

# *the Smart Oven™ Pro*

SOV820



EN INSTRUCTION BOOK

DK INSTRUKTIONSBOG

SE INSTRUKTIONSBOK

NO BRUKSANVISNING

FI OHJEKIRJA

# Sage®



## Contents

2	Sage® Recommends Safety First	
8	Components	
10	Quick Start Guide	
12	Functions	
	- Operating your own	12
	- GRILL function	13
	- TOAST function	14
	- CRUMPET FUNCTION	15
	- BAKE function	16
	- ROAST function	17
	- PIZZA function	18
	- COOKIES function	19
	- REHEAT function	20
	- WARM function	21
	- SLOW COOK function	21
	- Replacing the oven light	23
24	Care & Cleaning	
26	Troubleshooting	
28	Guarantee	

## SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- 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.

- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- 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.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included grilling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 22 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 foods 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 the store where you purchased the product or send us an email: [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk).
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV820

- 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 backlights turns 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.



## 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.



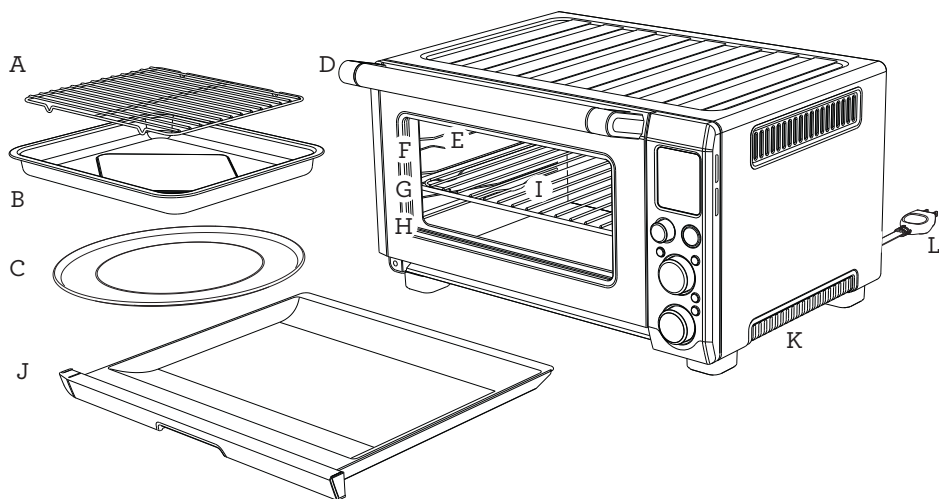
**Hot Surfaces**  
Do Not Touch

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

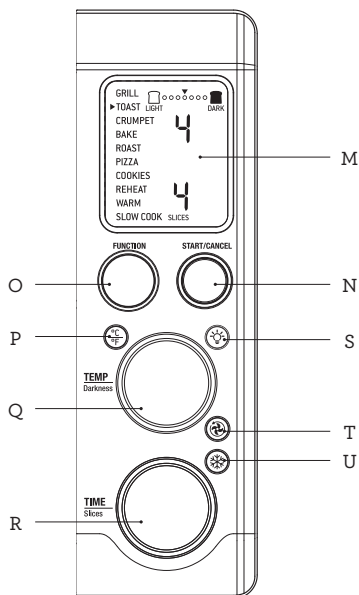
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**







## Components



- A. Grilling rack
- B. 28 x 33.5cm enamel roasting pan
- C. 30cm non-stick pizza pan
- D. Door handle
- E. Oven light
- F. Top rack height position:  
GRILL function.
- G. Middle rack height position:  
TOAST, Crumpet, PIZZA and COOKIES  
functions.
- H. Bottom rack height position:  
BAKE, ROAST, REHEAT, WARM and  
SLOW COOK functions.
- I. Wire rack
- J. Crumb tray
- K. Ventilation slots
- L. Power Plug



- M. LCD screen
- N. START/CANCEL button
- O. FUNCTION dial
- P.  TEMPERATURE conversion button
- Q. TEMPERATURE dial/toast and crumpet darkness control
- R. TIME dial/toast and crumpet slice selection
- S.  OVEN LIGHT button
- T.  CONVECTION button
- U.  FROZEN FOODS button

Accessories sold separately:



**Bamboo Cutting Board**  
Part No: BOV800CB



# Quick Start Guide

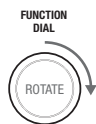
This Quick Start Guide is designed for first time use.

For safety and more information, refer to rest of the Instruction Booklet.

## PREPARING THE OVEN

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes. 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 rack, grilling rack, roasting pan 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 in to a grounded power outlet.
7. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the BAKE 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.
10. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature 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™ Pro features Element IQ®, a cooking technology that adjusts the power of the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven's functions is preset with our recommended setting, 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

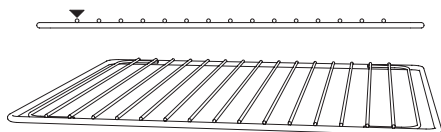
FUNCTION	RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
<b>GRILL</b>	Top	TEMPERATURE CONVERSION	HI 10 MINS	No	HI, MED, LO Up to 20 MINS
<b>TOAST</b>	Middle	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
<b>CRUMPET</b>	Middle	FROZEN FOODS	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
<b>BAKE</b>	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	160°C CONVECTION 30 MINS	Yes	50°C-230°C Up to 10:00 HRS
<b>ROAST</b>	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	175°C CONVECTION 1:00 HRS	Yes	50°C-230°C Up to 10:00 HRS
<b>PIZZA</b>	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS	210°C CONVECTION FROZEN FOODS 20 MINS	Yes	50°C-230°C Up to 2:00 HRS
<b>COOKIES</b>	Middle	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOODS	175°C CONVECTION 11 MINS	Yes	50°C-230°C Up to 1:00 HRS
<b>REHEAT</b>	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	165°C CONVECTION 15 MINS	No	50°C-230°C Up to 2:00 HRS
<b>WARM</b>	Bottom	CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION	70°C 1:00 HRS	No	50°C-230°C Up to 2:00 HRS
<b>SLOW COOK</b>	Bottom	CONVECTION	HI CONVECTION 4:00 HRS	Yes	HI, 4:00 - 6:00 HRS LO, 8:00 - 10:00 HRS Automatic KEEP WARM Up to 2:00 HRS



## Functions

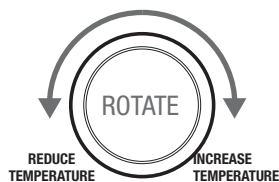
### OPERATING YOUR OWN

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 right-hand side of the oven door window.



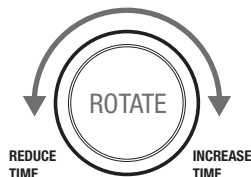
2. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. For the TOAST and CRUMPET settings it indicates the darkness level. Turn the TEMPERATURE dial to the left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

### TEMPERATURE DIAL



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.

### TIME DIAL



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, CRUMPET, GRILL, REHEAT, WARM), place the food directly on the wire rack or on the included 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, COOKIES, SLOW COOK), 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 in the oven, either directly on the wire rack or on the included 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 go out.

### 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 toasted items.

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 open-faced sandwiches, small cuts of meat, poultry and fish, sausages and vegetables. Grilling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

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 grill setting of 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of ':10 MINS'.



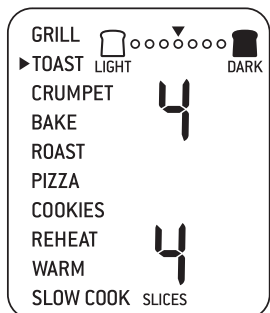
5. The grill setting and time can be adjusted before or during the grilling cycle.
  - a) The grill setting is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust grilling to one of three pre-set temperatures: LO, MED or HI.
  - b) The grilling time is displayed as the 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 temperature 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. If toasting 1-3 slices, centre the slices on the wire rack. If toasting 4-6 slices, evenly space them with 2-3 slices at the front of the wire rack and 2-3 slices 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 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'.

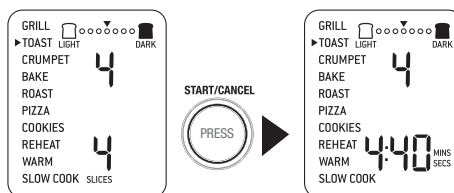


5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
  - a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle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

### As a general guide:

DESIRED TOAST COLOUR	SETTING
Light	1 or 2
Medium	3, 4 or 5
Dark	6 or 7

- 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.

## CRUMPET FUNCTION

The CRUMPET function crisps the top of your crumpet while only lightly toasting the base. This function is also ideal for toasting bagels or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

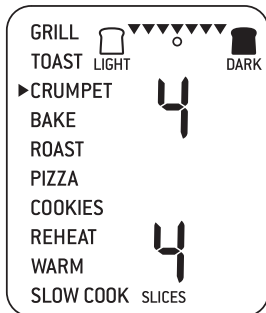
1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. If toasting 1-3 crumpets, centre on the wire rack. If toasting 4-6 crumpets, evenly space them with 2-3 crumpets at the front of the wire rack and 2-3 crumpets at the back of the rack.



### NOTE

The top of the crumpet must always face upwards towards the top heating elements. This allows the top to get crisp while the base is only lightly toasted.

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'.



### NOTE

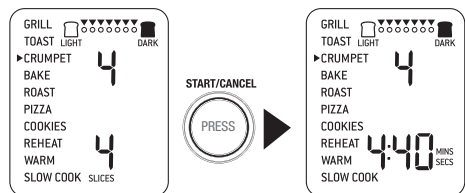
If you like your crumpets equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function.

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 a 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.

## BAKE FUNCTION

The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries.

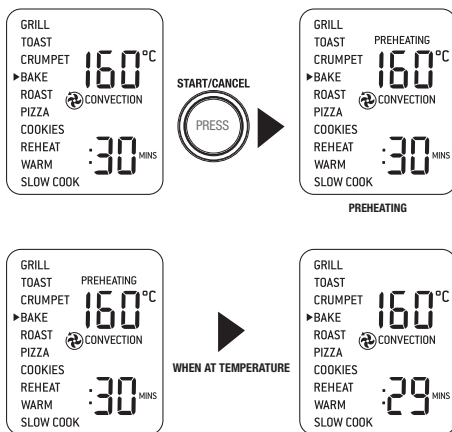
The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagne and pot pies.

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 and time 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/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - 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 above 150°C/300°F and up to 10 hours for temperatures below 150°C/300°F.

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 reached the set temperature, the temperature alert will sound.
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.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/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

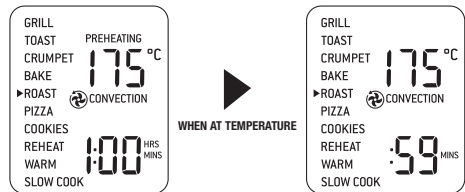
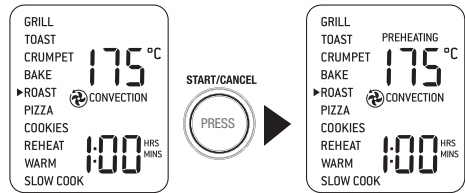
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

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 '1:00HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature and time 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 baking temperature from 50°C/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - b) The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures above 150°C/300°F and up to 10 hours for temperatures below 150°C/300°F.

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 reached the set temperature, the temperature alert will sound.
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.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. 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

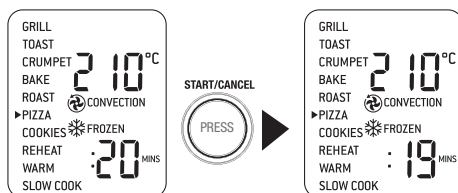
The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

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 and time 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 baking temperature from 50°C/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - b) The pizza 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, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/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.

## A note on pizza stones

When using a pizza stone, it is necessary to first heat 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.
4. Turn the TIME dial to the left to reduce the time to '15 MINS'. The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
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. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
8. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
9. Open the oven door and carefully place frozen pizza on the heated pizza stone. When cooking fresh pizza, carefully remove the entire wire rack with pizza stone using insulated oven mitts. Place on the counter and transfer the fresh pizza dough onto the heated stone before placing back into the oven.
10. Select desired PIZZA setting and press the START/CANCEL button to re-start the PIZZA cycle.

## COOKIES FUNCTION

The COOKIES function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats.

Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

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 COOKIES function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of 175°C, while the bottom figure indicates the preset time of '11 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the cookie 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/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour.

5. Press the START/CANCEL button to activate the COOKIES 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 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.
  8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
  9. At the end of the COOKIES cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
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 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 and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
  - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - 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 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.

## REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
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.

## WARM FUNCTION

The WARM function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth (70°C/160°F or above).

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
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 '1:00 HRS'. The preset KEEP WARM symbol will also be displayed.



5. The warming temperature and time can be adjusted before or during the warming cycle.
  - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C/120°F to a maximum of 230°C/450°F.
  - 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 blue.

## 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 setting of 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of '4:00HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook setting and time can be adjusted:
  - a) The slow cook setting 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 time between 8 and 10 hours for 'LO' and between 4 and 6 hours for 'HI'.
5. 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'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, inside oven-proof cookware, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. Time can be adjusted during the slow cook cycle by turning the corresponding TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
9. 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 the maximum keep warm time of '2:00 HRS' 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 the cookware from the oven.

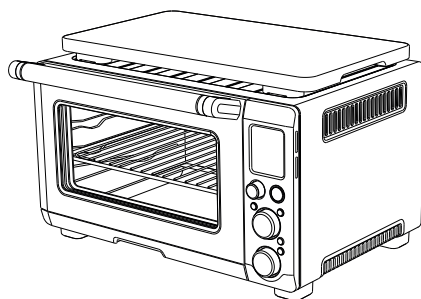
#### Tips for slow cooking

1. Ensure cookware is ovenproof and does not exceed 6 kg when empty.
2. Fill cookware to minimum  $\frac{1}{2}$  and maximum  $\frac{3}{4}$  full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than  $\frac{3}{4}$  full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminium foil before covering with lid to keep even more moisture in.
4. Follow cooking settings 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'.
5. Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.

#### USING THE WARMING TRAY

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 [sageappliances.com](http://sageappliances.com) for more information.



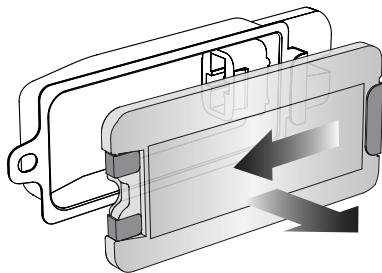
## REPLACING THE OVEN LIGHT



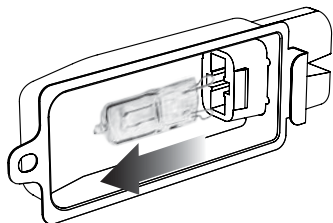
### WARNING

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

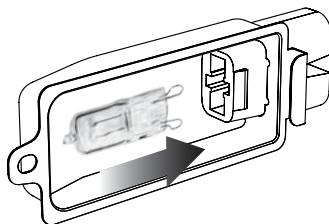
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the left-hand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off,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



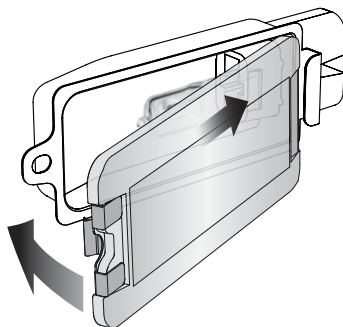
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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.





## Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button backlight is no longer illuminated.

Remove 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

1. The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any spattering 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 agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

2. 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 ensure to re-insert the crumb tray into the oven 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 pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button backlight is no longer illuminated.
2. Remove the power plug from the power outlet. 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"><li>• Check that the power plug is securely inserted into the outlet.</li><li>• Insert the power plug into an independent outlet.</li><li>• Insert the power plug into a different outlet.</li><li>• Reset the circuit breaker if necessary.</li></ul>
I would like to have the oven LCD default settings back.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the plug from the power outlet.</li><li>• To restore the oven’s default settings for each function, remove the plug from the power outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.</li></ul>
The LCD display light has gone out.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible.</li><li>• To re-activate the oven out of standby mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.</li></ul>
The pizza does not cook evenly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even darkness.</li></ul>
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into the middle rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.</li></ul>
I cannot select the FROZEN FOODS button.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, CRUMPET, PIZZA and COOKIES functions.</li></ul>
Steam is coming out from the top of the oven door.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.</li></ul>
The heating elements appear to be pulsing.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Element IQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power in the heating elements in short bursts. This is normal.</li></ul>
Water is dripping onto the bench top from under door.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the bench top.</li></ul>
The temperature reading on the LCD screen doesn’t match the temperature measured inside the oven.	<ul style="list-style-type: none"><li>• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (centre of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the ‘preheat’ alert sounds at 75% of the target temperature.</li></ul>

## POSSIBLE PROBLEM

## EASY SOLUTION

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

- The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time.
- This is because when the 'preheating' alert sounds, signalling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. In total, it takes the oven approximately 8-10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature. To ensure the fastest heat up time, the Sage® oven uses the maximum allowable power from the outlet (1500W for baking, 2400W for toasting).

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® Customer Service.

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® Customer Service.

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® Customer Service if the 'E03' message continues.

The LCD screen displays 'E04'.

- The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to a warmer area.

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® Customer Service.



## Guarantee

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour.

When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

### **THE WARRANTY DOES NOT COVER:**

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/ assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

### **DAMAGE DURING TRANSPORT**

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected

### **UNNECESSARY SERVICE**

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

### **COMMERCIAL PURCHASES**

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn.

There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

### **SERVICE**

For service and spare parts contact the store where you purchased the product or report it on [witt.dk/service](http://witt.dk/service).

We accept no liability for printing errors.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.



Notes



## Indhold

30	Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt	
36	Komponenter	
38	Quick guide	
40	Funktioner	
	- Betjening af ovnen	40
	- Funktionen GRILL	41
	- Funktionen TOAST	42
	- Funktionen CRUMPET (tebrød)	43
	- Funktionen BAKE (bagning)	44
	- Funktionen ROAST (stegning)	45
	- Funktionen PIZZA	46
	- Funktionen COOKIES	47
	- Funktionen REHEAT (genopvarmning)	48
	- Funktionen WARM (opvarmning)	48
	- Funktionen SLOW COOK	49
	- Udskiftning af ovenlys	51
52	Pleje og rengøring	
54	Fejlfinding	
56	Garanti	

## SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter, er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger elektriske apparater, samt at du overholder følgende forholdsregler.

## VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

### LÆS HELE BRUGSAN- VISNINGEN, FØR APPA- RATET TAGES I BRUG, OG GEM BRUGSAN- VISNINGEN

- Før apparatet tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, bedes du kontakte dit lokale elselsskab.
- Alt indpakningsmateriale og alle reklameetiketter skal fjernes og bortskaffes, før apparatet tages i brug.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvælt, hvis de putter det i munden.

- Anvend ikke apparatet, når det står tæt på kanten af en bænke eller et bord. Sørg for, at overfladen er stabil, vandret, varmeresistent og ren.
- Apparatet må ikke anvendes på en tekstildækket overflade, nær gardiner eller andre brændbare materialer.
- Der kan opstå brand, hvis ovnen dækkes til eller kommer i kontakt med brændbare materialer, herunder gardiner, tekstiler, vægge osv., mens den bruges.
- Placer ikke apparatet på (eller tæt på) et varmt gas- eller elektrisk komfur, eller hvor det kan komme i berøring med en opvarmet ovn eller overflade.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over kanten af et bord eller en disk, og at den ikke rører ved varme overflader.
- For at undgå elektrisk stød må hverken stikket, ledningen eller motorbasen nedsænkes i vand (eller andre væsker).
- Når man betjener ovnen, skal man sørge for, at der mindst 10 cm luft på begge sider af apparatet og 15 cm ovenover.
- Temperaturen på overflader, man kan komme i kontakt med, kan være høj, når apparatet er i brug.
- Rør ikke ved varme overflader. For at undgå forbrændinger skal man udvise stor forsigtighed, når man fjerner pander, fade og tilbehør som den medfølgende rist og bradepanden, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Læg ikke madlavningsredskaber, bradepander eller fade på glasdøren.

- Efterlad ikke apparatet åbent i længere tid af gangen.
- Opbevar ikke nogen genstande oven på ovnen, når den er i brug, undtagen dem, der er beskrevet på side 50 i denne vejledning.
- Placer ikke pap, plastik, papir eller andre brændbare materialer i ovnen.
- Dæk ikke krummebakken eller nogen del af ovnen til med metalfolie. Det vil få ovnen til at overophede.
- Der skal udvises forsigtighed, når man anvender pander og fade, der er lavet af andre materialer end metal. Brug kun ovnfaste at pander og fade i ovnen.
- Der bør udvises forsigtighed ved tildækning af pander og fade med låg, når de bruges i ovnen, da højt tryk i tildækkede pander eller fade kan få indholdet til at løbe over eller få fadet til at revne. Placer ikke forseglede eller lufttætte beholdere i ovnen.
- Meget store madvarer eller metalredskaber må ikke indføres i ovnen, da det vil kunne forårsage brand eller give elektrisk stød.
- Brug af tilbehør eller påmonterede anordninger, der frarådes eller ikke medfølger til ovnen, kan forårsage skader.
- Dette apparat er kun til brug i husstanden. Brug ikke apparatet i noget som helst transportmiddel i bevægelse.
- Brug ikke apparatet udendørs eller til andet end det tiltænkte formål. Forkert brug kan medføre skade.
- Hvis apparatet skal efterlades uden opsyn, rengøres, flyttes, samles eller opmagasineres, så skal enheden slukkes,

- og ledningen tages ud af stikket i væggen, for så at køle helt af.
- Brug ikke metalskure svampe til rengøring af apparatet. Stykker kan falde af svampen og komme i berøring med elektriske dele, og der opstår risiko for elektrisk stød.
  - Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
  - Børn må ikke lege med apparatet.
  - Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
  - Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn under 8 år.
  - Det anbefales at kontrollere apparatet regelmæssigt. Brug ikke apparatet, hvis strømledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis apparatet eller bliver beskadiget, der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, kontaktes den butik, hvor produktet er købt. Anmeldelse af produktskade kan også ske på [witt.dk](http://witt.dk) under fanen 'Service'.
  - Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

# SPECIFIKKE INSTRUKTIONER FOR BOV820

- Vi anbefaler, at ovnen anvendes i et dedikeret kredsløb, der er adskilt fra andre apparater. Rådfør med en certificeret og kvalificeret elektriker, hvis du er usikker.
- Sluk ovnen ved at trykke på START/CANCEL-knappen på kontrolpanelet. Ovnen er slukket, når knappernes baggrundsllys er slukket.
- Rengør krummebakken regelmæssigt. Sådan rengøres krummebakken:
  - Sluk ovnen.
  - Lad ovnen køle helt af, og tag strømstikket ud af stikkontakten.
  - Fjern krummebakken, og rengør den med varmt sæbevand.
  - Tør bakken helt af, før den sættes sikkert tilbage på plads.

## ADVARSEL

For at mindske risikoen for BRAND, ELEKTRISK STØD, FOR MEGET UV-STRÅLING ELLER PERSONSKADER:

- Tag altid ovnen ud af stikket, og lad alle dele (herunder pærens hus, glasafskærmningen og rummet) køle helt ned, før pæren udskiftes.
- Brug kun 25 watt, 220-240 V, G9-type ovnpære.
- Anvend altid et blødt klæde til at håndtere pæren, og rør ikke direkte ved overfladen, da olier fra huden kan skade pæren.
- Se ikke direkte på en lysende pære.
- Bliv ikke i lyset, hvis huden føles varm.
- Hold pæren væk fra brændbare materialer.

- Pæren bliver hurtigt varm. Brug kun lysknappen til at tænde lyset.
- Anvend ikke lyset, hvis pærens hus, glasafskærmningen, UV-filteret eller rummet mangler eller er beskadiget.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller hos en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.



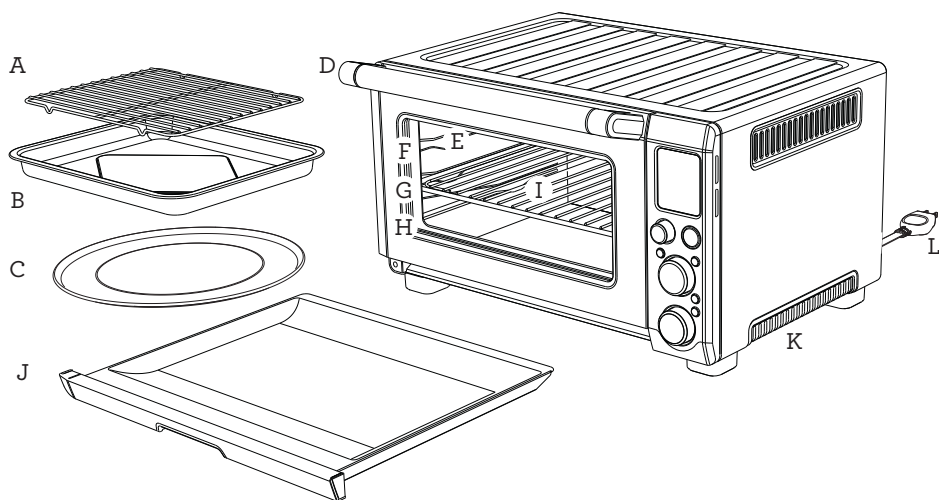
**Hot Surfaces**  
Do Not Touch

Dette symbol indikerer, at temperaturen på overflader, man kan komme i kontakt med, kan være høj, når apparatet er i brug og noget tid efter brug.

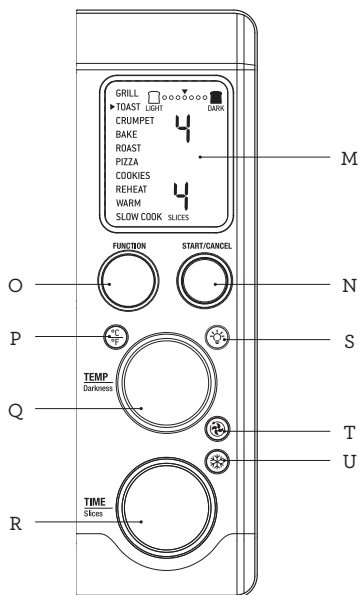
**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG  
GEM DISSE INSTRUKTIONER**



## Komponenter



- A. Grillrist
- B. 28 x 33,5 cm emaljeret bradepande
- C. 30 cm pizzapande med slip-let-belægning
- D. Dørhåndtag
- E. Ovnlampe
- F. Øverste rille:  
Funktionen GRILL.
- G. Risten i midterste position:  
Bruges til funktionerne TOAST, CRUMPET  
(tebrød), PIZZA og COOKIES.
- H. Nederste rille:  
Bruges til funktionerne BAKE (bagning),  
ROAST (stegning), REHEAT (genop-  
varmning), WARM (opvarmning)  
og SLOW COOK (langtidsstegning).
- I. Trådris
- J. Krummebakke
- K. Ventilationssprækker
- L. Strømskik







Tilbehør, der sælges separat:



Bambusskærebræt

Delnr.: BOV800CB

- M. LCD-display
- N. Knappen START/CANCEL
- O. Funktionsknap
- P.  Valg af måleenhed for temperatur
- Q. Indstilling af temperatur eller farve af toast/tebrød
- R. Tidsindstilling eller antal skiver toast/tebrød
- S.  OVNLYS
- T.  VARMLUFT
- U.  FROSTVARER



## Quick guide

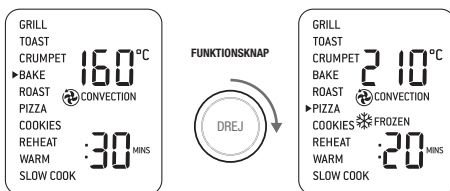
Denne quick guide er beregnet som hjælp til at komme i gang med at bruge produktet. Der er flere oplysninger, herunder oplysninger om sikkerheden, andre steder i brugerhåndbogen.

