type G9.
- Gebruik altijd een zachte doek bij het hanteren van de lamp en raak het oppervlak niet rechtstreeks aan omdat olie van uw 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.



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



**WAARSCHUWING
HEET OPPERVLAKE**

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

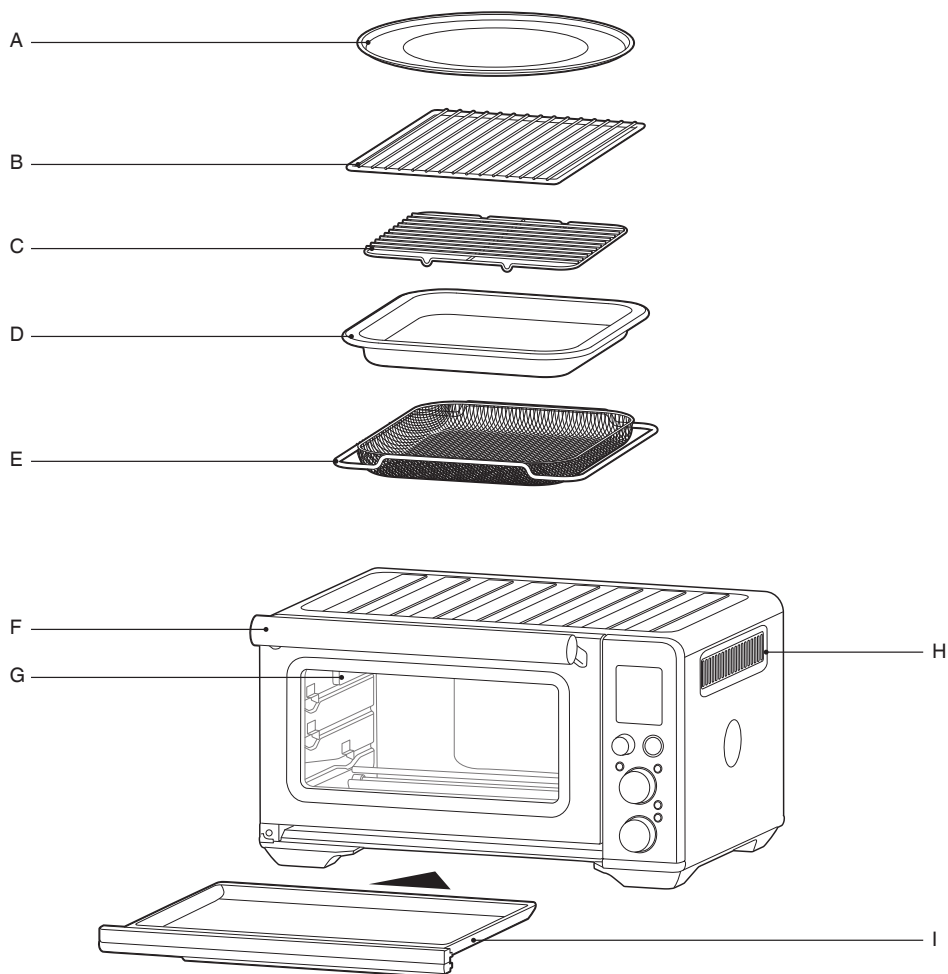


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN
VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



Onderdelen



- A. Pizzaplaat van 30 cm met antiaanbaklaag
- B. Rooster
- C. Grillrooster
- D. Emailen braadpan van 28 x 33,5 cm
- E. Mandje voor luchtfrituren

- F. Ovenlamp
- G. Handgreep
- H. Ventilatieopeningen
- I. Kruimellade

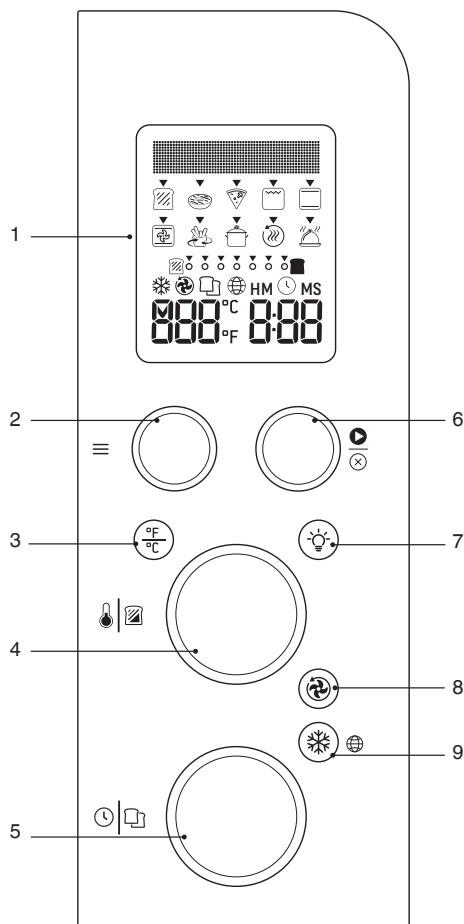


Classificatiegegevens

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



Bedieningspaneel



1. Lcd-scherm
2. ≡ Draaiknop Function
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Knop voor temperatuurconversie
4. Draaiknop Temperature/kleurregeling voor toast en bagel
5. Draaiknop Time/selectieknop voor toast en bagel
6. Knop Start/Cancel
7. Knop Ovenlamp
8. Knop Convection
9. Knop Bevroren etenswaren

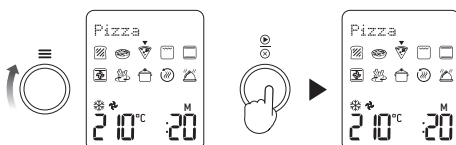


Functies

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 kruimellade, roosters, grillrooster, braadpan, mandje voor luchtfrituren en pizzapan uit de polyfoamverpakking. Was ze af met een zachte spons in warm zeepsop en spoel en droog ze grondig af.
3. Veeg de binnenkant van de oven schoon met een zachte, vochtige spons. Droog deze grondig af.
4. 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.
5. Plaats de kruimellade in de oven.
6. Wikkel het netsnoer volledig af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
7. Het ovensignaal klinkt en het lcd-scherm licht op. Stel de gewenste taal in. Raadpleeg pagina 67 voor taalselectie.
8. Draai de knop  naar rechts totdat de pijl bij de instelling PIZZA staat.



9. Druk op de  Start/Cancel-knop. De knop licht rood op, het lcd-scherm wordt oranje en het ovensignaal klinkt.
10. Het lcd-scherm geeft knipperend de melding PREHEATING. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt een signaal.
11. De timer zal afgebeeld worden en zal automatisch beginnen met aftellen.
12. Aan het einde van de bereidingscyclus klinkt het ovensignaal, gaat het lampje op de knop  Start/Cancel uit en licht het lcd-scherm blauw op.
13. 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.

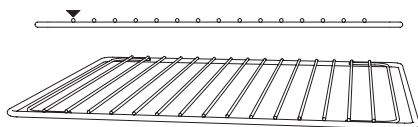
Alle ovenfuncties zijn vooraf ingesteld op de door ons aanbevolen verwarmingselementconfiguraties en temperaturen, die zijn gebaseerd op recepten en testen. We raden u echter aan met deze instellingen te experimenteren, afhankelijk van het recept, hoeveelheden en uw persoonlijke smaak.

OVERZICHT VAN OVENFUNCTIES

≡ FUNCTIE	VOORGE- STELDE ROOSTE- RPOSITIE	OPTIONELE IN- STELLINGEN	VOORIN- STELLINGEN	VOORVER- WARMEN	BEREIK
 Toast	Midden	❄ Bevroren	Kleuring 4 Sneetjes 4	Nee	Kleuring 1–7 Sneetjes 1–6
 Bagel	Midden	❄ Bevroren	Kleuring 4 Sneetjes 4	Nee	Kleuring 1–7 Sneetjes 1–6
 Pizza	Midden	⚙ Superconvectie ⚙ Convectie °F °C Temperatuur- conversie ❄ Bevroren	210°C ⚙ Convectie ❄ Bevroren 15 MIN	Ja	160 °C – 230 °C Tot 1 uur
 Grillen	Bovenste		HI 10 MINS	Nee	HI-MED-LO Tot 20 MIN
 Bakken	Onderste	⚙ Superconvectie ⚙ Convectie °F °C Temperatuur- conversie	180°C 30 MIN	Ja	145 °C en hoger = 1 MIN tot 2 UUR 140 °C en lager = 1 MIN tot 10 UUR
 Braden	Onderste	⚙ Superconvectie ⚙ Convectie °F °C Temperatuur- conversie	180 °C ⚙ Convectie 1 UUR	Ja	145 °C en hoger = 1 MIN tot 2 UUR 140 °C en lager = 1 MIN tot 10 UUR
 Luchtfrityren	Midden	⚙ Superconvectie °F °C Temperatuur- conversie	220°C ⚙ Superconvectie 15 MIN	Ja	160 °C – 230 °C Tot 1 UUR
 Opwarmen	Onderste	⚙ Convectie °F °C Temperatuur- conversie	160°C ⚙ Convectie 15 MIN	Nee	70 °C – 160 °C Tot 2 UUR
 Warm houden	Onderste	⚙ Convectie °F °C Temperatuur- conversie	70°C KEEP WARM 1 UUR	Nee	50 °C – 120 °C Tot 2 UUR
 Slowcooking	Onderste	⚙ Convectie	HI ⚙ Convectie 4 UUR	Nee	LO = 4 tot 10 UUR HI = 2 tot 8 UUR

UW SAGE-OVEN GEBRUIKEN

1. Plaats het rooster zodanig dat de spaken omhoog wijzen en plaats het op de gewenste hoogte. De roosterposities staan ter referentie op het venster van de ovendeur.



2. Draai de knop $\equiv$ Function totdat de pijl op het lcd-scherm bij de gewenste instelling staat.
3. Op het scherm wordt de vooringestelde bereidingstemperatuur voor de geselecteerde instelling weergegeven. Draai de temperatuurknop $\frac{1}{4}$ naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.

DRAAIKNOP TEMPERAATUUR



4. Op het scherm wordt de vooringestelde bereidingstijd voor de geselecteerde instelling weergegeven. Draai de tijdknop $\frac{1}{4}$ naar links om de kooktijd te verlagen of naar rechts om de kooktijd te verhogen.

DRAAIKNOP TIJD



5. Voor instellingen zonder voorverwarmingscyclus (TOAST, BAGEL, GRILL, KEEP WARM, SLOW COOK) plaatst u de etenswaren rechtstreeks op het rooster, in het mandje voor luchtfrutieren, op de grillplaat en/of in de braadpan (meegeleverd). Plaats etenswaren in het midden van de oven voor de meest gelijkmatige gaarheid.
6. Sluit de ovendeur.
7. Druk op de $\odot$ Start/Cancel-knop. De knop licht rood op, het ovensignaal klinkt en het lcd-scherm wordt oranje.
8. De timer wordt afgebeeld en begint automatisch af te tellen. De bereidingstemperatuur en -tijd kunnen tijdens de bereidingscyclus worden aangepast.
9. Voor instellingen met een voorverwarmingscyclus (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY) drukt u op de knop $\odot$ Starten/annuleren voordat u etenswaren in de oven plaatst. De knop licht rood op, het ovensignaal klinkt en het lcd-scherm geeft knipperend de melding PREHEATING terwijl de oven wordt voorverwarmd.
 - a) Wanneer de oven klaar is voor gebruik, verdwijnt de knipperende melding PREHEATING, klinkt het ovensignaal en begint de timer af te tellen. Plaats de etenswaren rechtstreeks op het rooster of in het mandje voor luchtfrutieren, op de grillplaat en/of in de braadpan (meegeleverd). Plaats etenswaren in het midden van de oven voor de meest gelijkmatige bereidingstijd.
 - b) Sluit de ovendeur.
 - c) De timer gaat door met aftellen. De bereidingstemperatuur en -tijd kunnen tijdens de bereidingscyclus worden aangepast.
10. Aan het einde van de bereidingscyclus klinkt het ovensignaal, gaat het lampje op de knop $\odot$ Start/Cancel 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 convector, convector en superconvector te selecteren. Bij convector en superconvector kan de temperatuur worden aangepast om te compenseren voor de snellere luchtstroom. Superconvector levert een krokanter resultaat op.

