

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



**EN** USER GUIDE

**DE** HANDBUCH

**FR** GUIDE UTILISATEUR

**NL** HANDLEIDING

**IT** MANUALE UTENTE

**ES** GUÍA DEL USUARIO

**PT** MANUAL DO UTILIZADOR

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

# **Sage®**



## Contents

- 2 Sage recommends safety first
- 6 Components
- 8 Functions
- 12 Hints & Tips
- 14 Care & Cleaning
- 16 Troubleshooting
- 17 Guarantee

## SAGE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

A downloadable version of this document is also available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- 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 of the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- The temperature of the door or the outer surface might be high when the appliance is operating.
- 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 materials, 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, touch hot surfaces or become knotted.
-  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.
-  Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing the included pizza pan or stone deck as they might be very hot.
- 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.
  - Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
  - Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
  - We recommend using the dedicated SPZ820 pan with the pizza oven, although other cast iron/carbon steel pans that fit are also suitable for usage.
  - Do not use non-stick or coated pans in the oven.
  - Use caution when using stainless steel pans as they may discolour at high temperatures.
  - Caution should be exercised when removing the pan from the oven. Pan should be placed on a heat proof material.
  - No lid should be used in the oven on top of the pan.
  - Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
  - To avoid any direct contact with the oven, the provided pizza peel should be used at all times when inserting a pizza into the cavity, unless cooking a pan pizza.
  - The use of accessories and attachments not

recommended or supplied with this oven may cause injuries.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- 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 cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and allow it to cool completely, before unplugging it from the power outlet.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory

or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Sage Consumer Support.
- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.

- Servicing should be performed by an authorized service representative.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be used on a properly grounded outlet suitable for the plug. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the grounding contact from the plug. Please do not use an extension cord or adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubts exist as to whether the appliance or your power outlet is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

 **WARNING**

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

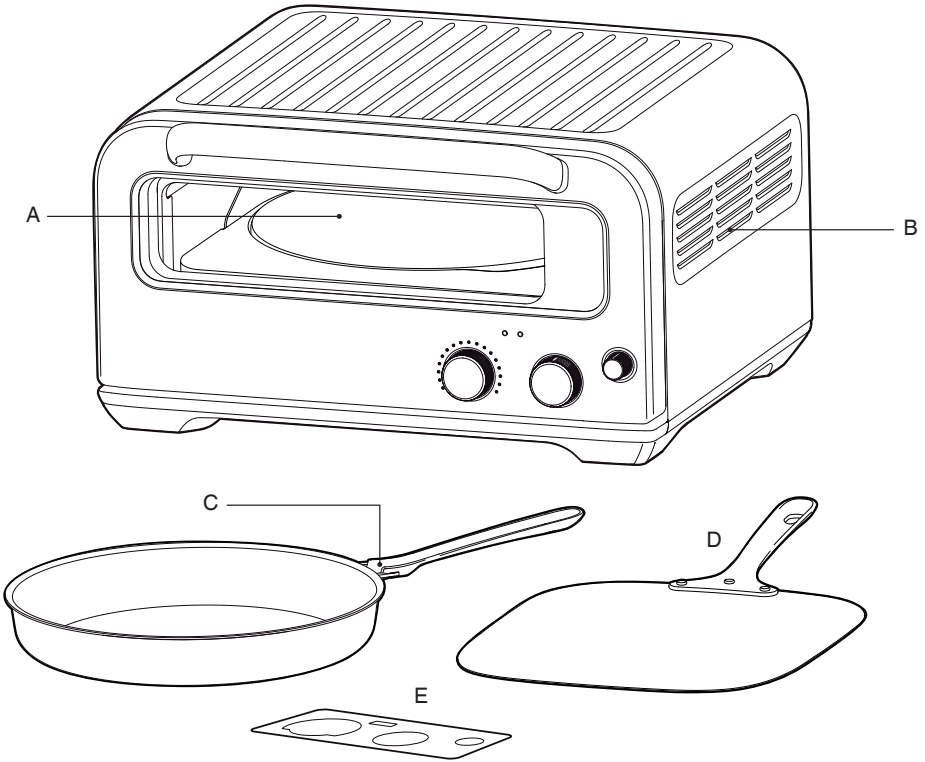
### **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

Your Sage appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

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



# Components



**A. Active Deck**

The stone deck is designed to move forward and down when you are opening the door; this system makes loading and unloading the pizza easy, while achieving ultimate performance.

**B. Ventilation Slots**

**C. Pizza Pan with removable handle**

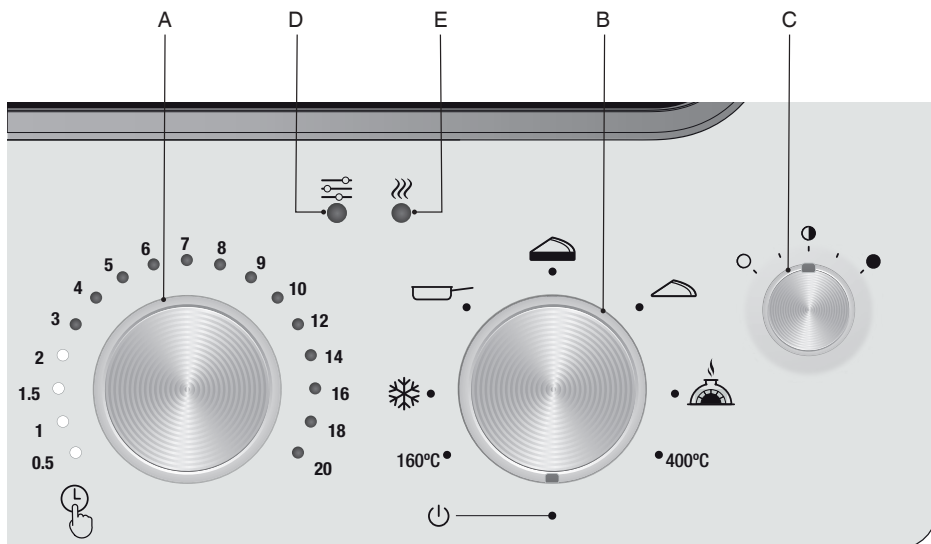
**D. Pizza Peel**






**E. Manual Mode alternate interface magnet**



## Rating Information

220-240V ~50-60Hz 1735-2065W



- A.  **TIME dial**  
Ensure to press this dial to start the timer countdown.
- B.  **STYLE dial**
- C.  **DARKNESS dial**
- The char/darkness on the top of the pizza can be adjusted using the DARKNESS dial.
  - The dial allows you to increase or decrease the temperature of the oven.
  - Centre position is default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counter-clockwise to decrease it.
- D.  **MANUAL MODE light**  
Indicates when you are in Manual Mode. For further explanation, refer to the 'Manual Mode' section on page 10.
- E.  **AT TEMPERATURE light**  
Light will flash during the initial preheating of the oven or if the oven has fallen outside of the desired temperature for cooking (do not cook when flashing). When the oven has reached the desired temperature, the AT TEMPERATURE light will turn on.



## Functions

### BEFORE FIRST USE

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 20 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 stone deck from its packaging. Gently wipe the deck with a damp cloth. Dry thoroughly and place the stone deck in the oven cavity.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the oven and 15cm above.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound and the TIME dial lights will illuminate and then turn off.
7. Turn the STYLE dial clockwise until the indicator reaches the 400°C function.
8. Let the oven run for 20 minutes.
9. The oven is now ready to use.
10. Refer to seasoning the pan section on page 14 for instructions for first use of pan.

### OPERATING YOUR SAGE OVEN

Due to the extremely high temperatures being achieved, please ensure to place the oven in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.

1. Insert the stone deck into the pizza oven cavity.
2. Turn the STYLE dial to the desired setting.
3. The TIME dial lights will illuminate with the recommended time specific to the setting. The time can be adjusted by turning the time dial.

4. The AT TEMPERATURE light will flash to indicate that the oven is preheating.
5. Allow the oven to preheat until the AT TEMPERATURE light stops flashing, and stays on. The preheating time can vary between 10–20 minutes depending on the selected preset.
6. Use the pizza peel to place the pizza directly on the stone deck. Do not use the peel when using the pizza pan.
7. Close the oven door. If using the pizza pan be sure to remove the handle first.
8. Press the TIME dial to start the countdown timer.
9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound and the TIME dial lights will flash and then go out.
10. Remove your pizza and enjoy.



### WARNING

Always ensure that the stone deck is in place when the oven is on.



### NOTE

When you intend to transport the product; remove the pizza deck from inside the oven and pack separately to avoid breakage.



### NOTE

Make sure the oven is preheated before placing the pizza in the cavity. If cooking multiple pizzas, wait until the AT TEMPERATURE light turns solid on before loading your next pizza.



### NOTE

For high temperature cooking functions, we recommend you monitor and stay close to the oven as your food can quickly become overdone and eventually ignite.

See Troubleshooting for more information.



### WARNING

After cooking, allow the oven to cool completely before unplugging from the wall. Fans will continue to run to cool the sensitive electronics. These fans will automatically turn off when the temperatures are at an acceptable level.





## TIME

Timer to alert you when your pizza is ready. The recommended time will illuminate depending on the selected pizza style, but can be adjusted before or during cooking to suit your preference. Push dial to start timer. The countdown cycle can be stopped at any time by turning the dial down to zero.