### SÅDAN FORBEREDES OVNEN TIL BRUG

Ovnen skal være tændt i 15 minutter, mens den er helt tom, for at fjerne evt. beskyttende substanser fra varmeelementerne. Sørg for, at området er godt ventileret, da ovnen kan udsende dampe under denne proces. Denne dampudledning er normal, og dampen vil ikke skade ovnen eller påvirke dens ydeevne.

1. Fjern og bortskaf sikkert indpakningsmateriale, reklameetiketter og tape fra ovnen.
2. Fjern krummebakken, risten, grillristen, bradepanden og pizzapanden fra det emballerende plastskum. Vask dem med en blød svamp, sæbevand, og skyl og tør derefter grundigt.
3. Tør indersiden af ovnen med en blød, fugtig svamp. Tør grundigt.
4. Placer ovnen på en plan, tør overflade. Sørg for, at der mindst 10 cm afstand på begge sider af apparatet og 15 cm ovenover.
5. Sæt krummebakken ind i ovnen.
6. Rul ledningen helt ud, og sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
7. Ovnen udsender et lydsignal, og LCD-displayet tændes. Funktionerne på displayet vises, og programmet BAKE (bagning) er valgt.

8. Drej funktionsknappen til højre, indtil indikatoren står på PIZZA.



9. Tryk på START/CANCEL-knappen. Knappens baggrundslys lyser rødt, LCD-displayet lyser orange, og ovnen udsender et lydsignal.
10. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING". Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
11. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned.
12. Når madlavningsprocessen er færdig, udsteder ovnen et lydsignal, STOP/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.
13. Ovnen er nu klar til brug.

## ELEMENT IQ®

Sage® Smart Oven™ Pro er udstyret med Element IQ®-teknologi, der automatisk justerer styrken i varmeelementerne, så maden tilberedes hurtigere og med en bedre og mere jævn varmfordeling. Alle ovnens funktioner er prækonfigureret med vores anbefalede indstillinger, men vi anbefaler også at eksperimentere lidt, afhængigt af opskriften, mængden af de fødevarer, der skal tilberedes, og dine personlige præferencer.

Dine brugerdefinerede indstillinger gemmes i ovnens hukommelse, indtil de ændres, eller ovnen tages ud af stikkontakten.

## OVERSIGT OVER OVNENS FUNKTIONER

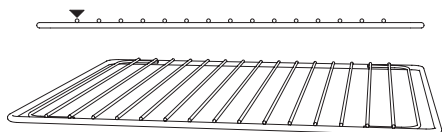
FUNKTION	PLACERING AF RIST	VALGFRIE INDSTILLINGER	FORUDIND-STILLINGER	FORVARM-NING	OMRÅDE
<b>GRILL</b>	Top	TEMPERATUR-KONVERTERING	HØJ 10 MIN.	Nej	HI, MED, LO Op til 20 MIN.
<b>TOAST</b>	Middel	FROSTVARER	Bruning 4 Skiver 4	Nej	Bruning 1-7 Skiver 1-6
<b>CRUMPET (tebrød)</b>	Middel	FROSTVARER	Bruning 4 Skiver 4	Nej	Bruning 1-7 Skiver 1-6
<b>BAKE (bagning)</b>	Bund	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING	160 °C VARMLUFT 30 MIN	Ja	50 °C-230 °C Op til 10:00 TIMER
<b>ROAST (stegning)</b>	Bund	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING	175 °C VARMLUFT 1:00 TIME	Ja	50 °C-230 °C Op til 10:00 TIMER
<b>PIZZA</b>	Middel	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING FROSTVARER	210 °C VARMLUFT FROSTVARER 20 MIN.	Ja	50 °C-230 °C Op til 2:00 timer
<b>COOKIES</b>	Middel	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING FROSTVARER	175 °C VARMLUFT 11 MINS	Ja	50 °C-230 °C Op til 1:00 time
<b>REHEAT (genopvarmning)</b>	Bund	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING	165 °C VARMLUFT 15 MINS	Nej	50 °C-230 °C Op til 2:00 timer
<b>WARM (opvarmning)</b>	Bund	VARMLUFT TEMPERATUR-KONVERTERING	70 °C 1:00 TIME	Nej	50 °C-230 °C Op til 2:00 timer
<b>SLOW COOK</b>	Bund	VARMLUFT	HØJ VARMLUFT 4:00 TIMER	Ja	HI, 4:00-6:00 timer LO, 8:00-10:00 timer Hold varmen automatisk i op til 2:00 timer



## Funktioner

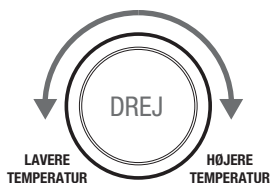
### BETJENING AF OVNE

1. Placer trådristen, så stiverne vender opad, og sæt den i den ønskede rille. Anbefalinger til brug af de forskellige riller er for bekvemmeligheds skyld trykt på dørens vindue.



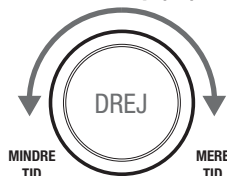
2. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på den ønskede indstilling.
3. Den øverste angivelse på LCD-displayet viser den forudindstillede temperatur for den valgte indstilling. For indstillingerne TOAST og CRUMPET (tebrød) angiver den også bruningsniveauet. Drej temperaturknappen til venstre for at mindske temperaturen eller til højre for at øge den.

#### TEMPERATURKNAP



4. Den nederste angivelse på LCD-displayet viser den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. For indstillingerne TOAST og CRUMPET (tebrød) angiver den også antallet af skiver. Drej TIME-knappen til venstre for at reducere tilberedningstiden eller til højre for at forlænge tilberedningstiden.

#### TIME-knap (tid)



5. For indstillinger uden en forvarmingscyklus [TOAST, CRUMPET (tebrød), GRILL, REHEAT (genopvarmning), WARM (opvarmning)] skal maden placeres direkte på risten eller den medfølgende pizzapande, grillrist og/eller bradepande. Sørg for, at maden befinder sig midt i ovnen for de fleste tilberedninger.
  - a) Luk ovndøren.
  - b) Tryk på START/CANCEL-knappen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange.
  - c) Timeren vises på displayet og begynder at tælle ned. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres under tilberedningsprocessen.

6. For indstillinger, hvor ovnen først skal varmes op [BAKE (bagning), ROAST (stegning), PIZZA, COOKIES, SLOW COOK (langtidsstegning)], skal du trykke på knappen Start/Cancel, inden du placerer maden i ovnen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lydsignal, og LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING", mens ovnen varmer op.
- Når ovnen er klar til brug, holder beskeden "PREHEATING" op med at blinke, ovnen udsender et lydsignal, og timeren begynder at tælle ned. Placer maden i ovnen – enten direkte på risten eller den medfølgende pizzapande, grillrist og/eller bradepande. Sørg for, at maden befinder sig midt i ovnen for de fleste tilberedninger.
  - Luk ovndøren.
  - Timeren fortsætter med at tælle ned. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres under tilberedningsprocessen.
7. Når madlavningsprocessen er færdig, udsteder ovnen et lydsignal, STOP/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.



## BEMÆRK

Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL. Dette vil annullere processen, og knappens baggrundslys vil slukke.

## RIST MED AUTOMATISK UDSKUBNINGSFUNKTION

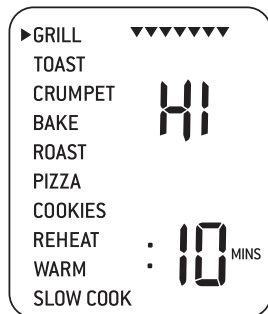
Når trådristen sættes i den midterste rille, vil den automatisk blive skubbet halvvejs ud af ovnen, når døren bliver åbnet, for at gøre det nemmere at tage de ristede brødskeer.

Åbn altid døren langsomt, når trådristen er i denne position, så risten ikke skubbes ud for hurtigt.

## FUNKTIONEN GRILL

Funktionen GRILL er ideel til åbne sandwicher, små stykker kød, fjerkræ og fisk, pølser og grøntsager. Grilning er også velegnet til at brune toppen af gryderetter og gratiner.

- Sæt trådristen i den øverste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
- Sæt den medfølgende grillrist i bradepanden. Læg maden på den monterede grillrist eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
- Luk ovndøren.
- Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på GRILL. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede grillindstilling "HI", mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på ":10 MINS" (10 minutter).



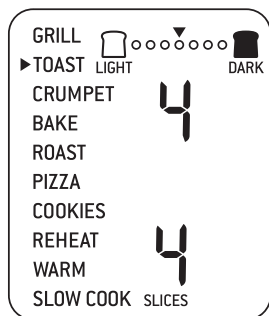
- Grilningsindstillingen og -tiden kan justeres før eller under grilningen.
  - Grilningsindstillingen vises i den øverste del af LCD-displayet. Drej temperaturknappen for at indstille grilltemperaturen til en af de tre forudindstillinger: LO, MED eller HI (lav, medium eller høj temperatur).
  - Grilningstiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tiden til op til 20 minutter.
- Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte grillfunktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange.

7. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under grilningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
8. Når grilningen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blåt.

## FUNKTIONEN TOAST

Funktionen TOAST er velegnet til at brune brødet's overflade og gøre den sprød, mens brødet forbliver blød og saftig indeni. Denne funktion er også perfekt til engelske muffins og frosne vaffer.

1. Sæt trådristen i den mellemste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Hvis du rister 1-3 skiver, skal du placere skiverne midt på trådristen. Hvis du rister 4-6 skiver, skal du placere dem jævnt fordelt med 2-3 skiver foran og 2-3 skiver bagest på risten.
3. Luk ovndøren.
4. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på TOAST. Det øverste tal på LCD-displayet angiver den forudindstillede grillindstilling "HI" (høj temp.), mens det nederste tal angiver det forudindstillede antal skiver "4".

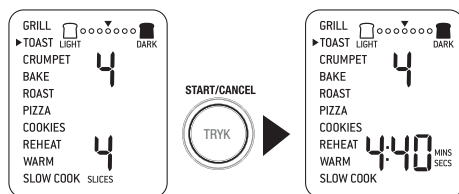


5. Bruningsniveauet og antallet af skiver kan justeres både før og under grilningen.
  - a) Bruningsniveauet er angivet ved hjælp af rækken af cirkler øverst på LCD-displayet. Drej temperaturknappen til venstre for at reducere bruningsniveauet eller til højre for at øge det. Trekanten over cirklerne bevæger sig i takt med, at du ændrer indstillingen.

## Generelle retningslinjer:

ØNSKET FARVE PÅ RISTET BRØD	INDSTILLING
Lys	1 eller 2
Medium	3, 4 eller 5
Mørk	6 eller 7

- b) Antallet af skiver vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen til venstre for at vælge et mindre antal skiver eller til højre for at vælge et større antal. Der kan vælges mellem 1 og 6 skiver.
6. Tryk på START/CANCEL-knappen for at starte TOAST-funktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender en advarselssignal, og LCD-displayet lyser orange.
  7. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned. Tilberedningstiden kan justeres under processen ved at dreje på TIME-knappen (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.



8. Når TOAST-processen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blåt.

## FUNKTIONEN CRUMPET (TEBRØD)

Funktionen CRUMPET gør tebrødet sprød på oversiden, mens undersiden kun er ristet en smule. Denne funktion er også ideel til ristning af bagels og brødskeer, hvor den ene side skal ristes mere end den anden.

1. Sæt trådristen i den mellemste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Hvis du rister 1-3 tebrød, skal du placere dem midt på trådristen. Hvis du rister 4-6 tebrød, skal du placere dem jævnt fordelt med 2-3 stykker foran og 2-3 stykker bagest på risten.



### BEMÆRK

Toppen af tebrødet skal altid vende opad mod de øverste varmelegemer. På den måde bliver oversiden sprød, mens undersiden kun bliver let ristet.

3. Luk ovndøren.
4. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på CRUMPET. Det øverste tal på LCD-displayet angiver den forudindstillede grillindstilling "HI" (høj temp.), mens det nederste tal angiver det forudindstillede antal tebrød "4".



### BEMÆRK

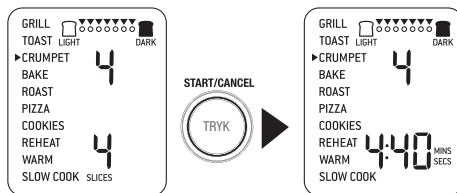
Hvis tebrødet skal være lige sprødt på både over- og undersiden, anbefaler vi, at du bruger funktionen TOAST (ristning).

5. Bruningsniveaueet og antallet af tebrød kan justeres både før og under tilberedningen.
  - a) Bruningsniveaueet er angivet ved hjælp af rækken af trekanter øverst på LCD-displayet. Drej temperaturknappen til venstre for at reducere bruningsniveaueet eller til højre for at øge det. Cirklen under trekanterne bevæger sig i takt med, at du ændrer indstillingen.

### Generelle retningslinjer:

ØNSKET FARVE PÅ TEBRØD	INDSTILLING
Lys	1 eller 2
Medium	3, 4 eller 5
Mørk	6 eller 7

- b) Antallet af tebrød vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen til venstre for at vælge et mindre antal tebrød eller til højre for at vælge et større antal. Der kan vælges mellem 1 og 6 tebrød.
6. Tryk på START/CANCEL-knappen for at starte CRUMPET-funktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender en advarselssignal, og LCD-displayet lyser orange.
  7. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned. Tilberedningstiden kan justeres under tilberedningen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.



8. Når CRUMPET-processen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.

## FUNKTIONEN BAKE (BAGNING)

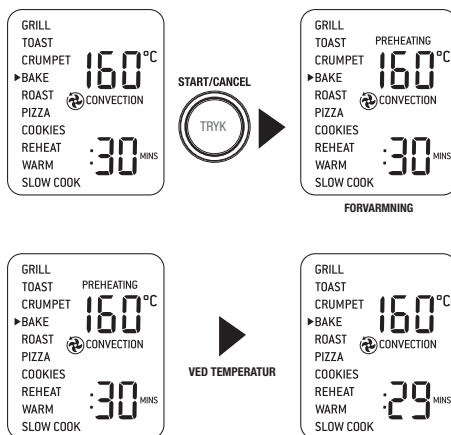
Med funktionen BAKE tilberedes maden jævnt indeni. Denne funktion er ideel til bagning af kager, muffins, brownies og andet bagværk. Funktionen BAKE er også perfekt til tilberedning af frosne færdigretter, for eksempel frosne lasagne og frosne gryderetter.

1. Sæt trådristen i den nederste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad. Bemærk, at nogle typer bagværk, f.eks. brownies eller kager, kan være mere velegnede til risten i den midterste rille.
2. Luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på BAKE. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede temperatur på 160 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på ":30 MINS" (30 minutter). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION-funktionen (varmluft) vises også.



4. Bagetemperaturen og -tiden kan justeres både før og under tilberedningen.
  - a) Bagetemperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil bagetemperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
  - b) Bagetiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at vælge op til 2 timer ved temperaturer over 150 °C og op til 10 timer ved temperaturer under 150 °C.

5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte bagefunktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".
6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
7. Læg maden på den medfølgende bradepande eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
8. Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under bagningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.



9. Når bagningen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blåt.

## FUNKTIONEN ROAST (STEGNING)

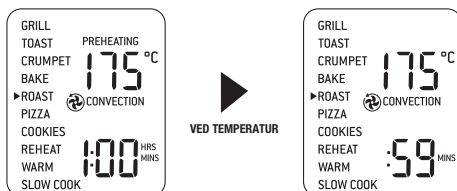
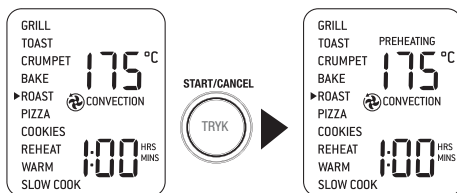
Funktionen ROAST er ideel til tilberedning af en række forskellige slags kød og fjerkræ. Maden bliver mør og saftig indeni og perfekt ristet udenpå.

1. Sæt trådristen i den nederste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på ROAST. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede stegetemperatur på 175 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på "1:00HRS" (1 time). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION-funktionen (varmluft) vises også.



4. Stegetemperaturen og -tiden kan justeres både før og under tilberedningen.
  - a) Stegetemperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil bagetemperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
  - b) Stegetiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at vælge op til 2 timer ved temperaturer over 150 °C og op til 10 timer ved temperaturer under 150 °C.
5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte stegefunktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".

6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
7. Læg maden på den medfølgende bradepande eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
8. Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under stegningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.



9. Når stegningen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.

## FUNKTIONEN PIZZA

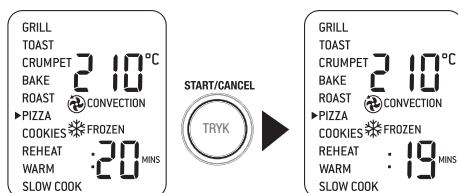
Funktionen PIZZA smelter og bruner ost og toppings, samtidig med at pizzabunden bliver sprød.

1. Sæt trådristen i den mellemste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på PIZZA. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede temperatur på 210 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på ":20 MINS" (20 minutter). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION- (varmluft) og FROZEN-funktionen (frost) vises også.



4. Temperaturen og tiden kan justeres både før og under pizzatilberedningen.
  - a) Temperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil bagetemperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
  - b) Tilberedningstiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tilberedningstiden til op til 2 timer.
5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte pizzafunktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".
6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.

7. Læg maden på den medfølgende pizzapande, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
8. Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under tilberedningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.



9. Når tilberedningen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blåt.

### Bemærkning vedrørende pizzastenen

Når du bruger en pizzasten, er det nødvendigt først at opvarme selve stenen (uden pizza) for at opnå det optimale resultat.

1. Sæt trådristen i den mellemste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Læg pizzastenen på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om stenen.
3. Luk ovndøren.
4. Drej TIME-knappen til venstre, til der står ":15 MINS" (15 minutter) på displayet. Tiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Den forudindstillede indstilling for CONVECTION- (varmluft) og FROZEN-funktionen (frost) vises også.
5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte pizzafunktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".

6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
  7. Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned.
  8. Når processen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.
  9. Åbn ovndøren, og læg forsigtigt den frosne pizza på den opvarmede pizzasten. Når du laver frisk pizza, skal du forsigtigt fjerne hele trådristen med pizzastenen ved hjælp af kraftige grydelapper. Placer det hele på køkkenbordet, læg pizzadejen på den opvarmede sten, og sæt hele arrangementet tilbage i ovnen.
  10. Vælg den ønskede PIZZA-indstilling, og tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte pizzatilberedningen.
3. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på COOKIES. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede temperatur på 175 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på ":11 MINS" (11 minutter). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION-funktionen (varmluft) vises også.



## FUNKTIONEN COOKIES

Funktionen COOKIES er ideel til bagning af hjemmelavede eller købte forbagte småkager og andre bagte lækkerier.

Funktionen er også ideel til at færdigbage forbagte croissanter, kanelsnegle, småkager og wienerbrød.

1. Sæt trådristen i den mellemste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
  2. Luk ovndøren.
4. Bagetemperaturen og -tiden kan justeres både før og under tilberedningen.
    - a) Bagetemperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil bagetemperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
    - b) Bagetiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tilberedningstiden til op til 1 time.
  5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte COOKIES-funktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".
  6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
  7. Læg maden på den medfølgende bradepande, pizzapande eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.

8. Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under tilberedningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
  9. Når processen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.
5. Temperaturen og tiden kan justeres både før og under genopvarmningen.
    - a) Temperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil temperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
    - b) Tiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tilberedningstiden til op til 2 timer.
  6. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte genopvarmningen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange.
  7. Timeren vises på displayet og begynder at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under genopvarmningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
  8. Når processen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.

## FUNKTIONEN REHEAT (GENOPVARMNING)

Funktionen REHEAT er perfekt til genopvarmning af rester, uden at de får for meget.

1. Sæt trådristen i den nederste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Læg maden på den medfølgende bradepande, pizzapande eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
3. Luk ovndøren.
4. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på REHEAT. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede temperatur på 165 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på "15 MINS" (15 minutter). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION-funktionen (varmluft) vises også.



## FUNKTIONEN WARM (OPVARMNING)

Opvarmningsfunktionen holder maden varm ved den ideelle anbefalede temperatur for at forhindre bakterievækst, 70 °C eller derover.

1. Sæt trådristen i den nederste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Læg maden på den medfølgende bradepande, pizzapande eller i et ovnfast fad, og placer den derefter på midten af trådristen, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
3. Luk ovndøren.

4. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på WARM. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede temperatur på 70 °C, mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på "1:00 HRS" (1 time). Den forudindstillede indstilling for KEEP WARM-funktionen (hold varm) vises også.



5. Temperaturen og tiden kan justeres både før og under opvarmningen.
- a) Temperaturen vises i den øverste del af LCD-displayet. Indstil temperaturen ved at dreje på temperaturknappen. Du kan vælge en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.
- b) Tiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tilberedningstiden til op til 2 timer.
6. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte opvarmningen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange.
7. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned. Temperaturen og tilberedningstiden kan justeres under opvarmningen ved at dreje på henholdsvis TEMP- og TIME-knappen. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
8. Når opvarmningen er færdig, udsender ovnen et lydsignal. START/CANCEL-knappens baggrundslys slukker, og LCD-displayet lyser blå.

## FUNKTIONEN SLOW COOK

Funktionen SLOW COOK er designet til madtilberedning, der foregår over lang tid og ved lave temperaturer.

1. Sæt trådristen i den nederste rille, og sørg for, at stiverne på risten vender opad.
2. Luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen, indtil indikatoren på LCD-displayet står på SLOW COOK. Det øverste tal på LCD-skærmen angiver den forudindstillede SLOW COOK-indstilling "HI" (høj), mens det nederste tal angiver den forudindstillede tid på "4:00HRS" (4 timer). Den forudindstillede indstilling for CONVECTION-funktionen (varmluft) vises også.



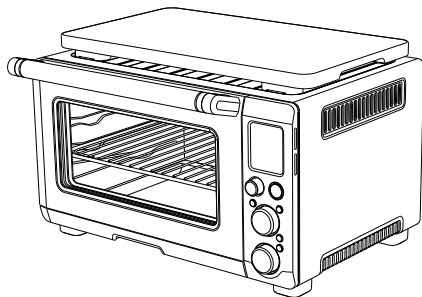
4. Slow cook-indstillingen og -tiden kan justeres både før og under tilberedningen:
  - a) Slow cook-indstillingen vises i den øverste del af LCD-displayet. Drej temperaturknappen for at indstille temperaturen til en af de to forudindstillinger: "LO" (lav) eller "HI" (høj).
  - b) Tiden vises i den nederste del af LCD-displayet. Drej TIME-knappen for at indstille tilberedningstiden til mellem 8 og 10 timer ved "LO" (lav) eller mellem 4 og 6 timer ved "HI" (høj).
5. Tryk på START/CANCEL-knappen (start/annuller) for at starte SLOW COOK-funktionen. Knappens baggrundslys lyser rødt, ovnen udsender et lyssignal, og LCD-displayet lyser orange. LCD-displayet viser blinkende "PREHEATING".

- Når ovnen har nået den indstillede temperatur, kommer den med et nyt lydsignal.
- Læg maden på et ovnfast fad, en gryde eller lignende, og placer fadet/gryden på midten af risten, så luften kan komme hele vejen rundt om maden.
- Når PREHEATING-signalet (forvarmning) har lydt, begynder timeren automatisk at tælle ned. Tilberedningstiden kan justeres under tilberedningsprocessen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
- Når tilberedningen er færdig med SLOW COOK-cyklussen, skifter ovnen automatisk til funktionen KEEP WARM for at holde maden varm. LCD-displayet viser "KEEP WARM" (hold varm), og den maksimale tid på "2:00 HRS" (2 timer), hvor maden holdes varm, tæller automatisk ned. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt stoppes ved at trykke på START/CANCEL-knappen.
- Følg de indstillinger og tider, der anbefales i de klassiske slow cooking-opskrifter. En time på "HI" (høj) svarer til ca. halvanden til to timer på "LO" (lav).
- Det tager længere tid at tilberede mad fra helt kold tilstand end mad, der er blevet brunet eller varmet op, så juster tilberedningstiden derefter. Frosne fødevarer må ikke tilberedes ved slow cooking.

## BRUG AF OPVARMNINGSBAKKEN

Oversiden af ovnen er meget varm under og efter brug. Derfor anbefales det ikke at opbevare genstande oven på ovnen.

Den eneste undtagelse er Sage®-bambusskærebrettet og -serveringsbakken (begge er ekstra tilbehør), der passer ind i den ribbede del oven på ovnen. Du kan læse mere på [sageappliances.com](http://sageappliances.com).



### BEMÆRK

Træk ikke trådristen mere end halvvejs ud, når du sætter et fad, en gryde eller lignende ind i eller tager det ud af ovnen.

### Tip til slow cooking

- Sørg for, at fadet er ovnfast og ikke vejer mere end 6 kg, når det er tomt.
- Fyld fadet eller gryden til mindst halvt og højst trekvart op for at undgå over- eller undertilberedning. For at undgå, at maden spilder over, bør du undlade at fylde fadet/gryden mere end trekvart op.
- Slow cook-tilberedning bør altid ske med låg på for at forhindre, at maden bliver tør. Dæk fadet/gryden med aluminiumsfolie, inden du lægger låget på, for at gøre det endnu mere tæt.

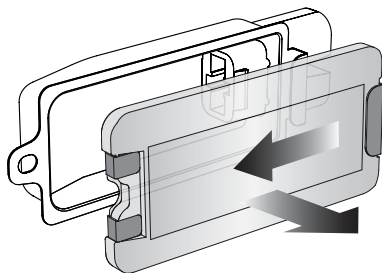
## UDSKIFTNING AF OVNLYS



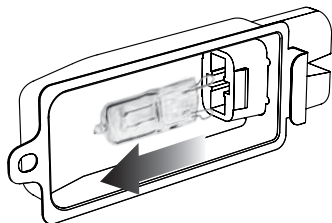
### ADVARSEL

Træk altid ovnen ud af stikket, og lad den køle ned, før pæren skiftes ud. Brug kun 25-watt, 220-240 V, G9-type ovnpære.

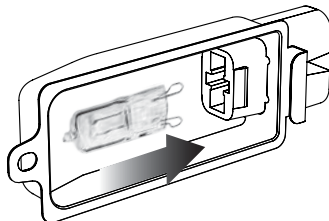
1. Fjern risten fra ovnen, før lyset skiftes ud.
2. Lampen er placeret på venstre side inde i ovnen. Placer fingrene på ydersiden af lampens hus, og træk forsigtigt glasafskærmningen væk fra ovnens væg for at fjerne den. Hvis du ikke er i stand til at trække afskærmningen væk, kan du forsigtigt skubbe en ske ind under venstre side af lampehuset og lirke glasafskærmningen af. Hold altid glasafskærmningen med den anden hånd for at undgå, at afskærmningen falder ned og går i stykker.