MAGNETISCH ROOSTER MET AUTOMATISCHE UITSCHUIFFUNCTIE

Wanneer het rooster zich in de middenpositie bevindt, schuift het automatisch halverwege uit de oven wanneer de deur wordt geopend zodat u de etenswaren er gemakkelijk uit kunt halen.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Open de deur altijd langzaam wanneer het rooster zich op deze plek bevindt om te voorkomen dat het te snel naar voren schuift.

TAALKEUZE

Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kunt u de gewenste taal selecteren.

Draai aan de knop Temperature of Time (met de klok mee of tegen de klok in) om de gewenste taal te selecteren. Druk vervolgens op de knop Start/Cancel om uw selectie te bevestigen. Als de gewenste taal niet binnen 5 minuten wordt bevestigd, slaat de oven automatisch de standaardtaal op.

Wilt u de geselecteerde taal wijzigen, houd dan de knop Frozen 3 seconden ingedrukt. De beschikbare talen worden op het lcd-scherm weergegeven. Draai aan de knop Temperature of Time (met de klok mee of tegen de klok in) om de gewenste taal te selecteren. Druk vervolgens op de knop Start/Cancel om uw selectie te bevestigen. Als de gewenste taal niet binnen 5 minuten wordt bevestigd, blijft automatisch de eerder opgeslagen taal bewaard.

Het vinkje geeft de geselecteerde taal aan.

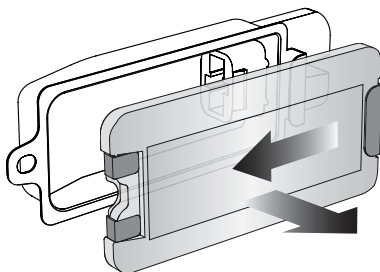
OVENLAMP VERVERGEN



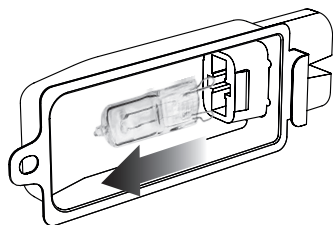
WAARSCHUWING

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.

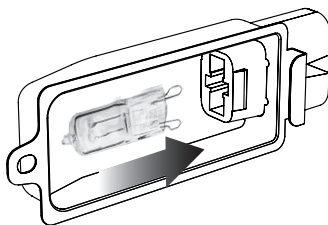
1. Haal het rooster uit de oven voordat u de lamp vervangt.
2. De lamp bevindt zich links aan de binnenkant van de oven. Houd de behuizing van de lamp tussen uw vingers vast en trek het glazen plaatje voorzichtig weg van de ovenwand om deze te verwijderen. Als dat niet lukt, schuift u een lepel in de 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.



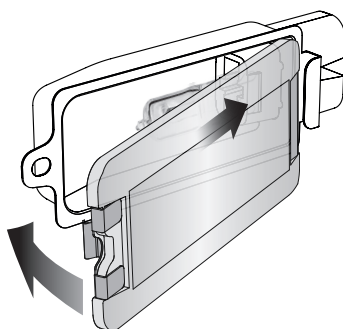
3. Verwijder de gebruikte lamp door deze direct uit de houder te trekken.



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 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 geleegd 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 kruidenlade 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 Bamboe Cutting Board en Serving Tray.



Probleemoplossing

MOGELIJK PROBLEEM

EENVOUDIGE OPLOSSING

De oven gaat niet aan	• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. • Steek de stekker in een apart stopcontact. • Steek de stekker in een ander stopcontact. • Stel de stroomonderbreker indien nodig opnieuw in.
De verlichting op het lcd-scherm is uitgegaan	• 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. • 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.
De pizza wordt niet gelijkmatig gebakken	• 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.
Het magnetische rooster met automatische uitschuiffunctie komt te ver naar voren wanneer ik de deur open	• 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.
Ik kan de knop  Frozen (Bevroren) niet selecteren	• 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.
Er komt stoom uit de ovendeur	• 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.
De verwarmingselementen lijken te pulseren	• 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.
Water druppelt op het aanrecht van onder de deur	• 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.
De temperatuur op het lcd-scherm komt niet overeen met de temperatuur die in de oven wordt gemeten	• 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.

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.

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



IT MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

- 74 Garanzia
- 74 Sage™ consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 80 Componenti
- 81 Pannello di controllo
- 82 Funzioni
- 84 Guida rapida
- 87 Manutenzione e pulizia
- 89 Risoluzione dei problemi

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 un reclamo, visitare il sito www.sageappliances.com

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.

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio o le etichette promozionali prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

- Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini, rimuovere e smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un banco o di un tavolo. Utilizzare su una superficie stabile, piana, resistente al calore e pulita.
- Se il forno è coperto o a contatto con materiali infiammabili, come tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in funzione potrebbe verificarsi un incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o dove potrebbe entrare in contatto con un forno o una superficie riscaldata.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina o che venga in contatto con superfici calde.
- Il forno non può essere utilizzato in spazi riservati ai piccoli elettrodomestici. Verificare che ci sia spazio sufficiente in tutte le direzioni intorno al forno. Si consiglia di lasciare almeno 10 cm di spazio.
- L'alloggiamento esterno del forno potrebbe essere caldo durante e dopo la cottura. Evitare il contatto con le superfici calde. Tenere sempre il cavo di alimentazione del forno e di altri apparecchi che potrebbero trovarsi nelle vicinanze lontano dall'alloggiamento.
- Evitare il contatto con le superfici calde. Per evitare ustioni, usare la massima cautela nel rimuovere teglie, piatti e accessori quali il grill da forno e la teglia, che contengono oli o altri liquidi caldi.
- Non posare utensili da cucina, teglie o piatti sullo sportello in vetro.
- Non lasciare lo sportello aperto per lunghi periodi di tempo.
- Non collocare nessun oggetto sopra il forno durante il funzionamento, eccetto quelli descritti a pagina 88 di questo manuale.
- 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.

- L'uso di accessori ed estensioni non consigliati o forniti con questo apparecchio può provocare lesioni.
- 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.
- 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 pulire con pagliette metalliche. Possono staccarsi dei pezzi dai lati e toccare parti elettriche, creando il rischio di scossa elettrica.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente l'apparecchio. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso subiscono danni. Se l'elettrodomestico è danneggiato o richiede un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web.sageappliances.com.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- 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 modificare per nessun motivo la presa di alimentazione e non utilizzare adattatori.
- Consultare un elettricista qualificato se le istruzioni riguardanti la messa a terra non sono completamente chiare o in caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra dell'apparecchio.
- 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.

- 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 provocare 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.

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER SOV860

- Si consiglia di utilizzare il forno su un circuito dedicato separato da altri apparecchi. Consultare un elettricista qualificato e abilitato in caso di dubbi.
- Per spegnere il forno, premere il tasto  START/CANCEL (avvia/annulla) sul pannello di controllo. Il forno è spento quando il pulsante non è più retroilluminato.
- Pulire regolarmente il vassoio raccoglibriciole. Per pulire il vassoio raccoglibriciole:
 - Spegner 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.

AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE

Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo

utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente. Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo privacy@sageappliances.com.



ATTENZIONE

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

- 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 lampadine di tipo G9 da 25 Watt, voltaggio: 220-240 V.
- 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.



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 SUPERFICIE MOLTO CALDA

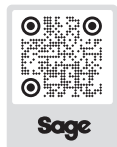
Questo simbolo indica che la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione e anche per un certo periodo di tempo dopo l'utilizzo.



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

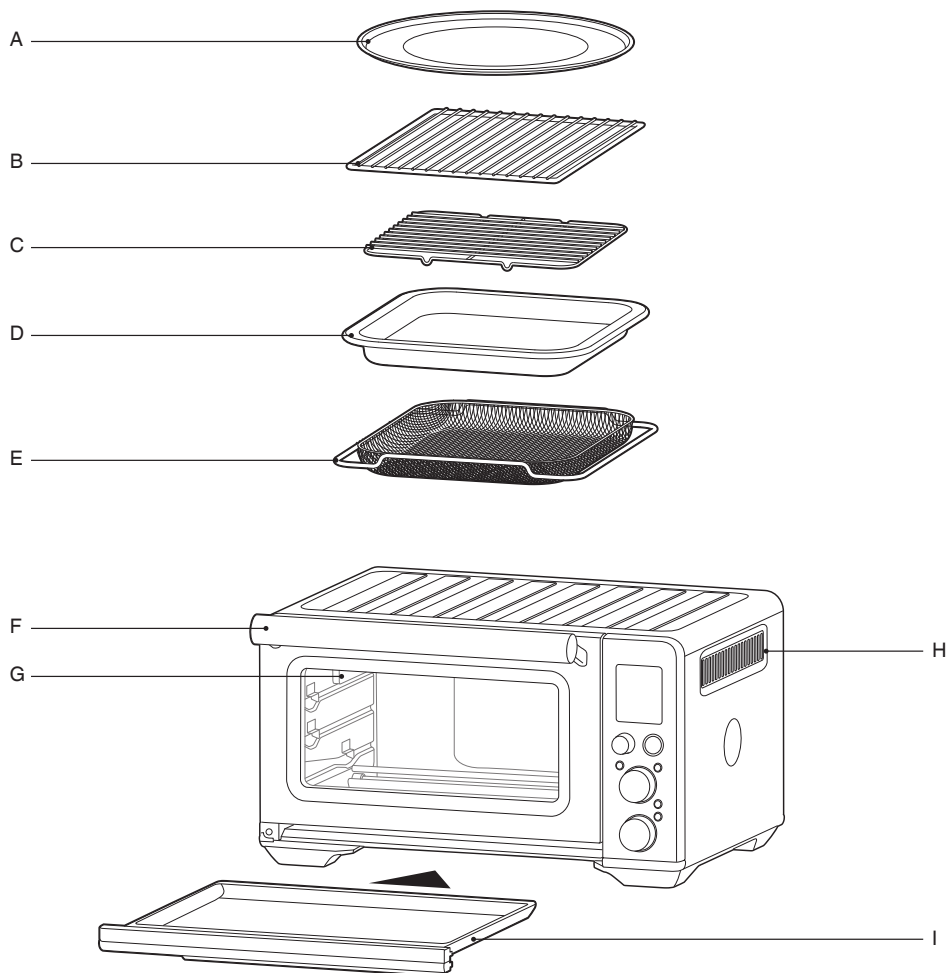
questo non viene utilizzato. Per ulteriori dettagli, fare riferimento alle informazioni online scansionando il Codice QR.

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. Griglia
- C. Grill da forno
- D. Teglia smaltata 28 x 33,5 cm
- E. Cestino per la frittura ad aria

- F. Luce del forno
- G. Maniglia sportello
- H. Prese di ventilazione
- I. Vassoio raccoglibriciole

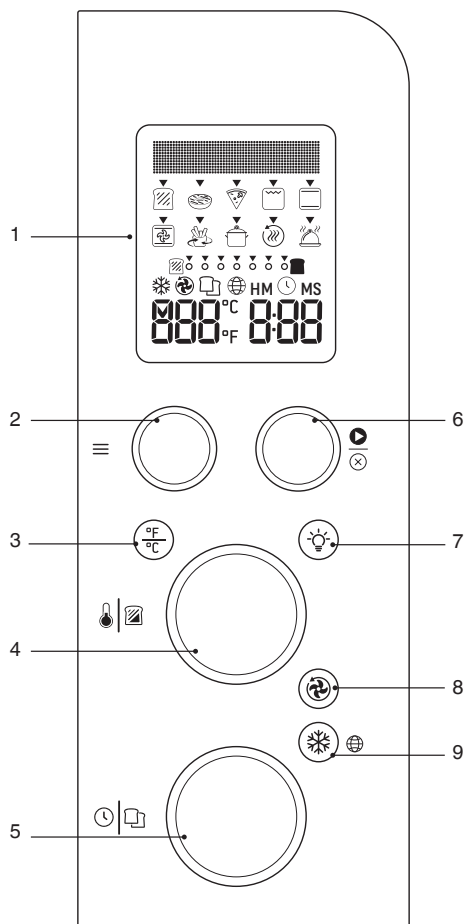


Informazioni sui valori nominali

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



Pannello di controllo



1. Display LCD
2. ≡ Manopola FUNCTION (funzione)
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Pulsante di conversione della temperatura
4. Manopola TEMP (temperatura)/Controllo doratura toast e bagel
5. Manopola TIME (tempo)/Selezione toast o bagel
6. Pulsante START/CANCEL (avvia/annulla)
7. Pulsante LUCE FORNO
8. Pulsante CONVEZIONE
9. Pulsante SURGELATI

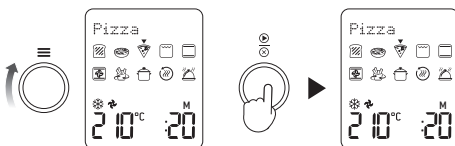


Funzioni

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 raccoglibriciole, la griglia, il grill da forno, la teglia, il cestino per la frittura ad aria e la teglia per pizza dalla confezione di polistirolo. Lavare con acqua tiepida e sapone usando una spugna morbida, quindi sciacquare e asciugare a fondo.
3. Pulire l'interno del forno con una spugna morbida e umida. Asciugare a fondo.
4. 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.
5. Inserire il vassoio raccoglibriciole nel forno.
6. Svolgere completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
7. Il forno emetterà un segnale acustico e il display LCD si illuminerà. Imposta la lingua desiderata. Per istruzioni su come selezionare la lingua, consultare l'apposita sezione a pagina 85.
8. Ruotare la manopola  FUNCTION (funzione) verso destra finché l'indicatore non raggiunge la funzione PIZZA.