## PIZZA STYLE

### 400°C

Extremely intense heat. Ideal for cooking charred vegetables.

Note that the cooking time can vary depending on the type of vegetable being cooked.

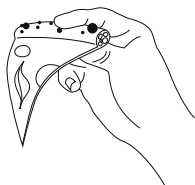


### “WOOD FIRED”†

Achieve authentic Neapolitan pizza results at home!

Extremely high heat.

Expect a cooked but malleable crust with distinct blisters and charring (leopard spotting).



†This product does not utilize any wood or wood by-product. The term “Wood Fired” refers to the specific heat performance characteristics of this oven that replicate that of a wood fired brick oven.



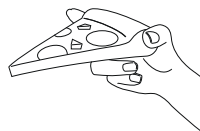
### THIN & CRISPY

This dough is rolled out thinly which gives the pizza a crisp result. The toppings should be right to the edge and the sauce can be spread to the very outside of the pizza.



### THICK CRUST

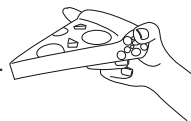
This heat profile has been designed to work best with a less-hydrated, larger dough-ball that will form a fluffy yet sturdy foundation, enabling you to be generous with toppings. The pizza should be cooked directly on the stone deck and toppings & crust should be evenly browned.



### PAN

Amazing crunchy base, fluffy dough and plenty of toppings with sauce almost to the edge. The ultimate pizza indulgence.

This setting requires the use of the pan provided with your pizza oven.



### FROZEN

Great frozen pizza results.

### 160°C

Looking for a quick, simple snack? – Top your favourite flat bread or wrap with some simple pizza toppings and cook for 8 to 10 minutes on this low-temperature oven function.

### DARKNESS

If you prefer your pizza with a darker crust, this can be achieved thanks to the DARKNESS dial that allows you to adjust the temperature in your pizza oven.

The centre position is the default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counter-clockwise to decrease it.

### ELEMENT IQ™

The Sage Pizzaiolo oven features Element IQ™, a cooking technology that adjusts what heating elements are on, and the power of each of the heating elements to achieve the optimum cooking performance.

Each of the oven's functions is preset with our recommended power distribution, deck and top temperatures and cooking time, that are based on recipes and testing.

Depending on the recipe, amount of food and your personal taste, these can be adjusted with the use of the DARKNESS and TIME dials.

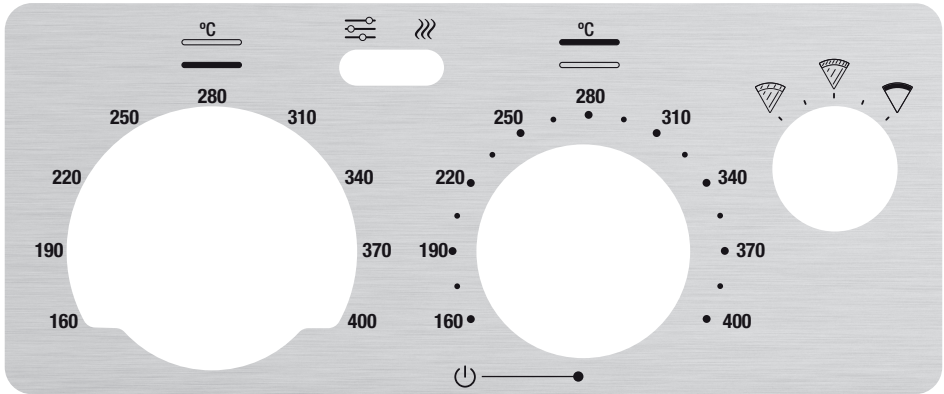
## MANUAL MODE FUNCTION

Manual Mode is an alternative mode of operation that allows you to individually control deck and top temperatures, and to adjust the power distribution of the top heaters. This enables you to fully customize how the oven functions.


For better use of the Manual Mode, the alternate interface magnet provided with the pizza oven should be placed on the front of the interface to indicate what temperatures you have set and what heaters you are using.

### To set the oven to “Manual Mode”


1. Press and hold the TIME/DECK TEMP dial.
2. Turn the STYLE/TOP TEMP dial from OFF to 160°C.
3. Release the TIME/DECK TEMP dial.
4. The Manual Mode light will flash three times and then stay on.

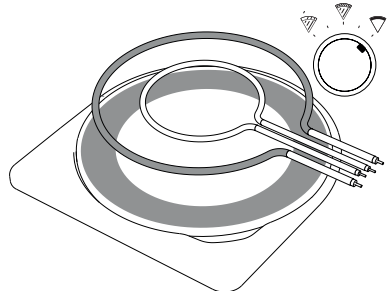
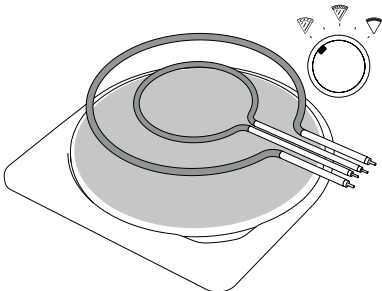


When the Manual Mode is selected, the control dial situated on the far right will allow you to choose the heat distribution in each top element, in order to achieve different food results.











If selecting the setting on the far left , the inner & outer top elements will have a similar heat distribution to allow an even cooking result. This setting is ideal if cooking a style of pizza that requires that both the toppings and the crust to be cooked evenly.

By turning the dial from left to right, you will allow the heat to be more and more directed toward the outer and away from the inner top elements.

If selecting the setting on the far right , the outside top element will have a much higher heat distribution than the inside top element. This setting is ideal if cooking a Neapolitan style pizza which requires higher heat in the crust, to achieve leopard-spotting, or if cooking with delicate ingredients.



When using Manual Mode, refer to the table below for suggested times and temperature ranges depending on the style of pizza being cooked:

PIZZA	TIME mins	DECK TEMP	TOP TEMP	TOP CONTROL
 Wood Fired	2 mins	370-400°C	370-400°C	
 Thin & Crispy	7 mins	295-325°C	220-250°C	
 Thick Crust	9 mins	295-325°C	235-265°C	
 Pan	18 mins	325-355°C	205-235°C	
 Frozen	12 mins	220-250°C	190-220°C	



## NOTE

The deck and top temperatures affect each other, so there are limitations on the possible combinations.

To return to pre-set mode, simply turn the STYLE dial to OFF and then turn back on to select desired function.



## Hints & Tips

### HOW TO MAKE A NEAPOLITAN PIZZA DOUGH

- Add flour, yeast and salt to the bowl of a bench mixer. Stir to combine. Add the water and knead on low speed until the dough is smooth and elastic, 10 minutes.
- Cover with plastic wrap and proof until doubled in size 45–60 minutes.
- Divide dough into ~240g pieces. Using lightly floured hands, shape each piece into a smooth ball.
- Lightly dust two baking trays with semolina mix and place the dough balls on the trays, leaving 10cm between the balls. Lightly oil the top of each ball then thoroughly wrap each tray with plastic wrap. Refrigerate for at least 6 hours or up to 4 days.
- Let dough stand, still wrapped, at room temperature for 1 hour before use. Create a generous mound of semolina mix on a clean work surface. Use a bench scraper (or a spatula) to lift out one dough ball and place on top of the mound. Keep the remaining dough covered until ready to use.
- Working with one dough ball at a time, coat dough in a mix of flour and semolina.
- Transfer to a lightly floured work surface, gently press out dough from the centre into a 15cm circle, leaving a 2cm border around the edge. Gently stretch dough into a 25–30cm circle.



### NOTE

The dough can be hard to shape if it has not rested long enough or is still too cold.

If the dough snaps back when shaping, let it rest for a further 15–30 minutes under a damp cloth. It will make the dough easier to manage.



### TIP

If having difficulty stretching the dough, place the floured dough on the top of an upside-down bowl, then gently stretch the dough down the sides.



### TIP

The dough can also be kneaded by hand or by using a food processor. Dough is ready when it is possible to stretch a very thin (almost transparent) piece without tearing.



### TIP

Extra pizza dough can be frozen for up to one month in airtight containers or zip-lock bags. Thaw pizza dough overnight in the refrigerator before using.

### HOW TO USE THE PEEL

When cooking pizzas that do not require the use of the pan, it is essential to cook your pizza directly on the deck. This requires the use of the pizza peel to transfer your pizza into the oven.

Ensure that the oven is already preheated before placing the dough on the pizza peel.

- Sprinkle a small amount (approximately ½ tsp) of flour and semolina mix (half and half) over the surface of the peel before placing the dough on it.
- Place your stretched dough onto your peel and begin saucing/topping your pizza.
- **WORK FAST!** Add your sauce and toppings quickly. If not, the moisture in your dough will cause it to stick to the peel and make it difficult to slide your pizza onto the stone deck.
- Do not let the dough sit on the peel for more than about 2 minutes to prevent it from sticking.
- Once the pizza is topped and ready to cook, position the peel to the back of the oven. Let the tip of the peel rest on the deck and raise the handle so that the whole peel is tilting forward. Jiggle the peel back and forth gently to allow the tip of the pizza to touch the deck.
- Gradually jiggle the peel out of the oven stretching the pizza out on the deck as you go.
- Once cooked, slide the peel under the pizza to remove from the oven.



