

the Smart Oven™ Air Fryer

BOV860 / SOV860



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®

Contents

Guarantee	2
Sage® Recommends Safety First	2
Important Safeguards	2
Components	9
Control Panel	10
Quick start guide	11
Functions	13
Care & Cleaning	25
Troubleshooting	27

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 in the “Care and Cleaning” section 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 other liquid.

Power Management Function



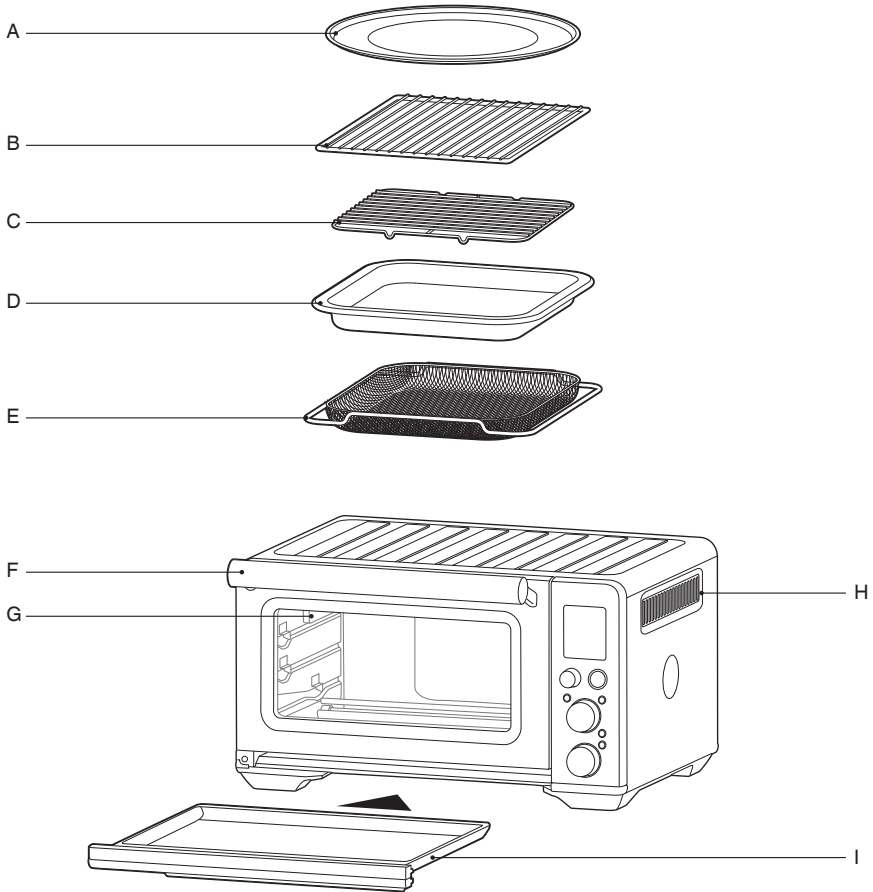
This appliance has a power management function. After a certain time from

your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO. To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

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

**FOR HOUSEHOLD
USE ONLY
SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

COMPONENTS

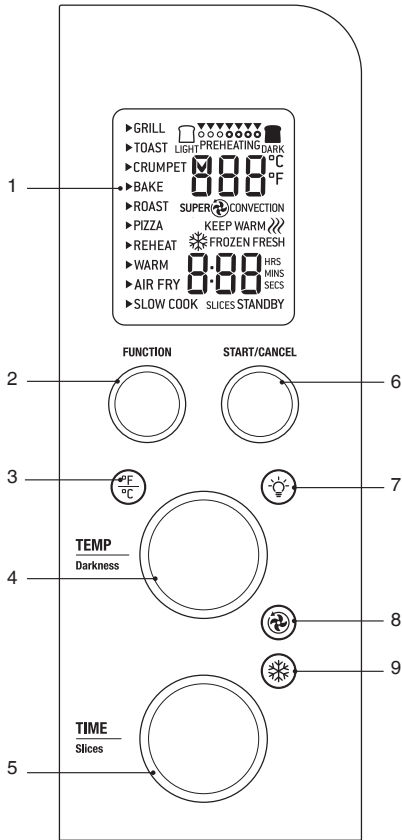





- A. 30cm non-stick pizza pan
- B. Wire rack
- C. Grilling rack
- D. 28 x 33.5cm enamel roasting pan
- E. Air fry basket
- F. Door handle
- G. Oven light
- H. Ventilation slots
- I. Crumb tray

Rating Information:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

CONTROL PANEL



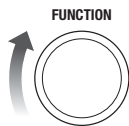
1. LCD screen
2. Function Dial
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Temperature Conversion Button
4. Temperature Dial/Toast and Bagel Darkness Control
5. Time Dial/Toast and Bagel Selection
6. Start/Cancel Button
7.  Oven Light Button
8.  Convection Button
9.  Frozen Button

QUICK START GUIDE

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. The function options will appear with an indicator on the GRILL setting.
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.

START/CANCEL



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.

Your customised setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

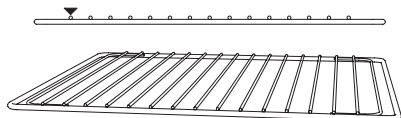
OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
GRILL	Top		HI 10 min	No	HI-MED-LO Up to 20 min
TOAST	Middle	• Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
CRUMPET	Top	• Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAKE	Bottom	• Convection • Temperature Conversion	160° Convection 30 min	Yes	50°C–145°C Up to 10:00 HRS 150°C–230°C Up to 2:00 HRS
ROAST	Bottom	• Convection • Temperature Conversion	175°C Convection 1:00 HRS	Yes	50°C–145°C Up to 10:00 HRS 150°C–230°C Up to 2:00 HRS
PIZZA	Middle	• Convection • Temperature Conversion	210°C Convection Frozen 20 min	Yes	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
REHEAT	Bottom	• Convection • Temperature Conversion	165°C Convection 15 min	No	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
WARM	Bottom	• Convection • Temperature Conversion	70°C Keep warm 1:00 HRS	No	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
AIR FRY	Top	• Super Convection • Temperature Conversion • Frozen	220°C 15 min Super convection	Yes	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
SLOW COOK	Bottom	• Convection	HI Convection 4:00 HRS	No	70°C–200°C LO = 4 to 10 HRS HI = 2 to 8 HRS

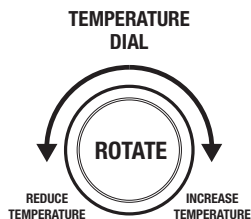
FUNCTIONS

OPERATING YOUR SAGE OVEN

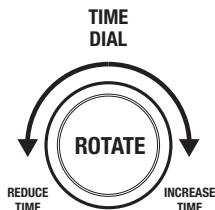
1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the oven door window.



2. Turn the Function dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. For the TOAST and CRUMPET settings it indicates the darkness level. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.



4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. For the TOAST and CRUMPET settings it indicates the number of slices. 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 (GRILL, TOAST, CRUMPET, REHEAT, 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.

- a) Close the oven door.
- b) Press the START/CANCEL button.
The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

6. 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.

7. 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.

GRILL FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
2. Insert the included grilling rack into the roasting pan. Place food on the assembled grilling rack or in an oven-proof dish, then place on the centre of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the GRILL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset power level 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of ':10 MINS'.



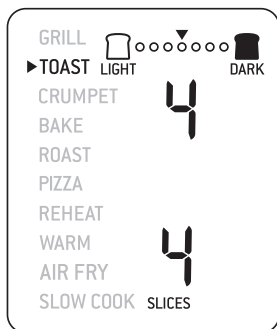
5. The grilling power level and time can be adjusted before or during the grilling cycle.

- a) The grilling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust grilling to one of three power levels: 'HI', 'MED' and 'LO'.
 - b) The grilling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.
6. Press the START/CANCEL button to activate the GRILL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
 7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The power level and time can be adjusted during the grilling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
 8. At the end of the grill cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

TOAST FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Position bread slices as close to the centre of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of slices '4'.



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

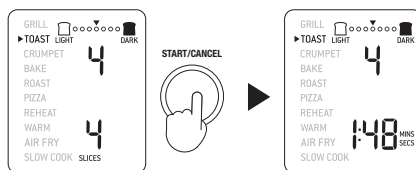
a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

b) The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '6'.

6. Press the START/CANCEL button to start the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down.

The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial.

The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



8. At the end of the TOAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

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

As general guide:

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

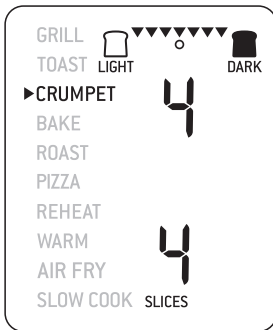
CRUMPET FUNCTION

The CRUMPET function directs more heat on the top elements in order to brown and crisp one side more than the other.

The top of the crumpet can be placed facing up or down, depending on what side you prefer to be more crisped.

This function is also ideal for toasting bagels or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
2. If toasting 1–3 crumpets, centre on the wire rack. If toasting 4–6 crumpets, evenly space them with 2–3 crumpets at the front of the wire rack and 2–3 crumpets at the back of the rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the CRUMPET function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of crumpets '4'.



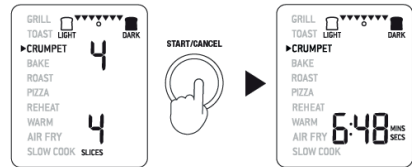
5. The darkness setting and number of crumpets can be adjusted before or during the toasting cycle.

- a) The darkness setting is indicated by the row of triangles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The circle below the triangles will move according to the selected setting.