9. Premere il pulsante  START/CANCEL (avvia/annulla). La retroilluminazione del pulsante si illuminerà in rosso, il display LCD si illuminerà in arancione e il forno emetterà un segnale acustico.
10. Sul display LCD lampeggerà la scritta "PREHEATING" (preriscaldamento). Una volta terminata la fase di preriscaldamento, il forno emetterà un segnale acustico.
11. Il timer viene visualizzato e inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.
12. Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico, il pulsante  START/CANCEL (avvia/annulla) si spegne e il display LCD si illumina in blu.
13. 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.

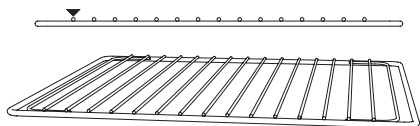
Ciascuna delle funzioni del forno è preimpostata con le configurazioni degli elementi riscaldanti consigliate e le temperature più adatte, basate su ricette e test. È consigliabile comunque sperimentare le impostazioni a seconda della ricetta, della quantità di cibo e del gusto personale.

PANORAMICA DELLE FUNZIONI DEL FORNO

≡ Funzione	POSIZIONE CONSIGLIA- TA PER LA GRIGLIA	IMPO- STAZIONI OPZIONALI	PRE-IMPO- STAZIONI	PRE- RISCALDA- MENTO	INTERVALLO
 Toast (tostatura)	Media	❄ Surgelati	Doratura 4 Fette 4	No	Doratura 1–7 Fette 1–6
 Bagel	Media	❄ Surgelati	Doratura 4 Fette 4	No	Doratura 1–7 Fette 1–6
 Pizza	Media	🌀 Super convezione 🌀 Convezione °F/°C Conversione della temperatura ❄ Surgelati	210 °C 🌀 Convezione ❄ Surgelati 15 MIN	Sì	160 °C – 230 °C Fino a 1 ORE
 Grill (griglia)	Sopra		HI (alto) 10 MIN	No	HI-MED-LO (alto, medio, basso) Fino a 20 MIN
 Bake (cottura al forno)	Sotto	🌀 Super convezione 🌀 Convezione °F/°C Conversione della temperatura	180 °C 30 MIN	Sì	Fino a 145 °C e oltre = da 1 MIN a 2 ORE Sotto i 140 °C = da 1 MIN a 10 ORE
 Roast (arrosto)	Sotto	🌀 Super convezione 🌀 Convezione °F/°C Conversione della temperatura	180 °C 🌀 Convezione 1 ORA	Sì	Sopra i 145 °C = da 1 MIN a 2 ORE Sotto i 140 °C = da 1 MIN a 10 ORE
 AirFry (frittura ad aria)	Media	🌀 Super convezione °F/°C Conversione della temperatura	220 °C 🌀 Super convezione 15 MIN	Sì	160 °C – 230 °C Fino a 1 ORA
 Reheat (riscalda)	Sotto	🌀 Convezione °F/°C Conversione della temperatura	160 °C 🌀 Convezione 15 MIN	No	70 °C – 160 °C Fino a 2 ORE
 Keep warm (mantieni caldo)	Sotto	🌀 Convezione °F/°C Conversione della temperatura	70 °C Impostazione KEEP WARM (mantieni caldo) 1 ORA	No	50 °C – 120 °C Fino a 2 ORE
 Slow cook (cottura lenta)	Sotto	🌀 Convezione	HI (alto) 🌀 Convezione 4 ORE	No	LO (basso) = da 4 a 10 ORE HI (alto) = da 2 a 8 ORE

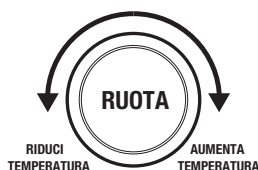
UTILIZZO DEL FORNO SAGE

1. Posizionare la griglia in modo che i raggi siano rivolti verso l'alto e inserirla nel ripiano desiderato. I ripiani sono identificati da pratiche indicazioni stampate sullo sportello del forno.



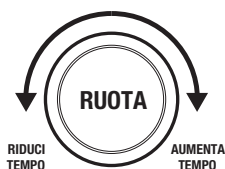
2. Ruotare la manopola $\equiv$ FUNCTION (funzione) fino a quando l'indicatore sul display LCD mostra l'impostazione desiderata.
3. Il display indica la temperatura di cottura predefinita per l'impostazione selezionata. Ruotare la manopola della temperatura $\frac{+}{-}$ verso sinistra per ridurre la temperatura o verso destra per aumentarla.

MANOPOLA TEMPERATURA



4. Il display indica il tempo di cottura predefinito per l'impostazione selezionata. Ruotare la manopola del tempo $\frac{+}{-}$ verso sinistra per ridurre il tempo di cottura o verso destra per aumentarlo.

MANOPOLA TEMPO



5. Per le impostazioni che non prevedono un ciclo di preriscaldamento (TOAST, BAGEL, GRILL, KEEP WARM, SLOW COOK), posizionare il cibo direttamente sulla griglia o nel cestino per la frittura ad aria, sulla teglia per pizza, sul grill da forno e/o sulla teglia per arrosto inclusi. Assicurarsi che gli alimenti siano posizionati al centro nel forno per ottenere la cottura più uniforme possibile.
6. Chiudere lo sportello del forno.
7. Premere il pulsante $\odot$ START/CANCEL (avvia/annulla).
La retroilluminazione del pulsante si illuminerà in rosso, il forno emetterà un segnale acustico e il display LCD si illuminerà in arancione.
8. Il timer viene visualizzato e inizia il conteggio 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 (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY), premere il tasto $\odot$ START/CANCEL (avvia/annulla) prima di inserire gli alimenti nel forno. La retroilluminazione del pulsante si illuminerà di rosso, il forno emetterà un segnale acustico e il display LCD mostrerà la scritta "PREHEATING" (preriscaldamento) lampeggiante mentre il forno si riscalda.
 - a) Quando il forno è pronto per l'uso, la scritta lampeggiante "PREHEATING" si spegne, il forno emette un segnale acustico e il timer inizia il conto alla rovescia. Posizionare il cibo direttamente sulla griglia o nel cestino per la frittura ad aria, sulla teglia per pizza, sul grill da forno e/o sulla teglia inclusi. Assicurarsi che gli alimenti siano posizionati al centro nel forno per ottenere la cottura più uniforme possibile.
 - b) Chiudere lo sportello del forno.
 - c) Il timer proseguirà il conteggio alla rovescia. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati durante il ciclo di cottura.
10. Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico, il pulsante $\odot$ START/CANCEL (avvia/annulla) si spegne e il display LCD si illumina in blu.



NOTA

Il ciclo di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento premendo il pulsante START/CANCEL (avvia/annulla). 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.

ESPULSIONE AUTOMATICA DELLA GRIGLIA

Se inserita nel ripiano centrale, la griglia verrà spinta automaticamente per metà fuori dal forno all'apertura dello sportello, in modo da permettere di rimuovere facilmente il cibo cotto.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Aprire lo sportello sempre lentamente quando la griglia è inserita in questo ripiano per evitare che venga spinta fuori troppo rapidamente.

SELEZIONE LINGUA

Quando il forno viene utilizzato per la prima volta, è possibile selezionare la lingua desiderata.

Ruotare le manopole TEMP (temperatura) o TIME (tempo), in senso orario o antiorario, per selezionare la lingua desiderata, quindi premere il tasto START/CANCEL per confermare la selezione. Se la lingua desiderata non viene confermata entro 5 minuti, il forno salverà automaticamente la lingua predefinita.

Per modificare la lingua selezionata, premere il tasto SURGELATI per 3 secondi. Il display LCD visualizzerà le lingue da selezionare.

Ruotare le manopole TEMP (temperatura) o TIME (tempo), in senso orario o antiorario, per selezionare la lingua desiderata, quindi premere il tasto START/CANCEL per confermare la selezione. Se la lingua desiderata non viene confermata entro 5 minuti, il forno tornerà automaticamente all'ultima lingua salvata. Il segno di spunta indica la lingua selezionata.

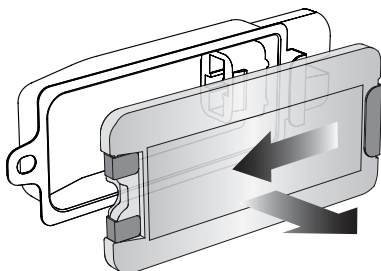
SOSTITUIRE LA LAMPADINA DEL FORNO



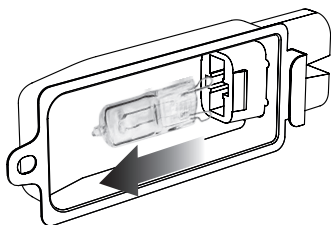
ATTENZIONE

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.

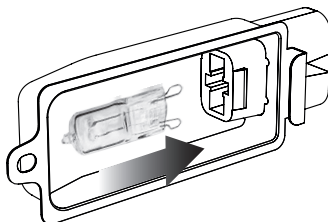
1. Rimuovere la griglia dal forno prima di sostituire la lampadina.
2. La lampadina è collocata sul lato sinistro della cavità del forno. Posizionare le dita all'esterno dell'alloggiamento della lampadina e tirare delicatamente allontanando la copertura in vetro dalla parete del forno per rimuoverla. Se non si riesce a rimuovere la copertura, far scorrere un cucchiaino 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.



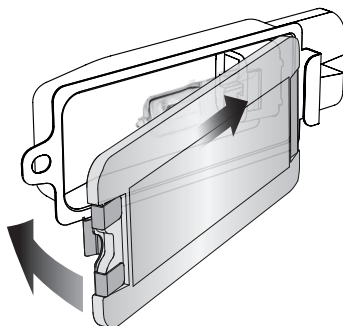
3. Rimuovere la lampadina usata tirandola direttamente fuori dal supporto.



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.



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 morbido. 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.
- Resetare 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.

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



ES

GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

92	Garantía
92	Sage™ recomienda seguridad ante todo
98	Componentes
99	Panel de control
100	Funciones
102	Guía de inicio rápido
105	Cuidado y limpieza
107	Resolución de problemas

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 para hacer una reclamación, visita www.sageappliances.com

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.

- Hay una versión de este documento disponible en sageappliances.com para descargar.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato.
- Retira y desecha de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.

- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, retira y desecha de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe de alimentación.
- No uses el aparato cerca del borde de una mesa de trabajo o mesa. Asegúrate de que la superficie sea estable, nivelada, resistente al calor y que esté limpia.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, paredes empapeladas y similares, mientras está en funcionamiento.
- No uses el aparato cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno o superficie caliente.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa, o que toque superficies calientes.
- Este horno no es apto para usarse en módulos o armarios diseñados para aparatos pequeños. Asegúrate de dejar el espacio adecuado alrededor del horno. Se recomienda un espacio mínimo de 10 cm.
- El exterior del horno podría estar caliente durante el funcionamiento e incluso una vez finalizada la cocción. No toques las superficies calientes. Mantén en todo momento los cables de alimentación de este y cualquier otro aparato alejados de la carcasa del horno.
- No toques las superficies calientes. Para evitar quemaduras, ten mucho cuidado al retirar las fuentes, los platos y los accesorios, como la rejilla y la fuente para horno incluidas, que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No coloques utensilios de cocina, bandejas para horno o platos sobre la puerta de vidrio.
- No dejes la puerta abierta durante largos períodos de tiempo.
- No almacenes ningún artículo sobre el horno cuando esté en funcionamiento, excepto los que se describen en la página 106 de este manual.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados o suministrados con este horno puede causar 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.
- 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 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.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la supervisión de un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No utilices el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato propiamente dicho están dañados. Ante cualquier daño o si se requiere algún tipo de mantenimiento (que no sea la limpieza), ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo u otro sistema de control remoto.