### TIPS

The aim is to use just enough flour and semolina to ensure the pizza doesn't stick on the peel. If you use too much, the excess flour will burn on the stone deck, causing a bitter taste and a yellow colour on the base of the pizza. This excess flour will also increase the amount of smoke and chance of a fire occurring in the oven after you have removed your pizza.



## NOTE

The peel needs to remain cool and clean to prevent the dough from sticking. Do not sit the peel under the pizza oven, while waiting to load the pizza onto its surface.

## HOW TO USE THE PAN



## CAUTION

Ensure your pan is seasoned before use. See care section for details.

Always ensure to have stone deck in place when using the pizza pan.

For pan style pizza, the pizza should be prepared in the unheated and oiled pizza pan and then placed in a preheated oven.

Alternatively the pan can be preheated before adding food, e.g. vegetables, to achieve better charring results.



## TIPS FOR PERFECT TOPPINGS

- Remove buffalo mozzarella from brine and press gently on paper towel to drain.
- Non-cured meats and thicker vegetables should be pre-cooked before using as pizza topping.
- Excessive amounts of sauce or toppings can make the crust soggy.
- Increasing salt content in your dough can help with achieving leopard spotting.
- Extra sauce can be frozen in smaller portions until required.



## Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven and all accessories are cool, and then remove the power plug from the power outlet.

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



### NOTE

If carbonized deposit occur due to food fume, please clean with detergent/water with a cloth or use an oven cleaning detergent available in the market (try on a sampled spot first).

Since this oven operates at very high temperatures, mild discoloration may occur on metal surfaces, which will not affect normal functioning of the oven.



### WARNING

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

### Cleaning the stone deck

1. In order to avoid damaging the stone deck, we highly recommend wiping the surface with a soft, damp sponge after each use.
2. If the stone deck needs to be removed for cleaning outside of the oven, we recommend handling the stone deck with extreme care.
3. The stone deck cannot be soaked or put in a dishwasher.
4. Always reinsert the stone deck into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

### Cleaning the pizza peel

1. Wash the pizza peel 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. Alternatively, the peel can also be placed in the dishwasher.

### Seasoning the pizza pan

The pan provided with your pizza oven is made of carbon steel and requires special care. Please season the pan using the following instructions before first use and at regular intervals to maintain its protective layer.



### WARNING

It is important to note that during the seasoning process the oven will be at a temperature above the flash point of the oil used. This might cause the oil to spontaneously flash or ignite. To minimize this risk do not exceed the amount of oil described in the instructions below and keep the door fully closed at all times during the process. If fire or flash is observed, do not be alarmed, keep the door closed and any flames will extinguish themselves quickly.

1. Set the STYLE dial to 400°C and allow the oven to preheat.
2. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
3. Add no more than ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan.
4. Put the pizza pan onto the deck in the preheated oven (AT TEMPERATURE light will remain lit, and will cease flashing) for 10 minutes.
5. Remove the pan carefully and place on a heat proof surface.

6. Reapply no more than another ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the outside side of the pan.
7. Put the pan in a preheated 400°C pizza oven for a further 10 minutes.
8. Repeat steps 3 to 7 for a second time.

Your pan is now ready for use. We recommend regular seasoning for best performance and to extend the life of your pan.

### **Cleaning the pizza pan**

For regular cleaning, we recommend washing the pan by hand with warm water and mild soap, if necessary. Dry the pan thoroughly and season according to the seasoning guide.



#### **TIP**

If any rust develops, use a stainless steel or copper scouring pad and hot water to remove it, and then re-season the pan using the method above.



#### **WARNING**

Never put the pizza pan in the dishwasher.

### **Storing the pizza oven**

1. Ensure the oven and all accessories are cool, clean and dry.
2. Ensure the stone deck is inserted into the oven.
3. Ensure the door is closed.
4. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store the pan or anything else on top. The only exception is the pizza peel.



# Troubleshooting

## POSSIBLE PROBLEM

## EASY SOLUTION

**Oven will not switch “ON”**

- Check that the power plug is securely inserted into the outlet.
- Insert the power plug into an independent outlet.
- Insert the power plug into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.

**The AT TEMPERATURE light is flashing**

- This indicates that the oven is outside the desired temperature for cooking. Wait till the AT TEMPERATURE light turns solid on before loading your pizza.

**Steam is coming out of the oven door**

- This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods.
- If moisture is found on the bench top around the base of your product, simply wipe it dry.

**The heating elements appear to be pulsing/ some elements appear off**

- Element iQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.

**There is a noise coming from the oven after it is turned off**

- During cooking, cooling fans turn on to protect sensitive electronic components from overheating. Due to the extreme temperatures this oven gets to, these fans remain on after cooking has finished, until temperatures are low enough for the components. Please do not unplug the oven from the wall until these fans turn off.

**Smoke is coming out of oven**

- This is normal during cooking due to the extreme high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour/semolina used on your peel. It is also recommended to use the oven in a well-ventilated area.

**Fire in the oven**

- Don't be alarmed. Close the door if it is still open. If the fire does not self-extinguish within 20 seconds, unplug the unit and keep the door closed until the fire is out.





## Guarantee

### **2 YEAR LIMITED GUARANTEE**

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

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



## Notes

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



DE HANDBUCH

# **Sage®**



## Inhalt

- 2 Bei Sage steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Komponenten
- 9 Funktionen
- 14 Tipps und Tricks
- 16 Pflege und Reinigung
- 18 Störungsbehebung
- 19 Garantie

## BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

**Wir bei Sage sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## HINWEISE ZUR SICHERHEIT

### **BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN**

Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen jederzeit beachtet werden:

- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial sowie Aufkleber vor der Inbetriebnahme des Ofens.
- Die Schutzhülle des Netzsteckers muss sicher entsorgt werden, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Stellen Sie das Gerät nicht am Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tisches auf. Die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, muss stabil, eben, hitzebeständig und sauber sein.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Tür und Außenseite des Geräts heiß werden.
- Positionieren Sie das Gerät nicht auf einer mit Stoff bedeck-

ten Oberfläche oder in der Nähe von Vorhängen bzw. entflammaren Materialien.

- Sollte der Ofen während Inbetriebnahme mit entflammaren Materialien wie Vorhängen, Stoffen, Wänden oder dergleichen zugedeckt sein oder mit ihnen in Berührung kommen, kann es zu einem Brand kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gaskochers, eines elektrischen Kochelements oder Ofens auf.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Um Stromschläge zu verhindern, dürfen Kabel, Stecker oder Motorsockel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm auf beiden Seiten und 15 cm oberhalb des Gerätes, wenn Sie den Ofen verwenden.
- Fassen Sie das Gerät nicht an einer heißen Oberfläche an. Um Verbrennungen zu vermeiden, seien Sie beim Herausnehmen der im Lieferumfang enthaltenen Pizzapfanne und der steinernen Bodenplatte sehr vorsichtig, da beide Teile sehr heiß werden können.
- Kochutensilien, Bratpfannen oder Geschirr müssen von der Glastür ferngehalten werden.
- Lassen Sie die Tür nicht über einen längeren Zeitraum geöffnet.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Karton, Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien in den Ofen.
- Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie zu. Dies kann zu einer Überhitzung führen.
- Wir empfehlen, für den Pizzaofen die spezielle SPZ820 Pfanne zu verwenden. Andere passende Pfannen aus Guss-eisen bzw. Karbonstahl können jedoch ebenfalls bedenkenlos verwendet werden.
- Platzieren Sie keine antihafbeschichteten oder anderweitig beschichteten Pfannen im Ofen.
- Seien Sie bei der Verwendung von Edelstahlpfannen vorsichtig, da diese sich bei hohen Temperaturen verfärben können.

- Seien Sie beim Entnehmen der Pfanne aus dem Ofen vorsichtig. Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Die Pfanne darf im Ofen nur ohne Deckel verwendet werden.
- Übergroße Lebensmittel und Metallgegenstände dürfen nicht im Ofen platziert werden, da sie ein Brand- oder Stromschlagrisiko darstellen.
- Um jeglichen direkten Kontakt mit dem Ofen zu vermeiden, platzieren Sie die Pizza immer mit der Pizzaschaufel im Garraum, wenn Sie keine Pfannenpizza backen.
- Die Verwendung von nicht empfohlenem bzw. im Lieferumfang des Ofens enthaltenem Zubehör und Zusatzteilen kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Bewahren Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör bei Nichtgebrauch des Ofens im Garraum auf.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät in keinem Fahrzeug. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Ofen reinigen, umstellen, zusammenbauen oder aufbewahren möchten, schalten Sie ihn zuerst aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn vom Stromnetz nehmen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger aus Metall. Teile davon könnten sich lösen, mit Elektroteilen in Kontakt kommen und so ein Risiko für Stromschläge darstellen.
- Wenn das Gerät von Kindern bzw. in der Umgebung von Kindern verwendet wird, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

- Reinigung und Wartung der Maschine sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Längere abnehmbare Netz- oder Verlängerungskabel sind erhältlich und dürfen verwendet werden, sofern sorgsam damit umgegangen wird.
- Wir empfehlen, das Gerät und das Stromkabel regelmäßig auf Schäden zu überprüfen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind oder das Gerät eine Fehlfunktion aufweist. Stellen Sie die Verwendung umgehend ein und wenden Sie sich an den Sage-Support.
- Wir empfehlen, den Ofen an einer getrennten Steckdose anzuschließen, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen zugelassenen und qualifizierten Elektriker.
- Die Wartung darf nur von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet. Das Gerät muss an eine korrekt geerdete, für den Netzstecker geeignete Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert Erdung das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Unter keinen Umständen darf der Erdungsstift gekürzt oder entfernt werden. Der Ofen darf nicht in Verbindung mit einem Verlängerungskabel oder Adapter verwendet werden.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden oder Zweifel haben, ob das Gerät oder die Steckdose richtig geerdet sind.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Es ist ratsam, in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, einen Schutz- oder Sicherheitsschalter zu

installieren, dessen Bemessungsfehlerstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.