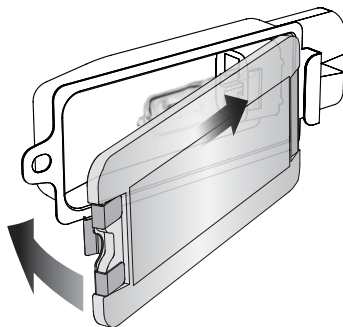
3. Fjern den brugte pære ved at trække den direkte ud af dens holder.



4. Brug et blødt klæde til at sætte den nye pære i. Rør ikke direkte ved overfladen på pæren med fingrene, da fedtet fra huden kan skade pæren.



5. For igen at sætte glasafskærmningen på skal du få metallkrogen til at flugte med venstre side af lampens hus. Skub den modsatte ende af glasafskærmningen ind i metallkurven på højre side af huset, og tryk metallkrogen ind i venstre side af huset, indtil den klikker sikkert på plads.





## Pleje og rengøring

Inden du begynder rengøringen, skal du slukke ovnen ved at holde knappen STOP/CANCEL på kontrolpanelet nede. Ovnen er slukket, når der ikke længere er lys i knappen.

Tag stikket ud af stikkontakten. Lad ovnen og alle delene køle helt af, før du skiller den ad til rengøring.

### RENGØRING AF DET YDRE KABINET OG DØREN

1. Tør ydersiden af med en blød, fugtig svamp. Fjern evt. urenheder med en mild flydende sæbe eller en mild rengøringspray uden slibevirkning. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på selve ovnens overflade, før du begynder rengøringen.
2. For at rengøre glasdøren skal du bruge glasrens eller mildt rensmiddel på en blød, fugtig svamp eller en blød grydesvamp af plastik. Brug ikke rensmiddel med slibevirkning eller metalsvampe, da de vil ridse ovnens overflade.
3. Tør LCD-displayet af med en blød, fugtig klud. Put rensmiddel på kluden og ikke på LCD-overfladen. En tør eller grov klud, eller brug af stærke rengøringsmidler kan ridse overfladen.
4. Sørg for, at alle overflader er helt tørre, før du sætter stikket i stikkontakten igen og tænder ovnen.



#### ADVARSEL

Selve grillen, strømledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller anden væske, da dette kan give elektrisk stød.

### INDVENDIG RENGØRING

1. Væggene på indersiden af ovnen har en slip-let-belægning for at lette rengøringen. Eventuelle stænk, der opstår under tilberedningen, kan fjernes med en blød, fugtig svamp. Fjern evt. urenheder med en mild flydende sæbe eller en mild rengøringspray uden slibevirkning. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på selve ovnens overflade, før du påbegynder rengøringen. Undgå at røre ved varmeelementerne af kvarts.



#### ADVARSEL

Vær utroligt forsigtig ved rengøring af varmeelementerne af kvarts. Lad ovnen køle helt ned, gnid så forsigtigt en blød, fugtig svamp eller et klæde hen ad varmeelementet på langs. Brug ikke nogen form for rens- eller rengøringsmiddel. Sørg for, at alle overflader er helt tørre, før du sætter stikket i stikkontakten igen og tænder ovnen.

2. Sørg for, at alle overflader er helt tørre, før du sætter stikket i stikkontakten igen og tænder ovnen.

### RENGØRING AF KRUMMEBAKKEN

1. Efter hver brug skal du tage krummebakken ud og fjerne krummerne. Tør bakken af med en blød, fugtig svamp. En mild, flydende sæbe kan bruges til at fjerne urene belægninger. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på selve bakken, før du påbegynder rengøringen. Tør grundigt.
2. For at fjerne fastbrændt fedt skal bakken sættes i blød i varmt sæbevand og så vaskes med en blød svamp eller blød grydesvamp af plastik. Skyl og tør grundigt.
3. Sæt altid krummebakken ind i ovnen efter rengøring, før du sætter stikket i stikkontakten igen og tænder ovnen.

## RENGØRING AF TRÅDRISTEN, GRILLRISTEN, BRADEPANDEN OG PIZZAPANDEN

1. Vask alle delene i varmt sæbevand med en blød svamp eller blød opvaskebørste. Skyl og tør grundigt. Brug ikke rengøringsmidler med slibevirkning, metalsvampe eller metalredskaber på noget af tilbehøret, da de kan ridse overfladerne.
2. For at forlænge delenes levetid anbefaler vi at vaske dem op i hånden og ikke i en opvaskemaskine.

## OPBEVARING

1. Sluk ovnen ved at holde knappen STOP/CANCEL på kontrolpanelet nede. Ovnen er slukket, når der ikke længere er lys i knappen.
2. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad ovnen og alle delene køle helt af, før du skiller den ad til rengøring.
3. Sørg for, at ovnen og alle delene er rene og tørre.
4. Sørg for, at krummebakken er sat ind i ovnen, og grillristen er sat ind i bradepanden og er placeret i midterste rille.
5. Sørg for, at døren er lukket.
6. Apparatet skal opbevares opretstående og på en vandret overflade. Placer ikke andre ting oven på apparatet. Den eneste undtagelse er Sage®-bambusskærebrettet og -serveringsbakken.



# Fejlfinding

## MULIGT PROBLEM

## HURTIG LØSNING

Ovnen vil ikke tænde.

- Tjek, at strømledningen er sat i stikkontakten.
- Sæt stikket i en separat stikkontakt.
- Prøv at sætte stikket i en anden stikkontakt.
- Nulstil eventuelt sikringen.

Jeg vil gerne gendanne ovnens LCD-display til standardindstillinger.

- Ovnen husker den sidste indstilling, der bruges til hver funktion, indtil stikket fjernes fra stikkontakten.
- For at gendanne standardindstillingerne skal du blot tage stikket ud af stikkontakten. Vent 5 sekunder, og sæt stikket i igen.

Lyset i LCD-displayet er slukket.

- Ovnen går i standby-tilstand, hvis den ikke anvendes i 10 minutter. Når apparatet er i standby-tilstand, holder LCD-displayet op med at lyse, men alle funktionsindstillinger vil stadig kunne ses.
- Genaktiver ovnen fra standby-tilstand ved at trykke på START/CANCEL-knappen på kontrolpanelet eller dreje på en knap. Lyset i LCD-displayet tændes igen.

Pizzaen tilberedes ikke jævnt.

- Nogle store pizzaer kan blive brunet ujævnt i små ovne. Åbn døren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, og drej pizzaen 90 grader for at give pizzaen en mere jævn varmfordeling.

Bakken skubbes automatisk for langt ud, når jeg åbner døren.

- Åbn altid døren langsomt og forsigtigt, når risten sættes ind i den midterste position, så risten ikke skubbes ud for hurtigt.

Jeg kan ikke vælge knappen FROZEN FOODS (frostvarer).

- FROSTVARER-knappen kan kun vælges, når der bruges funktionen TOAST, CRUMPET (tebrød), PIZZA og COOKIES.

Der kommer damp ud af den øverste del af ovndøren.

- Det er helt normalt. Døren er ventileret for at frigive damp, der dannes under tilberedningen af madvarer med et højt fugtindhold, f.eks. dybfrossent brød.

Varmeelementerne ser ud, som om de pulserer.

- Element IQ®-systemet styrer varmen inde i ovnen ved at frigøre energien fra varmeelementerne i korte impulser. Det er helt normalt.

Der drypper vand ned på køkkenbordet fra den nederste dørkant.

- Det er helt normalt. Under tilberedning af madvarer med et højt fugtindhold som frosne brød dannes der kondensvand, som løber ned af dørens inderside og kan dryppe ned på bordet.

Temperaturen, der står på LCD-displayet, er ikke den samme som den målte temperatur inde i ovnen.

- Ovnen viser temperaturen i TOAST-positionen og er blevet kalibreret ved midterste rille og uden nogen bakke i. Kontrollér temperaturen en gang til i denne position, og sørg for, at ovndøren ikke åbnes i 10 minutter, da varmen slipper ud, hver gang døren åbnes. Bemærk, at "forvarmning"-advarslen lyder ved 75 % af den indstillede temperatur.

## MULIGT PROBLEM

## HURTIG LØSNING

Forvarmningssignalet lyder ved lavere temperaturer end det, der vises på LCD-displayet.

- "Forvarmning"-advarslen lyder ved 75 % af den indstillede temperatur. Det giver den hurtigste kombinerede forvarmings- og tilberedelsestid.
- Det skyldes, at når ovndøren åbnes for at putte mad ind, falder temperaturen inde i ovnen markant. Hvis advarslen lød ved 100 % af den indstillede temperatur, så ville det betyde, at en del af ventetiden blev "spildt". Vi har beregnet, at vi ved at lave advarslen ved 75 % af den indstillede temperatur efterfulgt af, at døren bliver åbnet for at placere mad inde i ovnen, stadig kan opnå den indstillede temperatur igen op til 2 minutter hurtigere. Derfor passer temperaturen på LCD-displayet ikke til den indstillede temperatur, når "forvarmning"-advarslen lyder. Det tager omkring 8-10 minutter i alt for ovnen at nå op på den indstillede temperatur, fra når der trykkes på knappen og inklusive åbning af ovndøren, når forvarmningssignalet lyder. For at sikre den hurtigste opvarmningstid bruger Sage®-ovnen den størst mulige effekt fra stikkontakten (1500 W til bagning, 2400 W til ristning).

LCD-displayet viser "E01".

- LCD-displayet viser "E01", når der er et problem med apparatet, som ikke kan nulstilles. Hvis det sker, skal man øjeblikkeligt tage stikket ud af stikkontakten og ringe til Sage®-kundeservice.

LCD-displayet viser "E02".

- LCD-displayet viser "E02", når der er et problem med apparatet, som ikke kan nulstilles. Hvis det sker, skal man øjeblikkeligt tage stikket ud af stikkontakten og ringe til Sage®-kundeservice.

LCD-displayet viser "E03".

- LCD-displayet viser "E03", når ovnens temperatur er over den indstillede maksimale grænse. Tag stikket ud af stikkontakten, lad ovnen køle af i 15 minutter, og sæt så stikket i igen.
- Ring til Sage®-kundeservice, hvis displayet bliver ved med at vise "E03".

LCD-displayet viser "E04".

- LCD-displayet viser "E04", når rumtemperaturen er under minimumsgrænsen. Tag stikket ud af stikkontakten, og flyt ovnen til et varmere område.

LCD-displayet viser "E05".

- LCD-displayet viser "E05", når der er et problem med apparatet, som ikke kan nulstilles. Hvis det sker, skal man øjeblikkeligt tage stikket ud af stikkontakten og ringe til Sage®-kundeservice.



## Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

### **GARANTIEN DÆKKER IKKE:**

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse - herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Batterier eller andre sliddele

### **TRANSPORTSKADER**

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### **UBEGRUNDET SERVICE**

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

### **ERHVERVSKØB**

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

### **SERVICE**

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Anmeldelse af reklamation kan også ske på [witt.dk](http://witt.dk) under fanen 'Service/Sage Service/Sage serviceskema'.

Forbehold for trykfejl.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personska-der, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.



Noter



## Innehåll

58	Sage® sätter säkerheten först	
64	Komponenter	
66	Snabbguide	
68	Funktioner	
	- Använda ugnen	68
	- GRILLFUNKTION	69
	- ROSTFUNKTION	70
	- FUNKTIONEN CRUMPET (TEKAKA)	71
	- FUNKTIONEN BAKE (BAKA)	72
	- FUNKTIONEN ROAST (UGNSSTEKNING)	73
	- PIZZAFUNKTION	74
	- FUNKTIONEN COOKIES (KAKOR)	75
	- FUNKTIONEN REHEAT (ÅTERUPPVÄRMNING)	76
	- FUNKTIONEN WARM (VÄRMEHÅLLNING)	77
	- FUNKTIONEN SLOW COOK (LÅNGSAM TILLAGNING)	77
	- Byte av ugnslampan	79
80	Skötsel och rengöring	
82	Felsökning	
84	Garanti	

## SAGE® SÄTTER SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med din, vår kunds, säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska apparater och att hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

### LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH SPARA DESSA

- Se till att ditt eluttag stämmer överens med siffran som står angiven på etiketten på undersidan av apparaten innan du använder den för första gången. Kontakta ditt elbolag om du har några funderingar.
- Avlägsna och kassera allt förpackningsmaterial och alla etiketter innan du använder ugnen för första gången.
- Avlägsna och släng transportskyddet som sitter på stickproppen till denna apparat för att undvika kvävningsrisk för små barn.
- Ställ inte apparaten nära en bänk- eller bordskant. Säkerställ att ytan är stabil, jämn, värmetålig och ren.

- Använd inte på en tygtäckt yta, nära gardiner eller nära andra lättantändliga material.
- Det kan börja brinna om ugnen täcks av eller vidrör lättantändliga material som gardiner, draperier, väggar och liknande medan den är i drift.
- Placera inte denna apparat på (eller nära) en varm gas- eller elspis, eller på ställen där den kan vidröra en varm ugn eller yta.
- Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant, eller vidröra varma ytor.
- För att undvika elstötar får sladden, stickproppen eller apparatens bas inte nedsänkas i vatten (eller andra vätskor).
- Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme på båda sidor av apparaten och 15 cm ovanför apparaten när ugnen är i drift.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Vidrör inte heta ytor. För att undvika brännskador ska man vidta extrem försiktighet när man flyttar pannor, porslin och tillbehör, såsom grillgallret och långpannan, som innehåller het olja eller andra varma vätskor.
- Ställ inte kokkärl, långpannor eller porslin på glasluckan.
- Lämna inte luckan öppen under längre tidsperioder.
- Förvara inga föremål ovanpå ugnen vid drift förutom de som beskrivs på sidan 78 i den här boken.
- Placera inte papp, plast, papper eller annat brännbart material i ugnen.
- Täck inte spillbrickan eller någon del av ugnen med metallfolie. Det leder till överhettning av ugnen.

- Försiktighet ska iakttas när pannor och porslin som är tillverkade av andra material än metall används. Se till att pannor och porslin är ugnssäkra innan ugnen används.
- Försiktighet ska iakttas när lock används i ugnen eftersom tryck som byggs upp i en täckt panna eller ett täckt kärl kan få varma ingredienser att rinna ut eller kärlet att spricka. Placera inte förslutna eller lufttåta behållare i ugnen.
- Mat och metallredskap som överstiger ugnens storlek får inte föras in i ugnen eftersom detta kan leda till brand och elektriska stötar.
- Användning av tillbehör och påmonterade anordningar som inte rekommenderas eller levereras med ugnen kan orsaka skador.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte i fordon i rörelse.
- Apparaten får inte användas utomhus eller för något annat ändamål än den är avsedd för. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- Om apparaten ska lämnas utan uppsikt, rengöras, flyttas, sättas ihop eller förvaras ska du alltid stänga av den och dra ut sladden ur vägguttaget och låta den svalna helt.
- Rengör aldrig med stålull. Bitar av stålull kan lossna och vidröra elektriska komponenter, vilket kan leda till elstötar.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner angående hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Låt inte barn rengöra och utföra underhåll på apparaten såvida de inte är minst 8 år och övervakas.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Vi rekommenderar att du regelbundet kontrollerar att apparaten är fri från skador. Använd inte apparaten om nätsladden, stickproppen eller apparaten skadas på något sätt. Om den skadas och annat underhåll än rengöring krävs, kontaktas den butik där apparaten är inköpt. Anmälan om produktskada kan också ske på [wittsverige.se](http://wittsverige.se) under fliken "Service".
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

## SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR BOV820

- Vi rekommenderar att ugnen drivs på en dedikerad krets åtskild från övriga apparater. Konsultera en licensierad och kvalificerad elektriker om du är osäker.
- För att stänga av ugnen, tryck på knappen STARTA/AVBRYT på kontrollpanelen. Ugnen är av när knappen släcks.
- Rengör spillbrickan regelbundet. För att rengöra spillbrickan:
  - Stäng AV ugnen.
  - Låt ugnen svalna helt och dra sedan ut nätsladden ur vägguttaget.
  - Ta bort spillbrickan och rengör med varm tvällösning.
  - Låt brickan torka helt innan du sätter tillbaka den.

## VARNING

För att minska risken för BRAND, ELCHOCK, EXPONERING FÖR ÖVERDRIVEN UV-STRÅLNING ELLER PERSONSKADA:

- Dra alltid ut sladden ur ugnen och låt alla delar (inklusive lampkåpan, täckglas och hölje) svalna helt innan lampan byts ut.
- Använd bara en 25 Watt, 220-240 V ugnslampa av G9-typ.
- Använd alltid en mjuk trasa när du hanterar lampan och vidrör inte ytan direkt eftersom oljan på din hud kan skada lampan.
- Titta inte direkt på en lampa som lyser.
- Avlägsna dig från ljuset om huden känns varm.
- Håll lampan borta från material som kan brinna.

- Lampan blir fort varm. Använd bara ljusknappen för att sätta på ljuset.
- Använd inte lampan om lampkåpa, täckglas, UV-filter eller hölje saknas eller är skadade.



Denna symbol visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna. Den ska tas till en återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. Kontakta din kommun för ytterligare information.



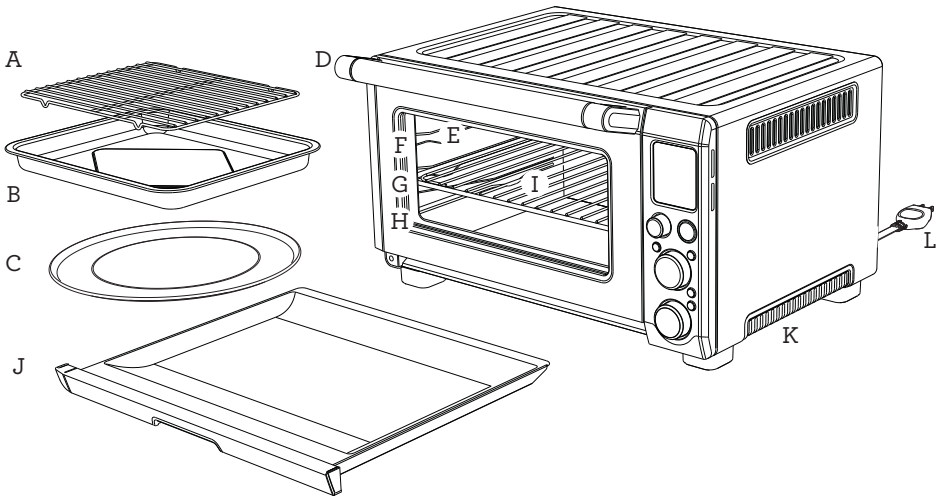
**Hot Surfaces**  
Do Not Touch

Denna symbol anger att temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift och en viss tid efter användning.

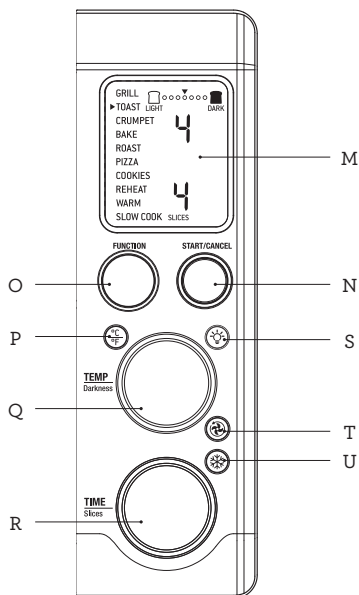
**ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK  
SPARA DESSA INSTRUKTIONER**



## Komponenter



- A. Grillgaller
- B. 28 x 33,5 cm emaljerad långpanna
- C. 30 cm non-stickbehandlad pizzaform
- D. Luckhandtag
- E. Ugnslampa
- F. Översta gallerpositionen:  
Funktionen GRILL.
- G. Mellersta gallerpositionen:  
Funktionerna TOAST (rosta), CRUMPET  
(tekaka), PIZZA och COOKIES (kakor).
- H. Nedersta gallerpositionen:  
Funktionerna BAKE (baka),  
ROAST (ugnsstekning), REHEAT  
(återuppvärmning), WARM  
(värmehållning) och SLOW COOK  
(långsam tillagning).
- I. Galler
- J. Spillbricka
- K. Ventilationsspringor
- L. Stickpropp



Tillbehör som säljs separat:



Bambuskärbräda

Artikelnummer: BOV800CB

M. LCD-skärm

N. Knappen STARTA/AVBRYT


O. FUNKTIONSREGLAGE

P.  Knapp för TEMPERATUR-omvandling

Q. TEMPERATURREGLAGE/styrning av rostningsgrad för rostat bröd och tekakor

R. TIDSREGLAGE/val av antal skivor av rostat bröd och tekakor

S.  Knapp för UGNLAMP

T.  Knapp för VARMLUFT

U.  Knapp för FRYSTA LIVSMEDEL



## Snabbguide

Den här snabbguiden är utformad för användning första gången.

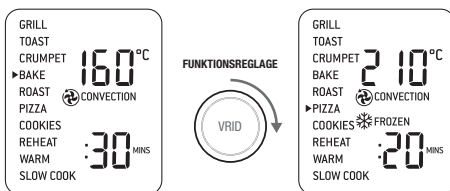
Se resten av instruktionshäftet för säkerhetsinformation och annan information.

### FÖRBEREDA UGNEN

Ugnen måste köras tom i 15 minuter för att avlägsna skyddande ämnen från värmeelementen. Se till att området är välventilerat eftersom ugnen kan avge ångor. Dessa ångor är ofarliga och försämrar inte ugnens prestanda.

1. Ta bort och kassera förpackningsmaterial, etiketter och tejp från ugnen på ett säkert sätt.
2. Ta upp spillbrickan, gallret, grillgallret, långpannan och pizzaformen ur förpackningen. Tvätta dem med en mjuk svamp i varm tvållösning och skölj och torka dem sedan noggrant.
3. Rengör ugnens insida med en mjuk, fuktig svamp. Torka noggrant.
4. Ställ ugnen på en plan, torr yta. Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme på båda sidorna av apparaten och 15 cm över apparaten.
5. Skjut in spillbrickan i ugnen.
6. Veckla ut nätsladden helt och anslut stickproppen till ett jordat uttag.
7. En signal ljuder och LCD-skärmen lyser upp. Funktionsalternativen visas, med en pil på inställningen BAKE (baka).

8. Vrid FUNKTIONSREGLAGET till höger tills pilen pekar på PIZZA.



9. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, LCD-skärmen börjar lysa orange och ugnssignalen ljuder.
10. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmer). När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
11. Timern visas och börjar automatiskt räkna ner.
12. I slutet av matlagningscykeln hörs ugnssignalen, bakgrundsljuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen börjar lysa blått.
13. Ugnen kan nu börja användas.

## ELEMENT IQ®

Sage® Smart Oven™ Pro är utrustad med Element IQ®, en matlagningsteknik som justerar effekten av värmeelementen för att tillaga mat jämnare och fortare. Alla ugnens funktioner är förinställda på våra rekommenderade inställningar. Vi rekommenderar dock att du själv provar dig fram beroende på recept, matmängd och personlig smak.

De anpassade inställningarna sparas i ugnens minne tills du ändrar dem eller ugnen kopplas ut från vägguttaget.

## UGNSFUNKTIONER – ÖVERSIKT

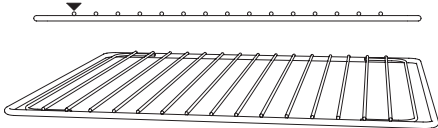
FUNKTION	GALLER- POSITION	ALTERNATIVA INSTÄLLNINGAR	FÖRINSTÄLL- NINGAR	FÖRVÄRM- NING	INTERVALL
<b>GRILL</b>	Högst upp	TEMPERATUROM- VANDLING	HÖG 10 MIN	Nej	HÖG, MED, LÅG Upp till 20 MIN
<b>TOAST (rosta)</b>	Mitten	FRYSTA LIVSMEDEL	Rostningsgrad 4 Skivor 4	Nej	Rostningsgrad 1-7 Skivor 1-6
<b>CRUMPET (tekaka)</b>	Mitten	FRYSTA LIVSMEDEL	Rostningsgrad 4 Skivor 4	Nej	Rostningsgrad 1-7 Skivor 1-6
<b>BAKE (baka)</b>	Längst ner	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING	160 °C VARMLUFT 30 MIN	Ja	50 °C-230 °C Upp till 10 TIM
<b>ROAST (ugns- stekning)</b>	Längst ner	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING	175 °C VARMLUFT 1 TIM	Ja	50 °C-230 °C Upp till 10 TIM
<b>PIZZA</b>	Mitten	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING FRYSTA LIVSMEDEL	210 °C VARMLUFT FRYSTA LIVS- MEDEL 20 MIN	Ja	50 °C-230 °C Upp till 2 TIM
<b>COOKIES (kakor)</b>	Mitten	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING FRYSTA LIVSMEDEL	175 °C VARMLUFT 11 MIN	Ja	50 °C-230 °C Upp till 1 TIM
<b>REHEAT (återupp- värmning)</b>	Längst ner	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING	165 °C VARMLUFT 15 min	Nej	50 °C-230 °C Upp till 2 TIM
<b>REHEAT (värmehåll- ning)</b>	Längst ner	VARMLUFT TEMPERATUR- OMVANDLING	70 °C 1 TIM	Nej	50 °C-230 °C Upp till 2 TIM
<b>SLOW COOK (långsam tillagning)</b>	Längst ner	VARMLUFT	HÖG VARMLUFT 4 TIM	Ja	HÖG, 4-6 TIM LÅG, 8-10 TIM Automatisk VÄRMEHÅLLNING Upp till 2 TIM



## Funktioner

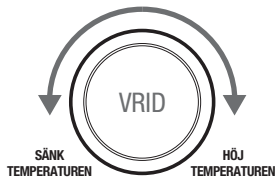
### ANVÄNDA UGNEN

1. Placera gallret så att pinnarna är vända uppåt och sätt in det i önskad gallerposition. Gallerpositionerna är tryckta på höger sida av ugnsluckans fönster.



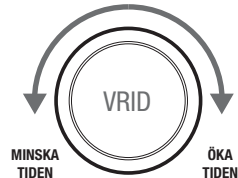
2. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på önskad inställning.
3. Den översta siffran på LCD-skärmen indikerar förinställd tillagningstemperatur för vald inställning. För inställningarna ROSTA och CRUMPET (tekaka) anger den rostningsgrad. Vrid TEMPERATURREGLAGET till vänster för att sänka temperaturen eller till höger för att höja den.

### TEMPERATURREGLAGE



4. De nedre siffrorna på skärmen visar den förbestämde tillagningstiden för inställningen du valt. För inställningarna ROSTA och CRUMPET (tekaka) anger den antalet skivor. Vrid TIDSREGLAGET till vänster för att minska tillagningstiden, eller till höger för att öka den.

### TIDSREGLAGE



5. För inställningar utan förvärmningscykel (TOAST (rosta), CRUMPET (tekaka), GRILL (grilla), REHEAT (återuppvärmning), WARM (värmehållning)) placerar du maten direkt på gallret eller på pizzaformen, grillgallret och/eller långpannan. För att tillagningen ska bli så jämn som möjligt bör maten placeras i mitten av underlaget.
  - a) Stäng ugnsluckan.
  - b) Tryck på knappen STARTA/AVBRYT. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.
  - c) Timern visas och börjar räkna ner. Tillagningstemperaturen och tiden kan justeras under matlagningsscykeln.