As general guide:

Desired crumpet colour	Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4 or 5
Dark	6 or 7

- b) The number of crumpets is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of crumpets, or to the right to increase it. The number of crumpets ranges from '1' to '6'.
6. Press the START/CANCEL button to start the CRUMPET function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
 7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the crumpet cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



8. At the end of the CRUMPET cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

If you like your crumpets equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function.

BAKE FUNCTION

The BAKE function uses the Element IQ system to cook food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to the middle rack height position.

2. Close the oven door.

3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '160°C', while the bottom figure indicates the preset time of ':30 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 50°C to a maximum of 230°C.

b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures 150°C and above, and up to 10 hours for temperatures 145°C and below.

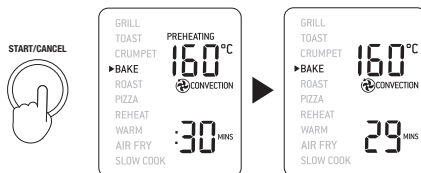
5. Press the START/CANCEL button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate

orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.

6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.

7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



9. At the end of the BAKE cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

ROAST FUNCTION

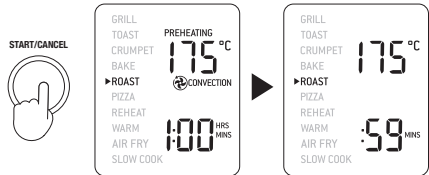
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of 175°C, while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.
 - a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures 150°C and above, and up to 10 hours for temperatures 145°C and below.
5. Press the START/CANCEL button to activate the ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.

6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



9. At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

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

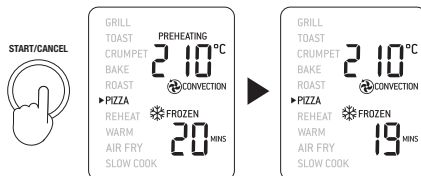
1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of 210°C, while the bottom figure indicates the preset time of ':20 MINS'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.
 - a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The cooking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
5. Press the START/CANCEL button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the centre of the wire rack

so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



9. At the end of the PIZZA cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

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

A note on pizza stones

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Place pizza stone on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door and proceed according to PIZZA function instructions.

REHEAT FUNCTION

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

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



5. The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.
 - a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
6. Press the START/CANCEL button to activate the REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by

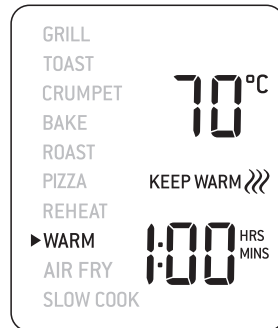
turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

8. At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

WARM FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of 70°C, while the bottom figure indicates the preset time of ':1HRS'. The preset KEEP WARM symbol will also be displayed.



5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.
 - a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C to a maximum of 230°C.

- b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
6. Press the START/CANCEL button to activate the WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white

AIR FRY FUNCTION

The AIR FRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

1. Insert the air frying basket into the top rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIR FRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIR FRY setting of 220°C, while the bottom figure indicates the preset time of ':15 MINS'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The AIR FRY temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the AIR FRY cycle.
 - a) The AIR FRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIR FRY temperature from 50°C to a max of 230°C.
 - b) The AIR FRY time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to a maximum of 2 hours.
5. Press the START/CANCEL button to activate the AIR FRY function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound and food can be inserted into the oven.

7. Arrange food evenly on the included air fry basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry basket into rack position. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
9. At the end of the AIR FRY cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. bacon) it is recommended to use the roasting pan to catch excess drippings of oil and fat. For air frying: Insert the air fry basket into the air fry position and place the roasting pan directly on top of the wire rack on a lower shelf. Discard excess oil in between batches. For grilling: Insert the grilling rack directly on top of the roasting tray. Discard excess oil in between batches.

SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function has cooking profiles designed for long cook times at low temperatures.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK temperature of 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of ':4HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the slow cook cycle.
 - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LO' or 'HI'.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the up to 10 hours.
5. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
6. Press the START/CANCEL button to activate the SLOW COOK function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.

7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will automatically switch to the WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and a keep warm time of '2:00 HR/ MIN' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

NOTE

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

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

TIPS FOR SLOW COOKING

Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 6 kgs when empty.

Fill cookware to a minimum of $\frac{1}{2}$ and maximum of $\frac{3}{4}$ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than $\frac{3}{4}$ full.

Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminium foil before covering with lid to keep even more moisture in. Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HI' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LO'.

Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.

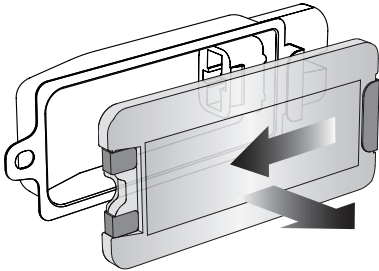
Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly.

REPLACING THE OVEN LIGHT

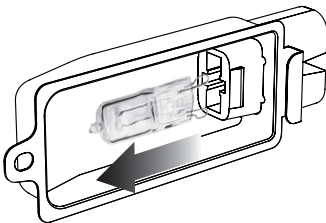
WARNING

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

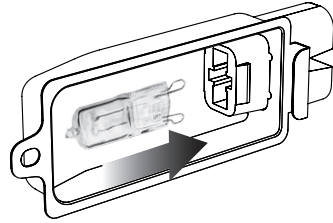
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off,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



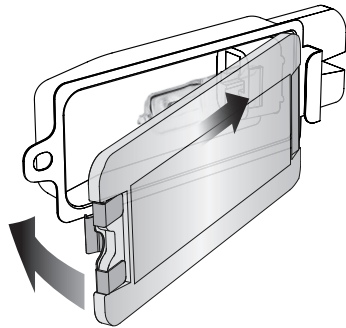
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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



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



NOTE

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

The only exception is the optional Sage Bamboo Cutting Board and Serving Tray that fits in the ribbed section on top of the oven. Visit www.sageappliances.com for more information.

CARE & CLEANING

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

Cleaning the outer body and door

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

WARNING

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

Cleaning the interior

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

WARNING

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp

sponge or cloth along the length of the heating element.

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

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

Cleaning the crumb tray

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

Cleaning the wire rack, grilling rack, roasting pan and pizza pan

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

Storage

1. Ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the grilling rack is inserted into the

roasting pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.

5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top. The only exception is the optional Sage Bamboo Cutting Board and Serving Tray.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • The Frozen button is only selectable for the following functions: TOAST, CRUMPET, 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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



AR دليل المستخدم

Sage®

- سيؤدي هذا إلى ارتفاع درجة حرارة الفرن.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأواني والأطباق المصنوعة من مواد أخرى غير المعدن. تأكد من أن الأواني والأطباق صالحة للاستخدام في الفرن قبل وضعها فيه.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأغذية في الفرن، لأن تراكم الضغط في وعاء أو طبق مغطى قد يتسبب في طرد المكونات الساخنة أو تشقق الطبق. لا تضع أوعية مغلقة أو محكمة الغلق في الفرن.
- يجب عدم إدخال الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية كبيرة الحجم داخل الفرن لأنها قد تسبب حريقاً أو خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- قد يؤدي استخدام الملحقات والمرفقات غير الموصى بها أو غير المرفقة مع هذا الفرن إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه في أي نوع من المركبات المتحركة. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق أو لأي غرض آخر بخلاف الاستخدام المقصود. يمكن أن يؤدي سوء الاستخدام إلى حدوث إصابة.
- إذا كان سيتم ترك الجهاز من دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، فأوقف تشغيل الوحدة وافصل السلك عن مقبس الكهرباء ودعه ليبرد تمامًا.
- لا تقم بالتنظيف باستخدام الإسفنجات المعدنية. يمكن أن تنكسر القطع من الوسادة وتلامس الأجزاء الكهربائية، ما يسبب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز على (أو بالقرب من) موقد غاز ساخن أو شعلة كهربائية، أو حيث يمكن أن يلمس فرنًا أو سطحًا ساخنًا.
- لا تدع سلك الطاقة يتدلى على حافة منضدة أو طاولة، أو يلمس الأسطح الساخنة.
- الفرن غير مناسب للاستخدام في حاوية الأجهزة الصغيرة. تأكد من ترك مساحة كافية حول الفرن. يوصى بمساحة لا تقل عن 10 سم.
- قد يكون الغلاف الخارجي للفرن ساخنًا أثناء الطهي وبعده. يرجى عدم لمس الأسطح الساخنة. احرص دائمًا على إبعاد سلك الطاقة الخاص بهذا الفرن، وسلك الطاقة الخاص بالأجهزة الأخرى القريبة من الفرن، عن هيكل الفرن.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. لتجنب الحروق، توخ الحذر الشديد عند إزالة الأواني والأطباق والملحقات مثل رف الشواء المرفق ومقلاة الشواء التي تحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
- لا تضع أواني الطهي أو أواني الشواء أو الأطباق على الباب الزجاجي.
- لا تترك الباب مفتوحًا لفترات زمنية طويلة.
- لا تقم بتخزين أي شيء فوق الفرن أثناء التشغيل باستثناء العناصر الموضحة في قسم "العناية والتنظيف" بهذا الكتاب.
- لا تضع الورق المقوى أو البلاستيك أو الورق أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال في الفرن.
- لا تقم بتغطية صينية الفئات أو أي جزء آخر من الفرن بورق معدني.

- يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز، فقط تحت الإشراف أو إذا تم إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشراف.
- يجب حفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 أعوام وأصغر.
- من المستحسن فحص الجهاز بشكل دوري. لا تستخدم الجهاز إذا تعرض سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز للتلف بأي شكل من الأشكال. في حالة التلف أو الحاجة إلى صيانة بخلاف التنظيف، يرجى الاتصال بخدمة عملاء Sage أو الانتقال إلى sageappliances.com
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب استخدام الجهاز على منفذ مؤرض بشكل صحيح. إذا لم تكن متأكدًا من أن منافذ الطاقة مؤرّضة بشكل صحيح، فيُرجى استشارة كهربائي.
- لا تقم، تحت أي ظرف من الظروف، بتعديل قابس الطاقة أو استخدام محول.
- استشر كهربائيًا مؤهلاً إذا لم يتم فهم تعليمات التوصيل الأرضي بشكل كامل،
- أو إذا كان هناك شك فيما إذا كان الجهاز مؤرّضًا بشكل صحيح.
- يوصى بتركيب جهاز تيار متبقي (مفتاح أمان) لتوفير حماية إضافية عند استخدام الأجهزة الكهربائية. من المستحسن تركيب مفتاح أمان بتيار تشغيل متبقي مقفن لا يتجاوز 30 مللي أمبير في الدائرة الكهربائية التي تزود الجهاز بالطاقة. راجع كهربائيك للحصول على نصيحة مهنية.
- ينبغي توخي الحذر عند طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الزيت، مثل حبوب الصنوبر والجوز. قد يؤدي شواء هذه الأطعمة أو طهيها لفترات طويلة من الوقت أو في درجات حرارة عالية إلى احتراقها، ما يتسبب في خطر نشوب حريق. في حال شب حريق داخل الفرن، أبقِ باب الفرن مغلقًا وأطفئ الفرن ثم افصله من المنفذ الكهربائي. عادةً ما ينطفئ اللهب من تلقاء نفسه. تجنب ترك الفرن من دون رقابة حتى تتمد النار تمامًا ويبرد الفرن.
- استخدم الفرن دائمًا حسب التوجيهات المخصصة لطهي مختلف أنواع الطعام، مثل استخدام صينية البييتزا عند طهي البييتزا. يُرجى عدم طهي البييتزا أو الأطعمة المشابهة مباشرةً على الرف السلكي للفرن، لأن الجبن الذائب والدهون والمكونات الأخرى قد تسقط على عناصر التسخين، ما قد يتسبب في خطر نشوب حريق.

تعليمات محددة لـ SOV860

- نوصي بتشغيل الفرن على دائرة كهربائية مخصصة منفصلة عن الأجهزة الأخرى. استشر كهربائيًا معتمدًا ومؤهلاً إذا لم تكن متأكدًا.



تحذير

للحد من خطر نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو التعرض لإشعاع زائد من الأشعة فوق البنفسجية أو إصابة الأشخاص:

• افصل الفرن دائماً و اترك جميع الأجزاء (بما في ذلك مبيت اللمبة والغطاء الزجاجي والعلبة) تبرد تماماً قبل استبدال اللمبة.

• لا تستخدم سوى لمبة فرن من النوع G9 بقدرة 25 واط، 240-220 فولت.

• استخدم دائماً قطعة قماش ناعمة عند مناولة اللمبة ولا تلمس السطح مباشرةً لأن الزيت الموجود على جلدك قد يتلف اللمبة.

• لا تنظر مباشرةً إلى لمبة متوهجة.

• لا تبقى في الضوء إذا شعرت بدفء الجلد.

• احفظ اللمبة بعيداً عن المواد القابلة للاحتراق.

• تسخن اللمبة بسرعة.

• استخدم زر الضوء فقط لتشغيل الإضاءة.

• لا تقم بتشغيل الإضاءة إذا كان مبيت اللمبة أو الغطاء الزجاجي أو فلتر الأشعة فوق البنفسجية أو الغلاف مفقوداً أو تالفاً.

يشير الرمز المعروض إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا الجهاز في النفايات المنزلية العادية.



ويجب نقلها إلى مركز جمع نفايات تابع للسلطة المحلية مخصص لهذا الغرض أو إلى موزع يقدم هذه الخدمة.

لمزيد من المعلومات، يُرجى الاتصال بمكتب المجلس المحلي لديك.

• لإيقاف تشغيل الفرن، اضغط على زر بدء/إلغاء على لوحة التحكم. ينطفئ الفرن عند إيقاف تشغيل الأضواء الخلفية للزر.

• نظف صينية الفتات بانتظام. لتنظيف صينية الفتات:

- أوقف تشغيل الفرن،

- دع الفرن يبرد تماماً ثم قم بإزالة سلك الطاقة من

مقبس الطاقة.

- أزل صينية الفتات ونظفها بالماء الدافئ والصابون.

- جفف الصينية تماماً قبل إدخالها بإحكام في مكانها.

إشعار للعملاء بخصوص تخزين

البيانات

يرجى ملاحظة أنه من أجل تقديم خدمة

أفضل لعملائنا، تم تضمين وحدة تخزين

داخلية صغيرة في هذا الجهاز لتحسين

مستوى الخدمة. تتكون وحدة تخزين الذاكرة

هذه من شريحة صغيرة لجمع معلومات

معينة حول جهازك بما في ذلك تواتر

استخدام الجهاز والطريقة التي يتم بها

استخدام جهازك. في حالة إرجاع جهازك

للصيانة، فإن المعلومات التي يتم جمعها من

الشريحة تمكننا من صيانة جهازك بسرعة

وكفاءة. كما أن المعلومات التي تم جمعها

تشكل أيضاً مورداً قيماً في تطوير الأجهزة

المستقبلية لتلبية احتياجات المستهلكين بشكل

أفضل. لا تقوم الشريحة بجمع أي معلومات

تتعلق بالأفراد الذين يستخدمون المنتج أو

المنزل الذي يتم استخدام المنتج فيه. إذا كانت

لديك أي أسئلة بخصوص شريحة تخزين

الذاكرة، يرجى التواصل معنا على

privacy@sageappliances.com

تحذير سطح ساخن



يتميز هذا الجهاز برمز سطح ساخن، وسيكون الغطاء والسطح الخارجي ساخنين عند تشغيل الجهاز ولبعض الوقت بعد الاستخدام.

للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

وظيفة إدارة الطاقة

يحتوي هذا الجهاز على وظيفة إدارة الطاقة. بعد فترة معينة من آخر استخدام لك أو تشغيل لأي من عناصر التحكم، يدخل الجهاز تلقائيًا في وضع إدارة الطاقة. تحت

هذا الوضع، يستهلك الجهاز طاقة منخفضة إذا تم إبقاؤه موصولاً بمنفذ طاقة مفعل. للحفاظ على الطاقة، قم بإيقاف تشغيل المقبس أو افصل الجهاز إذا لم يكن الجهاز قيد

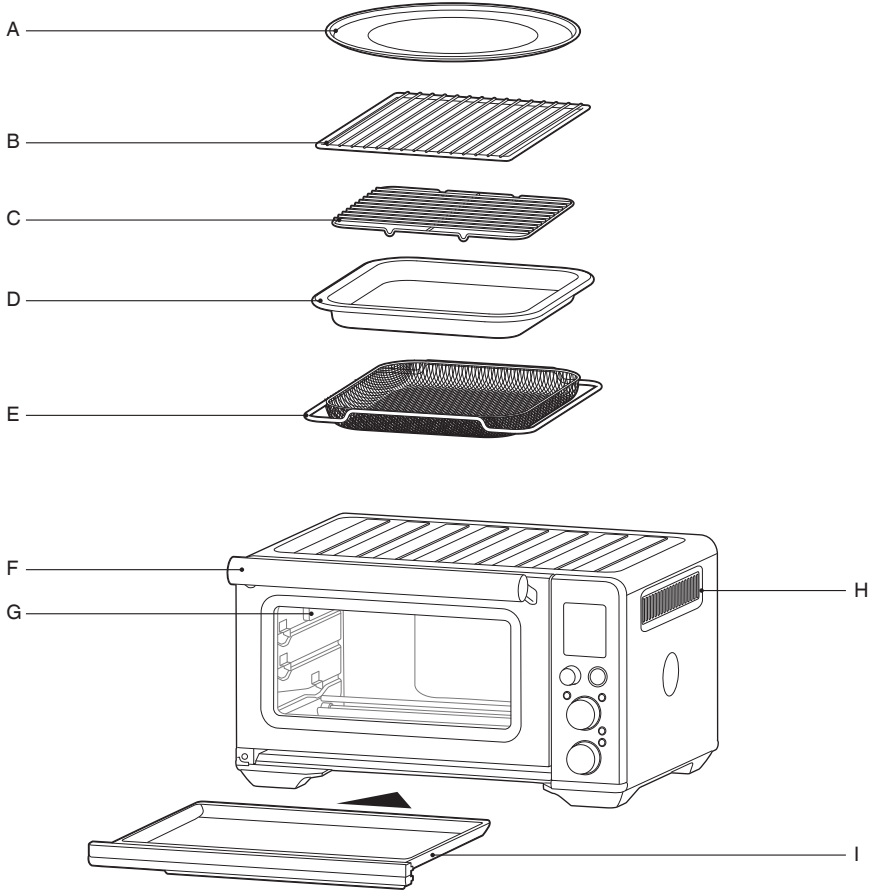
الاستخدام. للحصول على التفاصيل، يرجى الرجوع إلى المعلومات المتوفرة عبر الإنترنت عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة.