## **WARNUNG**

Zur Vermeidung von Stromschlag muss das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt werden.

## **ANLEITUNG FÜR KURZE NETZKABEL**

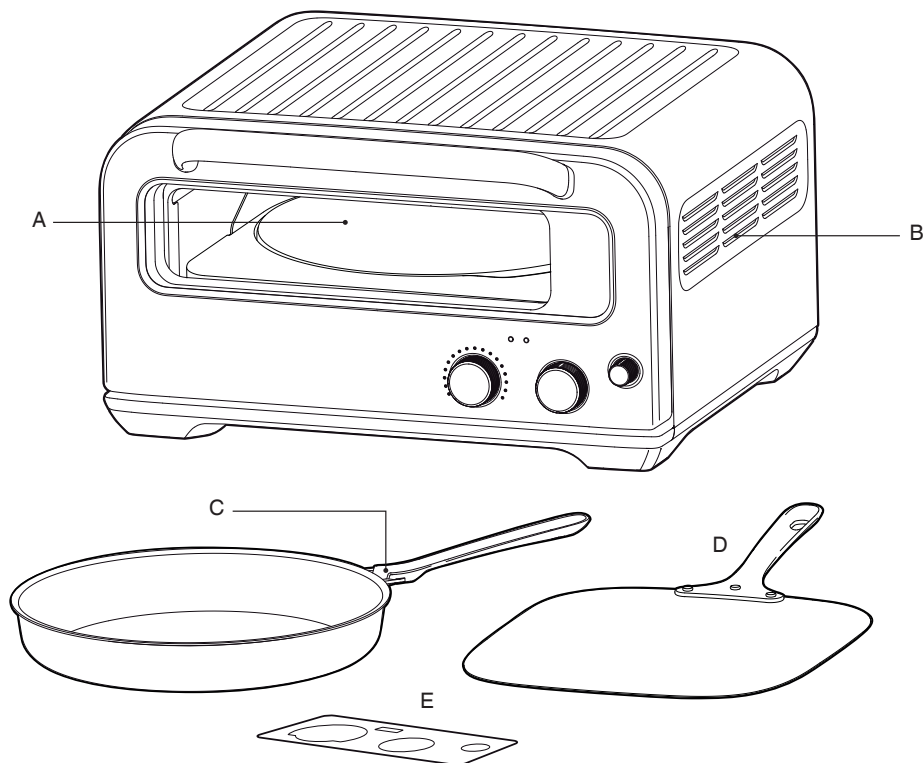
Ihr Sage-Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um dem Risiko für Körperverletzung oder Sachschäden durch Ziehen, Stolpern oder Verfangen aufgrund eines längeren Kabels vorzubeugen. Wird ein Verlängerungskabel verwendet, (1) muss die für das Kabel angegebene Stromspannung mindestens so hoch sein wie jene für das Gerät; (2) darf das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder des Tisches hängen, wo Kinder daran ziehen oder man versehentlich darüber stolpern könnte und (3) muss das Verlängerungskabel mit einem 3-poligen Erdungsstecker versehen sein.

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



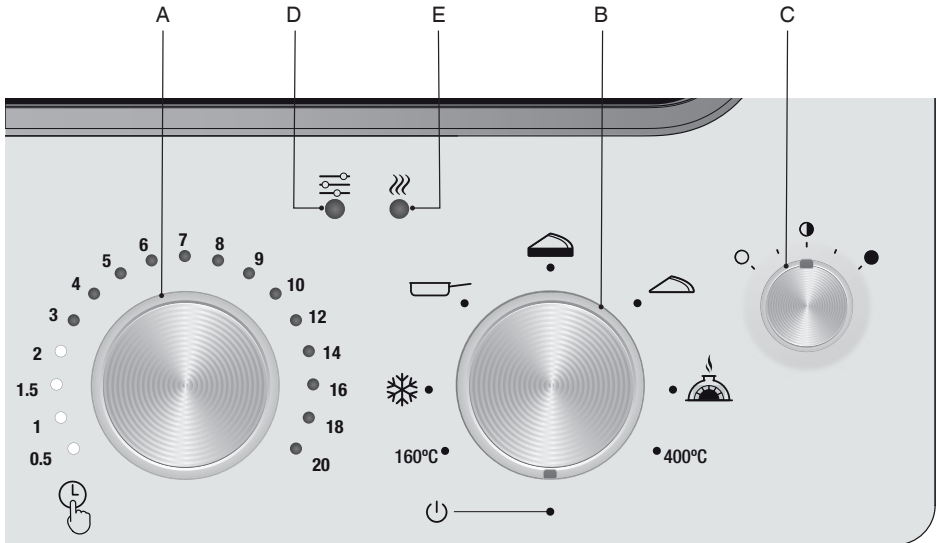


## Komponenten



- |  |   |
|--|---|
| <p>A. Bewegliche Bodenplatte<br/>Die steinerne Bodenplatte ist so konzipiert, dass sie beim Öffnen der Tür herausgleitet und sich absenkt. Dank des Systems lässt sich die Pizza einfach in den Ofen schieben und wieder herausnehmen.</p> | <p>B. Belüftungsschlitze<br/>C. Pizzapfanne mit abnehmbarem Griff<br/>D. Pizzaschaufel<br/>E. Magnet für alternative Anzeige im manuellen Modus</p> |
|--|---|

**CE** Leistungsinformationen  
220–240 V ~ 50Hz–60Hz, 1735–2065 W



- A. Zeit-Drehregler („TIME“)  
Drücken Sie diesen Regler, um den Countdown zu starten.
- B. Backmethode-Drehregler („STYLE“)
- C. Bräunungs-Drehregler („DARKNESS“)
- Mit dem DARKNESS-Drehregler können Sie einstellen, wie hell bzw. dunkel die Oberseite Ihrer Pizza werden soll.
  - Mit dem Drehregler können Sie die Temperatur des Ofens regulieren.
  - Die mittlere Einstellung ist voreingestellt. Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu senken.
- D. Die MANUELLER MODUS-Kontrollleuchte zeigt an, wenn Sie sich im manuellen Modus befinden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Manueller Modus“ auf Seite 12.
- E. Backtemperatur erreicht-Kontrollleuchte („AT TEMPERATURE“)  
Diese blinkt, wenn der Ofen vorgeheizt wird oder wenn die Temperatur sich unter der gewünschten Backtemperatur befindet. Verwenden Sie den Ofen nicht, solange die Leuchtanzeige blinkt. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte auf.



## Funktionen

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Um Schutzstoffe an den Heizelementen zu entfernen, muss der Ofen 20 Minuten lang leer betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung gut belüftet ist, da der Ofen möglicherweise Dämpfe abgibt. Diese Dämpfe sind nicht gefährlich und schränken die Leistung des Ofens in keiner Weise ein.

1. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebeband vom Ofen.
2. Entnehmen Sie die steinerne Bodenplatte aus der Verpackung. Wischen Sie die Bodenplatte mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die steinerne Bodenplatte gründlich ab und platzieren Sie diese im Garraum des Ofens.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Ofens mit einem weichen, feuchten Schwamm.
4. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, trockene Fläche. Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm auf beiden Seiten und 15 cm oberhalb des Gerätes.
5. Entrollen Sie das Stromkabel vollständig und schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
6. Es ist ein Tonsignal zu hören und die Anzeige auf dem TIME-Drehregler leuchtet kurz auf.
7. Drehen Sie den STYLE-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zu einer Temperatur von 400° C.
8. Warten Sie 20 Minuten, bis der Ofen aufgeheizt ist.
9. Der Ofen ist nun betriebsbereit.
10. Eine Anleitung für die erste Verwendung der Pfanne finden Sie im Abschnitt über das Einbrennen der Pfanne auf Seite 16.

## VERWENDUNG IHRES SAGE OFENS

Da der Ofen während des Backens sehr heiß wird und Rauch entstehen kann, sollte der Ofen an einem gut belüfteten Ort stehen.