6. För inställningar med en förvärmningscykel (BAKE (baka), ROAST (ugnsstekning), PIZZA, COOKIES (kakor), SLOW COOK (långsam tillagning)) trycker du på knappen STARTA/AVBRYT innan du placerar mat i ugnen. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen anger ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning) medan ugnen värms upp.
- När ugnen är redo att användas släcks det blinkande "PREHEATING" (förvärmning) och timern börjar räkna ner. Placera maten i ugnen, antingen direkt på gallret eller på pizzaformen, grillgallret och/eller långpannan. För att tillagningen ska bli så jämn som möjligt bör maten placeras i mitten av ugnen.
  - Stäng ugnsluckan.
  - Timern fortsätter att räkna ner. Tillagningstemperaturen och tiden kan justeras under matlagningscykeln.
7. I slutet av matlagningscykeln hörs ugnssignalen, bakgrundsljuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen börjar lysa blått.



### OBS!

Du kan pausa matlagningscykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT. Detta avbryter cykeln och knappens bakgrundsljus släcks.

## MAGNETISKT UTMATNINGSGALLER

När gallret är insatt i mellanläge kommer det automatiskt att matas ut halvvägs ur ugnen när luckan öppnas så att du enkelt kan ta ut den rostade maten.

Öppna alltid luckan långsamt när gallret är i detta läge, för att förhindra att gallret matas ut för snabbt.

## GRILLFUNKTION

GRILLFUNKTIONEN är idealisk för smörgåsar, mindre köttbitar, fågel och fisk, korv och grönsaker. Du kan också använda grillen för att få en gyllene yta på lådor och gratänger.

- För in gallret, med pinnarna uppåt, i den översta höjdspositionen.
- Sätt in det medföljande grillgallret i långpannan. Lägg maten på det hopsatta grillgallret eller i en ugnsfast form som du sedan placerar på mitten av ugnsgallret så att luft kan strömma fritt runt maten.
- Stäng ugnsluckan.
- Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills indikatorn på LCD-skärmen pekar på GRILLFUNKTIONEN. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda grillinställningen "HÖG" medan de nedre siffrorna visar den förinställda tiden 10 MIN.



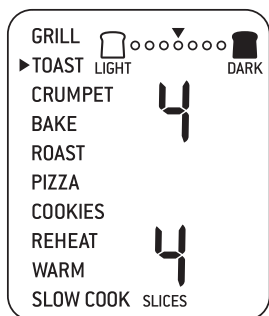
- Grillinställningen och tiden kan ställas in före eller under grillcykeln.
  - De övre siffrorna på LCD-skärmen visar grillinställningen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att reglera en av tre förinställda temperaturer för grillning: LÅG, MED eller HÖG.
  - De nedre siffrorna på LCD-skärmen visar grilltiden. Vrid på TIDSREGLAGET för att justera tiden upp till 20 minuter.

6. Tryck på knappen **STARTA/AVBRYT** för att aktivera **GRILLFUNKTIONEN**. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.
7. Timern visas och börjar automatiskt räkna ner. Vrid **TEMPERATUR-** och **TIDSREGLAGEN** för att justera grillcykelns temperatur och tid. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen **STARTA/AVBRYT**.
8. När **GRILLCYKELN** är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen **STARTA/AVBRYT** släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## ROSTFUNKTION

ROSTFUNKTIONEN ger ditt bröd den perfekta färgen och knapriga ytan, samtidigt som insidan förblir mjuk. Funktionen är också idealisk för engelska muffins och frysta våfflor.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den mellersta höjdpositionen.
2. Om du ska rosta 1-3 skivor lägger du dem i mitten på gallret. Om du ska rosta 4-6 skivor fördelar du dem jämnt i två rader på gallret, en bakre och en främre med 2-3 skivor i vardera rad.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid **FUNKTIONREGLAGET** tills pilen på LCD-skärmen pekar på funktionen **TOAST** (rosta). De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda rostningsgraden, vilken är 4, och de nedre siffrorna visar det förinställda antalet skivor, vilket är 4.

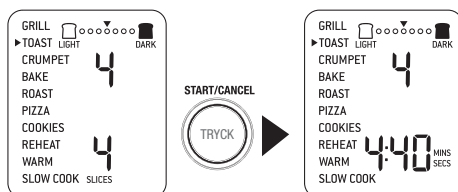


5. Rostningsgrad och antal skivor kan justeras före eller under rostningscykeln.
  - a) Rostningsgraden visas i cirkelarna överst på LCD-skärmen. Vrid **TEMPERATURREGLAGET** till vänster för att minska rostningsgraden, eller till höger för att öka den. Triangeln ovanför cirkelarna ändras enligt den valda inställningen.

Som en fingervisning gäller:

ÖNSKAD FÄRG PÅ ROSTAT BRÖD	INSTÄLLNING
Ljus	1 eller 2
Mellan	3, 4 eller 5
Mörk	6 eller 7

- b) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar det förinställda antalet skivor. Vrid **TIDSREGLAGET** till vänster för att minska antalet skivor, eller till höger för att öka det. Antalet skivor varierar från 1 till 6.
6. Tryck på knappen **STARTA/AVBRYT** för att starta **TOAST**-funktionen. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.
7. Timern visas och börjar automatiskt räkna ner. Vrid **TIDSREGLAGET** för att justera tiden för rostcykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen **STARTA/AVBRYT**.



8. När rostningscykeln är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen **STARTA/AVBRYT** släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN CRUMPET (TEKAKA)

Funktionen CRUMPET (tekaka) gör tekakan frasig medan undersidan bara rostas lätt. Denna funktion är även idealisk för att rosta bagels och tjocka skivor av speciella bröd som kräver att ena sidan rostas mer än den andra.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den mellersta höjdspositionen.
2. För att rosta 1-3 tekakor lägger du dem i mitten på gallret. Om du ska rosta 4-6 tekakor fördelar du dem jämnt i två rader på gallret, en bakre och en främre med 2-3 tekakor i vardera rad.



Ovansidan ska alltid vara vänd uppåt mot de övre värmeelementen. Detta gör att ytan blir frasig medan undersidan bara rostas lätt.

3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på CRUMPET-funktionen. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda rostningsgraden, vilken är 4, och de nedre siffrorna visar det förinställda antalet tekakor, vilket är 4.



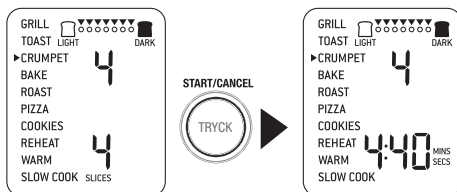
Om du vill ha lika frasiga ytor på båda sidor rekommenderar vi att du använder funktionen TOAST (rostning).

5. Rostningsgrad och antal tekakor kan justeras före eller under rostcykeln.
  - a) Rostningsgraden visas i trianglarna överst på LCD-skärmen. Vrid TEMPERATURREGLAGET till vänster för att minska rostningsgraden, eller till höger för att öka den. Cirkeln under triangelarna ändras enligt den valda inställningen.

### Som en fingervisning gäller:

ÖNSKAD FÄRG PÅ TEKAKOR	INSTÄLLNING
Ljus	1 eller 2
Mellan	3, 4 eller 5
Mörk	6 eller 7

- b) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar det förinställda antalet tekakor. Vrid TIDSREGLAGET till vänster för att minska antalet tekakor, eller till höger för att öka det. Antalet tekakor varierar från 1 till 6.
6. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att starta CRUMPET-funktionen. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.
  7. Timern visas och börjar automatiskt räkna ner. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden under tillagningen. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.



8. När CRUMPET-cykeln är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN BAKE (BAKA)

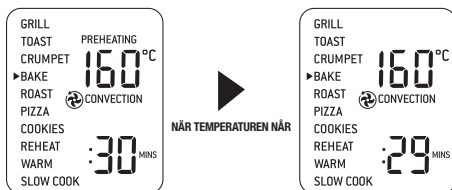
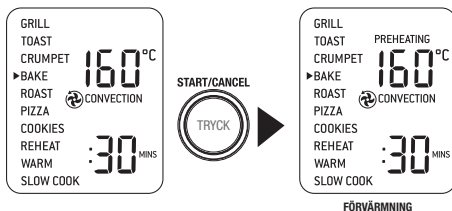
Med funktionen BAKE tillagas maten jämnt rakt igenom. Denna funktion är idealisk för att baka kakor, muffins, brownies och smördegskakor. Funktionen BAKE är även idealisk för att laga förpackade frysta måltider såsom lasagne och pajer.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den understa höjdpositionen. Observera att vissa bakverk, till exempel brownies eller smördegskakor, kan vara mer lämpade för den mellersta höjdpositionen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på BAKE. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda GRÄDDNINGSTEMPERATUREN på 160 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 30 MIN. Den förinställda VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN visas också.



4. Gräddningstemperaturen och tiden kan justeras under gräddningscykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar gräddningstemperaturen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera gräddningstemperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar gräddningstiden. Vrid TIDSREGLAGET för att välja upp till 2 timmar för temperaturer över 150 °C (300 °F) och upp till 10 timmar för temperaturer under 150 °C (300 °F).

5. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera bakfunktionen. Knappens bakgrundslys börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Lägg maten i den medföljande långpannan, eller i en annan ugnssäker form, på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
8. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder. Vrid TEMPERATUR- och TIDSREGLAGET för att justera temperatur och tid under gräddningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.



9. När GRÄDDNINGSCYKELN är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundslyset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN ROAST (UGNSSTEKNING)

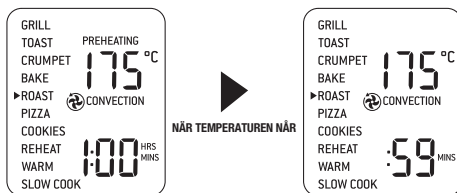
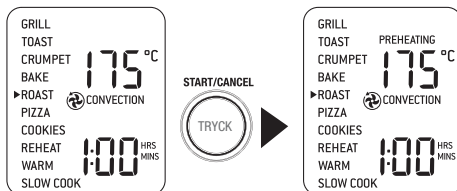
Funktionen ROAST är idealisk för tillagning av olika typer av kött och fågel. Maten blir mör och saftig på insidan och perfekt stekt på utsidan.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den understa höjdspositionen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på UGNSSTEKNING. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda UGNSSTEKNINGSTEMPERATUREN på 175 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 1 TIM. Den förinställda VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN visas också.



4. Ugnstekningstemperaturen och tiden kan justeras före eller under ugnstekningscykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar ugnstekningstemperaturen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera gräddningstemperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar ugnstekningstiden. Vrid TIDSREGLAGET för att välja upp till 2 timmar för temperaturer över 150 °C (300 °F) och upp till 10 timmar för temperaturer under 150 °C (300 °F).

5. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera UGNSSTEKNINGSFUNKTIONEN. Knappens bakgrundslysjus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Lägg maten i den medföljande långpannan, eller i en annan ugnssäker form, på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
8. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder. Vrid TEMPERATUR- och TIDSREGLAGEN för att justera temperatur och tid under ugnstekningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.



9. När UGNSSTEKNINGSCYKELN är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundslyuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## PIZZAFUNKTION

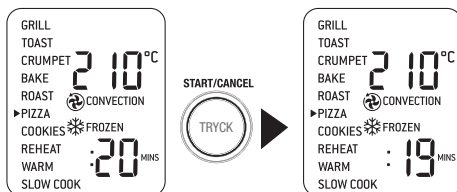
PIZZAFUNKTIONEN smälter och ger fin färg åt ost och toppings, samtidigt som pizzakanten blir fräsigt.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den mellersta höjdspositionen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på PIZZA-FUNKTIONEN. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda PIZZATEMPERATUREN på 210 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 20 MIN. De förinställda VARMLUFTS- och FRYSTINSTÄLLNINGARNA visas också.



4. Pizzatemperaturen och tiden kan justeras före eller under cykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar pizzatemperaturen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera gräddningstemperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar tillagningstiden. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden upp till 2 timmar.

5. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera PIZZAFUNKTIONEN. Knappens bakgrundslys börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande PREHEATING (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Lägg maten i den medföljande pizzaformen på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
8. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder. Vrid TEMPERATUR- och TIDSREGLAGEN för att justera temperatur och tid under tillagningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.



9. När PIZZACYKELN är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundslyset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## Pizzastenar

När du använder en pizzasten måste du först värma stenen (utan pizza) för optimala resultat.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den mellersta höjdspositionen.
2. Lägg pizzastenen på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av stenen.
3. Stäng luckan.
4. Vrid TIDSREGLAGET till vänster för att minska tiden till 15 MIN. De undre siffrorna på LCD-skärmen visar tiden. De förinställda VARMLUFTS- OCH FRYSTINSTÄLLNINGARNA visas också.
5. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera PIZZAFUNKTIONEN. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder.
8. När cykeln är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.
9. Öppna luckan och lägg försiktigt fryst pizza på den uppvärmda pizzastenen. När du tillagar färsk pizza, ta försiktigt ut gallret med pizzastenen på med hjälp av isolerade ugnsvantar. Placera gallret på köksbänken och lägg den färska pizzadegen på den uppvärmda stenen innan du sätter tillbaka gallret i ugnen.
10. Välj önskad PIZZAINSTÄLLNING och tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera PIZZACYKELN.

## FUNKTIONEN COOKIES (KAKOR)

FUNKTIONEN FÖR KAKOR är idealisk för gräddning av hemlagade eller kommersiellt tillagade kakor och andra bakade godsaker.

Färdiga croissanter, kanelbullar, kex och strudel kan gräddas med denna funktion.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den mellersta höjdspositionen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid FUNKTIONENSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på FUNKTIONEN FÖR KAKOR. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda temperaturen på 175 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 11 MIN. Den förinställda VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN visas också.



4. Gräddningstemperaturen och tiden kan justeras före eller under cykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar gräddningstemperaturen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera gräddningstemperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar gräddningstiden. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden upp till 1 tim.

5. Tryck på knappen **STARTA/AVBRYT** för att aktivera **FUNKTIONEN FÖR KAKOR**. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Lägg maten i den medföljande långpannan, pizzaformen eller i en annan ugnssäker form på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
8. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder. Vrid **TEMPERATUR-** och **TIDSREGLAGEN** för att justera temperatur och tid under tillagningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen **STARTA/AVBRYT**.
9. När kakacykeln är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen **STARTA/AVBRYT** släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN REHEAT (ÅTERUPPVÄRMNING)

ÅTERUPPVÄRMNINGSFUNKTIONEN är idealisk för att värma upp rester utan att bränna dem.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den understa höjdspositionen.
2. Lägg maten i den medföljande långpannan, pizzaformen eller i en annan ugnssäker form på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
3. Stäng ugnsluckan.

4. Vrid **FUNKTIONSREGLAGET** tills pilen på LCD-skärmen pekar på **ÅTERUPP-VÄRMNINGSFUNKTIONEN**. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda temperaturen på 165 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 15 MIN. Den förinställda **VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN** visas också.



5. Temperaturen och tiden kan justeras före eller under återuppvärmningscykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar temperaturen. Vrid **TEMPERATURREGLAGET** för att justera temperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De nedre siffrorna på LCD-skärmen visar tiden. Vrid **TIDSREGLAGET** för att justera tiden upp till 2 timmar.
6. Tryck på knappen **STARTA/AVBRYT** för att aktivera **ÅTERUPPVÄRMNINGSFUNKTIONEN**. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.
7. Timern visas och börjar räkna ner. Vrid **TEMPERATUR-** och **TIDSREGLAGEN** för att justera temperatur och tid under återuppvärmningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen **STARTA/AVBRYT**.
8. När **ÅTERUPPVÄRMNINGSCYKELN** är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen **STARTA/AVBRYT** släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN WARM (VÄRMEHÅLLNING)

Värmeållningsfunktionen gör att varma maträtter behåller den rekommenderade temperaturen för att förhindra bakterietillväxt, (70 °C/160 °F eller högre).

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den understa höjdspositionen.
2. Lägg maten i den medföljande långpannan, pizzaformen eller i en annan ugnssäker form på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på VÄRMEHÅLLNINGSFUNKTIONEN. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda temperaturen på 70 °C, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 1 TIM. Den förinställda VÄRMEHÅLLNINGSSYMBOLN visas också.



5. Temperaturen och tiden kan justeras före eller under värmeållningscykeln.
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar temperaturen. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera temperaturen från 50 °C (120 °F) till max 230 °C (450 °F).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar tiden. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden upp till 2 timmar.
6. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera VÄRMEHÅLLNINGSFUNKTIONEN. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange.

7. Timern visas och börjar automatiskt räkna ner. Vrid TEMPERATUR- och TIDSREGLAGEN för att justera temperatur och tid under värmeållningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.
8. När VÄRMEHÅLLNINGSCYKELN är slut ljuder ugnssignalen. Bakgrundsljuset från knappen STARTA/AVBRYT släcks och LCD-skärmen lyser blått.

## FUNKTIONEN SLOW COOK (LÅNGSAM TILLAGNING)

FUNKTIONEN FÖR LÅNGSAM TILLAGNING har tillagningsprofiler som är designade för långa tillagningstider på låg temperatur.

1. För in gallret, med pinnarna uppåt, i den understa höjdspositionen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid FUNKTIONSREGLAGET tills pilen på LCD-skärmen pekar på funktionen för LÅNGSAM TILLAGNING. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förinställda inställningen "HÖG" för LÅNGSAM TILLAGNING, och de nedre siffrorna visar den förinställda tiden på 4 TIM. Den förinställda VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN visas också.



4. Du kan justera inställningen och tiden för långsam tillagning:
  - a) De övre siffrorna på LCD-skärmen visar inställningen för långsam tillagning. Vrid TEMPERATURREGLAGET för att justera långsam tillagning till en av två förinställda temperaturer: "LOW" (låg) eller "HI" (hög).
  - b) De undre siffrorna på LCD-skärmen visar tiden. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden mellan 8 och 10 timmar för "LOW" (låg) och mellan 4 och 6 tim för "HI" (hög).
5. Tryck på knappen STARTA/AVBRYT för att aktivera funktionen för LÅNGSAM TILLAGNING. Knappens bakgrundsljus börjar lysa rött, ugnssignalen hörs och LCD-skärmen börjar lysa orange. LCD-skärmen kommer att indikera ett blinkande "PREHEATING" (förvärmning).
6. När ugnen har nått angiven temperatur kommer en signal att ljuda.
7. Lägg maten i en ugnsfast behållare på mitten av gallret så att luft kan strömma runt alla sidor av maten.
8. Timern börjar automatiskt räkna ner när signalen för PREHEATING (förvärmning) ljuder. Vrid TIDSREGLAGET för att justera tiden under den långsamma tillagningscykeln. Du kan pausa cykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.
9. I slutet av den långsamma tillagningscykeln aktiveras funktionen KEEP WARM (värmehållning) automatiskt. LCD-skärmen visar "KEEP WARM" (värmehållning) och börjar automatiskt räkna ner från den maximala hålltiden på 2 TIM. Du kan pausa värmehållningscykeln när som helst genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT.



**OBS!**

Dra inte ut gallret längre än halvvägs när du sätter i eller tar bort behållaren från ugnen.

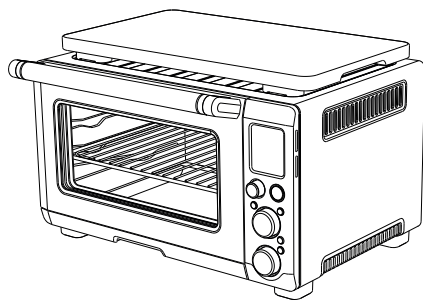
### Tips för långsam tillagning

1. Se till att matbehållaren är ugnssäker och inte överstiger 6 kg när den är tom.
2. Fyll behållaren till minst hälften och max tre fjärdedelar för att undvika över- eller underkokning. Fyll inte behållaren till mer än tre fjärdedelar för att förhindra spill.
3. Långsam tillagning ska alltid ske med locket på för att förhindra att maten torkar ut. Täck behållaren med ett lager aluminiumfolie innan du täcker med lock för att hålla ännu mer fukt inne.
4. Följ de tillagningsinställningar och tider som finns i traditionella recept för långsam tillagning. En timme på "HI" (hög) motsvarar ungefär en och en halv till två timmar på "LOW" (låg).
5. Kall mat tar längre tid att tillaga än mat som redan har stekts eller värmts, så justera tillagningstiderna efter behov. Låta inte fryst mat tillagas långsamt.

### ANVÄNDA UPPVÄRMNINGSPLATTAN

Ugnens översida är mycket het under och efter drift. Det rekommenderas därför att man inte förvarar föremål ovanpå ugnen.

Det enda undantaget är bambuskärbrådan och serveringsbrickan från Sage® (som finns som tillval) som passar på det ribbade partiet på ugnens ovsansida. Gå till [sageappliances.com](http://sageappliances.com) för mer information.



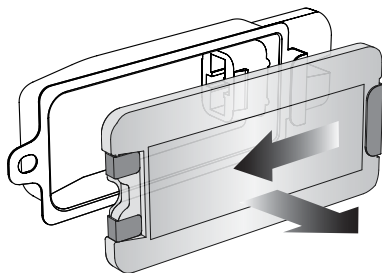
## BYTE AV UGNSLAMPAN



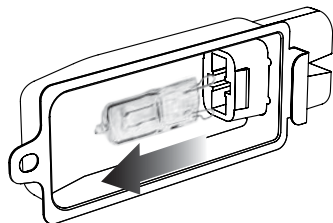
### VARNING

Dra alltid ut kontakten och låt ugnen svalna innan lampan byts. Använd bara en 25 Watt, 220-240 V ugnslampa av G9-typ.

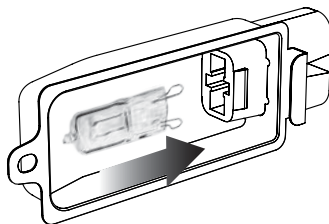
1. Ta bort ugnsgallret från ugnen innan lampan byts.
2. Lampan sitter på vänster sida av ugnsutrymmet. Sätt fingrarna på utsidan av lampkåpan och dra försiktigt bort glasskyddet från ugnsväggen för att avlägsna det. Om du inte kan dra av skyddet, stick in en sked på vänster sida av lampkåpan och lyft försiktigt av glasskyddet. Håll alltid glasskyddet med den andra handen för att förhindra att skyddet ramlar ner och går sönder.



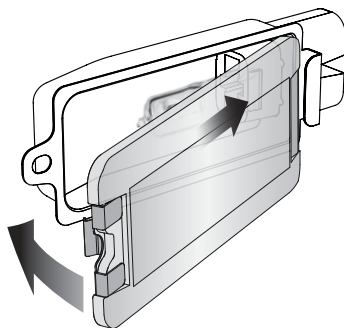
3. Ta bort lampan genom att dra ut den direkt ur hållaren.



4. Använd en mjuk trasa för att sätta in den nya lampan. Vidrör inte ytan på lampan med fingrarna eftersom oljan på huden kan skada lampan.



5. Rikta in metallkroken mot den vänstra sidan på ljuskåpan för att sätta tillbaka glasskyddet. Skjut den motsatta änden på täckglaset in i metallklammern på höger sida av kåpan och tryck sedan in metallkroken i vänster sida av kåpan tills den snäpper till och fastnar.





## Skötsel och rengöring

Stäng av ugnen genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT på kontrollpanelen före rengöring. Ugnen är avstängd när knapparna inte längre lyser.

Dra ut stickproppen från vägguttaget. Låt ugnen och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör dem.

### RENGÖRING AV YTTERHÖLJET OCH LUCKAN

1. Torka av ytterhöljet med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande rengöringsmedel eller en skonsam rengöringsprej kan användas för att förhindra fläckbildning. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på ugnens ytor, före rengöring.
2. För att rengöra glasluckan, använd glasrengöring eller ett mildt rengöringsmedel och en mjuk, fuktig svamp eller en mjuk skrubbduk. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull eftersom dessa repar ugnens ytor.
3. Torka av LCD-skärmen med en mjuk, fuktig trasa. Applicera rengöringsmedlet på trasan och inte på LCD-ytan. Om du rengör med torr trasa eller slipande rengöringsmedel kan ytan repas.
4. Låt alla ytor torka ordentligt innan du sätter i stickproppen i ett vägguttag och sätter på ugnen.



### VARNING

Höljet, nätsladden och stickproppen får inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska eftersom detta medför risk för dödliga stötar.

### RENGÖRING AV INSIDAN

1. Väggarna på insidan av ugnen har en non-stickbeläggning för enkel rengöring. För att ta bort stänk som kan uppstå vid matlagning, torka väggarna med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande rengöringsmedel eller en skonsam rengöringsprej kan användas för att förhindra fläckbildning. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på ugnens ytor, före rengöring. Undvik att vidröra värmeelementen i kvarts.



### VARNING

Var extremt försiktig när du rengör värmeelementen i kvarts. Låt ugnen svalna helt och gnugga sedan en mjuk, fuktig svamp eller trasa längs hela värmeelementet. Använd inte rengöringsmedel. Låt alla ytor torka ordentligt innan du sätter i stickproppen i ett vägguttag och sätter på ugnen.

2. Låt alla ytor torka ordentligt innan du sätter i stickproppen i ett vägguttag och sätter på ugnen.

### RENGÖRING AV SPILLBRICKAN

1. Töm spillbrickan efter att du har använt grillen. Torka av brickan med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande rengöringsmedel kan användas för att förhindra fläckbildning. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte direkt på brickan, före rengöring. Torka noggrant.
2. För att få bort ingrott fett, blötlägg brickan i varm tvållösning och tvätta sedan med en mjuk svamp eller mjuk skrubbduk. Skölj och torka noggrant.
3. Se till att du alltid skjuter in spillbrickan i ugnen igen efter rengöring och innan du sätter i stickproppen i ett vägguttag och sätter på ugnen.

## RENGÖRING AV GALLRET, GRILLGALLRET, LÅNGPANNAN OCH PIZZAFORMEN

1. Använd en mjuk svamp eller diskborste och tvätta alla delar i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant. Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller metallredskap för att rengöra tillbehören, eftersom detta kan skada ytorna.
2. För att förlänga tillbehörens livslängd avråder vi från maskindisk.

## FÖRVARING

1. Se till att ugnen är avstängd genom att trycka på knappen STARTA/AVBRYT på kontrollpanelen. Ugnen är avstängd när knapparna inte längre lyser.
2. Dra ut stickproppen från vägguttaget. Låt ugnen och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör dem.
3. Se till att ugnen och alla tillbehör är rena och torra.
4. Se till att spillbrickan är inskjuten i ugnen och att grillgallret sitter i långpannan och ligger på gallret i mittenläge.
5. Se till att luckan är stängd.
6. Förvara apparaten upprätt, så att den står på sina stödben. Ställ inget ovanpå apparaten. De enda undantagen är bambuskärbrädan och serveringsbrickan från Sage® (finns som tillval).



# Felsökning

## MÖJLIGT PROBLEM

## ENKEL LÖSNING

Ugnen slås inte "PÅ".

- Kontrollera att stickproppen är korrekt ansluten till uttaget.
- Om stickproppen är ansluten till ett grenuttag, anslut den till ett vägguttag.
- Anslut stickproppen till ett annat uttag.
- Kontrollera att huvudbrytaren är påslagen.

Jag vill återställa ugnen till fabriksinställningarna på LCD-skärmen.

- Ugnen sparar den senaste använda inställningen för var och en av funktionerna om du inte drar ut stickproppen ur vägguttaget.
- Om du vill återställa till fabriksinställningarna för var och en av funktionerna drar du ut stickproppen ur vägguttaget. Vänta i 5 sekunder och sätt sedan i stickproppen igen.

LCD-skärmen har slocknat.

- Ugnen går in i standby-läge om den inte har använts på 10 minuter. När den är i standby-läge slutar LCD-skärmen lysa, men alla funktionsalternativ är fortfarande synliga.
- För att få ugnen att gå ut ur standby-läge, tryck på knappen STARTA/AVBRYT på kontrollpanelen eller vrid på något reglage. LCD-skärmen lyser upp igen.