- 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 modificar el enchufe ni usar un adaptador.
- Ante cualquier duda con respecto a las instrucciones sobre conexión a tierra o si no sabes si el aparato está correctamente puesto, consulta con un electricista calificado.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial de seguridad para ofrecer protección adicional al usar todos los aparatos eléctricos. 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.
- 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.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO SOV860

- Recomendamos que el horno funcione en un circuito exclusivo, separado de otros aparatos. Consulta a un electricista autorizado y calificado si no estás seguro.
- Para apagar el horno, pulsa el botón  Iniciar/Cancelar en el panel de control. El horno está apagado cuando se apaga la retroiluminación de los botones.
- 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.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente. La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a privacy@sageappliances.com.



ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, EXPOSICIÓN A RADIACIÓN UV EXCESIVA O LESIONES A PERSONAS:

- 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.
- Utiliza únicamente una bombilla de horno de 25 vatios, 220–240 V, tipo G9.
- 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.



Este símbolo indica que el 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.



ADVERTENCIA SUPERFICIE CALIENTE

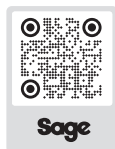
Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando y durante algún tiempo después de su uso.



Para protegerte contra una descarga eléctrica, no sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún 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

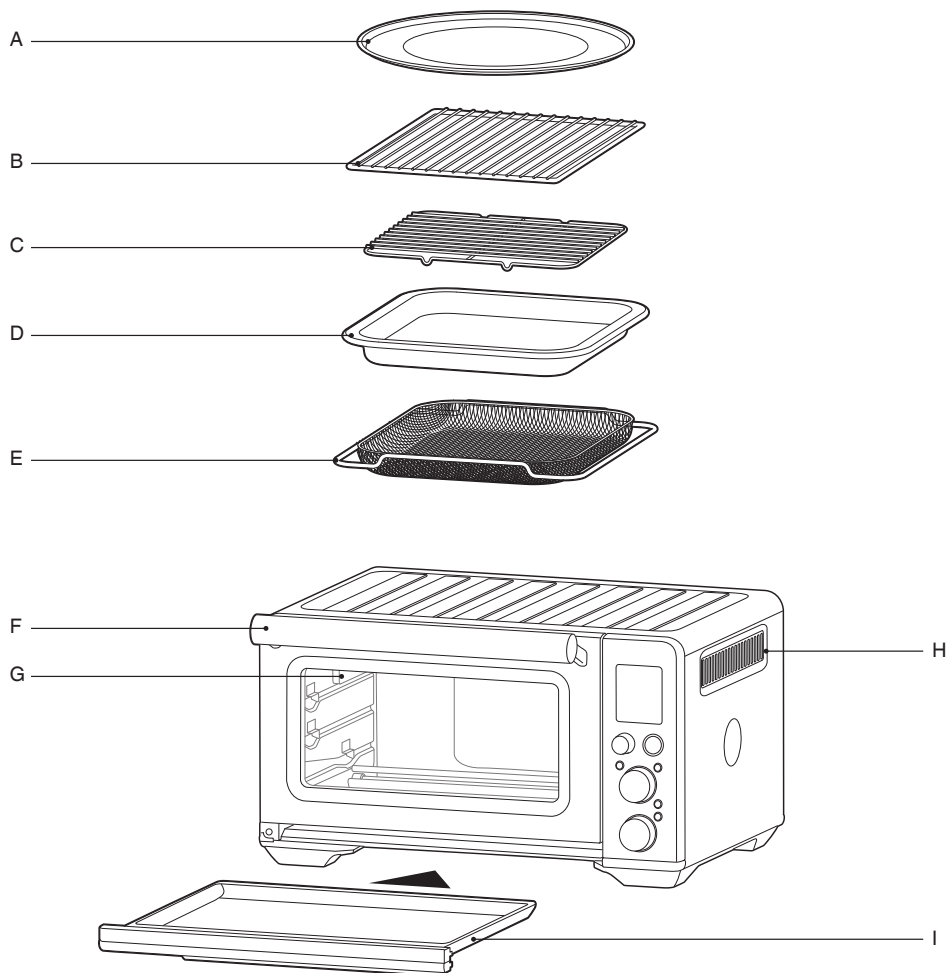
si no está en uso. Para obtener más información, consulte la información en línea escaneando el código QR.

NOTA: El código QR solo se activará después del 5/9/2025

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



Componentes



- A. Placa para pizza antiadherente de 30 cm
- B. Rejilla
- C. Rejilla para fuente
- D. Fuente para horno esmaltada de 28 x 33,5 cm
- E. Bandeja para fritura con aire

- F. Luz del horno
- G. Asa de la puerta
- H. Ranuras de ventilación
- I. Bandeja recogemigas

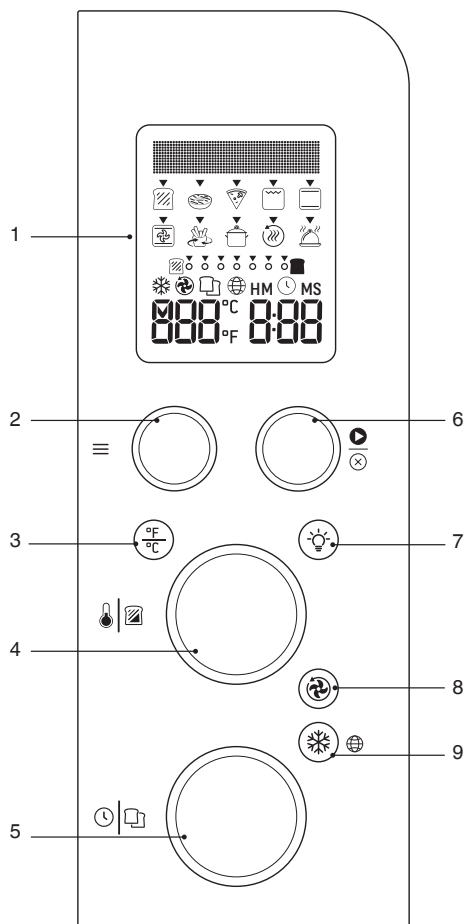


Datos técnicos

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



Panel de control



1. Pantalla LCD
2. ≡ Dial Función
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Botón de conversión de temperatura
4. Dial de Temperatura, y nivel de tostado para tostadas y bagels
5. Dial de Tiempo, y selección de tostadas y bagels
6. Botón para Iniciar/Cancelar
7. Botón para la luz del horno
8. Botón de convección
9. Botón para congelados

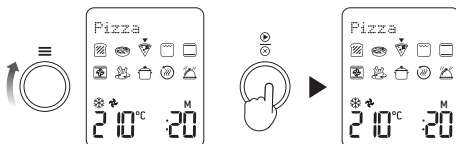


Funciones

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. Retira la bandeja recogemigas, las rejillas, la fuente para horno, la bandeja para fritura con aire y la placa para pizza del embalaje de espuma de polietileno. Lava todo con una esponja suave en agua tibia y jabón, luego enjuaga y seca bien.
3. Limpia el interior del horno con una esponja suave y húmeda. Seca bien todo.
4. 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.
5. Coloca la bandeja recogemigas en el horno.
6. Desenrolla completamente el cable de alimentación y conecta el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
7. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará. Selecciona el idioma deseado. Consulta la página 103 para ver cómo configurar el idioma.
8. Gira el dial de  Función hacia la derecha hasta que el indicador alcance la función Pizza.



9. Pulsa el botón  Iniciar/Cancelar. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la pantalla LCD se iluminará en naranja y la alerta del horno sonará.
10. La palabra “PREHEATING” parpadeará en la pantalla LCD para indicar que el horno se está precalentando. Una vez completado el ciclo de precalentado, se escuchará un sonido de alerta.
11. Se mostrará el temporizador y empezará la cuenta atrás automáticamente.
12. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno volverá a sonar, la retroiluminación del botón  Iniciar/Cancelar se apagará y la pantalla LCD se verá azul.
13. 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

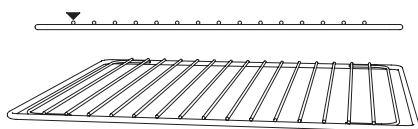
≡ Función	POSICIÓN DE REJILLA SUGERIDA	AJUSTES OPCIONALES	OPCIONES PREPROGRAMADAS	PRECALENTADO	GAMA DE OPCIONES
 Tostada	Medio	❄ Congelado	Tostado nivel 4 Rebanadas 4	No	Tostado niveles 1-7 Rebanadas 1-6
 Bagel	Medio	❄ Congelado	Tostado nivel 4 Rebanadas 4	No	Tostado niveles 1-7 Rebanadas 1-6
 Pizza	Medio	⌚ Superconvección ↻ Convección °F/°C Conversor de temp. ❄ Congelado	210 °C ↻ Convección ❄ Congelado 15 min	Sí	160 °C – 230 °C Hasta 1 h
 Grill	Arriba		HI (alto) 10 min	No	HI-MED-LO Hasta 20 min
 Hornear	Abajo	⌚ Superconvección ↻ Convección °F/°C Conversor de temp.	180 °C 30 min	Sí	Más de 145 °C = entre 1 min y 2 h Menos de 140 °C = entre 1 min y 10 h
 Asar	Abajo	⌚ Superconvección ↻ Convección °F/°C Conversor de temp.	180 °C ↻ Convección 1:00 h	Sí	Más de 145 °C = entre 1 min y 2 h Menos de 140 °C = entre 1 min y 10 h
 Fritura con aire	Medio	⌚ Superconvección °F/°C Conversor de temp.	220 °C ⌚ Superconvección 15 min	Sí	160 °C – 230 °C Hasta 1 h
 Recalentar	Abajo	↻ Convección °F/°C Conversor de temp.	160 °C ↻ Convección 15 min	No	70 °C – 160 °C Hasta 2 h
 Mantener caliente	Abajo	↻ Convección °F/°C Conversor de temp.	70 °C KEEP WARM 1:00 h	No	50 °C – 120 °C Hasta 2 h
 Cocción lenta	Abajo	↻ Convección	HI (alto) ↻ Convección 4:00 h	No	LO = entre 4 y 10 h HI = entre 2 y 8 h



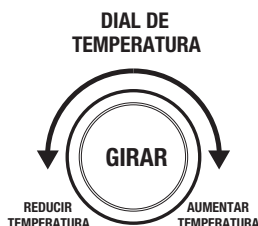
Guía de inicio rápido

CÓMO USAR TU HORNO SAGE

1. Coloca la rejilla de manera que los radios queden hacia arriba e insértala en la posición deseada. Las posiciones de la rejilla están convenientemente impresas en el cristal de la puerta del horno.



2. Gira el dial  Función hasta que el indicador en la pantalla LCD alcance el ajuste deseado.
3. La pantalla indica la temperatura preestablecida para el programa de cocción seleccionado. Gira el dial de  temperatura hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentarla.



4. La pantalla indica la el tiempo de cocción preestablecido para el programa seleccionado. Gira el dial de  tiempo hacia la izquierda para reducir el tiempo de cocción o hacia la derecha para aumentarlo.