1. Platzieren Sie die steinerne Bodenplatte im Garraum des Ofens.
2. Stellen Sie den STYLE-Drehregler auf die gewünschte Position.
3. Die Leuchtanzeige auf dem TIME-Drehregler leuchtet auf und je nach Einstellung wird die empfohlene Backdauer angezeigt. Sie können die Backdauer durch Drehen am TIME-Drehregler ändern.
4. Die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte blinkt, während der Ofen sich aufheizt.
5. Lassen Sie den Backofen ausreichend vorheizen, bis die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet. Die Zeit zum Vorheizen kann je nach gewählter Voreinstellung zwischen 10 und 20 Minuten betragen.
6. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, um die Pizza direkt auf die steinerne Bodenplatte zu legen. Verwenden Sie die Pizzaschaufel nicht in Verbindung mit der Pizzapfanne.
7. Schließen Sie die Ofentür. Entfernen Sie den Griff von der Pizzapfanne, bevor Sie diese verwenden.
8. Drücken Sie den TIME-Drehregler, um den Countdown auszulösen.
9. Der Ofenalarm wird ertönen, wenn der Backvorgang beendet ist, und die Lichter des TIME-Drehreglers werden aufleuchten, bevor er sich abschaltet.
10. Entnehmen Sie Ihre Pizza nun aus dem Garraum. Wir wünschen einen guten Appetit.



### WARNUNG

Achten Sie darauf, dass die steinerne Bodenplatte korrekt platziert ist, wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen.



### HINWEIS

Um das Gerät auf den Transport vorzubereiten, muss die Bodenplatte aus dem Ofen entnommen und separat verpackt werden. So können Schäden vermieden werden.



## HINWEIS

Der Ofen muss vorgeheizt sein, bevor die Pizza in den Garraum geschoben wird. Sollten Sie mehrere Pizzen nacheinander backen, warten Sie, bis die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte aufhört zu blinken.



## HINWEIS

Wenn Sie bei hohen Temperaturen backen, empfehlen wir Ihnen, den Ofen nicht unbeaufsichtigt zu lassen, da Ihre Speisen schnell anbrennen könnten und es zu einem Brand kommen könnte.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Störungsbehebung“.



## WARNUNG

Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn ausstecken. Die Lüfter werden auch nach dem Ausstecken weiterlaufen, um die empfindliche Elektronik zu kühlen. Die Lüfter schalten sich automatisch ab, wenn der Ofen die passende Temperatur erreicht hat.



## ZEIT

Timer zur Anzeige, wenn Ihre Pizza fertig ist. Die empfohlene Backdauer für die von Ihnen gewählte Pizza-Backmethode wird eingeblendet und kann vor oder während des Backvorgangs verändert werden. Drücken Sie den Drehregler, um den Timer zu starten. Der Countdown kann jederzeit angehalten werden, indem Sie den Drehregler auf Null drehen.

## PIZZA-BACKMETHODE

### 400 °C

Sehr hohe Hitze. Ideal zum Rösten von Gemüse. Beachten Sie, dass die Garzeit variieren kann, je nachdem, welche Gemüsesorten gegart werden.



## „HOLZOFENPIZZA“†

Backen Sie echte neapolitanische Pizza bei Ihnen zu Hause!

Sehr hohe Hitze.

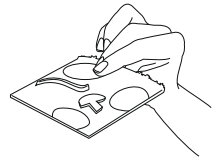
Genießen Sie eine luftige Kruste, die trotz ihrer Backfrische besonders geschmeidig ist. Das besondere Muster der Kruste verleiht Ihrer Pizza einen einzigartigen Geschmack.

*†Dieses Produkt verwendet kein Holz bzw. Holznebenprodukte. Der Begriff „wie aus dem Holzofen“ bezieht sich auf die spezifischen Hitzeeigenschaften dieses Ofens, die mit jenen eines Holzgefeuerten Backofens vergleichbar sind.*



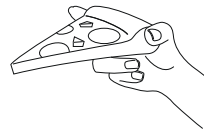
## DÜNN UND KNUSPRIG

Rollen Sie den Teig dünn aus, um eine knusprige Pizza zu erhalten. Der Belag und die Soße können bis an den äußersten Rand der Pizza verteilt werden.



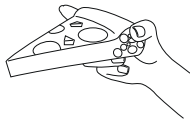
## DICKER RAND

Das Temperaturprofil wurde für größere Teigkugeln mit geringerem Wassergehalt entwickelt, die eine luftige und dennoch stabile Basis bilden, damit Sie diese später großzügig belegen können. Backen Sie die Pizza direkt auf der steinernen Bodenplatte, damit der Belag und die Kruste eine gleichmäßige Bräune erhalten.



## IN DER PFANNE

Backen Sie eine Pizza mit einem knusprigen Boden, luftigem Teig, viel Belag und Sauce bis fast zum Rand. Der ultimative Pizza-Genuss.



Für diese Backart muss die im Lieferumfang des Pizzaofens enthaltene Pfanne verwendet werden.

## TIEFKÜHLPIZZEN

Erhalten Sie ausgezeichnete Ergebnisse beim Aufbacken von Tiefkühlpizzen.

### 160 °C

Für einen schnellen, leicht zubereiteten Snack können Sie ganz normalen Pizzabelag auf Ihre liebste Fladenbrotsorte oder in einen Wrap geben und für 8-10 Minuten bei dieser niedrigen Temperatur backen.

## BRÄUNUNG

Genießen Sie Ihre Pizza gerne mit einer dunkleren Kruste? Mit dem DARKNESS-Drehregler können Sie die Temperatur Ihres Pizzaofens einstellen.

Die mittlere Einstellung ist voreingestellt. Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu senken.

## ELEMENT iQ™

The Sage Pizzaiolo verfügt über Element iQ™. Bei dieser Backtechnologie werden die Heizelemente einzeln angeschaltet und ihre Temperatur angepasst, um ein optimales Backergebnis zu ermöglichen.

Jede Funktion des Ofens ist mit unseren empfohlenen Einstellungen zur Energieverteilung, Obertemperatur und der Temperatur der Bodenplatte sowie Backzeit voreingestellt. Die notwendigen Informationen dazu stammen aus Rezepten und Tests.


Abhängig vom Rezept und Ihren persönlichen Vorlieben können Sie diese mit dem DARKNESS- und TIME-Drehregler anpassen.

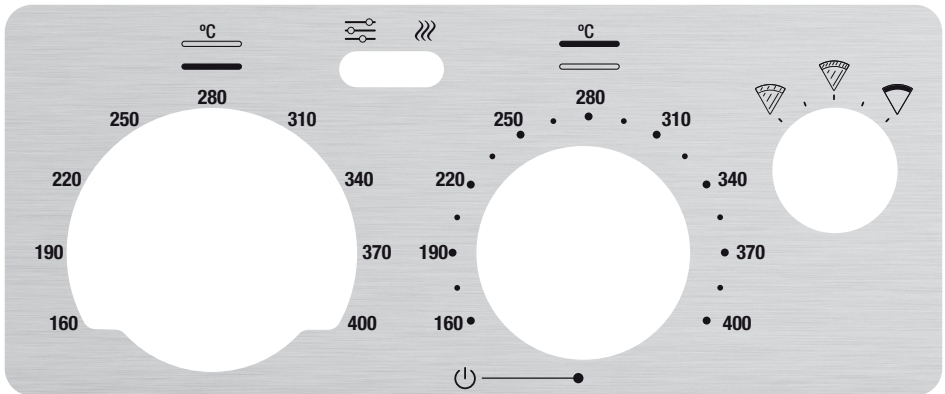
## FUNKTION FÜR DEN MANUELLEN MODUS

Alternativ kann der Ofen auch im manuellen Modus verwendet werden, bei dem Sie die Obertemperatur und die Temperatur der Bodenplatte individuell einstellen und die Energieverteilung der oberen Heizstäbe anpassen können. So können Sie die Funktionen Ihres Ofens Ihren Bedürfnissen perfekt anpassen.


Platzieren Sie den Magneten für die alternative Anzeige auf der Vorderseite der Anzeige, um abzulesen, welche Temperaturen und Heizstäbe Sie gewählt haben. So können Sie das Potenzial des manuellen Modus vollkommen ausschöpfen.

### Einstellung des manuellen Modus


1. Halten Sie den Drehregler für TIME/DECK TEMP gedrückt.
2. Drehen Sie den Drehregler für STYLE/TOP TEMP von „OFF“ auf 160° C.
3. Lassen Sie den Drehregler für TIME/DECK TEMP los.
4. Die Kontrollleuchte für den manuellen Modus  blinkt dreimal auf und leuchtet dann konstant.

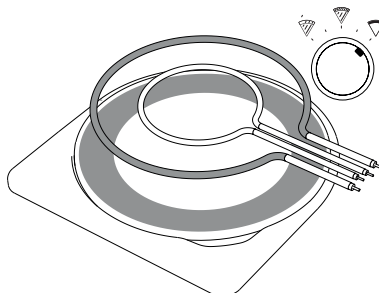
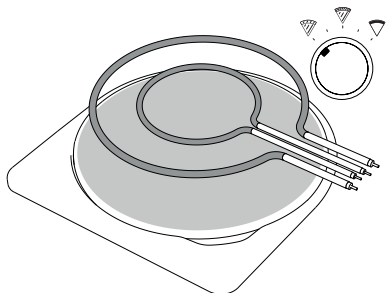


Ist der manuelle Modus einmal ausgewählt, können Sie mit dem Kontrolldrehregler rechts außen die Wärmeverteilung in jedem der oberen Heizelemente einzeln einstellen, um verschiedene Ergebnisse für Ihre Pizzen zu erhalten.