Pizzan tillagas inte jämnt.

- Stora pizzor kan ibland gräddas ojämnt på ytan i mindre ugnar. Öppna ugnsluckan halvvägs genom tillagningstiden och vänd pizzan 90 grader för brunare yta.

Det magnetiska utmatningsgallret kommer ut för långt när jag öppnar luckan.

- Öppna alltid luckan långsamt och kontrollerat när gallret är i mellanläget för att förhindra att gallret matas ut för snabbt.

Jag kan inte trycka på knappen FROZEN FOODS (frysta livsmedel).

- Knappen FRYSTA LIVSMEDEL kan endast väljas under funktionerna ROSTA, TEKAKOR, PIZZA och KAKOR.

Ånga kommer ut från den övre delen av ugnsluckan.

- Detta är normalt. Luckan ventileras för att släppa ut ånga som uppstår från livsmedel med högt fukttinnehåll, såsom fryst bröd.

Värmeelementen verkar pulsera.

- Element IQ® kontrollerar värmen exakt inne i ugnen genom att pulsera kraften i värmeelementen i korta stötar. Detta är normalt.

Det droppar vatten på bänkskivan från under luckan.

- Detta är normalt. Kondensen som uppstår från livsmedel med högt fukttinnehåll såsom fryst bröd kommer att rinna ner från luckans insida och droppa ner på bänkskivan.

## MÖJLIGT PROBLEM

## ENKEL LÖSNING

Temperaturläsningen på LCD-skärmen motsvarar inte temperaturen som uppmätts inne i ugnen.

- För att säkerställa att måtten är standardiserade måste ugnstemperaturen kalibreras i ROSTLÄGE (mitt på mellangallret utan bricka). Kontrollera temperaturen igen i detta läge, säkerställ att du inte öppnar ugnsluckan på 10 minuter eftersom värme sipprar ut varje gång luckan öppnas. Notera att förvärmningssignalen hörs vid 75 % av måltemperaturen.

Förvärmningssignalen hörs vid en lägre temperatur än den som visas på LCD-skärmen.

- Förvärmningssignalen hörs vid 75 % av måltemperaturen. Detta ger den snabbaste kombinerade förvärmnings- och tillagningstiden.
- Detta beror på att när förvärmningssignalen hörs och signalerar till användaren att öppna ugnsluckan blir det en dramatisk temperatursänkning inne i ugnen. Om signalen hördes vid 100 % av måltemperaturen skulle det innebära att mycket av väntetiden är "bortkastad" när man öppnar luckan. Våra beräkningar visar att genom att signalen hörs vid 75 % av måltemperaturen, följt av att ugnsluckan öppnas och mat placeras i ugnen, så når vi ändå måltemperaturen upp till 2 minuter snabbare. Detta är anledningen till att temperaturen på LCD-skärmen inte motsvarar måltemperaturen vid förvärmningssignalen. Sammanlagt tar det ugnen cirka 8-10 minuter från start, inklusive att öppna ugnsluckan när förvärmningssignalen hörs, för att uppnå måltemperaturen. För att få snabbast möjliga uppvärmningstid används maximalt tillåtna effekt från uttaget (1 500 W för gräddning, 2 400 W för rostning) i Sage®-ugnen.

LCD-skärmen visar "E01".

- LCD-skärmen visar "E01" när det är ett icke-återställbart problem med apparaten. Om detta sker, dra omedelbart ut nätsladden ur vägguttaget och kontakta den butik där apparaten är inköpt.

LCD-skärmen visar "E02".

- LCD-skärmen visar "E02" när det är ett icke-återställbart problem med apparaten. Om detta sker, dra omedelbart ut nätsladden ur vägguttaget och kontakta den butik där apparaten är inköpt.

LCD-skärmen visar "E03".

- LCD-skärmen visar "E03" om ugnstemperaturen ligger ovanför inställd maxgräns. Dra ut nätsladden ur vägguttaget, låt ugnen svalna i 15 minuter och sätt sedan i sladden igen.
- Kontakta den butik där apparaten är inköpt om "E03"-meddelandet kvarstår.

LCD-skärmen visar "E04".

- LCD-skärmen visar "E04" om rumstemperaturen ligger under inställd minimigräns. Dra ut sladden och flytta ugnen till en varmare plats.

LCD-skärmen visar "E05".

- LCD-skärmen visar "E05" när det är ett icke-återställbart problem med apparaten. Om detta sker, dra omedelbart ut nätsladden ur vägguttaget och kontakta den butik där apparaten är inköpt.



## Garanti

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Markera upplysningarna i bruksanvisningen så att du enkelt kommer åt dem. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

### **GARANTIN OMFATTAR INTE:**

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabrikations- och materialfel
- Vid undermåligt underhåll – gäller även vid bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andra förslitningsdelar

### **TRANSPORTSKADOR**

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

### **OGRUNDAD SERVICE**

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

### **KOMMERSIELLA INKÖP**

Kommersiella inköp är inköp av apparater som inte ska användas i privata hushåll utan i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller som används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

Vid kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

### **SERVICE**

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik där produkten är inköpt.

Anmälan om reklamation kan också ske på [wittsverige.se](http://wittsverige.se) under fliken 'Service/Sage Service/Sage serviceschema'.

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för produkt- och/eller personskador om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.



## Anteckningar



## Innhold

86	Sage® setter sikkerheten først	
92	Komponenter	
94	Hurtigveiledning	
96	Funksjoner	
	- Bruk din egen	96
	- GRILL	97
	- TOAST	98
	- CRUMPET	99
	- BAKING	100
	- OVNSBAKING	101
	- PIZZA	102
	- SMÅKAKER	103
	- GJENOPPVARMING	104
	- VARMHOLDING	105
	- LANGTIDSSTEKING	105
	- Skifte lyspære i ovnslampen	107
108	Vedlikehold og rengjøring	
110	Feilsøking	
112	Garanti	

## SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi utvikler og produserer forbrukerprodukter med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og om å overholde følgende forholdsregler.

## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

### LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DISSE FOR FREMTIDIG BRUK

- Før du bruker apparatet for første gang må du forsikre deg om at strømforsyningen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet. Hvis du har spørsmål, tar du kontakt med den lokale strømleverandøren.
- Fjern og avhend all emballasje og alle reklameetiketter på en trygg måte før du bruker ovnen for første gang.
- Fjern og avhend beskyttelsesdekselet som sitter over støpselet på en trygg måte, for å unngå kvelningsfare for små barn.

- Apparatet må ikke brukes nær kanten på en benkeplate eller bord. Kontroller at overflaten er stabil, jevn, varmebestandig og ren.
- Må ikke settes og brukes på duker, ved gardiner eller andre brennbare materialer.
- Det kan oppstå brann hvis ovnen dekkes til eller berører brennbart materiale, inkludert gardiner, forheng, vegger og lignende, når den er i drift.
- Ikke bruk apparatet på (eller i nærheten av) gassbrennere eller elektriske kokeplater, eller der det kan komme i kontakt med en oppvarmet ovn eller overflate.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på et bord eller en arbeidsbenk, eller berøre varme overflater.
- Unngå elektrisk støt ved å ikke senke ledningen, støpslet eller motordelen ned i vann (eller andre væsker).
- Når du betjener ovnen, må du holde en minimums-avstand på 10 cm på begge sider av apparatet og 15 cm over det.
- Temperaturen på overflaten man kan komme i kontakt med kan være høy når apparatet er i drift.
- Du må ikke berøre varme overflater. For å unngå brannskader må du være ekstremt forsiktig når du fjerner panner, tallerkener og tilbehør som for eksempel den medfølgende grillristen og langpannen, som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- Ikke plasser kjøkkenredskaper, langpanner eller tallerkener på glassdøren.
- Ikke la døren stå åpen over lengre tid.

- Ikke oppbevar noe oppå ovnen når den er i bruk, bortsett fra det som er beskrevet på side 106 i denne håndboken.
- Ikke sett papp, plast, papir eller andre antennelige materialer i ovnen.
- Ikke dekk til smulebrettet eller noen annen del av ovnen med aluminiumsfolie. Dette vil føre til at ovnen overopphetes.
- Du må være forsiktig når du bruker panner og tallerkener som er laget av andre materialer enn metall. Kontroller at panner og tallerkener er ovnssikre før de brukes i ovnen.
- Du må være forsiktig når du bruker lokk i ovnen, ettersom oppbygging av trykk i en dekket panne eller tallerken kan føre til at varme ingredienser søles ut over tallerkenen og at den sprekker. Ikke sett lufttette eller forseglede beholdere i ovnen.
- Store matvarer og metallredskaper må ikke settes inn i ovnen da dette kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
- Bruk av tilbehør og ekstrautstyr som ikke leveres med denne ovnen, anbefales ikke og kan føre til skade.
- Dette apparatet er kun ment til husholdningsbruk. Må ikke brukes i noen form for bevegelige kjøretøy. Ikke bruk apparatet utendørs eller til noe annet enn dets tiltenkte formål. Feil bruk kan forårsake skade.
- Hvis apparatet skal være uten tilsyn, rengjøres, flyttes, monteres eller lagres, må du alltid slå av enheten, koble strømledningen fra stikkkontakten og la det kjøle seg helt ned.

- Må ikke rengjøres med stålull eller lignende. Små metallbiter kan falle av og berøre elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.
- Apparatet kan brukes av barn over 7 år og personer med nedsatte fysiske eller psykiske evner eller manglende erfaring og kunnskaper, forutsatt at de har fått veiledning eller instruksjon om trygg bruk av apparatet og forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med dette apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal kun utføres av barn hvis de er eldre enn 8 år og har tilsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- Vi anbefaler at du inspiserer apparatet regelmessig. Apparatet må ikke brukes hvis strømledningen, strømkontakten eller apparatet blir skadet på noen måte. Hvis apparatet er skadet eller trenger vedlikehold, foruten rengjøring, kontakt butikken hvor produktet er kjøpt. Produktskade kan også meldes fra på [witt.no](http://witt.no) under fanen 'Service'.
- Apparatet er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern tidsfunksjon eller et separat fjernkontrollsystem.

# SPEKIFIKKE INSTRUKSJONER FOR BOV820

- Vi anbefaler at ovnen brukes på en dedikert krets, atskilt fra andre apparater. Rådfør deg med en lisensiert og kvalifisert elektriker hvis du er usikker.
- Trykk på START/AVSLUTT-knappen på kontrollpanelet for å slå av ovnen. Ovnen er avslått når knappens bakbelysning slukkes.
- Rengjør smulebrettet jevnlig. Slik rengjør du smulebrettet:
  - Slå AV ovnen.
  - La ovnen kjøle seg ned fullstendig og fjern deretter strømløsing fra stikkontakten.
  - Fjern smulebrettet og rengjør det med varmt såpevann.

- Tørk brettet fullstendig før du setter det på plass igjen.



## ADVARSEL

Slik reduserer du risikoen for BRANN, ELEKTRISK STØT, EKSPONERING FOR OVERDREVEN UV-STRÅLING ELLER PERSONSKADE:

- Koble alltid fra ovnen og la alle deler (inkludert pærehuset, glassdekselet og kammeret) avkjøles fullstendig før du skifter pære.
- Bruk kun en ovnspære av typen G9, 25 Watt, 220-240 V.
- Bruk alltid en myk klut når du håndterer pæren og ikke berør overflaten direkte ettersom fett fra huden din kan skade pæren.
- Ikke se direkte på en lysende pære.

- Ikke forbli i lyset hvis huden føles varm.
- Hold pæren unna antennbare materialer.
- Pæren blir fort varm. Bruk kun lysknappen for å slå på lyset.
- Ikke bruk lampen hvis pærehuset, glassdekselet, UV-filteret eller kammeret mangler eller er skadet.



**Hot Surfaces**  
Do Not Touch

Dette symbolet angir at temperaturen på overflater man kan komme i kontakt med kan være høy når apparatet er i drift, og i kort tid etter bruk.

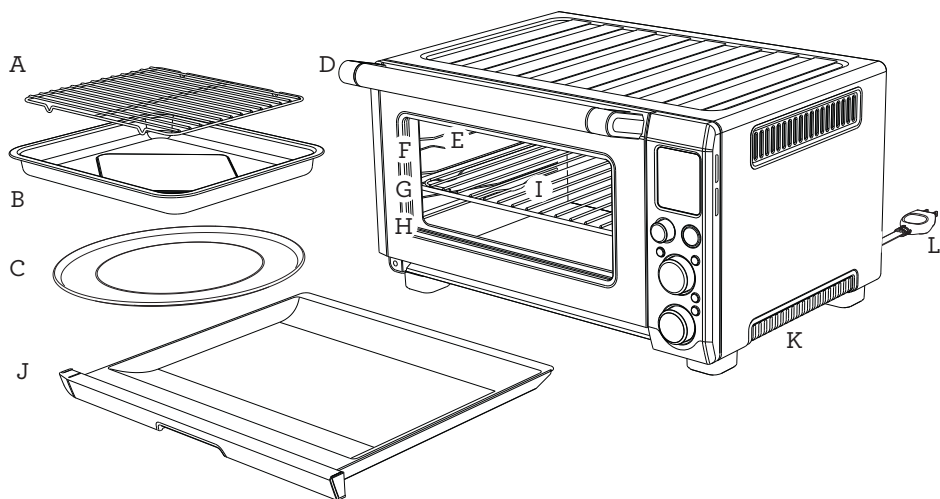


Det viste symbolet angir at dette apparatet ikke skal avhendes i vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres på et kommunalt avfallsanlegg som er ment til dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr liknende tjenester. Kontakt kommunekontoret ditt for mer informasjon.

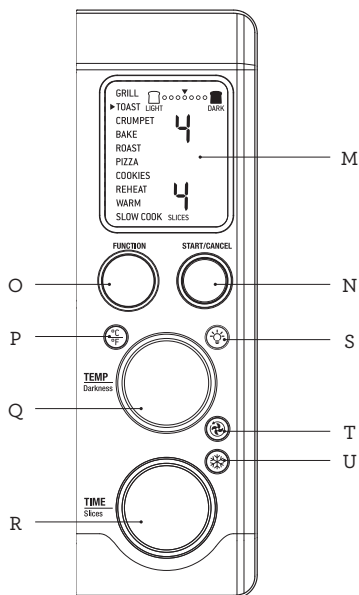
**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK  
TA VARE PÅ DENNE VEILEDNINGEN**



## Komponenter



- A. Grillrist
- B. 28 x 33,5 cm langpanne i emalje
- C. 30 cm klebefri pizzapanne
- D. Dørhåndtak
- E. Ovnslampe
- F. Øverste rillehøyde:  
GRILL.
- G. Midtre rillehøyde:  
Funksjonene TOAST, CRUMPET,  
PIZZA og COOKIES.
- H. Nederste rillehøyde:  
Funksjonene BAKING, OVNSBAKING,  
GJENOPPVARMING, VARMHOLDNING  
og LANGTIDSKOKING.
- I. Rist
- J. Smulebrett
- K. Ventilasjonsspor
- L. Støpsel







Tilbehør som selges separat:



Skjærefjøl i bambus

Delenr.: BOV800CB

- M. LCD-skjerm
- N. Start/Avslutt-knapp (START/CANCEL)
- O. Funksjonsbryter (FUNCTION)
- P.  Konverteringsknapp for TEMPERATUR
- Q. Temperaturbryter (TEMP)/kontroll for stekefarge på toast og crumpet
- R. Tidsbryter (TIME)/valg av antall skiver toast og crumpets
- S.  OVNSLAMPE-knapp
- T.  VAMLUFT-knapp
- U.  FROSSEN MAT-knapp



## Hurtigveiledning

Denne hurtigveiledningen er ment for førstegangsbruk.

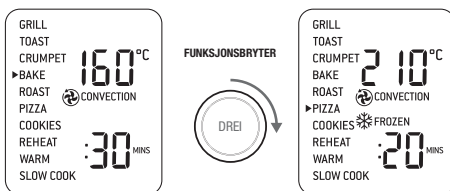
Se resten av brukerveiledningen for mer sikkerhetsinformasjon og annen informasjon.

### KLARGJØRE OVNEN

Kjør ovnen tom i 15 minutter for å fjerne all beskyttelse på varmeelementene. Pass på at området er godt ventilert da ovnen kan avgir damp. Disse dampene er ufarlige og påvirker ikke ovenns ytelse.

1. Fjern og avhend all emballasje, alle reklameetiketter og tape fra ovnen på en trygg måte.
2. Fjern smulebrettet, risten, grillristen og langpannen og pizzapannen fra skumemballasjen. Vask den med en myk svamp i varmt såpevann, skyll deretter og tørk nøye.
3. Tørk innsiden av ovnen med en myk og fuktig svamp. Tørk grundig.
4. Sett ovnen på en flat og tørr overflate. Kontroller at det er en minimumsavstand på 10 cm på begge sider av apparatet og 15 cm over det.
5. Sett smulebrettet inn i ovnen.
6. Vikle ut strømledningen fullstendig og sett den inn i en jordet stikkontakt.
7. Ovnen avgir et varselsignal, og LCD-skjermen tennes. Funksjonsalternativene vises med en indikator på innstillingen BAKING.

8. Drei FUNKSJONSBRYTEREN mot høyre til indikatoren når PIZZA.



9. Trykk på START/AVSLUTT-knappen. Knappens bakbelysning lyser rødt, LCD-skjermen lyser oransje og du hører et varselsignal.
10. På LCD-skjermen blinker FORVARMING. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
11. Tidsfunksjonen vises og starter nedtelling automatisk.
12. Når tilberedningssyklusen er ferdig, avgir ovnen et varselsignal, bakbelysningen i START/AVSLUTT-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.
13. Ovnen er nå klar til bruk.

## ELEMENT IQ®

The Sage® Smart Oven™ Pro kommer med Element IQ®, en tilberedningsteknologi som justerer styrken på ulike varmeelementer slik at du kan tilberede mat jevnt og raskt. Hver av ovnens funksjoner er forhåndsinnstilt med våre anbefalte innstillinger. Vi anbefaler imidlertid at du eksperimenterer med disse avhengig av oppskrift, matmengde og personlig smak.

Den egendefinerte innstillingen lagres i ovnsminnet til den endres eller til ovnen kobles fra stikkkontakten.

### OVERSIKT OVER OVNSFUNKSJONER

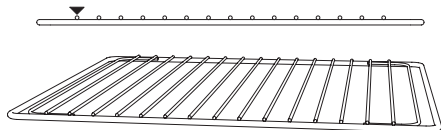
FUNKSJON	RIST- POSISJON	ALTERNATIVE INNSTILLINGER	FORHÅNDSINN- STILLINGER	FOR- VARME	INTERVALL
<b>GRILL</b>	Øvre	TEMPERATUR- KONVERTERING	Høy 10 min	Nei	Høy, Middels, Lav Opptil 20 MIN
<b>TOAST</b>	Midtre	FROSSEN MAT	Mørkhet 4 Skiver 4	Nei	Mørkhet 1-7 Skiver 1-6
<b>CRUMPET</b>	Midtre	FROSSEN MAT	Mørkhet 4 Skiver 4	Nei	Mørkhet 1-7 Skiver 1-6
<b>BAKING</b>	Nedre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING	160°C VARMLUFT 30 MIN	Ja	50°C-230°C Opptil 10 timer
<b>OVNS- BAKING</b>	Nedre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING	175°C VARMLUFT 1 time	Ja	50°C-230°C Opptil 10 timer
<b>PIZZA</b>	Midtre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING FROSSEN MAT	210°C VARMLUFT FROSSEN MAT 20 MIN	Ja	50°C-230°C Opptil 2 timer
<b>SMÅKAKER</b>	Midtre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING FROSSEN MAT	175°C VARMLUFT 11 MIN	Ja	50°C-230°C Opptil 1 time
<b>GJENOPP- VARMING</b>	Nedre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING	165°C VARMLUFT 15 MIN	Nei	50°C-230°C Opptil 2 timer
<b>VARM- HOLDING</b>	Nedre	VARMLUFT TEMPERATUR- KONVERTERING	70°C 1 time	Nei	50°C-230°C Opptil 2 timer
<b>LANGTIDS- STEKING</b>	Nedre	VARMLUFT	Høy VARMLUFT 4 timer	Ja	Høy, 4-6 timer Lav, 8-10 timer Automatisk VARMHOLDING i opptil 2 timer



## Funksjoner

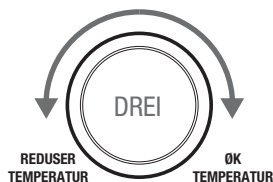
### BRUK DIN EGEN

1. Sett risten slik at rillene vender oppover, og sett den inn i ønsket ristposisjon. Ristposisjonene vises på høyre side av vinduet i ovnsdøren.



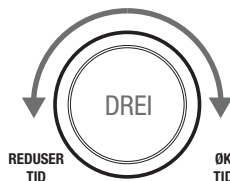
2. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når ønsket innstilling.
3. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte steketemperaturen for den valgte innstillingen. For innstillingene TOAST og CRUMPET indikerer den mørkhetsnivået. Drei TEMPERATUR-bryteren til venstre for å redusere temperaturen eller til høyre for å øke temperaturen.

### TEMPERATURBRYTER



4. Den nederste figuren på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte tiden for den valgte innstillingen. For TOAST- og CRUMPET-innstillingen viser den antall skiver. Drei tidsbryteren (TIME) til venstre for å redusere tiden eller til høyre for å øke tiden.

### TIDSBRYTER



5. For innstillinger uten forvarmingsyklus (TOAST, CRUMPET, GRILL, REHEAT, WARM) setter du maten direkte på risten eller på den medfølgende pizzapannen, grillristen og/eller langpannen. Kontroller at maten er satt midt i ovnen for å oppnå et mest mulig jevnt resultat.
  - a) Lukk ovnsdøren.
  - b) Trykk på START/AVSLUTT-knappen. Knappens bakkelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.
  - c) Tidsuret vises og starter nedtelling automatisk. Tilberedningstemperatur og -tid kan justeres i løpet av tilberedningssyklusen.

6. For innstillinger som har en forvarmingscyklus (TOAST, CRUMPET, GRILL, REHEAT, WARM), trykker du på START/AVSLUTT-knappen før du setter maten i ovnen. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og på LCD-skjermen blinker FORVARMING mens ovnen varmes opp.
- a) Når ovnen er klar til bruk, slutter FORVARMING å blinke, du hører et varselsignal, og tidsuret starter nedtellingen. Sett maten i ovnen, enten direkte på risten eller på den medfølgende pizzapannen, grillristen og/eller langpannen. Kontroller at maten er satt midt i ovnen for å oppnå et mest mulig jevnt resultat.
- b) Lukk ovnsdøren.
- c) Tidsuret fortsetter med nedtellingen. Tilberedningstemperatur og -tid kan justeres i løpet av tilberedningssyklusen.
7. Når tilberedningssyklusen er ferdig, avgir ovnen et varselsignal, bakbelysningen i START/AVSLUTT-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.



## MERK

Du kan når som helst stoppe tilberedningssyklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen. Dette avbryter syklusen, og knappens bakbelysning slås av.

## MAGNETISK RIST MED AUTO-UTSTØTING

Når risten settes i midtre posisjon, støtes den automatisk halvveis ut av ovnen når døren åpnes, slik at du lett kan ta ut maten.

Åpne alltid døren langsomt når risten er i denne posisjonen, for å hindre at den kommer for raskt ut.

## GRILL

GRILL-funksjonen er ideell for åpne smørbrød, små kjøttstykker, fjærfe og fisk, pølser og grønnsaker. Grilling kan også brukes til å gratinere gryteretter og gratenger.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i øverste rille.
2. Sett den medfølgende grillristen inn i langpannen. Legg maten på det monterte grillristen eller i en ildfast form, og sett den midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når GRILL. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte grilltemperaturen Høy, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 10 min.



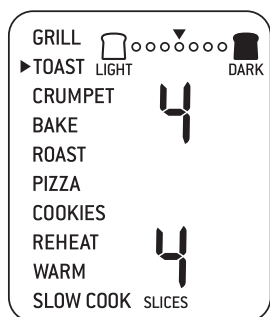
5. Grillinnstillingene og tiden kan justeres før eller under grillsyklusen.
- a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser grillinnstillingen. Drei TEMPERATURE-bryteren for å justere grilltemperaturen til én av tre forhåndsinnstilte temperaturer: Lav, Middels eller Høy.
- b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser grilltiden. Drei tidsbryteren (TIME) for å justere tiden opptil 20 minutter.
6. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere GRILL-funksjonen. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.

7. Tidsfunksjonen vises og starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under grillsyklusen ved å dreie på dreiebryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.
8. På slutten av GRILL-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## TOAST

TOAST-funksjonen bruner og gjør utsiden av brødet sprøtt, mens den holder innsiden myk og saftig. Denne funksjonen er også ideell for engelske muffins og frosne vafler.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i midterste rille.
2. Hvis du rister 1-3 skiver, legger du skivene nært midten av risten. Hvis du rister 4-6 skiver, fordeler du dem jevnt med 2-3 skiver foran på risten og 2-3 skiver bak.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når TOAST. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den gjeldende innstillingen for stekefarge, 4, mens det nederste tallet viser forhåndsinnstilt antall skiver, 4.

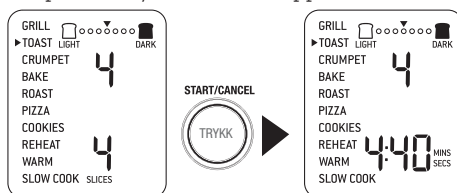


5. Innstillingene for stekefarge og antall skiver kan justeres før og under toastesyklusen.
  - a) Innstillingen for stekefarge er angitt i sirkelraden øverst på LCD-skjermen. Drei TEMPERATUR-bryteren til venstre for å redusere innstillingen for stekefarge, eller til høyre for å øke den. Trekanten over sirkelene beveger seg i henhold til den valgte innstillingen.

### Bruk følgende tommelfingerregel:

ØNSKET TOAST-FARGE	INNSTILLING
Lys	1 eller 2
Middels	3, 4 eller 5
Mørk	6 eller 7

- b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser antall skiver. Drei TIDSBRYTEREN mot venstre for å redusere antall skiver, eller mot høyre for å øke. Innstillinger for antall skiver går fra 1 til 6.
6. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å starte TOAST-funksjonen. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.
7. Tidsfunksjonen vises og starter nedtellingen automatisk. Du kan justere tiden mens toast-funksjonen er i bruk ved å dreie på TIDSBRYTEREN. Du kan når som helst stoppe tilberedningssyklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



8. På slutten av TOAST-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## CRUMPET

CRUMPET-funksjonen gjør toppen av crumpeten sprø, mens den rister bunnen lett. Denne funksjonen er også ideell for crumpets og tykke brødskeer som skal ristes mer på den ene siden enn den andre.

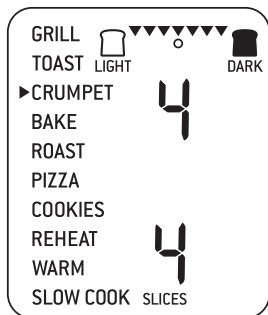
1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i midterste rille.
2. Hvis du rister 1-3 crumpets, legger du dem midt på risten. Hvis du rister 4-6 crumpets, fordeler du dem jevnt med 2-3 crumpets foran på risten og 2-3 bak.



### MERK

Toppen av crumpeten må alltid vende oppover mot de øvre varmeelementene. Dette gjør toppen sprø og bunnen lett ristet.