* سيتم تفعيل رمز الاستجابة السريعة فقط بعد 2025/5/9

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات

المكونات

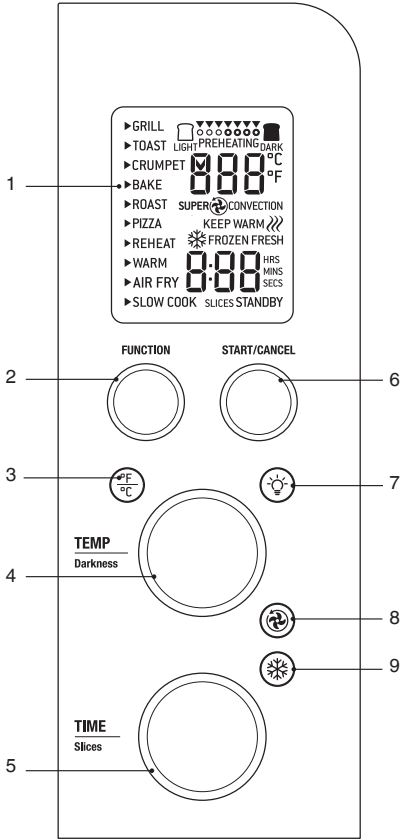


معلومات التقييم:

- A. صينية بيتزا مقاومة للانصاق مقاس 30 سم
- B. الرف السلكي
- C. رف الشواء
- D. صينية تحمير مطلية بالميना مقاس 28 سم × 33,5 سم
- E. سلة القلي الهوائي
- F. مقبض الباب
- G. مصباح الفرن
- H. فتحات التهوية
- I. صينية تجميع الفتات

220-240 فولت ~ 50-60 هرتز 2000-2400 واط

لوحة التحكم



1. شاشة LCD

2. قرص ضبط الوظيفة

3. زر تحويل درجة الحرارة $\frac{^{\circ}F}{^{\circ}C}$

4. قرص ضبط درجة الحرارة/التحكم في درجة تجميد الخبز والبيغل

5. قرص ضبط الوقت/اختيار الخبز والبيغل

6. زر بدء/إلغاء

7. زر إضاءة الفرن

8. زر الحمل الحراري

9. زر المجمد

دليل البدء السريع

تحضير الفرن

قبل الاستخدام لأول مرة، يُرجى تشغيل الفرن فارغًا لمدة 20 دقيقة لإزالة المواد الواقية من عناصر التسخين. وتأكد من تهوية المنطقة جيدًا لأنه قد تنبعث أبخرة من الفرن. هذه الأبخرة آمنة ولا تضر بأداء الفرن.

1. أزل أي مواد تغليف أو ملصقات ترويجية أو أشرطة من الفرن بشكل آمن.

2. قم بإزالة صينية الفتات، والرفوف السلكية، وحامل الشواء، وصينية الشواء، وسلّة القلي الهوائي، وصينية البيتزا من عبوة البولي فوم. اغسلهم بالماء الدافئ والصابون باستخدام إسفنجة ناعمة، ثم اشطفهم وجففهم جيدًا.

3. امسح الجزء الداخلي من الفرن بإسفنجة ناعمة ومبللة. وجففه جيدًا.

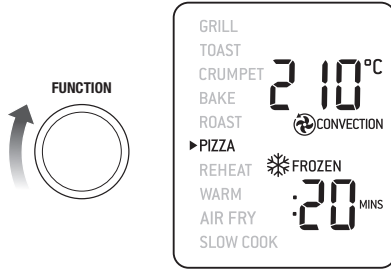
4. ضع الفرن على سطح مستو وجاف. وتأكد من ترك مسافة لا تقل عن 10 سم على جانبي الجهاز و15 سم أعلاه.

5. أدخل صينية تجميع الفتات في الفرن.

6. قم بفك سلك الطاقة بشكل كامل وأدخل قابس الطاقة في منفذ طاقة مؤرخ.

7. سيصدر صوت تنبيه الفرن وستضيء شاشة LCD. اضبط اللغة المطلوبة. وستظهر خيارات الوظيفة إلى جانب مؤشر على إعداد الشواء.

8. أدر قرص ضبط الوظيفة جهة اليمين حتى يصل المؤشر إلى وظيفة تحضير البيتزا.



9. اضغط على زر بدء/إلغاء. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي، وسيصدر صوت تنبيه الفرن.

START/CANCEL



10. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة. بمجرد انتهاء الفرن من دورة التسخين المسبق، سيصدر صوت التنبيه.

11. سيُعرض المؤقت ويبدأ في العد التنازلي تلقائيًا.

12. في نهاية دورة الطهي، سيصدر صوت تنبيه الفرن، وستطفئ الإضاءة الخلفية للزر بدء/إلغاء، وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

13. الفرن الآن جاهز للاستخدام.

ELEMENT IQ

يتميز فرن Sage Smart Oven Air Fryer بتقنية Element IQ، وهي تقنية طهي تخلق البيئة المثالية للطعام الذي تطهيه. فهو يوجه الطاقة حيثما ومتى كانت هناك حاجة إليها ويخلق النوع المناسب من الحرارة، سواء كانت متساوية أو شديدة.

تأتي كل وظيفة من وظائف الفرن مضبوطة مسبقًا على إعدادات عناصر التسخين ودرجات الحرارة الموصى بها، بناءً على الوصفات والتجربة. ولكن نقترح تجربة هذه المكونات بناءً على الوصفة وكمية الطعام وذوقك الشخصي.

سيظل إعدادك المخصص في ذاكرة الفرن حتى يتم تغييره أو فصل الفرن من منفذ الطاقة.

نظرة عامة على وظائف الفرن

المدى	التسخين المسبق	الإعدادات المسبقة	الإعدادات الاختيارية	موضع الرف المقترح	الوظيفة
عالي - متوسط - منخفض حتى 20 دقيقة	لا	عالي 10 دقائق		الجزء العلوي	شواء
درجة التخميص 1-7 الشرائح 1-6	لا	درجة التخميص 4 الشرائح 4	• مجمد	الوسط	تخميص الخبز
درجة التخميص 1-7 الشرائح 1-6	لا	درجة التخميص 4 الشرائح 4	• مجمد	الجزء العلوي	الكرامبت
من 50 درجة مئوية إلى درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 ساعات من 150 درجة مئوية إلى درجة مئوية لمدة تصل إلى ساعتين	نعم	160 درجة الحمل الحراري 30 دقيقة	• الحمل الحراري • تحويل درجة الحرارة	الجزء السفلي	خبز
من 50 درجة مئوية إلى درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 ساعات من 150 درجة مئوية إلى درجة مئوية لمدة تصل إلى ساعتين	نعم	175 درجة مئوية الحمل الحراري 1:00 ساعة	• الحمل الحراري • تحويل درجة الحرارة	الجزء السفلي	تخميص
50 درجة مئوية - 230 درجة مئوية حتى ساعتين	نعم	210 درجة مئوية الحمل الحراري مجمد 20 دقيقة	• الحمل الحراري • تحويل درجة الحرارة	الوسط	بيتزا
50 درجة مئوية - 230 درجة مئوية حتى ساعتين	لا	165 درجة مئوية الحمل الحراري 15 دقيقة	• الحمل الحراري • تحويل درجة الحرارة	الجزء السفلي	إعادة تسخين
50 درجة مئوية - 230 درجة مئوية حتى ساعتين	لا	70 درجة مئوية حافظ على الذفاء 1:00 ساعة	• الحمل الحراري • تحويل درجة الحرارة	الجزء السفلي	تدفئة
50 درجة مئوية - 230 درجة مئوية حتى 2:00 ساعة	نعم	220 درجة مئوية 15 دقيقة الحمل الحراري الفائق	• تقنية الحمل الحراري الفائق • تحويل درجة الحرارة • مجمد	الجزء العلوي	قلي هوائي
70 درجة مئوية - 200 درجة مئوية منخفض = من 4 إلى 10 ساعات عالي = من 2 إلى 8 ساعات	لا	عالي الحمل الحراري 4:00 ساعات	• الحمل الحراري	الجزء السفلي	طهي بطيء

a) أغلق باب الفرن.

b) اضغط على زر بدء/الغاء.

ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي.

c) سيُعرض المؤقت ويبدأ في العد التنازلي. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ووقته أثناء دورة الطهي.

5. بالنسبة للإعدادات التي تتضمن دورة التسخين المسبق (BAKE، ROAST، PIZZA، AIR FRY)، اضغط على زر بدء/الغاء قبل وضع الطعام في الفرن. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن وستشير شاشة LCD إلى رسالة "التسخين المسبق" الواضحة أثناء تسخين الفرن.

a) عندما يكون الفرن جاهزًا للاستخدام، ستنتظف رسالة

"التسخين المسبق" الواضحة، وسيصدر صوت تنبيه الفرن وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي. ضع الطعام مباشرة على الرف السلكي، أو على سلة القلي الهوائي المرفقة، أو وعاء البيترزا، أو رف الشواء، و/أو وعاء الشواء. تأكد من أن الطعام في منتصف الفرن للحصول على أفضل طهي.

b) أغلق باب الفرن.

c) سيواصل المؤقت العد التنازلي.

يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ووقته أثناء دورة الطهي.

6. في نهاية دورة الطهي، سيصدر صوت تنبيه الفرن، وستنتظف الإضاءة الخلفية للزر بدء/الغاء، وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

ملاحظة

يمكن إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على زر بدء/الغاء. سيؤدي ذلك إلى إلغاء الدورة وستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأزرق.

ملاحظة

اضغط على زر الحمل الحراري للاختيار بين عدم تشغيل الحمل الحراري، وتشغيل الحمل الحراري، والحمل الحراري الفائق. قد يضبط الحمل الحراري والحمل الحراري الفائق درجة الحرارة لتعويض تدفق الهواء الأسرع. سيوفر الحمل الحراري الفائق نتيجة طعام أكثر هشاشة.

رف مغناطيسي يخرج تلقائيًا

عند إدخال الرف السلكي في موضع الرف الأوسط، سيتحرك تلقائيًا للخارج عند فتح الباب حتى تتمكن من إخراج الطعام بسهولة.