Die Einstellung links außen  sorgt dafür, dass die inneren und äußeren oberen Elemente gleichmäßig Hitze abstrahlen und so ein gleichmäßiges Backresultat erzielt wird. Diese Einstellung eignet sich ideal für die Zubereitung von Pizzen, bei denen sowohl der Belag als auch die Kruste gleichmäßig gebacken werden sollen.

Je weiter Sie den Drehregler von links nach rechts drehen, umso mehr Hitze wird von den inneren in die äußeren oberen Heizelemente geleitet.

Die Einstellung rechts außen  sorgt dafür, dass die äußeren oberen Elemente wesentlich stärker als die inneren Elemente beheizt werden. Diese Einstellung eignet sich ideal für die Zubereitung von Pizzen nach Neapolitaner Art, bei der mehr Hitze für die Kruste notwendig ist, um das typische Muster zu erhalten, oder wenn Sie mit empfindlichen Zutaten arbeiten.



Sollten Sie den manuellen Modus verwenden, kann Ihnen die Tabelle unten dabei helfen, die richtigen Zeit- und Temperatureinstellungen für Ihre Pizza zu wählen:

PIZZA	ZEIT	TEMP. UNTEN	TEMP. OBEN	WÄRMEVERTEILUNG OBEN
 Holzofenpizza	2 Min.	370-400 °C	370-400 °C	
 Dünn und knusprig	7 Min.	295-325 °C	220-250 °C	
 Dicker Rand	9 Min.	295-325 °C	235-265 °C	
 Pfanne	18 Min.	325-355 °C	205-235 °C	
 Gefroren	12 Min.	220-250 °C	190-220 °C	



## HINWEIS

Die Obertemperatur und die Temperatur der Bodenplatte wirken sich aufeinander aus. Daher sind die möglichen Kombinationen beschränkt.

Um den Ofen auf Werkseinstellungen zurückzusetzen, drehen Sie den STYLE-Drehregler auf „OFF“ und zurück auf die von Ihnen gewünschte Funktion.



## Tipps und Tricks

### DER PERFEKTE NEAPOLITANISCHE PIZZATEIG

- Geben Sie Mehl, Hefe und Salz in die Schüssel eines Standmixers. Vermengen Sie die Zutaten. Geben Sie Wasser hinzu und kneten Sie den Teig langsam für 10 Minuten, bis er weich und elastisch ist.
- Decken Sie die Schüssel mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie den Teig für 45-60 Minuten ruhen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
- Teilen Sie den Teig in Stücke zu je 240 Gramm. Bemehlen Sie Ihre Hände leicht und rollen Sie jedes Stück zu einer geschmeidigen Kugel.
- Bestäuben Sie zwei Backbleche leicht mit Grieß und legen Sie die Teigkugeln mit 10 cm Abstand zueinander auf die Backbleche. Beträufeln Sie jede Kugel leicht mit Öl und decken Sie jedes Backblech sorgfältig mit Plastikfolie ab. Stellen Sie die Teigkugeln zwischen 6 Stunden und 4 Tagen kühl.
- Lassen Sie den Teig vor Verarbeitung ungefähr eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Häufen Sie die Weizengrießmischung großzügig auf einer sauberen Arbeitsfläche auf. Formen Sie mit dem Teigschaber (oder einem Pfannenwender) eine Teigkugel und legen Sie sie auf den Grieß. Lassen Sie die restlichen Teigkugeln bis zur Verwendung zugedeckt.
- Umhüllen Sie jede Teigkugel einzeln mit einer Mischung aus Mehl und Grieß.
- Legen Sie die Teigkugel auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig vorsichtig von der Teigmitte weg aus. Der dadurch entstehende Kreis sollte einen Durchmesser von 15 cm mit einem Rand von 2 cm haben. Ziehen Sie den Teig nun zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 25-30 cm.



### HINWEIS

Wenn der Teig nicht genügend geruht hat, kann es sein, dass er schwer formbar ist.

Sollte der Teig sich beim Formen wieder zusammenziehen, lassen Sie ihn für weitere 15-30 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen. So wird der Teig leichter formbar.



### TIPP

Sollten Sie beim Ausdehnen des Teigs Probleme haben, legen Sie ihn auf eine umgedrehte Schüssel und ziehen Sie den Rand behutsam nach unten.



### TIPP

Sie können den Teig auch von Hand oder in einer Küchenmaschine kneten. Der Teig ist fertig, wenn Sie ihn so dünn ziehen können, dass er fast durchsichtig ist, ohne ihn dabei zu zerreißen.



### TIPP

Sie können Teig, den Sie nicht sofort verwenden, bis zu einem Monat in luftdichten Behältern oder Gefrierbeuteln einfrieren. Tauen Sie den Pizzateig vor Gebrauch über Nacht im Kühlschrank auf.

### VERWENDUNG DER PIZZASCHAUFEL

Sollten Sie Ihre Pizza nicht in der im Lieferumgang des Ofens enthaltenen Pfanne backen, ist es besonders wichtig, diese zum Backen direkt auf der Bodenplatte zu platzieren. In diesem Fall benötigen Sie die Pizzaschaufel, um die Pizza in den Ofen zu schieben.

In diesem Fall muss der Ofen vorgeheizt sein, bevor der Teig auf die Pizzaschaufel gelegt wird.

- Bestäuben Sie die Oberfläche der Schaufel leicht mit einer Mischung aus Mehl und Grieß (ungefähr jeweils einen halben Teelöffel im Verhältnis 1:1), bevor Sie den Teig darauf legen.
- Legen Sie nun den Pizzateig auf die Schaufel, bevor Sie ihn mit Sauce bestreichen und belegen.



- **ARBEITEN SIE ZÜGIG!** Tragen Sie die Sauce und den Belag rasch auf. Andernfalls bleibt der Teig wegen der Feuchtigkeit auf der Schaufel kleben und die Pizza gleitet nur schlecht auf die steinerne Bodenplatte.
- Der Teig darf nicht länger als 2 Minuten auf der Schaufel bleiben, damit er nicht daran haften bleibt.
- Wenn Sie die Pizza fertig belegt haben und die Pizza bereit zum Backen ist, schieben Sie die Schaufel bis an die hintere Wand des Ofens. Berühren Sie mit der Vorderkante der Schaufel die Bodenplatte und heben Sie den Griff so weit an, dass sich die Schaufel komplett nach vorne neigt. Rütteln Sie vorsichtig an der Schaufel, sodass der Rand der Pizza die Bodenplatte berührt.
- Bewegen Sie die Schaufel immer weiter, bis Sie diese vollständig aus dem Ofen herausziehen können und dabei die Pizza gleichmäßig auf der Bodenplatte platzieren.
- Schieben Sie die Schaufel unter die Pizza, um sie aus dem Ofen zu ziehen, sobald sie fertig gebacken ist.



### TIPPS

Verwenden Sie genau die richtige Menge an Mehl und Grieß, damit die Pizza nicht an der Schaufel haften bleibt. Wenn Sie zu viel verwenden, verbrennt das überschüssige Mehl auf der steinernen Bodenplatte und der Pizzaboden wird bitter und gelblich. Das überschüssige Mehl führt zudem zu einer stärkeren Rauchentwicklung und es besteht erhöhte Brandgefahr nach dem Herausnehmen der Pizza.



### HINWEIS

Die Pizzaschaufel muss kalt und sauber bleiben, damit der Teig nicht an ihr haften bleibt. Verstauen Sie die Schaufel nicht unter dem Pizzaofen, während Sie darauf warten, die Pizza in den Garraum zu schieben.

## VERWENDUNG DER PIZZAPFANNE



### VORSICHT

Vor Gebrauch muss die Pizzaschaufel eingebrannt werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zur Pflege.

Achten Sie bei Verwendung der Pizzapfanne immer darauf, dass die steinerne Bodenplatte korrekt platziert ist.

Wenn Sie eine Pfannenpizza backen, bereiten Sie die Pizza stets in der kalten, eingeölte Pizzapfanne zu und platzieren Sie die Pfanne dann im vorgeheizten Ofen.

Alternativ kann die Pfanne auch vorgeheizt werden, bevor Lebensmittel wie Gemüse beigefügt werden, um diese besser dunkel zu backen.



### TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN BELAG

- Entnehmen Sie den Büffelmozzarella aus der Salzlake und pressen Sie ihn behutsam auf ein Papiertuch, damit überschüssige Flüssigkeit entweichen kann.
- Das Vorgaren von nicht gepökeltem oder getrocknetem Fleisch und dickeren Gemüsestücken vor deren Verwendung als Pizzabelag wird empfohlen.
- Zu viel Sauce oder Belag können die Kruste aufweichen.
- Wenn Sie mehr Salz verwenden, erhält der Rand das charakteristische Leopardenmuster.
- Restliche Sauce können Sie in kleinen Portionen einfrieren.



## Pflege und Reinigung

Versichern Sie sich, dass der Ofen und sämtliches Zubehör vollständig abgekühlt sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose entfernen.

### Reinigung des Gehäuses und der Tür

1. Wischen Sie die äußeren Teile mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder ein mildes Reinigungsspray, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Oberfläche des Ofens auf.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel bzw. keinen Scheuerschwamm aus Metall, da diese die Oberfläche des Ofens zerkratzen.
3. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich austrocknen, bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen und den Ofen einschalten.