3. Lukk ovnsdøren.
4. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når CRUMPET. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den gjeldende innstillingen for stekefarge, 4, mens det nederste tallet viser det forhåndsinnstilte antall crumpets, 4.



### MERK

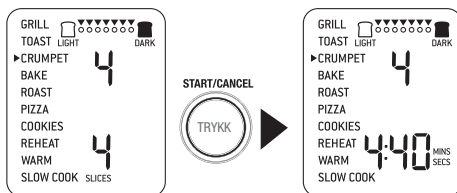
Hvis du foretrekker crumpets som er like sprø på toppen og bunnen, anbefaler vi at du bruker TOAST-funksjonen.

5. Innstillingene for stekefarge og antall crumpets kan justeres før og under toast-syklusen.
  - a) Innstillingen for stekefarge er angitt i trekantraden øverst på LCD-skjermen. Drei TEMPERATUR-bryteren til venstre for å redusere innstillingen for stekefarge, eller til høyre for å øke den. Sirkelen under trekantene beveger seg i henhold til den valgte innstillingen.

### Bruk følgende tommelfingerregel:

ØNSKET CRUMPET-FARGE	INNSTILLING
Lys	1 eller 2
Middels	3, 4 eller 5
Mørk	6 eller 7

- b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser antall crumpets. Drei TIDSBRYTEREN mot venstre for å redusere antall crumpets, eller mot høyre for å øke. Innstillinger for antall crumpets går fra 1 til 6.
6. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å starte CRUMPET-funksjonen. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.
  7. Tidsfunksjonen vises og starter nedtellingen automatisk. Du kan justere tiden mens crumpet-syklusen er i bruk ved å dreie på TIDSBRYTEREN. Du kan når som helst stoppe tilberedningssyklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



8. På slutten av CRUMPET-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## BAKING

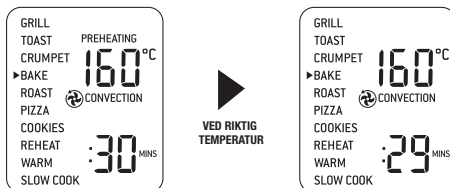
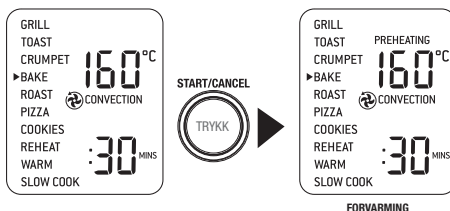
Funksjonen BAKING tilbereder maten jevnt. Denne funksjonen er ideell for baking av kaker, muffins, brownies og andre bakevarer. Funksjonen BAKING er også ideell for tilberedning av forhåndspakkede frose måltider som lasagne og grytepaier.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i nederste rille. Merk: Med noen bakevarer, for eksempel brownies eller wienerbrød, oppnår du bedre resultat ved baking midt i ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når BAKING. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte baketemperaturen på 160°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 30 min. Den forhåndsinnstilte VARMLUFT-innstillingen vises også.



4. Baketemperatur og steketid kan justeres før eller under bakesyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser baketemperaturen. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketid. Drei TIDSBRYTEREN for å velge opptil 2 timer for temperaturer over 150°C/300°F og opptil 10 timer for temperaturer under 150°C/300°F.

5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere BAKING. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Plasser maten, som ligger i den inkluderte langpannen eller en annen ildfast form, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
8. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under bakesyklusen ved å dreie på bryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



9. På slutten av BAKING-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## OVNSBAKING

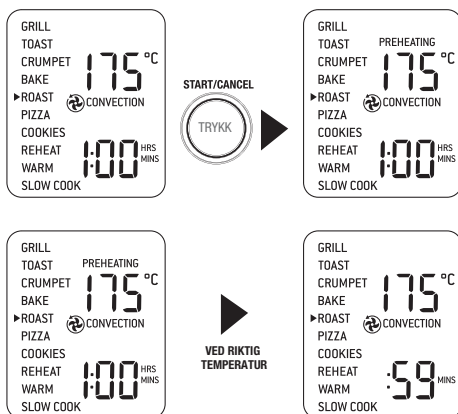
Funksjonen OVNSBAKING er ideell for tilberedning av et mangfold av kjøtt og fjærfe. Maten blir mør og saftig på innsiden og sprø og gyllen på utsiden.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i nederste rille.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Drei FUNKSJONSBRUYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når OVNSBAKING. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for OVNSBAKING på 175°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 1 time. Den forhåndsinnstilte VARMLUFT-innstillingen vises også.



4. Temperatur og steketid for ovnsbaking kan justeres før eller under ovnsbakingssyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser temperaturen for ovnsbaking. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser tiden for ovnsbaking. Drei TIDSBRYTEREN for å velge opptil 2 timer med temperaturer over 150°C/300°F og opptil 10 timer for temperaturer under 150°C/300°F.

5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere OVNSBAKING. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Plasser maten, som ligger i den inkluderte langpannen eller en annen ildfast form, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
8. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under ovnsbakingssyklusen ved å dreie på bryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



9. På slutten av OVNSBAKING-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## PIZZA

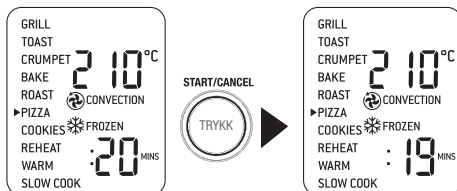
PIZZA-funksjonen smelter og bruner ost og annet fyll, samtidig som den gjør skorpen sprø.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i midterste rille.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når PIZZA. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte PIZZA-temperaturen på 210°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 20 min. De forhåndsinnstilte innstillingene for VARMLUFT og FROSSEN vises også.



4. Pizzatemperatur og -steketid kan justeres før eller under stekesyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser pizzatemperaturen. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketiden for pizza. Drei TIDSBRYTEREN for å justere tiden opptil 2 timer.

5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere PIZZA-funksjonen. Knappens bakkelysning lyser rødt, du hører et varsel-signal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Plasser maten, som ligger i den inkluderte pizzaformen, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
8. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under syklusen ved å dreie på bryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



9. På slutten av PIZZA-syklusen avgir ovnen et varsel-signal. START/AVSLUTT-knappens bakkelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## Merknad om pizzasteiner

Når du bruker en pizzastein, må du forvarme steinen (uten pizza), for best resultat.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i midterste rille.
2. Plasser pizzasteinen midt på risten slik at luft strømmes rundt alle sider av den.
3. Lukk døren.
4. Drei TIDSBRYTEREN mot venstre for å redusere tiden til 15 MIN. Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketiden. De forhåndsinnstilte innstillingene for VARMLUFT og FROSSEN vises også.
5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere PIZZA-funksjonen. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varsel signal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtellingen automatisk.
8. På slutten av syklusen avgir ovnen et varsel signal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.
9. Åpne ovnsdøren og plasser den frosne pizzaen forsiktig på den forvarmede pizzasteinen. Når du tilbereder fersk pizza, fjerner du forsiktig hele risten med pizzasteinen ved hjelp av varmebestandige grytevotter. Plasser risten med steinen på arbeidsbenken, og løft den ferske pizzadeigen over på den forhåndsvarmede steinen før du setter den inn i ovnen.
10. Velg ønsket PIZZA-innstilling og trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere PIZZA-funksjonen.

## SMÅKAKER

Funksjonen SMÅKAKER er ideell for baking av hjemmelagde eller kommersielt tilberedte kjeks og andre bakte godbiter.

Stekeklare horn, kanelboller, kjeks og strudels blir best når de tilberedes med denne funksjonen.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i midterste rille.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Drei FUNKSJONSBRUYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når SMÅKAKER. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen på 175°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 11 min. Den forhåndsinnstilte VARMLUFT-innstillingen vises også.



4. Baketemperatur og steketid kan justeres før eller under småkakesyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser baketemperaturen. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketid. Drei TIDSBRYTEREN for å justere tiden opptil 1 time.

5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere funksjonen SMÅKAKER. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Plasser maten, som ligger i den inkluderte langpannen, pizzaformen eller en annen ildfast form, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
8. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under syklusen ved å dreie på bryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.
9. På slutten av SMÅKAKE-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## GJENOPPVARMING

Funksjonen GJENOPPVARMING er ideell for å varme opp rester uten å brune dem.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i nederste rille.
2. Plasser maten, som ligger i den inkluderte langpannen, pizzaformen eller en annen ildfast form, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
3. Lukk ovnsdøren.

4. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når ønsket innstilling. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen på 165°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 15 min. Den forhåndsinnstilte VARMLUFT-innstillingen vises også.



5. Temperatur og steketid for gjenoppvarming kan justeres før eller under gjenoppvarmingssyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser temperatur. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketiden. Drei TIDSBRYTEREN for å justere tiden opptil 2 timer.
6. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere GJENOPPVARMING. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.
7. Tidsuret vises og starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under gjenoppvarmingssyklusen ved å dreie på dreiebryterne for TEMPERATUR og TID. Syklusen kan stoppes når som helst ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.
8. På slutten av GJENOPPVARMING-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## VARMHOLDING

Funksjonen VARMHOLDING holder varm mat ved den ideelle anbefalte temperaturen for å forhindre bakterievekst, (70°C/160°F eller høyere).

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i nederste rille.
2. Plasser maten, som ligger i den inkluderte langpannen, pizzaformen eller en annen ildfast form, midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når funksjonen VARMHOLDING. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen på 70°C, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 1 time. Den forhåndsinnstilte VARMHOLDING-innstillingen vises også.



5. Temperatur og tid for varmhoding kan justeres før eller under varmhodingssyklusen.
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser temperatur. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen fra 50°C/120°F til maksimalt 230°C/450°F.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketiden. Drei TIDSBRYTEREN for å justere tiden opptil 2 timer.
6. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere VARMHOLDING. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varselsignal, og LCD-skjermen lyser oransje.

7. Tidsfunksjonen vises og starter nedtellingen automatisk. Du kan justere temperatur og tid under varmhodingssyklusen ved å dreie på bryterne for TEMPERATUR og TID. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.
8. På slutten av VARMHOLDING-syklusen avgir ovnen et varselsignal. START/AVSLUTT-knappens bakbelysning slukkes og LCD-skjermen lyser blått.

## LANGTIDSSTEKING

Funksjonen LANGTIDSSTEKING (langtidsskoking) er beregnet på langtidstilberedning ved lave temperaturer.

1. Sett inn risten, med eikene vendt oppover, i nederste rille.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Drei FUNKSJONSBRYTEREN til indikatoren på LCD-skjermen når funksjonen LANGTIDSSTEKING. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for langtidssteking Høy, mens det nederste tallet viser den forhåndsinnstilte steketiden på 4 timer. Den forhåndsinnstilte VARMLUFT-innstillingen vises også.



4. Innstillingen og tiden for langtidssteking kan justeres:
  - a) Det øverste tallet på LCD-skjermen viser innstillingen for langtidssteking. Drei TEMPERATUR-bryteren for å justere temperaturen for langtidssteking til én av to forhåndsinnstilte temperaturer: Lav eller Høy.
  - b) Det nederste tallet på LCD-skjermen viser steketiden. Drei TIDSBRYTEREN for å justere tiden mellom 8 og 10 timer for Lav og mellom 4 og 6 timer for Høy.
5. Trykk på START/AVSLUTT-knappen for å aktivere LANGTIDSSTEKING. Knappens bakbelysning lyser rødt, du hører et varsel-signal, og LCD-skjermen lyser oransje. På LCD-skjermen blinker FORVARMING.
6. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører du et temperaturvarsel.
7. Plasser maten i et ildfast kokekar midt på risten slik at luft strømmer rundt alle sider av maten.
8. Når du hører FORVARMING-varselet, starter nedtelling automatisk. Du kan justere tiden under langtidssyklusen ved å dreie på TIDSBRYTEREN. Du kan når som helst stoppe syklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.
9. Når syklusen for LANGTIDSSTEKING er ferdig, går ovnen automatisk over til VARMHOLDING. LCD-skjermen viser VARMHOLDING og nedtelling fra maks. varmholdingstid på 2 timer (2:00 HRS) starter automatisk. Du kan når som helst stoppe varmholdingssyklusen ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen.



Ikke trekk risten lenger enn halvveis ut når du setter inn eller fjerner kokekaret fra ovnen.

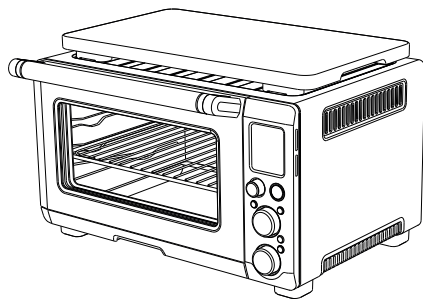
### Tips for langtidssteking

1. Bruk et ovnsfast kokekar og pass på at vekten ikke overstiger 6 kg når karet er tomt.
2. Fyll kokekaret minimum  $\frac{1}{2}$  og maksimum  $\frac{3}{4}$  fullt for å unngå at maten blir under- eller overstekt (eller kokt). Ikke fyll kokekaret mer enn  $\frac{3}{4}$  fullt for å unngå søl.
3. Langtidsstek alltid med lokket på for å hindre at maten tørker ut. Dekk kokekaret med et lag aluminiumsfolie før du legger lokket på for å beholde enda mer fuktighet i maten.
4. Følg tilberedningsinnstillingene og -tidene som er foreskrevet i tradisjonelle oppskrifter for langtidskokere. En time på Høy tilsvarer omtrent halvannen til to timer på Lav.
5. Kald mat tar lengre tid å tilberede enn mat som har blitt forhåndsstekt eller oppvarmet, så juster tilberedningstiden etter behov. Ikke langtidsstek frose matvarer.

### BRUKE VARMHOLDINGSBRETTET

Overflaten på toppen av ovnen er svært varm under og etter bruk. Derfor anbefaler vi ikke at du oppbevarer objekter oppå ovnen.

Det eneste unntaket er den valgfrie skjærefjølén i bambus og serveringsbrettet fra Sage®, som passer i den riflete delen oppå ovnen. Gå til [sageappliances.com](http://sageappliances.com) for å få mer informasjon.



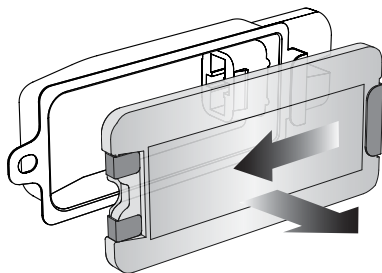
## SKIFTE LYSPÆRE I OVNSLAMPEN



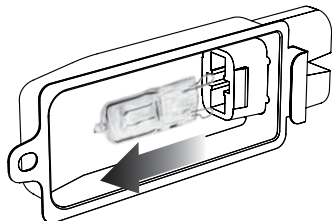
### ADVARSEL

Koble alltid fra ovnen og la den avkjøles før du skifter pære. Bruk kun en ovnspære av typen G9, 25-Watt, 220-240V.

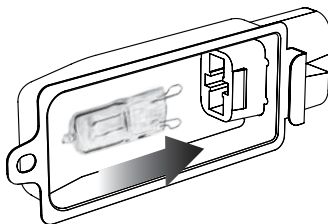
1. Fjern risten fra ovnen før du skifter pære.
2. Lampen befinner seg til venstre på innsiden av ovnen. Plasser fingrene dine på utsiden av pærehuset og trekk glassdekselet bort fra ovnsveggen for å fjerne den. Hvis du ikke klarer å ta av dekselet, kan du stikke en skje inn i venstre side av pærehuset og fjerne glassdekselet forsiktig med den. Hold alltid glassdekselet med den andre hånden for å hindre at det faller ned og knuses.



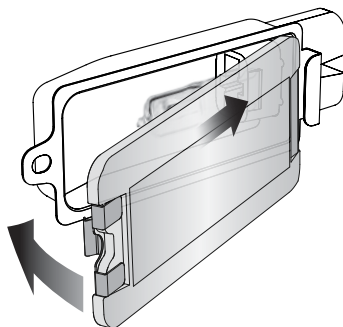
3. Fjern den brukte pæren ved å trekke den direkte ut av holderen.



4. Bruk en myk klut når du setter inn en ny pære. Ikke berør overflaten på pæren med fingrene, ettersom fett fra huden kan skade pæren.



5. Når du skal sette på glassdekselet igjen, må du justere metallkroken etter den venstre siden på pærehuset. Skyv den motsatte enden av glassdekselet inn i metallbraketten på høyre side av huset, og skyv deretter metallkroken inn i den venstre siden på huset til den smekker godt på plass.





## Vedlikehold og rengjøring

Før rengjøring må du forsikre deg om at ovnen er slått av ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen på kontrollpanelet. Ovnen er av når knappens bakgrunnsbelysning ikke lenger lyser.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten. La ovnen og alt tilbehør avkjøles helt før du demonterer og rengjør den.

### RENGJØRING AV UTSIDEN OG DØREN

1. Tørk av utsiden med en myk, fuktet svamp. Et ikke-slipende rengjøringsmiddel eller en mild sprayløsning kan brukes for å unngå flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, og ikke på ovnens overflate, før rengjøring.
2. Når du skal rengjøre glassdøren, må du bruke glassrens eller et mildt rengjøringsmiddel og en myk, fuktet svamp eller en myk plastskuresvamp. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull, da dette vil lage riper i ovnens overflate.
3. Tørk av LCD-skjermen med en myk, fuktet klut. Påfør rengjøringsmiddel på kluten og ikke på LCD-overflaten. Rengjøring med tørr klut eller slipende rengjøringsmidler kan lage riper i overflaten.
4. La alle overflater tørke godt før du setter støpselet inn i stikkkontakten igjen og slår ovnen på.



### ADVARSEL

For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ovnen, ledningen eller kontakten ned i vann eller andre væsker.

### RENGJØRING AV INNSIDEN

1. Veggene på innsiden av ovnen har et klebefritt belegg for enkel rengjøring. Du kan tørke av veggene med en myk, fuktet svamp for å fjerne søl fra spruting under tilberedningen. Et ikke-slipende rengjøringsmiddel eller en mild sprayløsning kan brukes for å unngå flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, og ikke på ovnens overflate, før rengjøring. Unngå å berøre varmeelementer av quartz.



### ADVARSEL

Vær svært forsiktig når du rengjør varmeelementer av quartz. La ovnen avkjøles helt, og dra deretter en myk, fuktet svamp eller klut langs hele varmeelementet. Ikke bruk noen form for rengjøringsmiddel. La alle overflater tørke godt før du setter støpselet inn i stikkkontakten igjen og slår ovnen på.

2. La alle overflater tørke godt før du setter støpselet inn i stikkkontakten igjen og slår ovnen på.

### RENGJØRING AV SMULEBRETTET

1. Etter hver bruk må du trekke ut smulebrettet og fjerne smuler. Tørk av brettet med en myk, fuktet svamp. Et ikke-slipende rengjøringsmiddel kan brukes for å unngå flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, og ikke på brettet, før rengjøring. Tørk grundig.
2. For å fjerne fett kan du senke brettet ned i varmt såpevann og deretter vaske det med en myk svamp eller en myk plastskuresvamp. Skyll og tørk nøye.
3. Sørg alltid for å sette smulebrettet inn i ovnen igjen etter rengjøring, før du setter støpselet i en stikkontakt og slår på ovnen.

## RENGJØRE RISTEN, GRILLRISTEN, LANGPANNEN OG PIZZAPANNEN

1. Vask alt tilbehør i varmt såpevann med en myk svamp eller en myk plastskuresvamp. Skyll og tørk nøye. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller metallredskaper for å rengjøre tilbehøret, da disse kan skade overflatene.
2. For at tilbehøret skal vare så lenge som mulig, anbefaler vi at du ikke vasker det i oppvaskmaskin.

## OPPBEVARING

1. Kontroller at ovnen er slått av ved å trykke på START/AVSLUTT-knappen på kontrollpanelet. Ovnens er av når knappens bakgrunnsbelysning ikke lenger lyser.
2. Trekk støpselet ut av stikkkontakten. La ovnen og alt tilbehør avkjøles helt før demontering og rengjøring.
3. Kontroller at ovnen og alt tilbehør er rent og tørt.
4. Kontroller at smulebrettet er satt inn i ovnen og at grillristen er satt inn i langpannen og hviler på den midtre risthøyden i ovnen.
5. Kontroller at døren er lukket.
6. Oppbevar apparatet i stående posisjon (på støttebena) på en jevn overflate. Ikke oppbevar noe oppå apparatet. Det eneste unntaket er skjærefjælen i bambus og serveringsbrettet fra Sage®.



## Feilsøking

### MULIG PROBLEM

### ENKEL LØSNING

Kan ikke slå PÅ ovnen.

- Kontroller at støpselet sitter godt i stikkontakten.
- Sett støpselet inn i en frittstående stikkontakt.
- Sett støpselet i en annen stikkontakt.
- Tilbakestill automatsikringen om nødvendig.

Jeg vil gjenopprette standardinnstillingene på ovnens LCD.

- Ovnen husker den siste innstillingen for hver funksjon, så fremt du ikke kobler støpselet fra stikkontakten.
- Hvis du vil gjenopprette standardinnstillingene for hver funksjon, må du koble støpselet fra stikkontakten. Vent i 5 sekunder og koble det til igjen.

Lyset på LCD-skjermen er slukket.

- Ovnen går over i standbymodus hvis den ikke brukes i 10 minutter. Når den er i standbymodus, slukkes LCD-skjermen, men alle funksjonsalternativer er fortsatt synlige.
- Hvis du vil reaktivere ovnen fra standbymodus, må du trykke på START/AVSLUTT-knappen på kontrollpanelet eller drei på en av bryterne. LCD-skjermen tennes på nytt.

Pizzaen blir ikke jevnt stekt.

- Noen store pizzaer kan stekes ujevnt i kompakte ovner. Åpne ovnsdøren etter halve steketiden og snu pizzaen 90 grader for at den skal få jevnere stekefarge.

Den magnetiske auto-utstøtingen kommer for langt ut når jeg åpner døren.

- Åpne alltid døren langsomt og kontrollert når risten står i midtre posisjon, for å hindre at risten støtes ut for raskt.

Jeg kan ikke velge knappen FROSSEN MAT.

- FROSSEN MAT-knappen kan kun velges ved bruk av funksjonene TOAST, CRUMPET, PIZZA og SMÅKAKER.

Det kommer ut damp over ovnsdøren.

- Dette er normalt. Døren har ventiler for å slippe ut damp som dannes av mat med høyt fuktighetsinnhold, for eksempel frosset brød.

Varmeelementene ser ut til å pulsere.

- Element IQ® kontrollerer varmen inne i ovnen ved å koble strømmen inn og ut og justere strømmnivået i varmeelementene i korte støt for å gi nøyaktig temperaturkontroll. Dette er normalt.

Det drypper vann ned på benken fra undersiden av døren.

- Dette er normalt. Kondensen som dannes fra mat med høyt fuktighetsinnhold, renner ned på innsiden av døren og kan dryppe ned på benkeplaten.

## MULIG PROBLEM

## ENKEL LØSNING

Temperaturavlesingen på LCD-skjermen samsvarer ikke med temperaturen målt på innsiden av ovnen.

- For å sikre at målingene er standardiserte, er ovnstemperaturene kalibrert i TOAST-posisjon (midt på den midtre risten uten brett). Sjekk temperaturen på nytt i denne posisjonen. Pass på at du ikke åpner ovnsdøren på 10 minutter fordi du slipper ut varme hver gang ovnsdøren åpnes. Merk: Forvarmingsvarselet lyder når 75 % av måltemperaturen er nådd.

Forvarmingsvarselet lyder når temperaturen er lavere enn det som vises på LCD-skjermen.

- Forvarmingsvarselet lyder når 75 % av måltemperaturen er nådd. Dette gir den raskeste, kombinerte forvarmingen og steketiden.
- Dette kan forklares slik: Når Forvarming-varselet lyder og signaliserer at brukerne skal åpne døren og sette inn mat, fører det til et drastisk temperaturlap inne i ovnen. Hvis varselet lyder ved 100 % av måltemperaturen, vil åpning av døren bety at mye av denne ventetiden er "bortkastet". Vi har beregnet at ved å aktivere varselet når 75 % av måltemperaturen er nådd, etterfulgt av at døren åpnes for å sette mat inn i ovnen, kan vi gjenopprette måltemperaturen opp til 2 minutter raskere. Derfor samsvarer ikke temperaturen på LCD-skjermen med måltemperaturen i forvarmingsvarselet. Det tar ovnen omtrent 8-10 minutter fra oppstart, inkludert åpning av ovnsdøren når Forvarming-varselet lyder, for å nå måltemperaturen. Sage®-ovnen bruker maksimum tillatt strøm fra uttaket (1500 W for baking, 2400 W for risting) for å sikre raskest mulig oppvarmingstid.

LCD-skjermen viser E01.

- LCD-skjermen viser E01 når det har oppstått et problem som ikke kan tilbakestilles med apparatet. Hvis dette skjer, må du umiddelbart koble støpselet fra stikkkontakten og ringe Sage® Kundeservice.

LCD-skjermen viser E02.

- LCD-skjermen viser E02 når det har oppstått et problem som ikke kan tilbakestilles med apparatet. Hvis dette skjer, må du umiddelbart koble støpselet fra stikkkontakten og ringe Sage® Kundeservice.

LCD-skjermen viser E03.

- LCD-skjermen viser E03 hvis ovnstemperaturen er over den angitte maksimumsgrensen. Koble støpselet fra stikkkontakten, la ovnen avkjøles i 15 minutter og koble til støpselet igjen.
- Ring Sage® Kundeservice hvis du fortsatt ser meldingen E03.

LCD-skjermen viser E04.

- LCD-skjermen viser E04 hvis romtemperaturen er under den innstilte minimumsverdien. Koble fra ovnen og flytt den til et varmere område.

LCD-skjermen viser E05.

- LCD-skjermen viser E05 når det har oppstått et problem som ikke kan tilbakestilles med apparatet. Hvis dette skjer, må du umiddelbart koble støpselet fra stikkkontakten og ringe Sage® Kundeservice.



## Garanti

Du har 5 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- og materialfeil på det nye produktet ditt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene ned i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

### **GARANTIEN DEKKER IKKE:**

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialfeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slidedeler

### **TRANSPORTSKADER**

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

### **UBEGRUNNET SERVICE**

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg at kunden selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene i bruksanvisningen, er kunden selv ansvarlig for å betale for servicen.

### **KJØP TIL NÆRINGSVIRKSOMHET**

Kjøp til næringsvirksomhet er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men skal brukes til næringsformål eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine osv.) eller til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med kjøp til næringsvirksomhet ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet på vanlige husholdninger.

### **SERVICE**

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontakter du butikken hvor produktet ble kjøpt.

Reklamasjon kan også meldes inn på witt.no under fanen 'Service/Sage Service/Sage serviceskjema'.

Forbehold om trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.