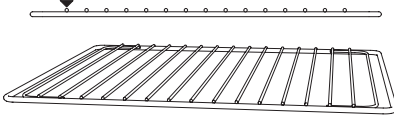
Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



الوظائف

تشغيل فرن SAGE الخاص بك

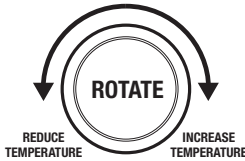
1. ضع الرف السلكي بحيث تكون الأعمدة موجهة للأعلى، ثم أدخله في الموضع المطلوب. يتم طباعة مواضع الرف بشكل ملائم على نافذة باب الفرن.



2. أدير قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى الإعداد المطلوب.

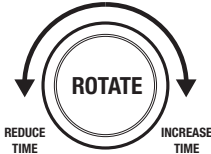
يشير الشكل العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة الطهي المضبوطة مسبقًا للإعداد المحدد. بالنسبة لإعدادات الخبز المحمص والكرامبت، فإنها تشير إلى مستوى درجة التخميص. أدير قرص ضبط درجة الحرارة يسارًا لتقليل درجة الحرارة أو يمينًا لزيادتها.

TEMPERATURE
DIAL



3. يشير الشكل السفلي على شاشة LCD إلى وقت الطهي المضبوط مسبقًا للإعداد المحدد. بالنسبة لإعدادات الخبز المحمص والكرامبت، فإنها تشير إلى عدد الشرائح. أدير قرص ضبط الوقت إلى اليسار لتقليل وقت الطهي أو إلى اليمين لزيادة وقت الطهي.

TIME
DIAL



4. بالنسبة للإعدادات التي لا تتضمن دورة تسخين مسبق (GRILL، TOAST، CRUMPET، REHEAT)، وضع الطعام مباشرة على الرف السلكي أو على سلة القلي الهوائي المرفقة، و/أو وعاء البيترزا، و/أو رف الشواء، و/أو وعاء الشواء. تأكد من أن الطعام في منتصف الفرن للحصول على أفضل طهي.

وظيفة الشواء

وظيفة الشواء مثالية لطهي السندويشات المفتوحة، وقطع اللحم الرفيعة، والدجاج، والأسماك، والنفاق، والخضروات. ويمكن أيضاً استخدام الشواء لتحميم الطبقة العليا للطواجن والجراتين والحلويات.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف العلوي.
2. أدخل رف الشواء المرفق في صينية التحمير. ضع الطعام على رف الشواء المرفق أو في طبق آمن للاستخدام في الفرن، ثم ضعه في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جوانب الطعام.
3. أغلق باب الفرن.
4. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة الشواء. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى مستوى الطاقة المضبوط مسبقاً على "عال"، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقاً على 10 دقائق.



5. يمكن ضبط مستوى ووقت طاقة الشواء قبل دورة الشواء أو خلالها.

(a) يتم عرض مستوى طاقة الشواء كالمثلث العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط الشواء على أحد مستويات الطاقة الثلاثة: "عال" و"متوسط" و"منخفض".

(b) يتم عرض وقت الشواء كشكل سفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى 20 دقيقة.

6. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة الشواء. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي.

7. سيُعرض المؤقت ويبدأ بالعد التنازلي تلقائياً. يمكن ضبط مستوى الطاقة والوقت أثناء دورة الشواء عن طريق تدوير قرص ضبط درجة الحرارة والوقت المقابل. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.

8. في نهاية دورة الشواء، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستطفئ الإضاءة الخلفية للزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

وظيفة الخبز المحمص

تعمل وظيفة التحميص على تحمير الجزء الخارجي من الخبز مع إضفاء طبقة مقرمشة عليه والحفاظ على القوام الداخلي طرياً وشهيئاً. هذه الوظيفة مثالية أيضاً لتحضير كعك المافن الإنجليزي والوافل المجمد.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف الأوسط.
2. ضع شرائح الخبز بالقرب من منتصف الرف السلكي قدر الإمكان للحصول على أفضل نتائج تحميص.
3. أغلق باب الفرن.
4. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة التحميص. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى إعداد درجة التحميص المضبوط مسبقاً على "4"، بينما يشير الرقم السفلي إلى عدد الشرائح المضبوط مسبقاً على "4".

5. يمكن ضبط إعداد درجة التحميص وعدد الشرائح قبل دورة التحميص أو خلالها.

(a) يُشار إلى إعداد درجة التحميص بصف من الدوائر أعلى شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة بيساراً لتقليل إعداد درجة التحميص أو يميناً لزيادته. سيحرك شكل المثلث فوق الدوائر وفقاً للإعداد المحدد.

كوديل عام:

الإعداد	لون الخبز المحمص المطلوب
1 أو 2	الإضاءة
3 أو 4 أو 5	متوسط
6 أو 7	محمص

(b) يتم عرض عدد الشرائح كشكل سفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت بيساراً لتقليل عدد الشرائح أو يميناً لزيادته. يتراوح عدد الشرائح من "1" إلى "6".

وظيفة تحضير الكرامبت

تعمل وظيفة تحضير الكرامبت على توجيه المزيد من الحرارة على وجه الكرامبت من أجل تحميص أحد الجانبين وقرمشته أكثر من الآخر.

يمكن وضع الجزء العلوي من الكرامبت مواجهًا لأعلى أو لأسفل، حسب الجانب الذي تفضل أن يكون مقرمشًا بشكل أكبر. هذه الوظيفة مثالية أيضًا لتحميص البيغل أو شرائح الخبز السمكية التي تتطلب تحميص أحد الجانبين أكثر من الآخر.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف العلوي.

2. في حالة تحميص من 3 - 1 قطع كرامبت، ضعها في منتصف الرف السلكي. في حالة تحميص من 6 - 4 قطع كرامبت، ضعها على مسافات متساوية مع وضع 3 - 2 قطع كرامبت في مقدمة الرف السلكي ومن 3 - 2 قطع كرامبت في الجزء الخلفي منه.

3. ألق باب الفرن.

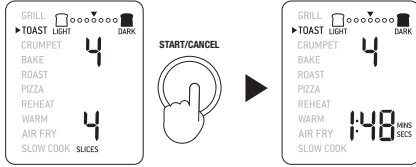
4. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة تحضير الكرامبت. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى إعداد درجة التحميص المضبوط مسبقًا على "4"، بينما يشير الرقم السفلي إلى عدد قطع الكرامبت المضبوط مسبقًا على "4".

6. اضغط على زر بدء/إلغاء لبدء تشغيل وظيفة التحميص. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي.

7. سيُعرض المؤقت ويبدأ في العد التنازلي تلقائيًا.

8. يمكن ضبط الوقت أثناء دورة التحميص عن طريق تدوير قرص ضبط الوقت.

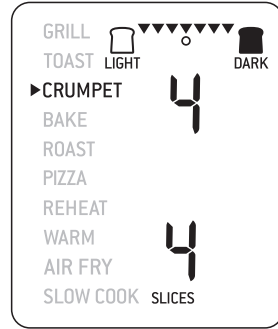
يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.



9. في نهاية دورة التحميص، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستطفئ الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

ملاحظة

يعتمد وقت الطهي على عدد من المتغيرات بما في ذلك درجة الحرارة في الفرن، لذلك قد يختلف الوقت، حتى عند ضبط إعدادات اللون والشرائح نفسها. وهذا لضمان الحصول على نتائج متنسقة.



5. يمكن ضبط إعداد درجة التحميص وعدد الكرامبت قبل دورة التحميص أو خلالها.

(a) يُشار إلى إعداد درجة التحميص بصف من المثلثات في أعلى شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة ببطءًا لتقليل إعداد درجة التحميص أو يمينًا لزيادته. سيتحرك شكل الدائرة أسفل المثلثات وفقًا للإعداد المحدد.

كدليل عام:

الإعداد	لون الكرامبت المطلوب
1 أو 2	الإضاءة
3 أو 4 أو 5	متوسط
6 أو 7	محمص

وظيفة الخبز

تستخدم وظيفة الخبز نظام Element IQ لطهي الطعام بالتساوي في جميع الأنحاء. هذه الوظيفة مثالية لخبز الكعك، والمافن، والبراونيز، والمعجنات. تعتبر وظيفة الخبز أيضًا مثالية لطهي الوجبات المجمدة المعبأة مسبقًا مثل اللازانيا وفطائر الأواني.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف السفلي. لاحظ أن قد يكون موضع ارتفاع الرف الأوسط أكثر ملاءمة لبعض المخبوزات مثل البراونيز أو المعجنات.

2. أغلق باب الفرن.

3. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة الخبز. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة الخبز المضبوطة مسبقًا على 160 درجة مئوية، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقًا على 30 دقيقة. سيُعرض أيضًا إعداد الحمل الحراري المضبوط مسبقًا.



4. يمكن ضبط إعدادات درجة حرارة الخبز والوقت والحمل الحراري قبل دورة الخبز أو خلالها.

(a) يتم عرض درجة حرارة الخبز كالشكل العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة حرارة الخبز من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.

(b) قم بتدوير قرص الوقت لتحديد مدة تصل إلى ساعتين لدرجات حرارة 150 درجة مئوية وما فوق، ومدة تصل إلى 10 ساعات لدرجات حرارة 145 درجة مئوية وما دون.

5. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة الخبز. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.

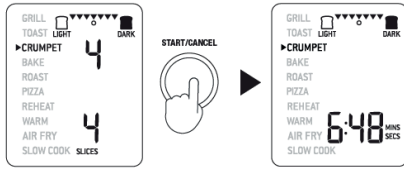
6. بمجرد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه ويمكن إدخال الطعام في الفرن.

7. ضع الطعام في صينية التحمير المرفقة أو طبق آخر آمن للاستخدام في الفرن، في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام. أغلق باب الفرن.