5. Para los programas sin un ciclo de precalentado (TOSTAR, BAGEL, GRILL, MANTENER CALIENTE, COCCIÓN LENTA), coloca los alimentos directamente sobre la rejilla, la bandeja para fritura con aire, la placa para pizza o la fuente para horno que se incluyen con el producto. Asegúrate de que la comida esté centrada en el horno para obtener una cocción más uniforme.
6. Cierra la puerta del horno.
7. Pulsa el botón  Iniciar/Cancelar. El botón se retroiluminará con una luz roja, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se verá naranja.
8. Se mostrará el temporizador y empezará la cuenta atrás. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
9. Para los programas con un ciclo de precalentado (HORNEAR, ASAR, PIZZA, FRITURA CON AIRE), pulsa el botón  Iniciar/Cancelar antes de colocar los alimentos en el horno. El botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la palabra "PREHEATING" parpadeará en la pantalla LCD para indicar que el horno se está precalentando.
 - a) Cuando el horno esté listo para su uso, "PREHEATING" dejará de parpadear, la alerta del horno sonará y el temporizador comenzará la cuenta atrás. Coloca los alimentos directamente sobre la rejilla, la bandeja para fritura con aire, la placa para pizza o la fuente para horno que se incluyen con el producto. Asegúrate de que la comida esté centrada en el horno para obtener una cocción más uniforme.
 - b) Cierra la puerta del horno.
 - c) El temporizador continuará la cuenta atrás. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
10. Al final del ciclo de cocción, la alerta del horno volverá a sonar, la retroiluminación del botón  Iniciar/Cancelar se apagará y la pantalla LCD se verá azul.



NOTA

La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón Iniciar/Cancelar. 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.

REJILLA MAGNÉTICA DE EXPULSIÓN AUTOMÁTICA

Si la rejilla se coloca en la posición central, saldrá automáticamente hasta la mitad del horno cuando se abra la puerta para que puedas retirar los alimentos con facilidad.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Abre siempre la puerta lentamente cuando la parrilla esté en esta posición para evitar que se expulse demasiado rápido.

SELECCIÓN DE IDIOMA

Cuando uses el horno por primera vez, te permitirá seleccionar el idioma deseado.

Gira el dial de Temperatura o Tiempo (hacia la izquierda o la derecha) para seleccionar el idioma que prefieras y luego pulsa el botón Iniciar/Cancelar para confirmar la elección.

Si la selección de idioma no se confirma dentro de los 5 minutos siguientes, el horno guardará automáticamente el idioma predeterminado.

Si necesitas cambiar el idioma seleccionado, pulsa el botón de Congelados durante 3 segundos.

La pantalla LCD mostrará los idiomas disponibles. Gira el dial de Temperatura o Tiempo (hacia la izquierda o la derecha) para seleccionar el idioma que prefieras y luego pulsa el botón Iniciar/Cancelar para confirmar la elección. Si la selección de idioma no se confirma dentro de los 5 minutos siguientes, el horno se revertirá al idioma guardado anteriormente.

El icono de confirmación indica el idioma seleccionado.

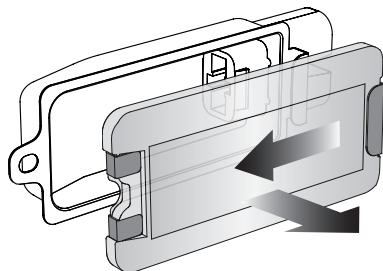
SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO



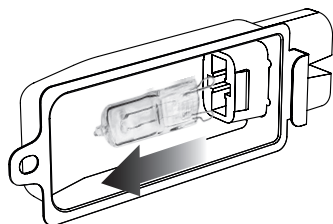
ADVERTENCIA

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.

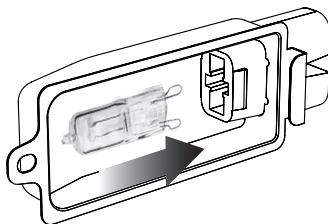
1. Retira la rejilla del horno antes de sustituir la luz.
2. La luz está situada en el lado izquierdo del interior del horno. Coloca los dedos en el exterior de la carcasa de la luz y tira suavemente de la cubierta de vidrio de la pared del horno para retirarla. Si no puedes retirar la cubierta, desliza 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.



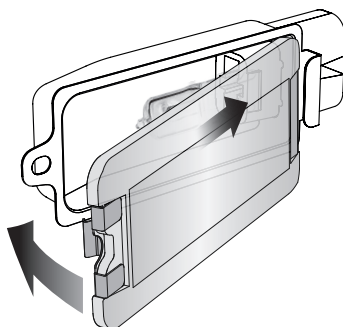
3. Retira la bombilla usada tirando directamente para sacarla de su portabombillas.



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.



Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, desenchufa el horno para asegurarte de que esté apagado. Deja que el horno y todos los accesorios se enfríen 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.
-

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 2 A Sage™ recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Componentes
- 7 Panel de controlo
- 9 Funções
- 11 Manual de início rápido
- 14 Cuidados e limpeza
- 16 Resolução de problemas
- 18 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 de materiais. Durante esse 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. Para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação, visite www.sageappliances.com

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.

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho.
- Remova e elimine em segurança qualquer material de embalagem e etiquetas

promocionais antes de utilizar o forno pela primeira vez.

- Para evitar o risco de asfixia para as crianças, remova e elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Não utilize este aparelho perto da extremidade de uma bancada ou mesa. Certifique-se de que a superfície é estável, nivelada, resistente ao calor e limpa.
- Podem ocorrer incêndios se cobrir o forno ou tocar materiais inflamáveis, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e semelhante, durante a utilização.
- Não coloque este aparelho sobre (ou perto) de um bico a gás ou elétrico quente ou num local onde possa tocar num forno ou superfície quente.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa, nem toque nas superfícies quentes.
- O forno não é indicado para utilização num espaço para pequenos eletrodomésticos. Certifique-se de que deixa espaço suficiente em volta do forno. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm.
- O invólucro exterior do forno pode estar quente durante e após a utilização. Não toque nas superfícies quentes. Mantenha sempre o cabo de alimentação deste forno e de outros aparelhos afastados do invólucro exterior do forno.
- Não toque nas superfícies quentes. Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao remover panelas, pratos e acessórios, como a grelha e o tabuleiro para assar, que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não coloque utensílios, tabuleiros para assar ou pratos na porta de vidro.
- Não deixe a porta aberta durante longos períodos de tempo.
- Não coloque nenhum item sobre o forno durante a utilização, exceto os itens descritos na página 124 deste manual.
- 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 utilizar no forno antes de o utilizar.

- Tenha cuidado ao utilizar tampas no forno porque a acumulação de pressão num tabuleiro ou prato coberto podem causar a projeção de ingredientes ou que o prato se parta. 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.
- A utilização de acessórios e outros dispositivos suplementares não recomendados ou fornecidos com este forno pode provocar 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.
- 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 limpe com esfregões metálicos. Podem soltar-se pedaços do esfregão e tocar nas partes elétricas, provocando o risco de choque elétrico.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho e de manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Recomendamos a inspeção regular do aparelho. Não use o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou aceda a sageappliances.com se o aparelho estiver danificado ou for necessária qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- 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 modifique a ficha de alimentação ou utilize um adaptador em nenhuma circunstância.
- Consulte um eletricista qualificado se não compreender as instruções de ligação à terra ou se tiver dúvidas se o aparelho está devidamente ligado à terra.
- 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.
- 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.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA SÓV860

- Recomendamos que utilize o forno num circuito dedicado, separado de outros aparelhos. Se não tiver a certeza, consulte um eletricista qualificado.
- Para desligar o forno, prima o botão  Start/Cancel (Iniciar/Parar) no painel de controlo. O forno está desligado quando a retroiluminação do botão está apagada.

- 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.

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente. As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações

relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com.



AVISO

PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO, CHOQUE ELÉTRICO, EXPOSIÇÃO A RADIAÇÃO EXCESSIVA OU FERIMENTOS PESSOAIS:

- 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 para forno de 25 Watts, 220–240 V, tipo G9.
- 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.



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



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.

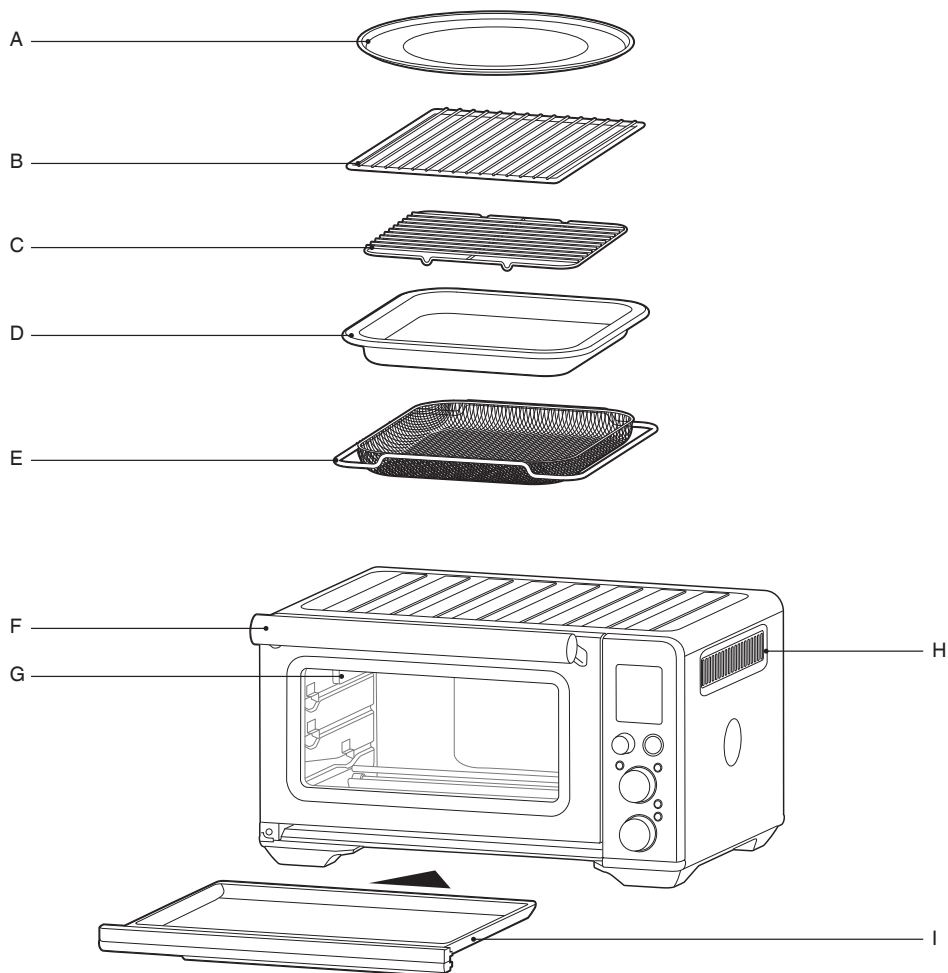


Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



Componentes



- A. Tabuleiro antiaderente de 30 cm para pizza
- B. Grelha
- C. Grelhador
- D. Tabuleiro esmaltado de 28 x 33,5 cm para assar

- E. Cesto para fritar por ar quente
- F. Luz do forno
- G. Pega da porta
- H. Ranhuras de ventilação
- I. Tabuleiro de migalhas

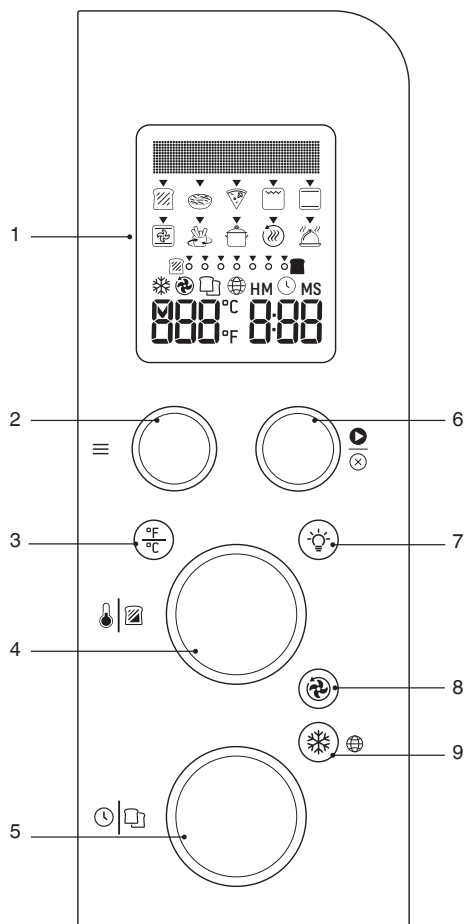


Informação de classificação

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



Panel de controlo



1. Ecrã LCD
2. ≡ Botão de função
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Botão de conversão de temperatura
4. Botão Temperature/Toast (Temperatura/Torrada) e Controlo de tostagem de bagels
5. Botão Time/Toast (Tempo/Torrada) e seleção de bagels
6. Botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar)
7. Botão da luz do forno
8. Botão de convecção
9. Botão de congelado

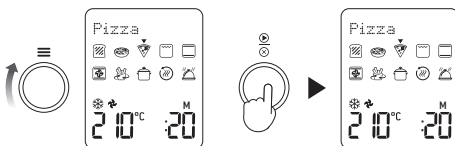


Funções

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, grelha, grelhador, tabuleiro para assar, cesto para fritar por ar quente e tabuleiro para pizza da embalagem de espuma de poliuretano. Lave-os com uma esponja macia com água morna com sabão, enxague e seque devidamente.
3. Limpe o interior do forno com uma esponja macia humedecida. Seque devidamente.
4. 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.
5. Introduza o tabuleiro de migalhas no forno.
6. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
7. O alerta do forno irá soar e o ecrã LCD ilumina-se. Defina o idioma pretendido. Consulte a página 121 para obter instruções sobre seleção de idioma.
8. Rode o  Botão de função para a direita até que o indicador atinja a função PIZZA.