### HINWEIS

Sollte durch die Lebensmittelzubereitung entstandener Rauch zu Kohlenstoffablagerungen führen, entfernen Sie diese mit einem Tuch, Spülmittel und Wasser oder einem im Einzelhandel erhältlichen Ofenreiniger (testen Sie diesen zunächst nur auf einer kleinen Fläche).

Die hohen Betriebstemperaturen des Ofens können auf den Metalloberflächen zu leichten Verfärbungen führen. Diese beeinträchtigen die Funktionsweise des Geräts nicht.



### WARNUNG

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

### Reinigung der steinernen Bodenplatte

1. Um eine Beschädigung der steinernen Bodenplatte zu vermeiden, empfehlen wir dringend, die Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Schwamm abzuwischen.
2. Sollten Sie die steinerne Bodenplatte zur Reinigung aus dem Ofen entnehmen müssen, seien Sie dabei besonders vorsichtig.
3. Weichen Sie die steinerne Bodenplatte nicht ein und geben Sie diese nicht in die Spülmaschine.
4. Setzen Sie die steinerne Bodenplatte nach der Reinigung immer direkt ein, besonders bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen und den Ofen einschalten.

### Reinigung der Pizzaschaufel

1. Waschen Sie die Pizzaschaufel in warmem Seifenwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Plastik ab. Spülen und trocknen Sie die Komponenten gründlich. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder Metallutensilien für die Reinigung von Zubehör, da Sie so die Oberfläche beschädigen könnten.
2. Alternativ kann die Schaufel auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Das Einbrennen der Pizzapfanne

Die Ihrem Pizzaofen beigelegte Pizzapfanne besteht aus Karbonstahl und erfordert daher besondere Pflege. Brennen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch und in regelmäßigen Abständen gemäß den folgenden Anweisungen ein, um ihre Schutzschicht zu erhalten.



## WARNUNG

Vergessen Sie nicht, dass sich der Ofen während des Einbrennprozesses über den Flammpunkt des Öls erhitzt, das für diesen Vorgang verwendet wird. Dies kann dazu führen, dass das Öl spontan aufblitzt oder sich entzündet. Um dieses Risiko zu minimieren, überschreiten Sie die in den folgenden Anweisungen beschriebene Ölmenge nicht und lassen Sie die Tür während des Prozesses immer vollständig geschlossen. Geraten Sie nicht in Panik, falls Sie Feuer oder Blitze bemerken. Halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen direkt zu erstickern.

1. Stellen Sie den STYLE-Drehregler auf 400 °C ein und heizen Sie den Ofen vor.
2. Wischen Sie die Pizzapfanne mit einem trockenen Papiertuch oder einem Stofftuch ab.
3. Geben Sie maximal einen halben Teelöffel Schmalz bzw. Pflanzen- oder Leinsamenöl (kein Olivenöl) auf das Papiertuch und verreiben Sie eine dünne Schicht Fett auf der Innenseite der Pfanne.
4. Platzieren Sie die Pfanne für 10 Minuten auf der Bodenplatte im vorgeheizten Ofen (die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte beginnt konstant zu leuchten anstatt zu blinken).
5. Stellen Sie die Pfanne nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
6. Tragen Sie erneut nicht mehr als einen halben Teelöffel Schmalz bzw. Pflanzen- oder Leinsamenöl (kein Olivenöl) auf das Papiertuch auf und verreiben Sie eine dünne Schicht Fett auf der Außenseite der Pfanne.
7. Platzieren Sie die Pfanne für weitere 10 Minuten im auf 400 °C vorgeheizten Pizaofen.
8. Wiederholen Sie Schritte 3 bis 7 ein zweites Mal.

Ihre Pfanne ist jetzt einsatzbereit. Wir empfehlen regelmäßiges Einbrennen für optimale Ergebnisse und eine längere Lebenszeit Ihrer Pfanne.

## Reinigung der Pizzapfanne

Zum allgemeinen Reinigen der Pfanne empfehlen wir, sie von Hand abzuwaschen und dabei nur Wasser und falls notwendig ein mildes Geschirrspülmittel zu verwenden. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und brennen Sie diese gemäß der Einbrennanleitung ein.



## TIPP

Sollte sich Rost bilden, entfernen Sie diesen mit heißem Wasser und einem Scheuerschwamm aus Edelstahl oder Kupfer und brennen Sie die Pfanne dann erneut nach der oben beschriebenen Methode ein.



## WARNUNG

Reinigen Sie die Pizzapfanne niemals in der Spülmaschine.

## Aufbewahrung des Pizaofens

1. Versichern Sie sich, dass der Ofen und sämtliches Zubehör vollständig abgekühlt, sauber und trocken sind.
2. Versichern Sie sich, dass die steinerne Bodenplatte korrekt im Ofen platziert ist.
3. Versichern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist.
4. Bewahren Sie das Gerät in einer aufrechten Position auf. Stellen Sie sicher, dass die vier Stützbeine gleichmäßig den Boden berühren. Platzieren Sie weder die Pfanne noch andere Gegenstände auf dem Ofen. Einzig die Pizzaschaufel ist davon ausgenommen.



# Störungsbehebung

## MÖGLICHES PROBLEM

## EINFACHE LÖSUNG

**Der Ofen lässt sich nicht einschalten**

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

**Die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte blinkt**

- Das bedeutet, dass der Ofen die gewünschte Backtemperatur noch nicht erreicht hat. Warten Sie, bis die AT TEMPERATURE-Kontrollleuchte nicht mehr blinkt, bevor Sie Ihre Pizza im Ofen platzieren.

**Dampf tritt durch die Ofentür aus**

- Dies gehört zum normalen Betrieb. Die Tür ist so belüftet, dass sie Dampf, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt erzeugt wird, entlässt.
- Sollte sich um die Unterseite des Gerätes herum Flüssigkeit auf der Arbeitsfläche befinden, wischen Sie diese einfach auf.

**Die Heizelemente scheinen zu pulsieren/ manche Elemente scheinen nicht zu funktionieren**

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

**Der Ofen macht Geräusche, nachdem er ausgeschaltet wurde**

- Während des Backvorgangs aktiviert sich die Lüftung automatisch, um empfindliche elektronische Bauteile vor der Überhitzung zu schützen. Aufgrund der besonders hohen Temperaturen, die dieser Ofen erreicht, bleiben diese Lüfter nach dem Backvorgang eingeschaltet, bis die Temperaturen niedrig genug für die Komponenten sind. Bitte stecken Sie den Ofen erst dann aus, wenn diese Lüfter ausgeschaltet sind.

**Aus dem Ofen tritt Rauch aus**

- Dies ist während des Backvorgangs aufgrund der extrem hohen Temperaturen normal. Tragen Sie weniger Mehl/Grieß auf Ihre Schaufel auf, um die Rauchentwicklung zu reduzieren. Wir empfehlen außerdem, den Ofen in einem gut belüfteten Raum zu platzieren.

**Feuer im Ofen**

- Geraten Sie nicht in Panik. Schließen Sie die Tür, sollte diese noch offen sein. Wenn das Feuer nicht innerhalb von 20 Sekunden von selbst erlischt, ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, bis das Feuer aus ist.



## Garantie

### **2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

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

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



## Notizen

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



FR GUIDE UTILISATEUR

# **Sage®**



## Table des matières

- 2 Sage recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 9 Fonctions
- 14 Conseils et astuces
- 16 Entretien et nettoyage
- 18 Dépannage
- 19 Garantie

# SAGE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

**Chez Sage, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil près du bord d'un plan de travail ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, résistante à la chaleur et propre.



- La température de la porte ou de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des murs, lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou à proximité de) un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas la base du moteur, la prise ou le cordon dans de l'eau (ou tout autre liquide).
- Lors de l'utilisation du four, respectez une distance minimale de 10 cm de chaque côté de l'appareil et de 15 cm au-dessus.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour éviter les brûlures, procédez avec précaution lorsque vous retirez la poêle à pizza ou la plaque en pierre incluses, car elles pourraient être très chaudes.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de plats à rôtir ou de plats sur la porte vitrée.
- Ne laissez pas la porte ouverte pendant de longues périodes.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsque celui-ci est en marche.
- Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou autres matériaux inflammables dans le four.
- Ne recouvrez aucune partie du four d'une feuille métallique. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Nous recommandons d'utiliser le plat SPZ820 dédié avec le four à pizza, bien que d'autres plats en fonte/acier au carbone puissent également être utilisés.
- N'utilisez pas de plats enduits ou recouverts d'un revêtement anti-adhésif.
- Procédez avec précaution lorsque vous utilisez des plats en acier inoxydable, car ils sont susceptibles de se décolorer à des températures élevées.

- Faites preuve de prudence en retirant le plat du four. Ce dernier doit être placé sur une surface résistante à la chaleur.
- Aucun couvercle ne doit être placé sur le plat lorsqu'il est dans le four.
- Les aliments de taille importante et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Pour éviter tout contact direct avec le four, l'outil Pizza Peel fourni doit être utilisé systématiquement lors de l'insertion de la pizza dans le four (sauf si vous cuisinez une pizza pan).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis avec ce four peut entraîner des blessures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- À l'exception de ceux recommandés par le fabricant, ne placez aucun autre accessoire dans le four lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Ne l'utilisez pas dans des véhicules en mouvement. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou pour toute autre fin que son utilisation prévue. Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des risques de blessure.