(b) يتم عرض عدد الكرامبت كشكل سفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت يسارًا لتقليل عدد الكرامبت أو يمينًا لزيادته. يتراوح عدد قطع الكرامبت من "1 إلى 6".

6. اضغط على زر بدء/إلغاء لبدء تشغيل وظيفة تحضير الكرامبت. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي.

7. سيُعرض المؤقت ويبدأ في العد التنازلي تلقائيًا. يمكن ضبط الوقت أثناء دورة الكرامبت عن طريق تدوير قرص ضبط الوقت. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.



8. في نهاية دورة الكرامبت، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستطفئ الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

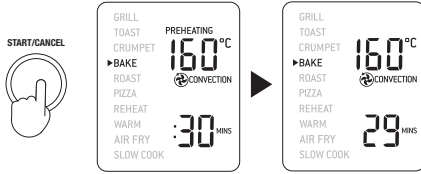
ملاحظة

إذا كنت تحب الكرامبت بنفس القدر من القرمشة في الأعلى والأسفل، فنوصيك باستخدام خاصية التحميص.

وظيفة الشواء

وظيفة الشواء مثالية لطهي مجموعة متنوعة من اللحوم والدجاج. سيكون الطعام طرياً وليئاً من الداخل ومحمرًا بدرجة مثالية من الخارج.

8. بعد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه، وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي تلقائياً. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.



1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف السفلي.

2. أغلق باب الفرن.

3. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة التحمير. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة الشواء المضبوطة مسبقاً على 175 درجة مئوية، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقاً على ساعة واحدة بالدقيقة. سيُعرض أيضاً إعداد الحمل الحراري المضبوط مسبقاً.

9. في نهاية دورة الخبز، سيصدر تنبيه الفرن. ستنتفي الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.



4. يمكن ضبط درجة حرارة الشواء والوقت وإعدادات الحمل الحراري قبل دورة التحمير أو خلالها.

(a) يتم عرض درجة حرارة الشواء كالشكل العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة حرارة الشواء من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.

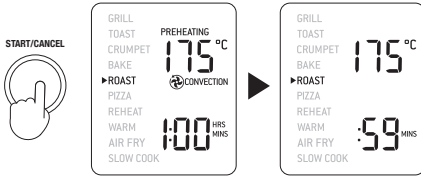
(b) قم بتدوير قرص الوقت لتحديد مدة تصل إلى ساعتين لدرجات حرارة 150 درجة مئوية وما فوق، ومدة تصل إلى 10 ساعات لدرجات حرارة 145 درجة مئوية وما دون.

5. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة الشواء. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.

6. بمجرد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه ويمكن إدخال الطعام في الفرن.

7. ضع الطعام في صينية التحمير المرفقة أو طبق آخر آمن للاستخدام في الفرن، في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام. أغلق باب الفرن.

8. بعد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه، وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي تلقائياً. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.



وظيفة تحضير البيتزا

تعمل وظيفة تحضير البيتزا على إذابة الجبن والإضافات وتحميرها إلى جانب قرمشة أطراف البيتزا.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف الأوسط.
2. ألق باب الفرن.

9. في نهاية دورة الشواء، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستتطفئ الإضاءة الخلفية للزر بدء/الغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

3. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة تحضير البيتزا. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة البيتزا المضبوطة مسبقاً على 210 درجات مئوية، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقاً على 20 دقيقة. ستعرض أيضاً إعدادات الحمل الحراري والمجمّد المضبوطة مسبقاً.



4. يمكن ضبط إعدادات درجة حرارة البيتزا، والوقت، والحمل الحراري، والتجميد قبل الدورة أو خلالها.

(a) يتم عرض درجة حرارة البيتزا كالمثلث العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.

(b) يتم عرض وقت الطهي كشكل سفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى ساعتين.

5. اضغط على زر بدء/الغاء لتفعيل وظيفة تحضير البيتزا. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.
6. بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، سيصدر صوت تنبيه درجة الحرارة.

7. ضع الطعام في صينية البيتزا المرفقة عند استخدامها في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام. ألق باب الفرن.

8. بعد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه، وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي تلقائياً. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/الغاء.

وظيفة إعادة التسخين

وظيفة إعادة التسخين مثالية لتسخين بقايا الطعام بعناية بدون تجفيفها أو حرقها.

1. أدخل الرف السلكي في الموضع الذي يناسب نوع الطعام الذي تقوم بإعادة تسخينه.
2. ضع الطعام، بعد وضعه في صينية الشوي أو صينية البييتزا المرفقة أو أي طبق آخر آمن للاستخدام في الفرن، في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام.
3. أغلق باب الفرن.

4. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة إعادة التسخين. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة إعادة التسخين المضبوطة مسبقاً على 165 درجة مئوية، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقاً على 15 دقيقة. سيُعرض أيضاً إعداد الحمل الحراري المضبوط مسبقاً.



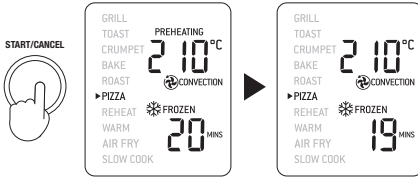
5. يمكن ضبط درجة حرارة إعادة التسخين والوقت والحمل الحراري وإعدادات التجفيد قبل دورة إعادة التسخين أو خلالها.

- (a) يتم عرض درجة حرارة إعادة التسخين كالشكل العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.
- (b) يتم عرض وقت إعادة التسخين كشكل سفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى ساعتين.

6. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة إعادة التسخين. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي.

7. سيُعرض المؤقت ويبدأ في العد التنازلي. يمكن ضبط درجة الحرارة والوقت أثناء دورة إعادة التسخين عن طريق تدوير قرص ضبط درجة الحرارة والوقت المقابل. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.

8. في نهاية دورة إعادة التسخين، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستنتطفئ الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.



9. في نهاية دورة تحضير البييتزا، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستنتطفئ الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.

ملاحظة

في حالة استخدام صينية البييتزا المرفقة، ضعها في الفرن أثناء دورة التسخين المسبق للحصول على أفضل نتيجة. ضع البييتزا بعناية على صينية البييتزا المسخنة.

ملاحظة حول أحجار البييتزا

عند استخدام حجر البييتزا، من الضروري تسخين الحجر مسبقاً، بدون بييتزا، للحصول على أفضل النتائج.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف الأوسط.
2. ضع حجر البييتزا على منتصف الرف السلكي بحيث يتدفق الهواء حول جميع جوانب الحجر.
3. أغلق الباب وتابع وفقاً لتعليمات وظيفة تحضير البييتزا.

وظيفة القلي الهوائي

تجمع وظيفة القلي الهوائي بين الحرارة الشديدة وتدفق الهواء المكثف لطهي الأطعمة لتكون مقرمشة ومحمرة.

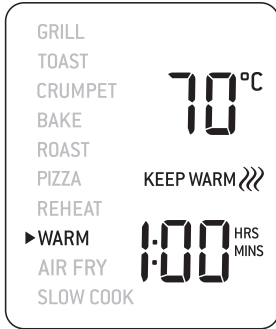
وظيفة التدفئة

تحافظ وظيفة "التدفئة" على الأطعمة الساخنة عند درجة الحرارة الموصى بها لمنع نمو البكتيريا عند 70 درجة مئوية أو أعلى.

1. أدخل الرف السلكي في الموضع الذي يناسب نوع الطعام الذي ترغب في الحفاظ عليه دافئًا.
2. ضع الطعام، بعد وضعه في صينية الشوي أو صينية البيززا المرفقة أو أي طبق آخر آمن للاستخدام في الفرن، في منتصف الرف السلكي لضمان تدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام.
3. أغلق باب الفرن.
4. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة "دافئ". يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة المضبوطة مسبقًا على 70 درجة مئوية، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقًا على ساعة واحدة. سيُعرض أيضًا رمز وظيفة إبقاء الطعام دافئًا المضبوط مسبقًا.



4. يمكن ضبط درجة حرارة القلي الهوائي، والوقت، وإعدادات الحمل الحراري، والأطعمة المجمدة قبل دورة القلي الهوائي أو خلالها.



5. يمكن ضبط إعدادات درجة الحرارة والوقت والحمل الحراري قبل دورة التدفئة أو خلالها.
- (a) يتم عرض درجة حرارة القلي الهوائي كإشكال العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة حرارة القلي الهوائي من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.
- (b) يتم عرض وقت القلي الهوائي كإشكال السفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى ساعتين كحد أقصى.
5. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة القلي الهوائي. ستضيء الأضواء الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.
6. بمجرد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه ويمكن إدخال الطعام في الفرن.
7. رتب الطعام بشكل متساو في سلة القلي الهوائي المرفقة. للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام في طبقة واحدة واترك مسافة بين القطع. أدخل سلة القلي الهوائي في موضع الرف ثم أغلق باب الفرن.
8. في نهاية دورة التدفئة، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستطفئ الأضواء الخلفية للزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأبيض.

- (a) يتم عرض درجة حرارة القلي الهوائي كإشكال العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط درجة حرارة القلي الهوائي من 50 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية كحد أقصى.
- (b) يتم عرض وقت القلي الهوائي كإشكال السفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى ساعتين كحد أقصى.
5. اضغط على زر بدء/إلغاء لتفعيل وظيفة القلي الهوائي. ستضيء الأضواء الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.
6. بمجرد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه ويمكن إدخال الطعام في الفرن.
7. رتب الطعام بشكل متساو في سلة القلي الهوائي المرفقة. للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام في طبقة واحدة واترك مسافة بين القطع. أدخل سلة القلي الهوائي في موضع الرف ثم أغلق باب الفرن.
8. بعد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه، وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي تلقائيًا. يمكن إيقاف الدورة أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.