9. Prima o botão  Start/Cancel (Iniciar/Cancelar). A retroiluminação do botão acende-se a vermelho, o ecrã LCD ilumina-se a laranja e o alerta do forno irá soar.
10. O ecrã LCD indica "PREHEATING" (Pré-aquecimento) a piscar. Após o ciclo de pré-aquecimento do forno, soará um alerta.
11. O temporizador será apresentado e irá iniciar automaticamente a contagem decrescente.
12. O alerta do forno irá soar, a retroiluminação do botão  Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) apaga-se e o ecrã LCD acende-se a azul no final do ciclo de cozedura.
13. 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

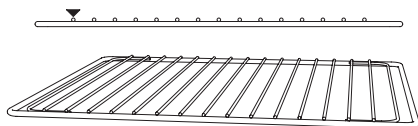
≡ Função	POSIÇÃO SUGERIDA DA GRELHA	DEFINIÇÕES OPCIONAIS	PREDEFINIÇÕES	PRÉ- AQUECER	INTERVALO
 Torrada	Médio	❄ Congelado	Tostagem 4 Fatias 4	Não	Tostagem 1–7 Fatias 1–6
 Bagel	Médio	❄ Congelado	Tostagem 4 Fatias 4	Não	Tostagem 1–7 Fatias 1–6
 Pizza	Médio	⌚ Super convecção ⌚ Convecção °F/°C Conversão de temperatura ❄ Congelado	210 °C ⌚ Convecção ❄ Congelado 15 MIN	Sim	160 °C – 230 °C Até 1 h
 Gratinar	Superior		Alta 10 MIN	Não	ALTO–MÉDIO– BAIXO Até 20 MIN
 Cozer	Inferior	⌚ Super convecção ⌚ Convecção °F/°C Conversão de temperatura	180 °C 30 MIN	Sim	145 °C e superior = 1 min. até 2 h 140 °C e superior = 1 min. até 10 h
 Assar	Inferior	⌚ Super convecção ⌚ Convecção °F/°C Conversão de temperatura	180 °C ⌚ Convecção 1:00 H	Sim	145 °C e superior = 1 min. até 2 h 140 °C e superior = 1 min. até 10 h
 Fritar por ar quente	Médio	⌚ Super convecção °F/°C Conversão de temperatura	220 °C ⌚ Super convecção 15 MIN	Sim	160 °C – 230 °C Até 1 h
 Aquecer	Inferior	⌚ Convecção °F/°C Conversão de temperatura	160 °C ⌚ Convecção 15 MIN	Não	70 °C – 160 °C Até 2 h
 Manter Quente	Inferior	⌚ Convecção °F/°C Conversão de temperatura	70 °C KEEP WARM (Manter Quente) 1:00 H	Não	50 °C – 120 °C Até 2 h
 Cozedura lenta	Inferior	⌚ Convecção	Alta ⌚ Convecção 4:00 H	Não	Baixa = 4 a 10 h Alta = 2 a 8 h



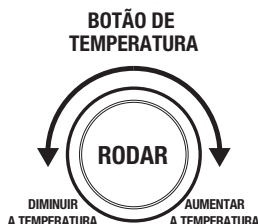
Manual de início rápido

UTILIZAR O FORNO SAGE

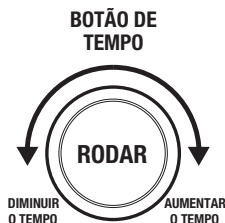
1. Coloque a grelha com as hastes para cima e introduza-a na posição de grelha pretendida. As posições da grelha estão impressas na janela da porta do forno.



2. Rode o botão de funções até que o indicador no ecrã LCD esteja na posição da definição pretendida.
3. O ecrã LCD indica a temperatura de cozedura predefinida para a definição selecionada. Rode o botão Temperatura para a esquerda para reduzir a temperatura ou para a direita para aumentar a temperatura.



4. O ecrã LCD indica o tempo de cozedura predefinido para a definição selecionada. Rode o botão Time (Tempo) para a esquerda para reduzir o tempo de cozedura ou para a direita para aumentar o tempo de cozedura.



5. Para as definições com ciclo de pré-aquecimento (TOAST, BAGEL, KEEP WARM, SLOW COOK [Torrada, Baguel, Manter Quente, Cozedura Lenta]), coloque o alimento diretamente na grelha ou no cesto para fritar por ar quente, tabuleiro para pizza, grelhador e/ou tabuleiro para assar. Certifique-se de que o alimento está centrado no forno para obter uma cozedura mais uniforme.
6. Feche a porta do forno.
7. Prima o botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar). A retroiluminação do botão acende-se a vermelho, o alerta do forno irá soar e o ecrã LCD ilumina-se a laranja.
8. O temporizador será apresentado e inicia automaticamente a contagem decrescente. Pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura durante o ciclo de cozedura.
9. Para as definições que incluem um ciclo de pré-aquecimento (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY, SLOW COOK) [Cozer, Assar, Pizza, Fritar por ar quente, Cozedura lenta], prima o botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) antes de colocar os alimentos no forno. A retroiluminação do botão ilumina-se a vermelho, o alerta do forno irá soar e o ecrã LCD indica "PREHEATING" intermitente durante o aquecimento do forno.
 - a) Quando o forno estiver pronto para utilizar, a indicação "PREHEATING" (Pré-aquecimento) a piscar apaga-se, o alerta do forno irá soar e o temporizador inicia a contagem decrescente. Coloque os alimentos diretamente na grelha ou no cesto para fritar por ar quente, tabuleiro para pizza, grelhador e/ou tabuleiro para assar. Certifique-se de que o alimento está centrado no forno para obter uma cozedura mais uniforme.
 - b) Feche a porta do forno.
 - c) O temporizador continuará a contagem decrescente. Pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura durante o ciclo de cozedura.
10. O alerta do forno irá soar, a retroiluminação do botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) apaga-se e o ecrã LCD acende-se a azul no final do ciclo de cozedura.



NOTA

Pode parar o ciclo de cozedura em qualquer momento premindo o botão Start/Cancel (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.

GRELHA COM EJEÇÃO AUTOMÁTICA MAGNÉTICA

Quando a grelha está inserida na posição média, será automaticamente ejetada até uma posição média fora do forno quando a porta é aberta para poder remover facilmente os alimentos.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Abra sempre a porta do forno devagar quando a grelha está nesta posição para evitar que a grelha seja ejetada demasiado rápido.

SELEÇÃO DE IDIOMA

Quando utilizar o forno pela primeira vez, permite-lhe selecionar o idioma pretendido.

Rode o botão Temperature (Temperatura) ou Time (Tempo) (no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário) para selecionar o idioma pretendido e, em seguida, prima o botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) para confirmar a seleção. Se o idioma pretendido não for confirmado em 5 minutos, o forno guardará automaticamente o idioma predefinido.

Em caso de ser necessário alterar o idioma, prima o botão Congelado durante 3 segundos. O ecrã LCD apresenta a seleção de idiomas. Rode o botão Temperature (Temperatura)

ou Time (Tempo) (no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário) para selecionar o idioma pretendido e, em seguida, prima o botão Start/Cancel (Iniciar/Cancelar) para confirmar a seleção. Se o idioma pretendido não for confirmado em 5 minutos, o forno regressa automaticamente ao idioma guardado anteriormente.

O ícone de marca de seleção indica o idioma selecionado.

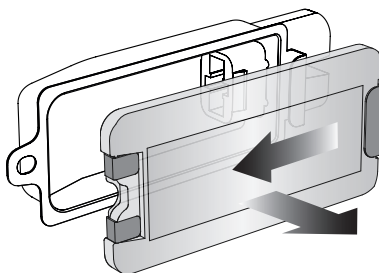
SUBSTITUIR A LÂMPADA DO FORNO



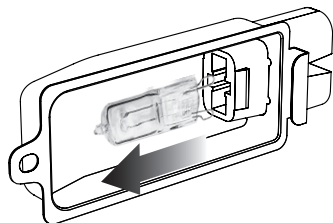
AVISO

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.

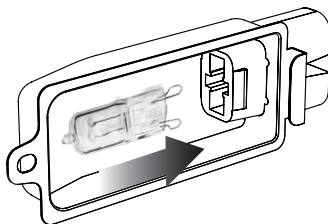
1. Retire a grelha do forno antes de substituir a lâmpada.
2. A lâmpada é colocada no lado esquerdo do espaço do forno. Coloque os dedos na parte exterior do compartimento da lâmpada e puxe suavemente a tampa de vidro da parede do forno para remover. Se não conseguir retirar a tampa, meta uma colher 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.



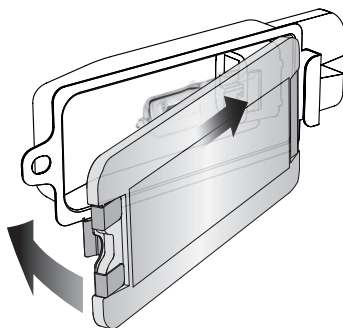
3. Retire a lâmpada gasta puxando-a diretamente para fora do suporte.



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 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 dosear 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.

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Spis treści

128	Gwarancja
128	Sage™ stawia na bezpieczeństwo
135	Części
136	Panel sterowania
137	Obsługa Twojego nowego urządzenia
139	Skrócona instrukcja obsługi
142	Konserwacja i czyszczenie
144	Rozwiązywanie problemów

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 okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłącznego uznania firmy Sage Appliances).

Obowiązują wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na niego wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące przekazywania zgłoszeń można znaleźć w witrynie www.sageappliances.com

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.

- Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach sageappliances.com.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki przewodu

sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.

- Podczas korzystania z urządzenia nie należy stawiać go na skraju blatu kuchennego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia, na której chcesz umieścić urządzenie, jest stabilna, równa, odporna na wysoką temperaturę i czysta.
- Nie zakrywaj piekarnika i nie dopuść kontaktu piekarnika z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, fi ranki, tapety itp., mogłoby dojść do zapłonu i pożaru, nie tylko podczas użytkowania piekarnika.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu oraz w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- Wyrób jest przeznaczony do użytkowania w wolnej przestrzeni, nigdy jako wbudowany. Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół piekarnika. Zaleca się pozostawić minimalnie 10 cm.
- Górna część piekarnika może być bardzo gorąca podczas

i po zakończeniu pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni. Dbaj, aby kabel zasilania piekarnika i kable innych urządzeń znajdowały się poza zasięgiem piekarnika.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby zapobiec oparzeniom należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania blachy, naczyń lub akcesoriów, takich jak ruszt do grillowania lub blacha do pieczenia, zawierających rozgrzany olej lub inne gorące płyny.
- Nie stawiaj naczyń kuchennych, blachy do pieczenia itp. na szklanych drzwiczkach.
- Nie pozostawiaj drzwiczek otwartych przez dłuższy czas.
- Na górnej części urządzenia nie stawiaj podczas pracy żadnych przedmiotów, z wyjątkiem wymienionych na stronie 13 niniejszej instrukcji.
- Do urządzenia nie wolno wkładać tektury, przedmiotów z tworzywa sztucznego, papieru lub innych łatwopalnych materiałów.
- Nie zakrywaj tacy ociekowej ani innej części folią aluminiową i podobnymi materiałami. Może to spowodować przegrzanie piekarnika i jego uszkodzenie.