Notater



## Sisältö

114	Sage® suosittelen: turvallisuus ensin	
120	Osat	
122	Pika-aloitusopas	
124	Toiminnot	
	- Uunin käyttö	124
	- GRILL-toiminto	125
	- TOAST-toiminto	126
	- CRUMPET-toiminto	126
	- BAKE-toiminto	127
	- ROAST-toiminto	128
	- PIZZA-toiminto	129
	- COOKIES-toiminto	131
	- REHEAT-toiminto	131
	- WARM-toiminto (lämmitys)	132
	- SLOW COOK -toiminto	133
	- Uunin valon vaihtaminen	134
135	Hoito ja puhdistaminen	
137	Vianmääritys	
139	Takuu	

## SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Me Sagella® suhtaudumme turvallisuuteen erittäin vakavasti. Laitteemme on suunniteltu ja valmistettu ensisijaisesti asiakkaiden turvallisuutta ajatellen. Lisäksi pyydämme, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

## TÄRKEITÄ SUOJAKEINOJA

### LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käytetty sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja. Jos tarvitset lisätietoja, ota yhteyttä paikalliseen sähkönjakeluyhtiöön.
- Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit ja mainosetiketit asianmukaisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota ja hävitä pistokkeen suojuus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.

- Älä sijoita laitetta tason tai pöydän reunan lähelle käytön aikana. Varmista, että pinta, jolle asetat laitteen, on tukeva, vaakatasossa, puhdas ja kestää kuumuutta.
- Älä käytä laitetta kankaan päällä tai verhojen tai muiden syttyvien materiaalien lähellä.
- Tulipalon vaara on olemassa, jos uunia käytetään peitettynä tai kosketuksissa syttyvien materiaalien, kuten verhojen, kankaiden, seinien tms., kanssa.
- Älä käytä laitetta kuumalla liedellä (tai sen lähellä) tai paikassa, jossa se voi osua kuumaan uuniin tai pintaan.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Sähköiskuvaaran vuoksi virtajohtoa, pistoketta tai moottoriyksikköä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Varmista, että laitteen kummallakin sivulla on vähintään 10 cm tyhjää tilaa ja sen yllä vähintään 15 cm tyhjää tilaa.
- Pinnat saattavat olla kuumia, kun laite on käytössä.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Palovammojen välttämiseksi ole erittäin varovainen poistaessasi uunista uunivuokia ja astioita tai lisätarvikkeita, kuten grilliritilää ja paistovuokaa, jotka sisältävät kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Älä aseta ruuanlaittovälineitä, paistovuokia tai astioita lasisen luukun päälle.
- Älä pidä luukkuja auki pitkiä aikoja.

- Älä pidä mitään esineitä uunin päällä sen ollessa käytössä lukuun ottamatta tämän kirjasen sivulla 134 mainittuja esineitä.
- Älä laita pahvia, muovia, paperia tai muita helposti syttyviä materiaaleja uuniin.
- Älä peitä murutarjotinta tai muutakaan uunin osaa foliolla. Se aiheuttaa uunin ylikuumenemisen.
- Muiden kuin metallisten astioiden käytössä tulee noudattaa erityistä varovaisuutta. Varmista, että käyttämäsi astiat soveltuvat uuneissa käytettäviksi.
- Kannellisten astioiden käytössä tulee noudattaa erityistä varovaisuutta, sillä paine kasvaa peitettyssä astiassa, mistä saattaa seurata astian kuuman sisällön läikkymistä tai astian hajoaminen. Älä laita sinetöityjä, umpinaisia tai ilmatiiviitä astioita uuniin.
- Liian suuria ruuankappaleita tai metallisia ruokailuvälineitä ei saa laittaa uuniin, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Muiden kuin tälle uunille tarkoitettujen lisätarvikkeiden ja -osien käyttämisestä ei suositella loukkaantumisvaaran vuoksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä. Älä käytä laitetta ulkotiloissa tai muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Jos laite jätetään vahtimatta, puhdistetaan, siirretään, kootaan tai laitetaan säilöön, sammuta laite, ota pistoke irti seinästä ja anna laitteen jäähtyä täysin.

- Älä puhdistaa laitetta karhunkielellä. Siitä voi irrota metallin palasia. Jos palaset osuvat sähköllä toimiviin osiin, se aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapsen ei tule puhdistaa tai hoitaa laitetta, ellei häntä valvota ja ellei hän ole yli 8-vuotias.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Suosittelemme, että tarkastat laitteen säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai laite vaurioituu jollain tavoin. Jos laite on vaurioitunut tai tarvitaan muita huoltotoimia kuin puhdistusta, ota yhteyttä liikkeeseen, josta tuote on ostettu. Tuotevauriosta voi myös ilmoittaa osoitteessa [witt.fi](mailto:witt.fi) Huolto-välilehdellä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastuksella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

## BOV820:N ERITYISOHJEET

- Suosittelemme, että uunia käytetään omalla alueellaan erillään muista laitteista. Mikäli koet epävarmuutta, keskustele ammattitaitoisen sähköasentajan kanssa, jolla on virallinen pätevyys.

- Kytke uuni pois päältä painamalla START/CANCEL-painiketta ohjauspaneelissa. Uuni on poissa päältä, kun painikkeiden valot sammuvat.
- Puhdista murutarjotin säännöllisesti. Näin puhdistat murutarjottimen:
  - Kytke uuni pois päältä.
  - Anna uunin jäähtyä täysin ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
  - Irrota murutarjotin ja puhdista se lämpimällä saippuavedellä.
  - Anna tarjottimen kuivua täysin ennen sen asettamista takaisin paikoilleen.
- Irrota uuni aina pistorasiasta ja anna kaikkien osien (myös lampun kannan, lasisen ulkokuoren ja kotelon) viilentyä täysin ennen lampun vaihtamista.
- Käytä ainoastaan 25 watin, 220–240V, G9-tyypin uunipolttimoa.
- Käytä aina pehmeää kangaspalaa lamppua käsitellessäsi, äläkä koske sen pintaa paljain käsin, sillä ihosi öljy saattaa vahingoittaa lamppua.
- Älä katso suoraan kirkkaaseen lamppuun.
- Älä ole valon lähetyvillä, mikäli ihosi tuntuu lämpimältä.
- Pidä lamppu poissa palavien materiaalien lähistöltä.
- Lamppu kuumenee nopeasti. Käytä valon sytyttämiseen vain siihen tarkoitettua painiketta.

## VAROITUS

Vähentääksesi  
TULIPALON,  
SÄHKÖISKUN JA  
LIIALLE UV-SÄTEILYLLE  
ALTISTUMISEN riskiä  
sekä VAMMOJEN  
AIHEUTUMISTA:

- Älä käytä valoa, jos lampun kanta, lasinen ulkokuori, UV-suodatin tai kotelo puuttuu tai on vahingoittunut.



Tämä symboli tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se pitää viedä paikalliselle jäteasemalle, joka on tarkoitettu tällaisten jätteiden hävittämiseen, tai myyjälle, joka tarjoaa tällaista palvelua. Lisätietoja saat kunnasta tai jätehuoltomääräyksistä.



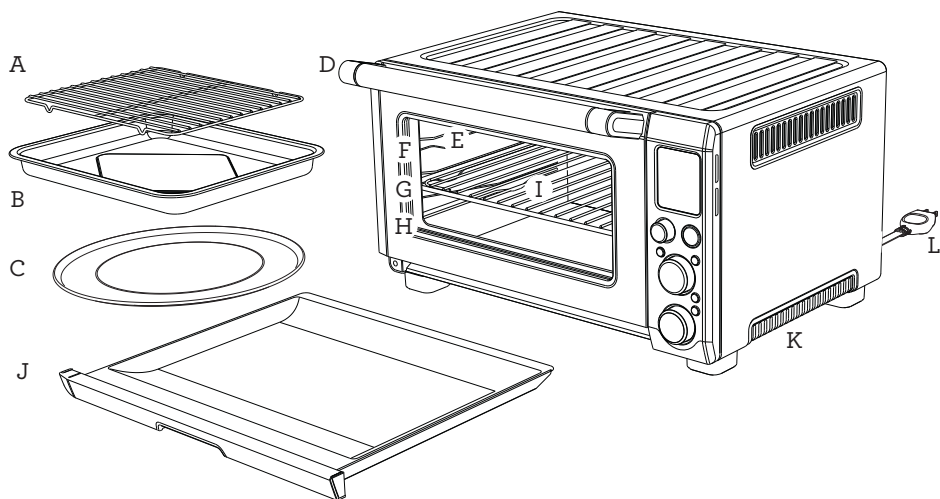
**Hot Surfaces**  
Do Not Touch

Tämä symboli tarkoittaa, että laitteen pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on käynnissä tai pian käytön jälkeen.

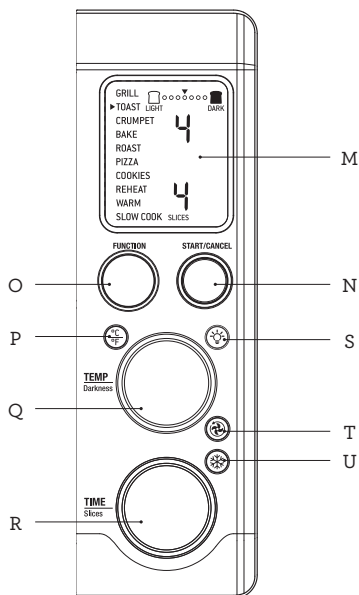
**VAIN KOTIKÄYTTÖÖN  
PIDÄ OHJEET TALLESSA**



Osat







- A. Grilliritilä  
B. 28 x 33,5 cm:n emalinen paistovuoka  
C. 30 cm:n pizzavuoka tarttumattomalla pinnalla  
D. Luukun kahva  
E. Uunin valo  
F. Ritolän yläasento:  
GRILL (GRILLAUS) -toiminto.  
G. Ritolän keskiasento:  
TOAST (PAAHTO)-, CRUMPET-, PIZZA-  
ja COOKIES (PIKKULEIVÄT) -toiminnot.  
H. Ritolän ala-asento:  
BAKE (LEIVONTA)-, ROAST (PAISTO)-,  
REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS)-,  
WARM (LÄMMIN)- ja SLOW COOK  
(MATALALÄMPÖKYSENNYS) -toiminnot.  
I. Ritolä  
J. Murutarjotin  
K. Tuuletusaukot  
L. Pistoke



Bambupuinen leikkuulauta

Osanro: BOV800CB

- M. Nestekidenäyttö
- N. START/CANCEL-painike (aloita/peruuta)
- O. FUNCTION (TOIMINTO) -valitsin
- P.  LÄMPÖTILAN muunnospainike
- Q. TEMPERATURE-valitsin/paahtoasteen ja crumpetin tummuusasteen säätö
- R. TIME-valitsin/paahdon ja crumpetien siivujen valinta
- S.  UUNIN VALO -painike
- T.  KIERTOILMA-painike
- U.  SULATUS-painike

Eriksen myytävät lisätarvikkeet:



## Pika-aloitusopas

Tämä pikaopas on tarkoitettu luettavaksi ennen ensimmäistä käyttökertaa. Yleisiä ja turvallisuutta koskevia lisätietoja on ohjekirjan muissa osissa.

### UUNIN VALMISTELU KÄYTTÖÖN

Käytä uunia tyhjänä 15 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa poistaaksesi lämmittävien osien suoja-aineet. Varmista, että huoneen ilmanvaihto toimii hyvin, sillä uunista saattaa vapautua höyryjä. Höyryt ovat turvallisia eivätkä vahingoita uunia.

1. Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit, teipit ja mainosetiketit turvallisesti ennen uunin käyttöä.
2. Poista murutarjotin, rutilä, grilliritilä, paistovuoka ja pizzavuoka pakkauksistaan. Pese ne lämpimällä pesuainevedellä pehmeällä sienellä ja huuhtele ja kuivaa hyvin.
3. Pyyhi uunin sisus pehmeällä, kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti.
4. Aseta uuni tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Varmista, että laitteen kummallakin sivulla on vähintään 10 cm ja yläpuolella vähintään 15 cm tyhjää tilaa.
5. Aseta murutarjotin uuniin.
6. Kelaa virtajohto kokonaan auki ja aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
7. Laitteesta kuuluu äänimerkki, ja nestekidenäytön valo syttyy. Asetusvaihtoehdot tulevat näkyviin, ja näet merkin BAKE (LEIVONTA) -asetuksen kohdalla.
8. Käännä FUNCTION (TOIMINTO) -valitsinta oikealle, kunnes ilmaisin on PIZZA-toiminnon kohdalla.
9. Paina START/CANCEL-painiketta. Painikkeen punainen taustavalo syttyy, näytön oranssi valo syttyy ja uunin merkkiääni kuuluu.
10. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin ”PREHEATING”-toiminnon kohdalla. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan äänimerkin.
11. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin.
12. Kypsennyksen loppuksi laitteesta kuuluu äänimerkki, START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäytön sininen valo syttyy.
13. Uuni on nyt käyttövalmis.



FUNCTION (TOIMINTO)

-VALITSIN



## ELEMENT IQ®

Sage® Smart Oven™ Pro sisältää Element IQ® -kypsennystekniikan, joka säätää lämmitysvastusten tehoa niin, että ruoka kypsentyä tasaisesti ja nopeasti. Kaikki uunin toiminnot on esiasetettu suositeltuun asetukseen, mutta suosittelemme silti kokeilemaan eri asetuksia reseptin, ruoan määrän ja henkilökohtaisen makusi mukaan.

Mukautetut asetukset säilyvät uunin muistissa, kunnes niitä muutetaan tai uuni irrotetaan pistorasiasta.

### YLEISKATSAUS UUNIN TOIMINTOIHIN

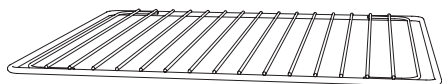
TOIMINTO	RITILÄN SIJAINTI	VAIHTOEHTOISET ASETUKSET	ESIASETUKSET	ESILÄMMITYS	VAIHTELUVÄLI
<b>GRILL</b>	Ylätaso	LÄMPÖTILAN MUUNNOS	HI 10 min	Ei	HI, MED, LO Enintään 20 min
<b>TOAST</b>	Keskitaso	SULATUS	Tummuusaste 4 4 palaa	Ei	Tummuusaste 1 - 7 Viipaleet 1 - 6
<b>CRUMPET</b>	Keskitaso	SULATUS	Tummuusaste 4 4 palaa	Ei	Tummuusaste 1 - 7 Viipaleet 1 - 6
<b>BAKE</b>	Alataso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS	160 °C KIERTOILMA 30 min	Kyllä	50 °C - 230 °C Enintään 10 h
<b>ROAST</b>	Alataso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS	175 °C KIERTOILMA 1 h	Kyllä	50 °C - 230 °C Enintään 10 h
<b>PIZZA</b>	Keskitaso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS SULATUS	210 °C KIERTOILMA SULATUS 20 min	Kyllä	50 °C - 230 °C Enintään 2 h
<b>COOKIES</b>	Keskitaso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS SULATUS	175 °C KIERTOILMA 11 min	Kyllä	50 °C - 230 °C Enintään 1 h
<b>REHEAT</b>	Alataso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS	165 °C KIERTOILMA 15 min	Ei	50 °C - 230 °C Enintään 2 h
<b>WARM</b>	Alataso	KIERTOILMA LÄMPÖTILAN MUUNNOS	70 °C 1 h	Ei	50 °C - 230 °C Enintään 2 h
<b>SLOW COOK</b>	Alataso	KIERTOILMA	HI KIERTOILMA 4 h	Kyllä	HI 4 - 6 h LO 8 - 10 h Automaattinen KEEP WARM -toiminto Enintään 2 h



## Toiminnot

### UUNIN KÄYTTÖ

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin halutulle tasolle uuniin. Ritilän asennot löytyvät kätevästi uunin luukun ikkunan oikeanpuoleisesta reunasta.



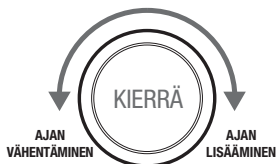
2. Käännä FUNCTION (toiminto) -valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisain osoittaa haluttua asetusta.
3. Nestekidenäytön ylin luku kertoo asetuksen esimääritetyn kypsennyslämpötilan. TOAST- ja CRUMPET-asetuksissa se osoittaa tummuusastetta. Käännä TEMPERATURE-valitsinta vasemmalle laskeaksesi lämpötilaa ja oikealle nostaaksesi sitä.

#### TEMPERATURE- VALITSIN



4. Nestekidenäytön alin luku kertoo valitun asetuksen esimääritetyn kypsennysajan. TOAST- ja CRUMPET-asetuksissa se osoittaa kappalemäärää. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle vähentääksesi aikaa tai oikealle lisätäksesi sitä.

#### TIME-VALITSIN



5. Asetuksissa, joihin ei kuulu esilämmitystä (TOAST (PAAHTO), CRUMPET, GRILL (GRILLAUS), REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS), WARM (LÄMMIN)), aseta ruoka suoraan ritilälle tai mukana tulevaan pizzavuokaan, grilliritilälle ja/tai paistovuokaan. Varmista, että ruoka on asetettu uunin keskitasoon tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi.
  - a) Sulje uunin luukku.
  - b) Paina START/CANCEL-painiketta. Painikkeen punainen taustavalo syttyy, uunista kuuluu merkkiääni, ja näytön oranssi valo syttyy.
  - c) Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää kypsennyksen aikana.
6. Asetuksissa, joihin kuuluu esilämmitys (BAKE (LEIVONTA), ROAST (PAISTO), PIZZA, COOKIES (PIKKULEIVÄT), SLOW COOK (MATALALÄMPÖKYPSENNYS)), paina START/CANCEL-painiketta ennen ruuan asettamista uuniin. Painikkeen punainen taustavalo syttyy, uuni antaa äänimerkin, ja nestekidenäytön PREHEATING (esilämmitys) -valo vilkkuu, kun uuni lämpenee.
  - a) Kun uuni on käyttövalmis, vilkkuva

PREHEATING-valo katoaa, laitteesta kuuluu, ja laskuri käynnistyy. Aseta ruoka uuniin joko suoraan ritalille tai mukana tulevaan pizzavuokaan, grilliritilälle ja/ tai paistovuokaan. Varmista, että ruoka on asetettu uunin keskitasolle tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi.

- b) Sulje uunin luukku.
  - c) Ajastin jatkaa laskemista alaspäin. Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää kypsennyksen aikana.
7. Kypsennyksen lopuksi laitteesta kuuluu merkkiäänä, START/CANCEL-painikkeen taustavalon sammuu ja nestekidenäytön sininen valo syttyy.



## HUOMAUTUS

Voit lopettaa kypsennyksen koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta. Kypsennys keskeytyy ja painikkeen taustavalon sammuu.

## MAGNEETTINEN AUTOMAATTISESTI ULOS TYÖNTYVÄ RITILÄ

Kun ritalä asetetaan keskitasolle, se työnny automaattisesti puoliksi ulos uunista, kun luukku avataan, joten voit ottaa paahdetun ruuan ulos helposti.

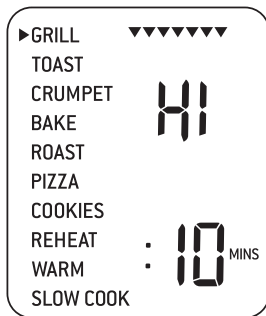
Avaa uunin luukku aina hitaasti, kun ritalä on tässä asennossa, jotta se ei työnny ulos liian nopeasti.

## GRILL-TOIMINTO

GRILL-toiminto on ihanteellinen voileiville, pienemmille lihaleikkeille, siipikarjalle, kalalle, makkaroilta ja vihanneksille. Grillaamalla voidaan myös ruskistaa vuokaruokien ja gratiinien pinta.

1. Aseta ritalä pinnat ylöspäin ylätelineen korkeudelle.
2. Aseta mukana toimitettu grilliritilä paistinpannuun. Aseta ruoka koottuun grillaustelineeseen tai uuninkestävään astiaan ja aseta sitten ritalän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan sivuilla.
3. Sulje uunin luukku.

4. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa GRILL-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun grillausasetuksen "HI", kun taas alempi luku osoittaa esiasetetun ajan 10 minuuttia.

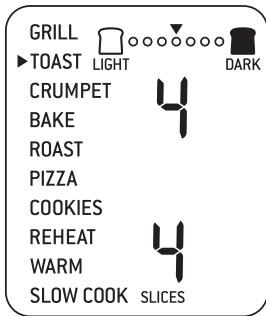


5. Grillausasetusta ja -aikaa voidaan säätää ennen grillausta tai sen aikana.
- a) Grillausasetus näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Säädä grillaus johonkin kolmesta esiasetetusta lämpötilasta kääntämällä TEMPERATURE-valitsinta: LO, MED tai HI.
- b) Grillausaika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Säädä aika enintään 20 minuuttiin kääntämällä TIME-valitsinta.
6. Aktivoi GRILL-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalon palaa punaisena, uunin merkkiäänä kuuluu ja näytön oranssi valo syttyy.
7. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa grillauksen aikana kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.
8. Uunista kuuluu merkkiäänä grillauksen päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalon sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## TOAST-TOIMINTO

TOAST-toiminto ruskistaa ja rapeuttaa leivän ulkopinnan pitäen leivän sisältä pehmeänä ja kosteana. Tämä toiminto on ihanteellinen myös englantilaisille muffineille ja pakastevohveille.

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin keskitelineen korkeudelle.
2. Jos paahdat 1-3 viipaletta, keskitä ne ritilälle. Jos paahdat 4-6 viipaletta, asettele ne tasaisesti siten, että ritilän etuosassa on 2-3 viipaletta ja ritilän takaosassa taas 2-3 viipaletta.
3. Sulje uunin luukku.
4. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa TOAST-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun tummuusasetuksen "4", kun taas alempi luku osoittaa esiasetetun viipalemäärän "4".

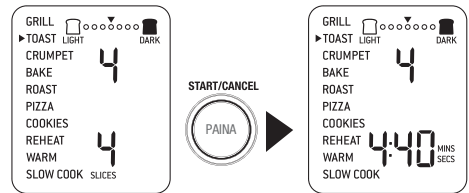


5. Tummuutta ja viipaleiden määrää voidaan säätää ennen paahtamista tai sen aikana.
- a) Tummuusasetus näkyy nestekidenäytön yläosassa ympyräarvinä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta vasemmalle vähentääksesi tummuutta tai oikealle lisätäksesi sitä. Ympyröiden yläpuolella oleva kolmio liikkuu valitun asetuksen mukaan.

### Yleisen ohjeena:

HALUTTU PAAHTOVÄRI	ASETUS
Vaalea	1 tai 2
Keskitaso	3, 4 tai 5
Tumma	6 tai 7

- b) Viipaleiden määrä näkyy nestekidenäytössä alimpana. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle vähentääksesi viipaleiden määrää ja oikealle lisätäksesi sitä. Viipaleiden määrä vaihtelee yhdestä kuuteen.
6. Aktivoi TOAST-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeen punainen taustavalo syttyy, uunista kuuluu merkkiääni, ja näytön oranssi valo syttyy.
7. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa aikaa paahdon aikana kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



8. Uunista kuuluu merkkiääni paahtojaksos päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## CRUMPET-TOIMINTO

CRUMPET-toiminto tekee crumpetin pinnasta rapean samalla paahtaen pohjan vain kevyesti. Tämä toiminto sopii ihanteellisesti myös rinkeleiden ja erikoisleipien paksujen siivujen paahtamiseen, kun toinen puoli pitää paahtaa tummemmaksi kuin toinen.

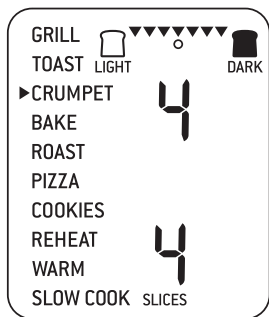
1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin keskitelineen korkeudelle.
2. Jos paahdat 1-3 crumpetia, keskitä ne ritilälle. Jos paahdat 4-6 crumpetia, asettele ne tasaisesti siten, että ritilän etuosassa on 2-3 crumpetia ja ritilän takaosassa taas 2-3 crumpetia.



### HUOMAUTUS

Crumpetin yläosan on aina osoitettava ylöspäin kohti lämmitysvastuksia. Toiminnon ansiosta pinta saa rapeutta samalla kun pohja on vain kevyesti paahtettu.

3. Sulje uunin luukku.
4. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisim osoittaa CRUMPET-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun tummuusasetuksen "4", kun taas alempi luku osoittaa esiasetetun crumpettien määrän "4".



## HUOMAUTUS

Jos haluat tehdä crumpeteistasi yhtä rapeita ylä- ja alapuolelta, suosittelemme TOAST-toiminnon käyttöä.

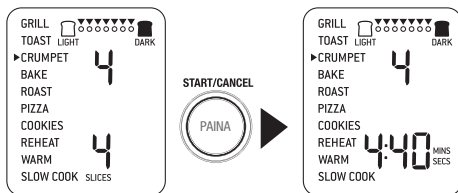
5. Tummuutta ja crumpettien määrää voidaan säätää ennen paahtamista tai sen aikana.
  - a) Tummuusasetus näkyy nestekidenäytön yläosassa kolmiorivinä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta vasemmalle vähentääksesi tummuutta tai oikealle lisätäksesi sitä. Kolmioiden alapuolella näkyvä ympyrä liikkuu valitun asetuksen mukaan.

### Yleisenä ohjeena:

HALUTTU CRUMPETIN VÄRI	ASETUS
Vaalea	1 tai 2
Keskitaso	3, 4 tai 5
Tumma	6 tai 7

- b) Crumpettien määrä näkyy nestekidenäytössä alimpana. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle vähentääksesi crumpettien määrää ja oikealle lisätäksesi sitä. Crumpettien määrä vaihtelee yhdestä kuuteen.

6. Aktivoi CRUMPET-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeen punainen taustavalo syttyy, uunista kuuluu merkkiääni, ja näytön oranssi valo syttyy.
7. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa aikaa crumpet-toiminnon ollessa käynnissä kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



8. Uunista kuuluu merkkiääni crumpettien valmistuessa. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## BAKE-TOIMINTO

BAKE-toiminto kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto on ihanteellinen kakkujen, muffinsien, mokkapalojen ja pastejoiden paistamiseen. BAKE-toiminto sopii ihanteellisesti myös valmispakattujen pakasteaterioiden, kuten lasagnen ja piiraiden, kypsennykseen.

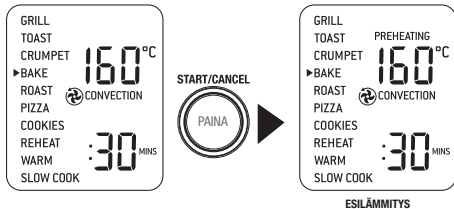
1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin alatelineen korkeudelle. Huomaa, että ritilän keskikorkeus saattaa sopia paremmin joillekin leivonnaisille, kuten mokkapaloille tai pastejoille.
2. Sulje uunin luukku.

3. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa BAKE-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun BAKE-lämpötilan 160 °C, ja alempi luku esiasetetun ajan 30 minuuttia. Esiasetettu CONVECTION-asetus tulee myös näkyviin.



4. Paistolämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen leivonnaisten paistamista tai sen aikana.
- a) Paistolämpötila näkyy nestekidenäytössä yläpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä paistolämpötila 50 °C:sta enintään 230 °C:een.
- b) Paistoaika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Käännä TIME-valitsinta ja valitse korkeintaan 2 tuntia yli 150 °C lämpötiloihin ja enintään 10 tuntia alle 150 °C lämpötiloihin.
5. Aktivoi BAKE-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäänä ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin "PREHEATING"-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiäänän.
7. Aseta ruoka mukana toimitettavassa paistinpannussa tai muussa uuninkestävässä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.

8. Kun PREHEATING (esikuumennus) -hälytys on soinut, ajastin alkaa automaattisesti laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa paiston aikana kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



9. Uunista kuuluu merkkiäänä paistamisen päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## ROAST-TOIMINTO

ROAST-toiminto on ihanteellinen erilaisten lihojen ja siipikarjan kypsentämiseen. Ruoka kypsyy pehmeäksi ja mehukkaaksi sisältä ja paahtuu täydelliseksi ulkopuolelta.