وظيفة الطهي البطيء

تحتوي وظيفة الطهي البطيء على ملفات طهي مبرمجة لأوقات الطهي الطويلة عند درجات الحرارة المنخفضة.

9. في نهاية دورة القلي الهوائي، سيصدر صوت تنبيه الفرن. ستنتطفئ الإضاءة الخلفية لزر بدء/إلغاء وستضيء شاشة LCD باللون الأزرق.



مهم

عند طهي الأطعمة الدهنية (مثل اللحم المقدد)، يوصى باستخدام مقلاة الشواء لالتقاط قطرات الزيت والدهون الزائدة. للقلّي بالهواء: أدخل سلة القلي الهوائية في موضع القلي الهوائي وضع إناء الشواء مباشرةً أعلى الرف السلكي على رف سفلي. تخلص من الزيت الزائد بين الدفعات. للشواء: أدخل رف الشواء مباشرةً فوق صينية الشواء وتخلص من الزيت الزائد بين الدفعات.

1. أدخل الرف السلكي، بحيث تكون الأعمدة متجهة لأعلى، في موضع ارتفاع الرف السفلي.

2. أغلق باب الفرن.

3. أدر قرص ضبط الوظيفة حتى يصل المؤشر الموجود على شاشة LCD إلى وظيفة الطهي البطيء. يشير الرقم العلوي على شاشة LCD إلى درجة حرارة الطهي البطيء المضبوطة مسبقاً على "مستوى عالٍ"، بينما يشير الرقم السفلي إلى الوقت المضبوط مسبقاً على "4 ساعات". سيُعرض أيضاً إعداد الحمل الحراري المضبوط مسبقاً.



4. يمكن ضبط إعدادات درجة حرارة الطهي البطيء والوقت والحمل الحراري قبل دورة الطهي البطيء أو خلالها.

(a) يتم عرض درجة الحرارة كاشكل العلوي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط درجة الحرارة لضبط الطهي البطيء على أحد درجتي الحرارة المضبوطتين مسبقاً: "منخفضة" أو "عالية".

(b) يتم عرض الوقت كاشكل السفلي على شاشة LCD. أدر قرص ضبط الوقت لضبط الوقت حتى 10 ساعات.

5. ضع الطعام، داخل أواني الطهي المغطاة المقاومة للحرارة، في منتصف الرف السلكي بحيث يتدفق الهواء حول جميع جوانب الطعام. أغلق باب الفرن.

6. اضغط على زر بدء/إلغاء لتنشيط وظيفة الطهي البطيء. ستضيء الإضاءة الخلفية للزر باللون الأحمر، وسيصدر صوت تنبيه الفرن، وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. ستشير شاشة LCD إلى رسالة "تسخين مسبق" وامضة.

7. بعد انتهاء الفرن من التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه، وسيبدأ المؤقت في العد التنازلي تلقائياً. يمكن إيقاف الدورة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.

8. في نهاية دورة الطهي البطيء، سيتحول الفرن تلقائياً إلى وظيفة "دافئ". ستعرض شاشة LCD "الحفاظ على السخونة"، وسيتم العد التنازلي تلقائياً لوقت الحفاظ على السخونة الذي يبلغ ساعتين. يمكن إيقاف دورة الحفاظ على السخونة في أي وقت بالضغط على زر بدء/إلغاء.

ملاحظة

لا تسحب الرف السلكي أكثر من منتصف المسافة عند إدخال أواني الطهي أو إزالتها من الفرن.

لا تدع أواني الطهي الثقيلة تستقر على الزجاج عندما يكون الباب مفتوحاً.

نصائح للطهي البطيء

تأكد من أن أواني الطهي مقاومة لحرارة الفرن ولا تتجاوز 6 كجم عندما تكون فارغة.

قم بملء أواني الطهي حتى $\frac{1}{2}$ على الأقل و $\frac{3}{4}$ على الأكثر لتجنب الإفراط في الطهي أو نقصه. لمنع الانسكاب، لا تملأ أواني الطهي بأكثر من $\frac{3}{4}$.

احرص دائماً على إبطاء الطهي مع وضع الغطاء لمنع جفاف الطعام. قم بتغطية أواني الطهي بطبقة من رقائق الألومنيوم قبل تغطيتها بغطاء للحفاظ على مزيد من الرطوبة. اتبع درجات حرارة الطهي والأوقات المحددة في وصفات الطهي البطيئة التقليدية. ساعة واحدة على الوضع "عال" تعادل تقريباً ساعة ونصف إلى ساعتين على الوضع "منخفض".

يستغرق طهي الطعام البارد وقتاً أطول من الطعام الذي تم قليه مسبقاً أو تسخينه، لذا اضبط أوقات الطهي حسب الاقتضاء. لا تبطئ طهي الأطعمة المجمدة.

اقطع قطع اللحم الكبيرة إلى نصفين للسماح للحرارة بالاختراق بشكل متساوٍ.

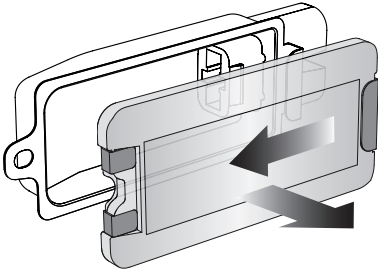
استبدال مصباح الفرن

تحذير ⚠

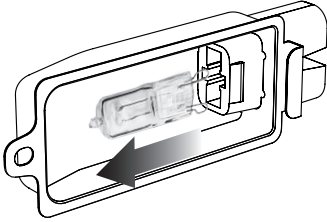
افصل الفرن دائمًا واتركه حتى يبرد قبل استبدال اللمبة. لا تستخدم سوى لمبة فرن من النوع G9 بقوة 25 واط، 220-240 فولت.

1. قم بإزالة الرف السلكي من الفرن قبل استبدال المصباح.

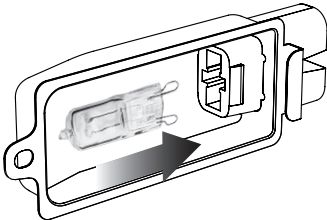
2. يتم وضع المصباح على الجانب الأيسر من تجويف الفرن. ضع أصابعك على الجزء الخارجي من مبيت المصباح واسحب الغطاء الزجاجي برفق بعيدًا عن جدار الفرن لإزالته. إذا كنت غير قادر على سحب الغطاء، فأدخل ملعقة في الجانب الأيسر من مبيت المصباح وارفع الغطاء الزجاجي برفق. أمسك دائمًا الغطاء الزجاجي باليد الأخرى لمنع سقوط الغطاء وكسره.



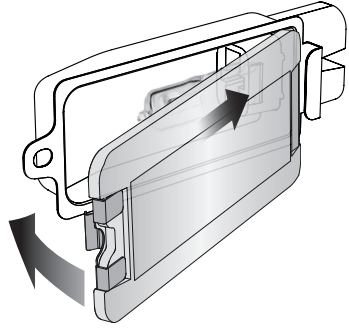
3. قم بإزالة اللمبة المستخدمة عن طريق سحبها مباشرة من حاملها.



4. استخدم قطعة قماش ناعمة لإدخال اللمبة الجديدة. لا تلمس سطح المصباح مباشرةً بأصابعك، إذ إن الزيت الموجود على بشرتك قد يتلف المصباح.



5. لإعادة تركيب الغطاء الزجاجي، قم بمحاذاة الخطاف المعدني مع الجانب الأيسر من مبيت المصباح. حرك الطرف المقابل للغطاء الزجاجي داخل الكثيفة المعدنية على الجانب الأيمن من المبيت، ثم ادفع الخطاف المعدني في الجانب الأيسر من المبيت حتى يستقر بإحكام في موضعه.



ملاحظة

يكون الجزء العلوي من الفرن ساخنًا جدًا أثناء التشغيل وبعده. ونتيجة لذلك، لا يوصى بتخزين العناصر أعلى الفرن.

الاستثناء الوحيد هو لوحة تقطيع الخبز ودرج التقديم الاختياري من Sage الذي يتناسب مع القسم المضلع أعلى الفرن. تفضل زيارة www.sageappliances.com لمزيد من المعلومات.

تنظيف صينية الفتات

العناية والتنظيف

قبل التنظيف، تأكد من إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إزالة قابس الطاقة من المنفذ الكهربائي. اترك الفرن وجميع الملحقات حتى تبرد تمامًا قبل تفكيكها وتنظيفها.

تنظيف الهيكل الخارجي والباب

1. امسح الهيكل الخارجي بإسفنجة ناعمة مبللة قليلاً. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رذاذ خفيف لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنجة، وليس على سطح الفرن، قبل التنظيف.

2. لتنظيف الباب الزجاجي، استخدم منظف الزجاج أو منظفًا خفيفًا مع إسفنجة ناعمة ومبللة أو إسفنجة تنظيف بلاستيكية ناعمة. تجنّب استخدام منظف كاشط أو إسفنجة تنظيف معدنية، لأنها ستسبب في خدش سطح الفرن.

3. امسح شاشة LCD بقطعة قماش ناعمة ومبللة. ضع المنظف على قطعة القماش وليس على سطح شاشة LCD. قد يتسبب التنظيف بقطعة قماش جافة أو منظفات كاشطة في خدش السطح.

4. اترك جميع الأسطح لتجف تمامًا قبل إدخال قابس الكهرباء في المقبس وتشغيل الفرن.

تحذير

لا تعمر هيكل الجهاز أو سلك الكهرباء أو قابس الكهرباء في الماء أو أي سائل آخر، إذ قد يؤدي ذلك إلى صعق كهربائي.