- Należy zachować ostrożność podczas używania blachy lub naczyń z materiału innego niż metal. Upewnij się, że przedmioty takie nadają się do użytku w urządzeniu.
- Należy zachować ostrożność podczas używania w urządzeniu pokrywki lub innego rodzaju przykrycia, ponieważ ciśnienie pod pokrywką może spowodować wybuch produktów lub pęknięcie naczynia. Nie wkładaj do urządzenia przykrytych lub szczelnie zamkniętych naczyń.
- Nie wolno wkładać do urządzenia dużych kawałków produktów spożywczych lub metalowych przyborów, które mogą spowodować pożar lub zwarcie.
- Używaj wyłącznie wyposażenia i sprzętu dostarczanych przez producenta lub wraz z urządzeniem. W innym wypadku grozi ryzyko obrażeń.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w domu. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie istnieje ryzyko powstania obrażeń.
- Jeśli urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru, będzie czyszczone, przenoszone, składane lub przechowywane, zawsze należy je wyłączyć, odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- Nie używaj do czyszczenia druczanych czyścików. Ich fragmenty mogą odpaść, dotknąć części elektrycznych i spowodować spięcie i porażenie prądem elektrycznym.
- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z niniejszego urządzenia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający, wtyczka lub samo urządzenie. Naprawy i konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage lub znaleźć pomoc na sageappliances.com.
- Tego urządzenia nie należy obsługiwać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do właściwie uziemionego gniazdka. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego uziemienia gniazdka sieciowego, zwróć się do elektryka specjalisty.
- W żadnym wypadku nie ingeruj we wtyczkę kabla zasilania ani nie używaj adaptera.
- Skontaktuj się z elektrykiem specjalistą, jeśli nie do końca rozumiesz zalecenia dotyczące uziemienia lub masz wątpliwości, czy urządzenie jest właściwie uziemione.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- 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.
- 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.

SZCZEGÓŁOWE INSTRUKCJE DLA MODELU SOV860

- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielnego od innych urządzeń. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Do wyłączenia urządzenia służy przycisk Start/Cancel na panelu sterowania. Urządzenie jest wyłączone, kiedy zgaśnie podświetlenie przycisku.
- Należy regularnie czyścić tacę ociekową. Czyszczenie przeprowadza się w następujący sposób:
 - Wyłącz piekarnik.
 - Pozostaw piekarnik do całkowitego wystygnięcia, a następnie odłącz kabel zasilający od gniazdka.
 - Wyjmij ociekacz i umyj go w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
 - Wytrzyj tacę do sucha przed ponownym włożeniem do kuchenki.

UWAGA DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCA PAMIĘCI WEWNĘTRZNEJ

Aby udoskonalić funkcje urządzenia, wyposażyliśmy je w pamięć wewnętrzną. Pamięć wewnętrzna składa się z małego chipu, który rejestruje informacje o urządzeniu, włącznie z częstotliwością i trybem używania urządzenia. W przypadku przekazania urządzenia do serwisu uzyskane informacje służą do jego szybkiej i efektywnej naprawy. Uzyskane informacje służą również jako wartościowe źródło dla rozwoju kolejnych urządzeń, które by lepiej służyły potrzebom naszych klientów. Chip nie rejestruje żadnych informacji o osobach korzystających z urządzenia ani o domu, w którym urządzenie jest używane. W razie pytań dotyczących pamięci wewnętrznej chipu, prosimy o kontakt pod adresem e-mail: privacy@sageappliances.com.



UWAGA

ABY ZAPOBIEC POWSTANIU POŻARU, PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NADMIERNEGO PROMIENIOWANIA UV LUB OBRAŻEŃ:

- Przed każdą wymianą świetlówki wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw wszystkie elementy (w tym świetlówkę, szklaną obudowę i osłonę) do całkowitego wystygnięcia.
- Używaj wyłącznie świetlówek 25 W, 220–240 V typu G9.
- Obchodząc się ze świetlówką, zawsze używaj miękkiej ściereczki i nie dotykaj świetlówki gołymi rękami, ponieważ zanieczyszczenia, pot itp. z twojej skóry mogą uszkodzić świetlówkę.
- Nie patrz bezpośrednio na światło świetlówki.
- Unikaj kontaktu skóry z ciepłą świetlówką.
- Przechowuj świetlówkę z dala od materiałów, u których istnieje ryzyko samozapłonu.
- Podczas świecenia świetlówka bardzo szybko się rozgrzewa. Do włączania oświetlenia wewnętrznego używaj przycisku znajdującego się na panelu sterowania piekarnika.

- Nie używaj oświetlenia wewnętrznego, jeżeli świetlówka, szklana pokrywa, filtr UV lub osłona ochronna są uszkodzone.



Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentacji przewodniej oznacza, że urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, oddaj te wyroby do odpowiednich punktów zbiórki. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów.



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki przewodu zasilającego lub korpusu urządzenia w wodzie lub innej cieczy.



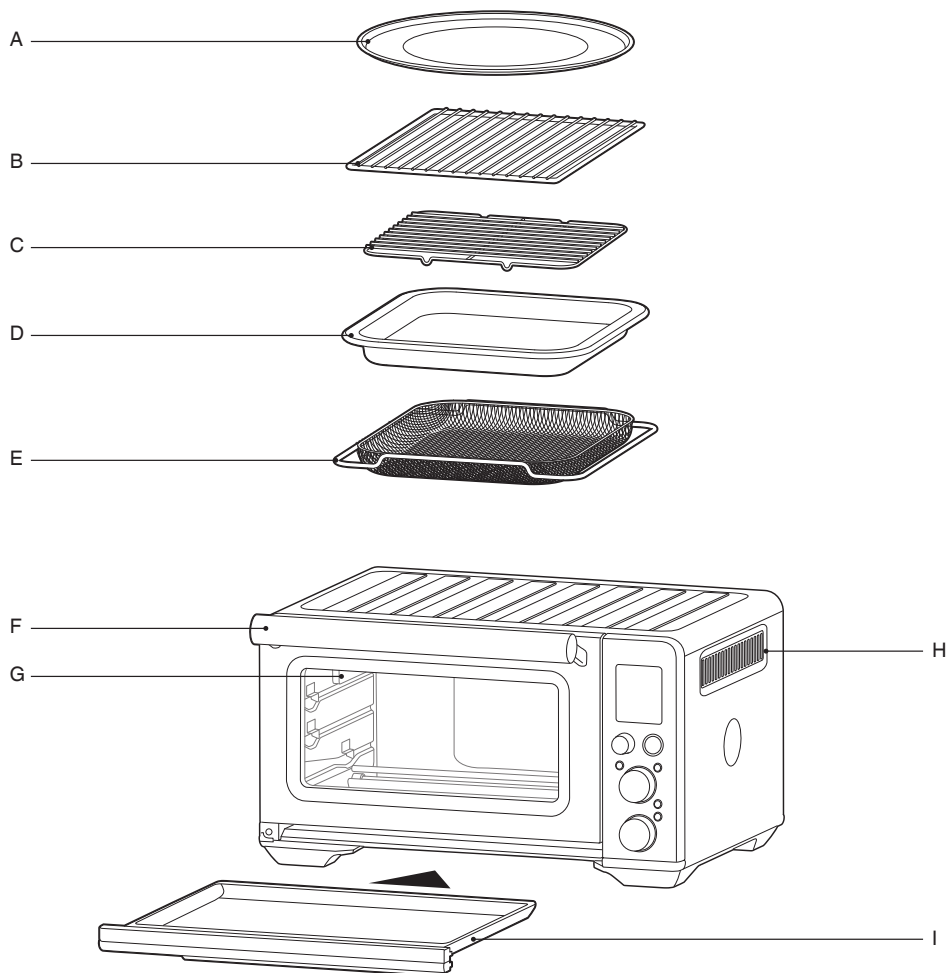
OSTRZEŻENIE GORĄCA POWIERZCHNIA

Temperatura powierzchni może być wyższa niż temperatura przyrządzania potraw. Części te mogą pozostać gorące także po wyłączeniu urządzenia.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO



Części



- A. 30 cm blacha do pizzy z powierzchnią nieprzywierającą
- B. Ruszt
- C. Ruszt do grillowania
- D. Emaliowana blacha do pieczenia 28 x 33,5 cm

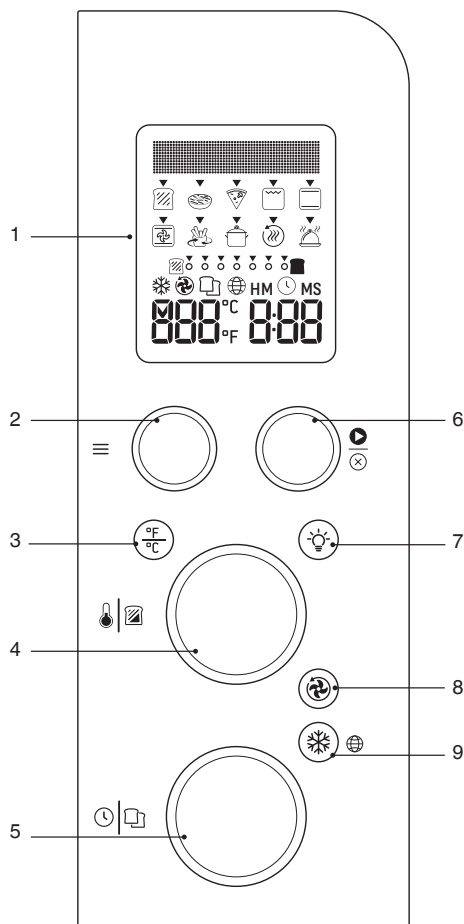
- E. Kosz do smażenia w gorącym powietrzu
- F. Oświetlenie wewnętrzne
- G. Uchwyt drzwiczek
- H. Otwory wentylacyjne
- I. Ociekacz



Informacje techniczne 220–240 V ~ 50 Hz 2000–2400 W
 Produkt jest zgodny z wymogami UE.



Panel sterowania



1. Wyświetlacz
2. Obrotowy regulator wyboru funkcji
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Przycisk przełączania jednostek temperatury
4. Obrotowy regulator temperatury / stopnia dopieczenia tostów i bajgli
5. Obrotowy regulator czasu przyrządzania/wyboru tostów i bajgli
6. Przycisk uruchomienia/anulacji (Start/Cancel)
7. Przycisk oświetlenia wewnętrznego
8. Przycisk regulacji funkcji gorącego powietrza
9. Przycisk funkcji rozmrażania

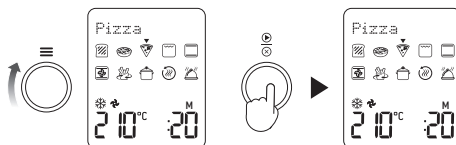


Obsługa Twojego nowego urządzenia

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 ociekacz, ruszt, ruszt do grillowania, blachę do pieczenia, kosz do smażenia w gorącym powietrzu i blachę 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. Przetrzyj wnętrze piekarnika miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj do sucha.
4. Postaw piekarnik na równej i suchej powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm na górze urządzenia.
5. Włóż tackę ociekową do piekarnika.
6. Rozwiń całkowicie przewód i włóż wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.
7. Zabrzmí sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz się podświetli. Ustaw żądany język. Postępuj zgodnie z instrukcjami na stronie 12.
8. Obróć regulator wyboru funkcji  w prawo, aż kursor na wyświetlaczu pokaże wybraną funkcję.