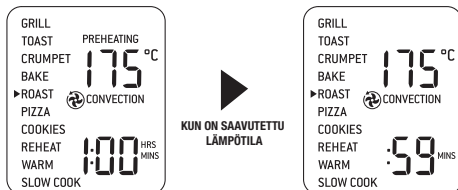
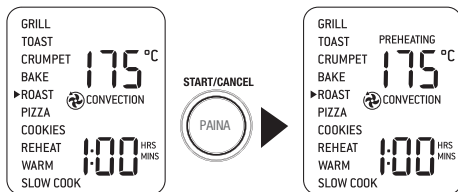
1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin alatelineen korkeudelle.
2. Sulje uunin luukku.

3. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa ROAST-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun paahotlämpötilan 175 °C, ja alempi luku esiasetetun ajan 1 tunti. Esiasetettu CONVECTION-asetus tulee myös näkyviin.



4. Paistolämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen paistojaksoa tai sen aikana.
- a) Paistolämpötila näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä paistolämpötila 50 °C:sta enintään 230 °C:een.
- b) Paistoaika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Käännä TIME-valitsinta ja valitse korkeintaan 2 tuntia yli 150 °C lämpötiloihin ja enintään 10 tuntia alle 150 °C lämpötiloihin.
5. Aktivoi ROAST-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäänä ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin ”PREHEATING”-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiäänän.
7. Aseta ruoka mukana toimitettavassa paistinpannussa tai muussa uuninkestävässä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
8. Kun PREHEATING (esikuuminen) -hälytys on soinnut, ajastin alkaa automaattisesti laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa paahdon aikana kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia.

Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



9. Uunista kuuluu merkkiäänä paistojakson päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

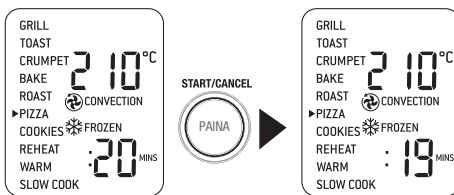
## PIZZA-TOIMINTO

PIZZA-toiminto sulattaa ja ruskistaa juuston ja täytteet sekä tekee pizzan kuoresta rapean.

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin keskitelineen korkeudelle.
2. Sulje uunin luukku.
3. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa PIZZA-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun pizzanpaahotlämpötilan 210 °C ja alempi luku esiasetetun ajan 20 minuuttia. Esiasetetut CONVECTION- ja FROZEN-asetukset tulevat myös näkyviin.



4. Pizzan paistolämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen paistoa tai sen aikana.
  - a) Pizzan lämpötila näkyy nestekidenäytössä ylipänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä paistolämpötila 50 °C:sta enintään 230 °C:een.
  - b) Pizzan paistoaika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Säädä aika enintään 2 tuntiin kääntämällä TIME-valitsinta.
5. Aktivoi PIZZA-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunin merkkiäni kuuluu ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin ”PREHEATING”-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiään.
7. Aseta ruoka mukana toimitettavassa pizzavuoaassa rutilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
8. Kun PREHEATING (esikuumennus) -hälytys on soinut, ajastin alkaa automaattisesti laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ohjelman ollessa käynnissä kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



9. Uunista kuuluu merkkiäni pizzan valmistuessa. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

### Huomautus pizzakivistä

Pizzakiveä käytettäessä kivi on lämmitettävä ensin (ilman pizzaa) parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

1. Aseta rutilä pinnat ylöspäin keskitelineen korkeudelle.
2. Aseta pizzakivi rutilän keskelle, jotta ilma virtaa kiven joka puolelta.
3. Sulje luukku.
4. Vähennä aikaa 15 minuuttiin kääntämällä TIME-valitsinta vasemmalle. Aika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Esiasetetut CONVECTION- ja FROZEN-asetukset tulevat myös näkyviin.
5. Aktivoi PIZZA-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäni ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin ”PREHEATING”-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiään.
7. Kun PREHEATING (esikuumennus) -hälytys on soinut, ajastin alkaa automaattisesti laskea alaspäin.
8. Uunista kuuluu merkkiäni jakson päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.
9. Avaa uunin luukku ja aseta pakastettu pizza varovasti lämmitetyn pizzakiven päälle. Kun valmistat tuoretta pizzaa, irrota varovasti koko rutilä ja pizzakivi lämpöeristetyillä uunikintailla. Aseta kivi keittotasolle ja siirrä tuore pizzataikina lämmitetylle kivelle ennen kuin laitat sen takaisin uuniin.
10. Aloita pizzanpaisto-ohjelma uudelleen valitsemalla haluttu PIZZA-asetus painamalla START/CANCEL-painiketta.

## COOKIES-TOIMINTO

COOKIES-toiminto on ihanteellinen kotitekoisten tai kaupasta ostettujen pikkuleipien ja muiden leivottujen leivonnaisten paistamiseen.

Paistovalmiit voisarvet, kanelipullat, pikkuleivät ja struudelit paistuvat ihanteellisesti tätä toimintoa käyttämällä.

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin keskitelineen korkeudelle.
2. Sulje uunin luukku.
3. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisimien osoittaa COOKIES-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun lämpötilan 175 °C ja alempi luku esiasetetun ajan 11 minuuttia. Esiasetettu CONVECTION-asetus tulee myös näkyviin.



4. Paistolämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen pikkuleipien paistamista tai sen aikana.
  - a) Paistolämpötila näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä paistolämpötila 50 °C:sta enintään 230 °C:een.
  - b) Paistoaika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Säädä aika enintään 1 tuntiin kääntämällä TIME-valitsinta.
5. Aktivoi COOKIES-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäänä ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin ”PREHEATING”-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiäänän.

7. Aseta ruoka mukana toimitettavassa paistinpannussa tai pizzavuoaassa tai muussa uuninkestävässä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
8. Kun PREHEATING (esikuumennus)-hälytys on soinut, ajastin alkaa automaattisesti laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ohjelman ollessa käynnissä kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.
9. Uunista kuuluu merkkiäänäni pikkuleipien valmistuessa. START/CANCEL-painikkeeseen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## REHEAT-TOIMINTO

REHEAT-toiminto sopii erinomaisesti ruoantähteiden lämmittämiseen uudelleen ruskistamatta niitä.

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin alatelineen korkeudelle.
2. Aseta ruoka mukana toimitettavassa paistinpannussa tai pizzavuoaassa tai muussa uuninkestävässä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
3. Sulje uunin luukku.
4. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisimien osoittaa REHEAT-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun lämpötilan 165 °C ja alempi luku esiasetetun ajan 15 minuuttia. Esiasetettu CONVECTION-asetus tulee myös näkyviin.



5. Uudelleenlämmityksen lämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen uudelleenlämmitystä tai sen aikana.

a) Lämpötila näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä lämpötilaa 50 °C:sta enintään 230 °C:een.

b) Aika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Säädä aika enintään 2 tuntiin kääntämällä TIME-valitsinta.

6. Aktivoi REHEAT-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäänä ja näytön oranssi valo syttyy.

7. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa uudelleenlämmityksen aikana kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.

8. Uuni antaa merkkiäänän uudelleenlämmityksen päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## WARM-TOIMINTO (LÄMMITYS)

WARM-toiminto pitää kuumat ruoat suositellussa lämpötilassa estäen bakteerien kasvua (70 °C tai enemmän).

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin alatelineen korkeudelle.
2. Aseta ruoka mukana toimitettavassa paistinpannussa tai pizzavuoaassa tai muussa uuninkestävässä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
3. Sulje uunin luukku.

4. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa WARM-toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa esiasetetun lämpötilan 70 °C ja alempi luku esiasetetun ajan 1 tunti. Esiasetettu KEEP WARM -symboli tulee myös näkyviin.



5. Lämmityslämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää ennen lämmitysjaksoa tai sen aikana.

a) Lämpötila näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta ja säädä lämpötilaa 50 °C:sta enintään 230 °C:een.

b) Aika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Säädä aika enintään 2 tuntiin kääntämällä TIME-valitsinta.

6. Aktivoi WARM-toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunista kuuluu merkkiäänä ja näytön oranssi valo syttyy.

7. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa lämmityksen aikana kääntämällä vastaavasti TEMPERATURE- ja TIME-valitsimia. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.

8. Uunista kuuluu merkkiäänä lämmitysjakson päättyessä. START/CANCEL-painikkeen taustavalo sammuu ja nestekidenäyttö loistaa sinisenä.

## SLOW COOK -TOIMINTO

SLOW COOK -toiminto on suunniteltu ruuan valmistukseen, joka tapahtuu hitaasti ja alhaisissa lämpötiloissa.

1. Aseta ritilä pinnat ylöspäin alatelineen korkeudelle.
2. Sulje uunin luukku.
3. Käännä FUNCTION-valitsinta, kunnes nestekidenäytön ilmaisin osoittaa SLOW COOK -toimintoa. Nestekidenäytön ylempi luku osoittaa hitaan kypsennyksen esiasetuksen "HI" ja alempi luku esiasetetun ajan 15 minuuttia. Esiasetettu CONVECTION-asetus tulee myös näkyviin.



4. Hitaan kypsennyksen asetusta ja aikaa voidaan säätää:
  - a) Hidas kypsennysasetus näkyy nestekidenäytössä ylimpänä. Käännä TEMPERATURE-valitsinta hitaan kypsennyksen säätämiseksi yhteen kahdesta esiasetetusta lämpötilasta: "LO" tai "HI".
  - b) Aika näkyy nestekidenäytössä alimpana. Käännä TIME-valitsinta ja säädä aika 8-10 tuntiin "LO"-tilassa ja 4-6 tuntiin "HI"-tilassa.
5. Aktivoi SLOW COOK -toiminto painamalla START/CANCEL-painiketta. Painikkeiden taustavalo palaa punaisena, uunin merkkiäänä kuuluu ja näytön oranssi valo syttyy. Nestekidenäyttö antaa vilkkuvan merkin "PREHEATING"-toiminnon kohdalla.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kuulet lämpötilan merkkiäänän.

7. Aseta ruoka uuninkestävissä astiassa ritilän keskelle, jotta ilma virtaa ruoan joka puolelta.
8. Kun PREHEATING (esikuumennus) -hälytys on soinut, aika alkaa kulua ajastimessa automaattisesti. Voit muuttaa aikaa hitaan kypsennyksen aikana kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.
9. WARM-toiminto käynnistyy automaattisesti hitaan kypsennyksen lopuksi. Nestekidenäytössä näkyy "KEEP WARM", ja suurin lämpimänäpitoaika eli 2 tuntia alkaa kulua automaattisesti. Voit keskeyttää lämpimänäpitojakson koska tahansa painamalla START/CANCEL-painiketta.



### HUOMAUTUS

Älä vedä ritilää ulos pidemmälle kuin puoliväliin, kun asetat astian uuniin tai otat sen uunista.

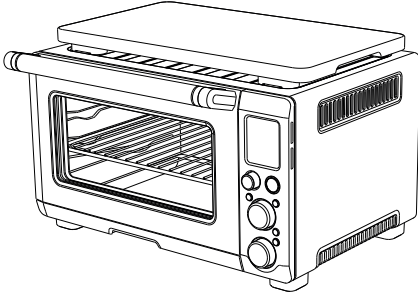
### Vinkkejä hitaaseen kypsennykseen

1. Varmista, että astiat ovat uuninkestäviä eivätkä ylitä 6 kg:n painoa tyhjinä.
2. Täytä keittoastiat vähintään puoleen, tai täytä enintään kolme neljäsosaa välttääksesi ali- ja ylikypsennyksen. Välttääksesi roiskeet älä täytä keittoastiaa enempää kuin kolmeen neljäsosaan saakka.
3. Kun kypsennät hitaasti, estä ruuan kuivuminen pitämällä kansi aina kiinni. Peitä astiat alumiinifoliokerroksella ennen kuin peität kannella, jotta enemmän kosteutta pysyy sisällä.
4. Noudata perinteisissä hitaan kypsennyksen resepteissä määrättyjä ruoanlaittoasetuksia ja -aikoja. Yksi tunti "HI"-tilassa vastaa aikaa noin puolestatoista tunnista kahteen tuntiin "LO"-tilassa.
5. Kylmän ruoan valmistus kestää kauemmin kuin esilämmitetyn tai lämmitetyn ruoan, joten säädä kypsennysaikoja tarpeen mukaan. Älä kypsennä pakastettuja ruokia hitaalla kypsennyksellä.

## LÄMMITYSTASON KÄYTTÖ

Uunin yläosa on hyvin kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Esineiden pitämistä uunin päällä ei siksi suositella.

Ainoat poikkeukset ovat bambupuiset Sagen® leikkuulauta ja -tarjotin, jotka sopivat uunin yläosan vakoon. Lisätietoja on osoitteessa [sageappliances.com](http://sageappliances.com).



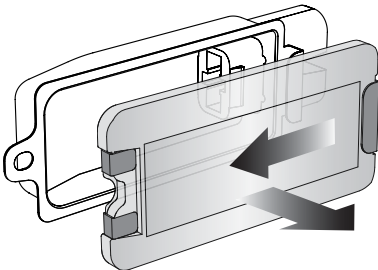
## UUNIN VALON VAIHTAMINEN



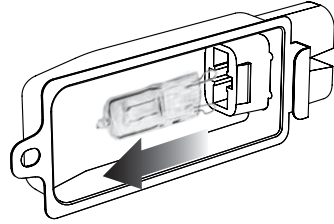
### VAROITUS

Ota aina uuni irti pistokkeesta ja anna jäähtyä ennen lampun vaihtamista. Käytä ainoastaan 25 watin, 220–240 voltin, G9-tyypin uunipolttimoa.

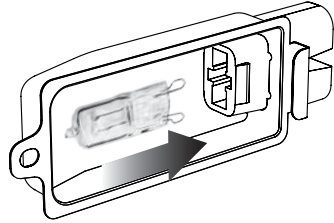
1. Poista ritilä uunista ennen lampun vaihtamista.
2. Valo on vasemmalla puolella uunin raossa. Aseta sormesi lampun kannan ulkopuolelle ja vedä lasinen ulkokuori varovasti pois uunin seinästä. Jos et saa vedettyä ulkokuorta pois, liu'uta lusikka lampun kannan vasemmalle puolelle ja kampea lasinen ulkokuori varovasti ulos. Pitele lasista osaa aina toisella kädellä, jotta se ei putoa ja rikkoudu.



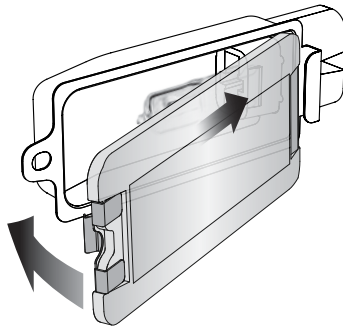
3. Poista käytetty polttimo vetämällä se suoraan ulos kotelostaan.



4. Käytä pehmeää kangaspalaa asettaessasi uuden lampun paikoilleen. Älä kosketa lampun pintaa paljain käsin, sillä ihosi rasva saattaa vahingoittaa lampua.



5. Aseta metallinen koukku linjaan lampun kannan vasemman puolen kanssa, niin saat lasikuoren takaisin paikalleen. Liu'uta lasikuoren vastakkainen puoli metalliseen kiinnikkeeseen kannan oikealla puolella ja työnnä sitten metallinen koukku kannan vasemmalle puolelle, kunnes se napsahtaa tukevasti paikoilleen.





## Hoito ja puhdistaminen

Varmista ennen puhdistamista, että laite on sammutettu, painamalla ohjauspaneelin STOP/CANCEL-painiketta. Uuni on sammunut, kun painikkeen taustavalo ei pala.

Irrota pistoke pistorasiasta. Anna uunin ja sen tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen purkamista ja puhdistusta.

### ULKOPINNAN JA LUUKUN PUHDISTAMINEN

1. Pyyhi ulkopinta pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää hankaamatonta pesuainetta tai mietoa pesuainesuihketta tahrojen poistamiseksi. Laita puhdistusainetta sieneen, älä uunin pintaan, ennen puhdistusta.
2. Käytä lasinpuhdistusainetta tai muuta mietoa puhdistusainetta sekä pehmeää, kosteaa sientä tai muovista hankaussientä lasisen luukun puhdistamiseen. Älä käytä karkeita puhdistajia tai karhunkieltä, sillä ne naarmuttavat uunin pintaa.
3. Pyyhi näyttö pehmeällä, kostealla liinalla. Suihkuta pesuainetta liinaan, älä näyttöön. Kuiva liina tai hankaava pesuväline voi naarmuttaa pintaa.
4. Anna kaikkien pintojen kuivua hyvin, ennen kuin liität virtajohdon ja kytket uuniin virran.



### VAROITUS

Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai itse laitetta veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi.

### SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN

1. Uunin sisäseinissä on tarttumaton pinnoite puhdistamisen helpottamiseksi. Pyyhi seinät pehmeällä, kostealla sienellä puhdistaksesi kypsytämisen aikana syntyneet roiskeet. Voit käyttää hankaamatonta pesuainetta tai mietoa pesuainesuihketta tahrojen poistamiseksi. Laita puhdistusainetta sieneen, älä uunin pintaan, ennen puhdistusta. Vältä kvartsisten lämmitysvastusten koskettamista.



### VAROITUS

Ole erityisen varovainen puhdistaussasi kvartsisia lämmitysvastuksia. Anna uunin viilentyä kokonaan ja hiero lämmityselementtiä sitten pehmeällä, kostealla sienellä tai kankaanpalalla sen koko pituudelta. Älä käytä mitään puhdistusaineita. Anna kaikkien pintojen kuivua hyvin, ennen kuin liität virtajohdon ja kytket uuniin virran.

2. Anna kaikkien pintojen kuivua hyvin, ennen kuin liität virtajohdon ja kytket uuniin virran.

### MURUTARJOTTIMEN PUHDISTAMINEN

1. Irrota ja tyhjennä murutarjotin aina käytön jälkeen. Pyyhi murutarjotin pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää hankaamatonta pesuainetta pinttyneiden tahrojen välttämiseksi. Laita puhdistusainetta sieneen, älä laitteen pintaan, ennen puhdistusta. Kuivaa huolellisesti.
2. Poistaaksesi rasvatahrat liota tarjotinta lämpimässä saippuavedessä ja pese se sitten pehmeällä sienellä tai muovisella hankaussienellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
3. Muista asettaa murutarjotin puhdistamisen jälkeen aina takaisin uuniin, ennen kuin kytket virtajohdon ja käynnistät uunin.

## RITILÄN, GRILLIRITILÄN JA PAISTO- JA PIZZAVUOAN PUHDISTAMINEN

1. Pese osat lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä tai muovisella hankaussienellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia pesuaineita, metallista karhunkieltä tai metallivälineitä osien puhdistuksessa, sillä pinnat voivat vaurioitua.
2. Tarvikkeet kestävät pidempään, kun niitä ei pestä astianpesukoneessa.

## SÄILYTYS

1. Varmista ennen puhdistamista, että laite on sammutettu, painamalla ohjauspaneelin STOP/CANCEL-painiketta. Uuni on sammunut, kun painikkeen taustavalo ei pala.
2. Irrota pistoke pistorasiasta. Anna uunin ja sen tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen purkua ja puhdistamista.
3. Varmista, että uuni ja kaikki tarvikkeet ovat puhtaita ja kuivia.
4. Varmista, että murutarjotin on asetettuna uuniin ja grilliritilä on paistovuoaan sisässä ritilän päällä uunin keskitasolla.
5. Varmista, että luukku on kiinni.
6. Säilytä laitetta pystyssä ja omilla jaloillaan tasaisella alustalla. Älä säilytä mitään laitteen päällä. Ainoat poikkeukset ovat bambupuiset Sagen® leikkuulauta ja tarjotin.



## Vianmääritys

### MAHDOLLINEN ONGELMA

### HELPPO RATKAISU

Uuni ei mene päälle  
("ON"-asentoon).

- Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Kytke virtapistoke 220–240 V pistorasiaan.
- Kokeile tarvittaessa toista pistorasiaa.
- Nollaa tai vaihda sulake tarvittaessa.

Haluan palauttaa  
uunin nestekidenäytön  
oletusasetukset.

- Uuni muistaa kunkin toiminnon viimeksi käytetyn asetuksen, ellei pistoketta irroteta pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta, jos haluat palauttaa toimintojen oletusasetukset. Odota viisi sekuntia ja kytke pistoke sitten pistorasiaan.

Nestekidenäyttö on pimeänä.

- Uuni menee valmiustilaan, kun sitä ei käytetä 10 minuuttiin. Kun uuni on valmiustilassa, nestekidenäytön valo sammuu, mutta kaikki toiminnot ovat silti nähtävillä.
- Kytke uuni pois valmiustilasta ja takaisin päälle painamalla START/CANCEL-painiketta ohjauspaneelissa, tai käännä mitä tahansa valitsinta. Näytön valo syttyy uudelleen.

Pizza ei paistu tasaisesti.

- Suurikokoiset pizzat saattavat ruskistua epätasaisesti pienikokoisissa uuneissa. Avaa uunin luukku puolivälissä paistoa ja käännä pizzaa 90 astetta tasaisemman ruskistumisen aikaan saamiseksi.

Magneettinen automaattisesti  
ulos työntävä rutilä työntyy  
liian pitkälle luukkua avatessa.

- Avaa uunin luukku aina hitaasti ja hallitusti, kun rutilä on keskitasolla, jotta se ei työnny ulos liian nopeasti.

SULATUS-painiketta ei voi  
valita.

- SULATUS-painike voidaan valita vain käytettäessä TOAST (PAAHTO)-, CRUMPET-, PIZZA- ja COOKIES (PIKKULEIVÄT) -toimintoja.

Uunin luukun yläreunasta  
tulee höyryä.

- Tämä on normaalia. Luukussa on venttiilit ruuan, kuten jäisen leivän, kosteudesta vapautuvan höyryn poistamiseksi.

Lämmitysvastukset näyttävät  
sykkivän.

- Element IQ® hallitsee uunin lämpötilaa säätelemällä lämmitysvastusten tehotasoa pienissä sykäyksissä. Tämä on normaalia.

Luukun alta valuu vettä  
keittiötasolle.

- Tämä on normaalia. Paljon kosteutta sisältävät ruuat, kuten jäinen leipä, saattavat aiheuttaa kosteuden tiivistymistä uunissa, jolloin vettä saattaa valua luukun alta.

---

Nestekidenäytöllä näkyvä lämpötila ei vastaa uunista mitattua lämpötilaa.

- Sen varmistamiseksi, että lämpötilamitat on standardisoitu, uunin lämpötilat on kalibroitu TOAST (PAAHTO) -asennossa (keskirtilän keskiosassa ilman uunipeltiä). Tarkista lämpötila uudelleen tässä asennossa ja pidä huoli, ettet avaa uunin luukku 10 minuuttiin, sillä lämpöä karkaa joka kerta, kun luukku avataan. Ota huomioon, että kuulet esilämmityksen merkkiäänänen, kun 75 % tavoitelämpötilasta on saavutettu.

---

Esilämmityksen merkkiäänäni kuuluu alemmassa lämpötilassa kuin mitä näkyy nestekidenäytöllä.

- Kuulet esilämmityksen merkkiäänänen, kun 75 % tavoitelämpötilasta on saavutettu. Näin saavutetaan nopein esilämmityksen ja kypsennyksen yhteisaika.
- Tämä johtuu siitä, että esilämmityksen merkkiäänäni kertoo käyttäjälle, milloin luukun voi avata ja asettaa ruuan uuniin, sillä näin toimiessa uunin lämpötila laskee aina merkittävästi. Jos merkkiäänäni kuuluisi vasta, kun tavoitelämpötila olisi saavutettu, luukun avaamisesta seuraisi kypsennyksen odotusajan piteneminen. Olemme laskeneet, että kun äänimerkki kuuluu jo silloin, kun tavoitelämpötila on 75-prosenttisesti saavutettu, tavoitelämpötila saavutetaan jopa 2 minuuttia nopeammin, kun uunin luukku avataan ja ruoka pannaan uuniin tässä vaiheessa. Tästä syystä lämpötila nestekidenäytöllä ei täsmää tavoitelämpötilan kanssa, kun kuulet esilämmityksen merkkiäänänen. Uuni saavuttaa käynnistyksen jälkeen tavoitelämpötilansa keskimäärin 8-10 minuutissa, kun mukaan lasketaan myös uunin luukun avaaminen esilämmityksen merkkiäänänen kuuluessa. Mahdollisimman nopean lämpenemisen takaamiseksi Sage®-uuni käyttää suurinta sallittua tehoa pistorasiasta (1 500 W paistamiseen, 2 400 W paahuttamiseen).

---

Näytöllä näkyy teksti ”E01”.

- Uunin näytöllä näkyy teksti ”E01” silloin, kun laitteessa ilmenee ongelma, jota ei voi ratkaista palauttamalla asetukset. Mikäli näin tapahtuu, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta ja soita Sagen® asiakaspalveluun.

---

Näytöllä näkyy teksti ”E02”.

- Uunin näytöllä näkyy teksti ”E02” silloin, kun laitteessa ilmenee ongelma, jota ei voi ratkaista palauttamalla asetukset. Mikäli näin tapahtuu, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta ja soita Sagen® asiakaspalveluun.

---

Näytöllä näkyy teksti ”E03”.

- Uunin näytöllä näkyy teksti ”E03”, jos uunin lämpötila ylittää asetetun enimmäisrajan. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna uunin jäähtyä 15 minuuttia. Kytke sitten pistoke takaisin pistorasiaan.
- Soita Sagen® asiakaspalveluun, mikäli edelleen näet tekstin ”E03”.

---

Näytöllä näkyy teksti ”E04”.

- Uunin näytöllä näkyy teksti ”E04”, jos uunin lämpötila alittaa asetetun vähimmäisrajan. Irrota uuni verkkovirrasta ja siirrä se lämpimämpään paikkaan.

---

Näytöllä näkyy teksti ”E05”.

- Uunin näytöllä näkyy teksti ”E05” silloin, kun laitteessa ilmenee ongelma, jota ei voi ratkaista palauttamalla asetukset. Mikäli näin tapahtuu, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta ja soita Sagen® asiakaspalveluun.
-



## Takuu

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle Uudelle laitteellesi myönnetään kahden vuoden takuuoikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työn. Kääntyessäsi huollon puoleen sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat.

### TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

### KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

### AIHEETON HUOLTO

Jos tuote lähetetään huoltoon ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

### OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita.

Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

### HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa ja varaosia Suomessa ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa [witt.fi](http://witt.fi) välilehden 'Huolto/Sage huolto/Sage huoltolomake'.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.



Witt A/S

Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning

+45 70 25 23 23, info@witt.dk, www.witt.dk

+46 08 5250 8480, info@wittsverige.se, www.wittsverige.se

+47 32 82 99 40, info@witt.no, www.witt.no

+358 9 3157 9150, info@witt.fi, www.witt.fi



BRG Appliances Limited

Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY  
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650

Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registered in Denmark, Sweden & Finland: CVR No. 20981075

Registered in Norway: ORG No. 992287888

Registered in England & Wales No. 8223512

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

På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument afvige en smule fra det faktiske produkt.

På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

På grunn av kontinuerlige produktforbedringer kan produktene som er illustrert eller fotografert i dette dokumentet, variere noe fra det aktuelle produktet.

Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet saattavat erota jonkin verran varsinaisesta tuotteesta.

Copyright BRG Appliances 2021