تنظيف الجزء الداخلي

تتميز الجدران الموجودة داخل الفرن بطلاء غير لاصق لسهولة التنظيف. للتنظيف أي تآثر قد يحدث أثناء الطهي، امسح الجدران بإسفنجة ناعمة ورطبة.

يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رذاذ خفيف لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنجة، وليس على سطح الفرن، قبل التنظيف. تجنّب لمس عناصر التسخين الكوارتزبة.

تحذير

توخ الحذر الشديد عند تنظيف عناصر الكوارتز للتسخين. اترك الفرن ليبرد تمامًا، ثم افرك برفق إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة ورطبة بطول عنصر التسخين.

لا تستخدم أي نوع من المنظفات أو مواد التنظيف. لا تستخدم أي منظف عادي للفرن لتنظيف الجزء الداخلي منه، لأنه سيتسبب في تدهور السطح المعدني.

اترك جميع الأسطح لتجف تمامًا قبل إدخال قابس الكهرباء في المقبس وتشغيل الفرن.

1. بعد كل استخدام، اسحب صينية تجميع الفتات وتخلص من الفتات. امسح الصينية بإسفنجة ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنجة، وليس على الصينية، قبل التنظيف. وجفها جيدًا.

2. لإزالة الدهون المتصلقة، انقع الصينية في الماء الدافئ والصابون، ثم اغسلها بإسفنجة ناعمة أو ليفة بلاستيكية ناعمة. اشطفها وجفها جيدًا.

3. أعد دائمًا إدخال صينية الفتات في الفرن مع إغلاق باب الفرن بعد التنظيف وقبل إدخال قابس الطاقة في منفذ الطاقة وتشغيل الفرن.

تنظيف رف السلك، رف الشواء،

مقلاة الشواء ومقلاة البيترزا

1. اغسل جميع الملحقات بالماء الدافئ والصابون بإسفنجة ناعمة أو إسفنجة تنظيف بلاستيكية ناعمة. اشطفها وجفها جيدًا. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو إسفنج التنظيف المعدني أو الأواني المعدنية لتنظيف أي من الملحقات لأنها قد تتلف الأسطح.

2. لإطالة العمر الافتراضي للملحقات، لا يُنصح بوضعها في غسالة الصحون.

3. التخزين

4. تأكد من إيقاف تشغيل الفرن عن طريق إزالة قابس الطاقة من المنفذ الكهربائي.

5. اترك الفرن وجميع الملحقات حتى تبرد تمامًا قبل تفكيكها وتنظيفها.

6. تأكد من أن الفرن وجميع الملحقات نظيفة وجافة.

7. تأكد من إدخال صينية الفتات في الفرن؛ حيث يتم إدخال رف الشواء في مقلاة الشواء ويستقر على الرف السلكي في موضع ارتفاع الرف الأوسط.

8. تأكد من إغلاق الباب.

9. خزّن الجهاز في وضع عمودي وواقفًا على ساقيه الداعمين. لا تقم بتخزين أي شيء في الأعلى. الاستثناء الوحيد هو لوحة قص الخيزران ودرج التقديم الاختياريين من Sage.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل السهل

مشكلة محتملة

الفرن لا يعمل	<ul style="list-style-type: none">• تأكد من إدخال قابس الطاقة بشكل آمن في المنفذ.• أدخل قابس الطاقة في منفذ مستقل.• أدخل قابس الطاقة في منفذ مختلف.• قم بإعادة ضبط قاطع الدائرة إذا لزم الأمر.
انطفأ ضوء شاشة LCD	<ul style="list-style-type: none">• ينقل الفرن إلى وضع الاستعداد إذا لم يُستخدم لمدة 10 دقائق.• عندما تكون شاشة LCD في وضع الاستعداد، تتوقف عن الإضاءة، ومع ذلك ستظل جميع خيارات الوظائف مرئية.• لإعادة تنشيط الفرن خارج وضع الاستعداد، اضغط على زر بدء/إلغاء بلوحة التحكم، أو أدر أي قرص. ستتم إضاءة شاشة LCD مرة أخرى.
البييتزا لا تُطهى بشكل متساوٍ	<ul style="list-style-type: none">• بعض أنواع البييتزا الكبيرة قد تُطهى بشكل غير متساوٍ في الأفران الصغيرة. افتح باب الفرن في منتصف مدة الطهي وأدر البييتزا 180 درجة للحصول على درجة داكنة أكثر.
يتحرك الرف المغناطيسي القابل للإخراج لمسافة كبيرة جدًا عند فتح الباب	<ul style="list-style-type: none">• افتح الباب دائمًا ببطء وبشكل متحكم فيه عند إدخال الرف السلكي في موضع ارتفاع الرف الأوسط لتجنب خروج الرف السلكي بسرعة كبيرة.
لا يمكنني تحديد زر مجمد	<ul style="list-style-type: none">• لا يمكن تحديد الزر "مجمد" إلا للوظائف التالية: خبز محمص، كراميت، مخبوزات، بييتزا، قلي هوائي. عند تحديد الزر "مجمد"، سيقوم هذا تلقائيًا بضبط وقت الطهي للحصول على نتيجة طعام محسنة.
يخرج البخار من باب الفرن	<ul style="list-style-type: none">• هذا أمر طبيعي. يحتوي الباب على فتحات تهوية لإخراج البخار الناتج عن الأطعمة ذات الرطوبة العالية مثل الخبز المجمد. ضع في اعتبارك أن البخار قد يكون ساخنًا.
يبدو أن عناصر التسخين تصدر نبضات	<ul style="list-style-type: none">• تتحكم Element IQ بدقة في الحرارة داخل الفرن عن طريق نبض الطاقة وضبط مستوى الطاقة في عناصر التسخين بتدفقات قصيرة لتوفير تحكم دقيق في درجة الحرارة. هذا أمر طبيعي.
يتسرب الماء على الطاولة من أسفل الباب	<ul style="list-style-type: none">• هذا أمر طبيعي. سيتدفق التكثيف الناتج عن الأطعمة عالية الرطوبة مثل الخبز المجمد من داخل الباب ويمكن أن يسرب على الطاولة.
لا تتطابق قراءة درجة الحرارة على شاشة LCD مع درجة الحرارة المقاسة داخل الفرن	<ul style="list-style-type: none">• لضمان توحيد القياسات، تمت معايرة درجات حرارة الفرن في وضع التخميص (منتصف الرف الأوسط مع عدم وجود صينية في مكانها). أعد فحص درجة الحرارة في هذا الوضع، مع التأكد من عدم فتح باب الفرن لمدة 30 دقيقة حيث ستتسرب الحرارة في كل مرة يتم فيها فتح الباب. لاحظ أن تنبيه "التسخين المسبق" يصدر صوتًا عند 75% من درجة الحرارة المستهدفة.
يصدر تنبيه "التسخين المسبق" صوتًا عند درجة حرارة أقل مما يتم عرضه على شاشة LCD	<ul style="list-style-type: none">• يصدر تنبيه "التسخين المسبق" صوتًا عند 75% من درجة الحرارة المستهدفة. يوفر هذا أسرع وقت للتسخين المسبق والطهي مغا.

- وذلك لأنه عندما يصدر تنبيه "التسخين المسبق"، الذي يشير إلى أن المستخدم يفتح باب الفرن ويدخل الطعام، يحدث فقدان كبير في درجة الحرارة داخل الفرن. إذا صدر صوت التنبيه عند 100% من درجة الحرارة المستهدفة، فإن فتح الباب يعني "إهدار" الكثير من وقت الانتظار هذا. لقد احتسبنا أنه من خلال إصدار الإنذار عند 75% من درجة الحرارة المستهدفة، يليه فتح باب الفرن لوضع الطعام داخل الفرن، فإننا لا نزال نعود إلى درجة الحرارة المستهدفة بسرعة تصل إلى دقيقتين. لهذا السبب لا تتطابق درجة الحرارة على شاشة LCD مع درجة الحرارة المستهدفة في تنبيه "التسخين المسبق". بناءً على درجة الحرارة المضبوطة، قد يستغرق الفرن من 10-8 دقائق تقريبًا من بدء التشغيل، بما في ذلك فتح باب الفرن عند صدور صوت إنذار "التسخين المسبق"، للوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.

تعرض شاشة LCD الرمز "E01"

- ستعرض شاشة LCD الرمز "E01" عند وجود مشكلة غير قابلة لإعادة الضبط بالجهاز. في حالة حدوث ذلك، قم على الفور بفصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة واتصل بدعم عملاء شركة Sage.

تعرض شاشة LCD الرمز "E02"

- ستعرض شاشة LCD الرمز "E02" عند وجود مشكلة غير قابلة لإعادة الضبط بالجهاز. في حالة حدوث ذلك، قم على الفور بفصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة واتصل بدعم عملاء شركة Sage.

تعرض شاشة LCD الرمز "E03"

- ستعرض شاشة LCD الرمز "E03" إذا كانت درجة حرارة الفرن أعلى من الحد الأقصى المحدد. قم بإزالة القابس من منفذ الطاقة، وارك الفرن يبرد لمدة 15 دقيقة، ثم قم بتوصيله مرة أخرى.
- اتصل بدعم عملاء Sage إذا استمر ظهور الرمز "E03".

تعرض شاشة LCD الرمز "E05"

- ستعرض شاشة LCD الرمز "E05" عند وجود مشكلة غير قابلة لإعادة الضبط بالجهاز. في حالة حدوث ذلك، قم على الفور بفصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة واتصل بدعم عملاء شركة Sage.

تتغير درجة الحرارة عند الضغط على زر الحمل الحراري

- هذا أمر طبيعي. تتم معايرة درجة الحرارة لتعويض مروحة الحمل الحراري بزيادة معدلات الطهي.

ملاحظات

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 123 979

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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 continua 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 tuotteet.

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 UK UG2 - G26