9. Naciśnij przycisk  (Start/Cancel). Przycisk podświetli się na czerwono, wyświetlacz podświetli się na pomarańczowo i zabrzmi sygnał dźwiękowy.
10. Na wyświetlaczu zacznie migać komunikat „PREHEATING” (podgrzewanie wstępne). Po podgrzaniu piekarnika zabrzmi sygnał dźwiękowy.
11. Czas przyrządzania pojawi się na wyświetlaczu i włączy się automatyczne odliczanie.
12. Po upływie czasu przygotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy, podświetlenie przycisku  (Start/Cancel) zgaśnie, a wyświetlacz podświetli się na niebiesko.
13. 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

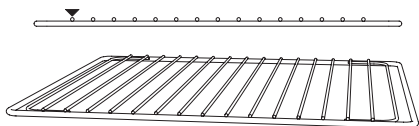
FUNKCJE	SUGEROWANE UMIESZCZENIE RUSZTU	USTAWIENIA OPCJONALNE	WSTĘPNIE USTAWIONE WARTOŚCI	PODGRZEWANIE WSTĘPNE	ZAKRES
 Tost	Środkowa pozycja rusztu	❄ Funkcja rozmrażania	Intensywność opiekania 4 Ilość kromek 4	Nie	Intensywność opiekania 1–7 Ilość kromek 1–6
 Bajgl	Środkowa pozycja rusztu	❄ Funkcja rozmrażania	Intensywność opiekania 4 Ilość kromek 4	Nie	Intensywność opiekania 1–7 Ilość kromek 1–6
 Pizza	Środkowa pozycja rusztu	⚙ Super Convection (funkcja super gorącego powietrza) 🌀 Funkcja gorącego powietrza °F/°C Przelącznie jednostek temperatury ❄ Funkcja rozmrażania	210°C 🌀 Convection (funkcja gorącego powietrza) ❄ Funkcja rozmrażania 20 MINUT	Tak	160–230°C Do 2 godzin
 Grill	Górna pozycja rusztu		HI (wysoka temperatura) 10 MINUT	Nie	HI-MED-LO (wysoka – środkowa – niska temperatura) Do 20 minut
 Pieczenie	Dolna pozycja rusztu	⚙ Super Convection (funkcja super gorącego powietrza) 🌀 Funkcja gorącego powietrza °F/°C Przelącznie jednostek temperatury	180°C 🌀 Convection (funkcja gorącego powietrza) 30 MINUT	Tak	145°C i więcej = od 1 min do 2 godz. 140°C i mniej = od 1 min do 10 godz.
 Pieczone mięso	Dolna pozycja rusztu	⚙ Super Convection (funkcja super gorącego powietrza) 🌀 Funkcja gorącego powietrza °F/°C Przelącznie jednostek temperatury	180°C 🌀 Convection (funkcja gorącego powietrza) 1:00 GODZ.	Tak	145°C i więcej = od 1 min do 2 godz. 140°C i mniej = od 1 min do 10 godz.
 Frytkownica na gorące powietrze	Środkowa pozycja rusztu	⚙ Super Convection (funkcja super gorącego powietrza) °F/°C Przelącznie jednostek temperatury ❄ Funkcja rozmrażania	220°C 15 MINUT ⚙ Super Convection (funkcja super gorącego powietrza)	Tak	160–230°C Do 1:00 GODZ.
 Podgrzewanie	Dolna pozycja rusztu	🌀 Funkcja gorącego powietrza °F/°C Przelącznie jednostek temperatury	160°C 🌀 Convection (funkcja gorącego powietrza) 15 MINUT	Nie	70-160°C Do 2:00 GODZ.
 Utrzymanie w cieple	Dolna pozycja rusztu	🌀 Funkcja gorącego powietrza °F/°C Przelącznie jednostek temperatury	70°C UTRZYMANIE W CIEPLE 1:00 GODZ.	Nie	50–120°C Do 2:00 GODZ.
 Powolne gotowanie	Dolna pozycja rusztu	🌀 Funkcja gorącego powietrza	HI (wysoka temperatura) 🌀 Funkcja gorącego powietrza 4:00 GODZ.	Nie	LO = od 4 do 10 godz. HI = od 2 do 8 godz.

i

Skrócona instrukcja obsługi

OBŚŁUGA PIEKARNIKA

1. Włóż ruszt do piekarnika tak, aby połączenia kratki były skierowane ku górze. Włóż na pożądaną pozycję. Pozycję rusztu wydrukowano z prawej strony okienka drzwiczek.



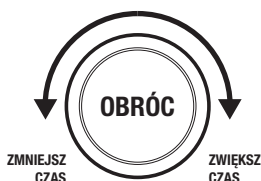
2. Obracaj regulator wyboru funkcji $\equiv$ aż kursor na wyświetlaczu pokaże wybraną funkcję.
3. Na wyświetlaczu pokaże się ustawiona wstępnie temperatura dla wybranej funkcji. Obróć regulator temperatury $\frac{1}{2}$ w lewo, aby obniżyć temperaturę, lub w prawo, aby ją podwyższyć.

REGULATOR TEMPERATURY



4. Na wyświetlaczu pokaże się ustawiony wstępnie czas dla wybranej funkcji. Obróć regulator czasu przyrządzenia $\frac{1}{2}$ w lewo, aby skrócić czas przyrządzenia, lub w prawo, aby przedłużyć czas przyrządzenia.

POKRĘTŁO CZASU



5. Jeżeli wybrano funkcję, która nie ma zaprogramowanego ogrzewania wstępnego (tost, bajgiel, grill, utrzymanie w cieple, powolne gotowanie), umieść produkty bezpośrednio na ruszcie, w koszu do smażenia w gorącym powietrzu, na blasze do pizzy, na ruszcie do grillowania lub na blasze do pieczenia. Aby zapewnić równomierne pieczenie, upewnij się, że produkty umieszczono na środku.
6. Zamknij drzwiczki.
7. Naciśnij przycisk $\odot$ (Start/Cancel). Przycisk podświetli się na cz. erwno, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie podświetlony na pomarańczowo.
8. Na wyświetlaczu pojawi się timer i rozpocznie się odliczanie. Temperaturę i czas przygotowania można zmienić także podczas pracy.
9. Jeżeli wybrano funkcję, która ma zaprogramowane ogrzewanie wstępne (pieczenie, pieczenie mięsa, pizza, frytkownica na gorące powietrze), wciśnij przycisk $\odot$ (Start/Cancel) przed włożeniem produktów do piekarnika. Przycisk podświetli się na czerwono, zabrzmi sygnał dźwiękowy, a komunikat „PREHEATING” (podgrzewanie) będzie migać do czasu osiągnięcia przez piekarnik właściwej temperatury.
- a) Po rozgrzaniu piekarnika napis „PREHEATING” zniknie z wyświetlacza, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a timer rozpocznie odliczanie. Umieść produkty bezpośrednio na ruszcie, w koszu do smażenia w gorącym powietrzu, na blasze do pizzy, na ruszcie do grillowania lub na blasze do pieczenia. Aby zapewnić równomierne pieczenie, upewnij się, że produkty umieszczono na środku.
- b) Zamknij drzwiczki.
- c) Timer będzie dalej odliczał czas. Temperaturę i czas przygotowania można zmienić także podczas pracy.
10. Po upływie czasu przygotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy, podświetlenie przycisku $\odot$ (Start/Cancel) zgaśnie, a wyświetlacz podświetli się na niebiesko.



UWAGA

Przyrządzanie 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.

AUTOMATYCZNE WYSUNIĘCIE RUSZTU

Po włożeniu rusztu w pozycji środkowej będzie on automatycznie wysuwany do połowy przy każdym otwarciu drzwiczek. Umożliwi to łatwe wyjęcie potraw.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



Jeżeli ruszt znajduje się w tej pozycji należy powoli otwierać drzwiczki, aby zapobiec zbyt szybkiemu wysunięciu rusztu.

WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym włączeniu piekarnika pojawi się komunikat z zapytaniem o wybór języka.

Obróć regulator temperatury  lub czasu przyrządzania  (w kierunku ruchu wskazówek zegara lub przeciwnym) i wybierz język. Następnie wciśnij przycisk  (Start/Cancel), aby potwierdzić wybór. Jeśli nie potwierdzisz języka w ciągu 5 sekund, piekarnik nie zapisze żadnych ustawień i będzie działał w języku wyjściowym.

Jeśli chcesz zmienić język, wciśnij i przytrzymaj przycisk rozmrażania  przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się menu języków.

Obróć regulator temperatury  lub czasu przyrządzania  (w kierunku ruchu wskazówek zegara lub przeciwnym) i wybierz język. Następnie wciśnij przycisk  (Start/Cancel), aby potwierdzić wybór. Jeśli nie potwierdzisz języka w ciągu 5 sekund, piekarnik nie zapisze żadnych ustawień i będzie działał w języku wyjściowym.

Ikona  oznacza wybrany język.

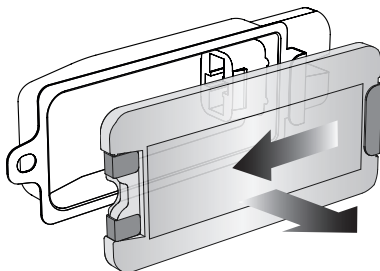
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĘTRZNEGO



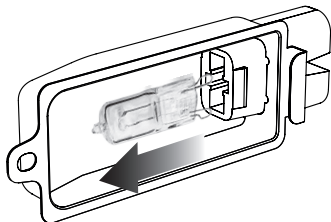
UWAGA

Zawsze odłączaj piekarnik od sieci i pozostaw go do wystygnięcia przed wymianą świetłówki. Używaj wyłącznie świetłówek 25 W, 220–240 V typu G9.

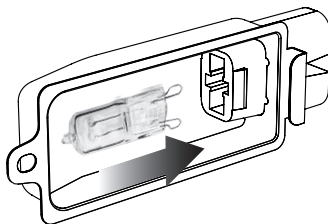
1. Wyjmij ruszt z piekarnika przed wymianą świetłówki.
2. Świetłówka znajduje się w lewej części wnętrza piekarnika. Przyciśnij palcami zewnętrzną osłonę świetłówki i ostrożnie wyciągnij szklaną obudowę z wnętrza piekarnika i wyjmij ją z piekarnika. Jeżeli nie jest to możliwe, wsuń łyżkę z lewej strony osłony świetłówki i ostrożnie podważ osłonę. Przytrzymuj osłonę drugą ręką, aby nie spadła i nie rozbiła się.



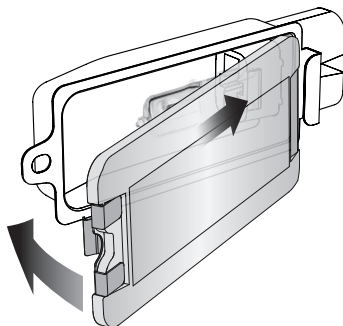
3. Wyjmij zużytą świetłówkę, wyciągając ją z uchwytu.



4. Przy pomocy ściereczki włóż nową świetłówkę do uchwytu i zamontuj. Nie dotykaj świetłówki gołymi rękami, ponieważ zanieczyszczenia, pot itp. ze skóry może spowodować uszkodzenie świetłówki.



5. Załóż osłonę w następujący sposób. Wyrównaj metalowy haczyk do lewej strony osłony świetłówki. Wsuń przeciwny koniec osłony do metalowego uchwytu z prawej strony. Następnie przesuń 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



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.



UWAGA

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 nieprzywierającą 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.



UWAGA

Zachowaj szczególną ostrożność przy czyszczeniu elementu grzejjego. 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. Oplucz 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, rusztu 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. Oplucz je i dokładnie wysusz. Do usuwania zabrudzeń nie używaj rysujących środków czyszczących, myjek drucianych

lub innych metalowych przyborów, które mogłoby 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.

Zgасło 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 pokrętkę. 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 rozmrażania przyciskiem .

- Przycisk rozmrażania  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.

Załącza 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.

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.

PROBLEM

SZYBKE ROZWIĄZANIE

Sygnal dźwiękowy podgrzewania rozlega się przy niższej temperaturze niż temperatura pokazana na wyświetlaczu.

- Sygnal dźwiękowy ogrzewania wstępnego rozlegnie się po osiągnięciu 75% ustawionej temperatury. W ten sposób zapewni najszybszą kombinację podgrzania i czasu przyrządzania.
- Sygnal dźwiękowy podgrzewania informuje użytkownika, że może włożyć produkty do piekarnika. Po otwarciu drzwiczek ciepło ucieka z piekarnika. Gdyby sygnal dźwiękowy rozległ się po osiągnięciu 100% ustawionej temperatury, strata ciepła oznaczałaby marnotrawstwo czasu, który był potrzebny do osiągnięcia żądanej temperatury. Obliczono, że jeżeli sygnal 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 sygnal 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.

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 zmienia po zmianie funkcji gorącego powietrza.

- Jest to normalne zjawisko. Temperatura jest skalibrowana tak, aby przy wybranej funkcji gorącego powietrza zostało zrekompensowane przyspieszenie procesu przyrządzania.



Uwaga



Uwaga

GBR

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

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

DEU**AUT**

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

UAE

Dubai
+971 800 0120386

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 977

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976



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 2026

BOV860 / SOV860 UG8 – T26