- Si vous devez nettoyer, déplacer, assembler ou ranger l'appareil, mettez-le hors tension et laissez-le refroidir entièrement avant de le débrancher.
- Ne le nettoyez pas avec des éponges à récurer métalliques. Au contact de l'éponge, les pièces peuvent se détacher, toucher les composants électriques et présenter un risque de choc électrique.
- Une surveillance étroite doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou utilisé à proximité d'enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils

comprennent les risques impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- Il est possible d'utiliser des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges, mais il convient de rester vigilant.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée, ou si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne plus, de quelque manière que ce soit. Interrompez toute utilisation immédiatement et appelez le service client Sage.
- Nous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié différent des autres appareils. En cas de doute, consultez un électricien agréé et qualifié.
- L'entretien doit être effectué par un représentant autorisé.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une prise de courant correctement reliée à la terre, adaptée à la fiche. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
- Ne coupez ou n'enlevez en aucun cas la broche de la fiche. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil ou à l'état de la prise électrique.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA

dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.



## **AVERTISSEMENT**

Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

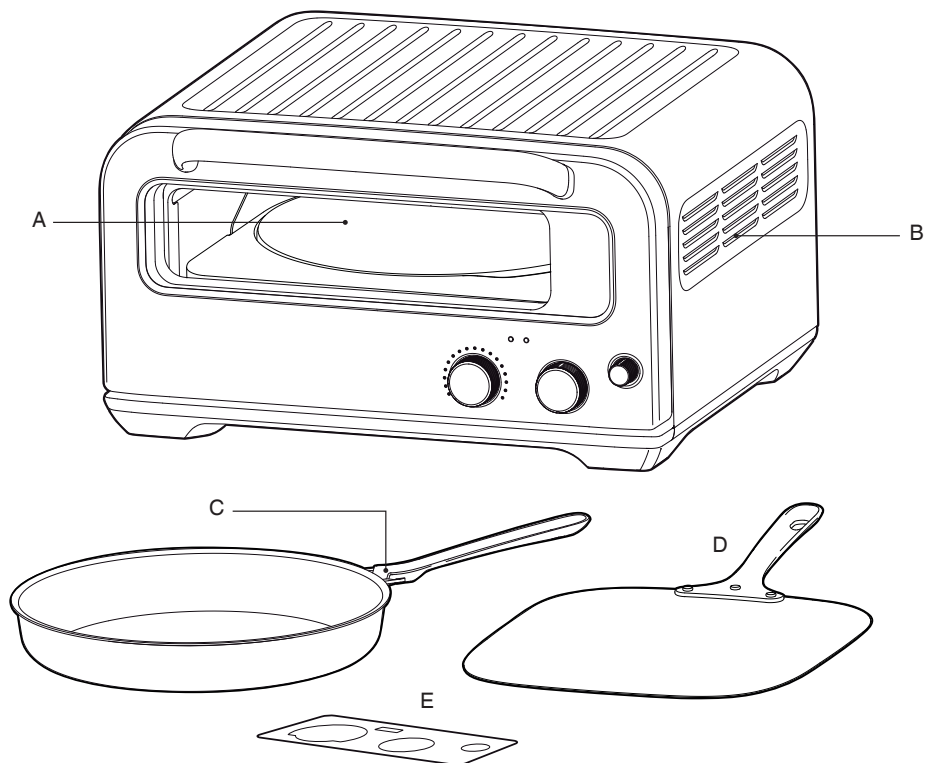
## **INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT**

Votre appareil Sage est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter toute blessure ou tout dommage provoqués en tirant sur, en trébuchant sur ou en s'emmêlant avec un cordon plus long. En cas d'utilisation d'une rallonge : (1) la puissance électrique marquée sur le cordon plus long ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil, (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus involontairement, et (3) la rallonge doit inclure une fiche de terre à 3 broches.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT CONSERVEZ CES  
INSTRUCTIONS**



## Composants



**A. Plaque active**

La plaque en pierre est conçue pour se déplacer vers l'avant ou l'arrière lorsque vous ouvrez le porte du four. Ce système facilite l'insertion et le retrait de la pizza, tout en offrant des performances optimales.

**B. Grilles de ventilation**

**C. Pizza Pan avec manche amovible**

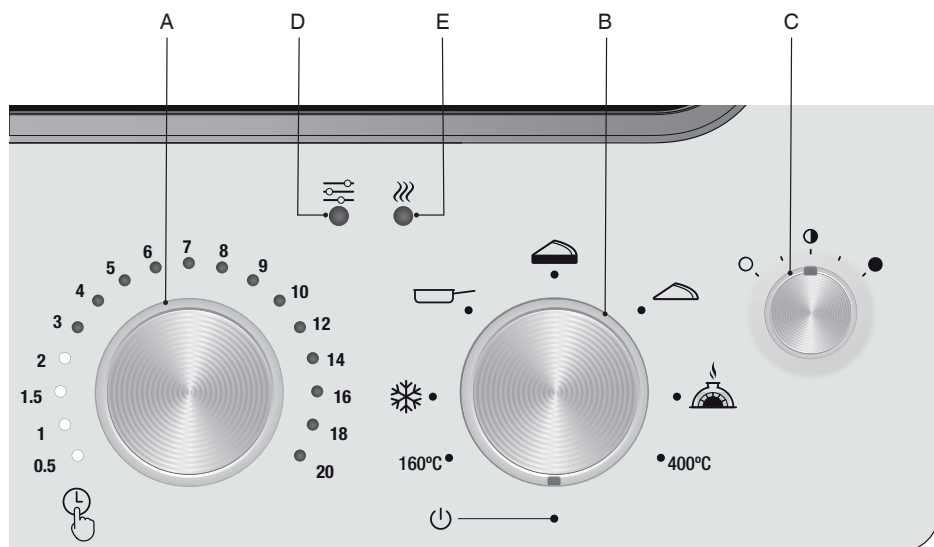
**D. Pizza Peel (pelle)**

**E. Aimant d'interface alternatif pour le mode manuel**



### Informations sur la tension nominale

220-240 Volts ~50Hz-60Hz 1735-2065 Watts



- A. Sélecteur TIME (durée)  
Assurez-vous d'appuyer sur ce sélecteur pour lancer le compte à rebours.
- B. Sélecteur STYLE (type)
- C. Sélecteur DARKNESS (brunissage)
- Le brunissage de la partie supérieure de la pizza peut être ajusté à l'aide de ce sélecteur.
  - Il permet d'augmenter ou de diminuer la température du four.
  - La position centrale est définie par défaut. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse pour la réduire.
- D. VOYANT du mode manuel  
Indique que le mode manuel est activé. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Mode manuel » 12.
- E. Voyant AT TEMPERATURE (à température)  
Le voyant clignote pendant le préchauffage initial du four ou si le four n'est plus à la température nécessaire (ne pas lancer de cuisson tant qu'il clignote). Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le voyant AT TEMPERATURE s'allumera.



## Fonctions

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Afin d'éliminer toute substance protectrice sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes. Veillez à ce que la zone soit bien ventilée car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs ne présentent aucun danger et ne nuisent pas aux performances de l'appareil.

1. Retirez et jetez en lieu sûr les emballages, adhésifs et étiquettes promotionnelles.
2. Retirez la plaque en pierre de son emballage. Essuyez la plaque avec précaution à l'aide d'un chiffon humide. Séchez soigneusement et placez la plaque en pierre dans le four.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Respectez une distance minimale de 10 cm de chaque côté du four et de 15 cm au-dessus.
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez-le dans une prise murale mise à la terre.
6. Le four émet un signal sonore et les voyants du sélecteur TIME s'allumeront puis s'éteindront.
7. Tournez le sélecteur STYLE dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur atteigne l'option 400 °C.
8. Laissez le four tourner pendant 20 minutes.
9. Le four est désormais prêt à l'emploi.
10. Reportez-vous à la section Culottage de la poêle en page 16 pour en savoir plus sur comment utiliser la poêle pour la première fois.

### FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR SAGE

En raison des températures extrêmement élevées atteintes, veillez à placer le four dans un endroit bien ventilé, car de la fumée est émise lors de la cuisson.

1. Insérez la plaque en pierre dans le four.
2. Tournez le sélecteur STYLE pour choisir le paramètre souhaité.

3. Les voyants du sélecteur TIME s'éclairent avec la durée recommandée pour le réglage spécifique. La durée peut être réglée en tournant le sélecteur correspondant.
4. Le voyant AT TEMPERATURE clignote pour indiquer que le four est en train de préchauffer.
5. Laissez le four préchauffer jusqu'à ce que le voyant AT TEMPERATURE arrête de clignoter et reste allumé. Le temps de préchauffage peut varier entre 10 et 20 minutes en fonction du préréglage sélectionné.
6. Utilisez la pelle pour placer la pizza directement sur la plaque en pierre. N'utilisez pas la pelle lorsque vous utilisez la poêle.
7. Fermez la porte du four. Si vous utilisez le plat à pizza, assurez-vous de d'abord retirer le manche.
8. Appuyez sur le sélecteur TIME pour lancer le compte à rebours.
9. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore et les voyants du sélecteur TIME clignent puis s'éteignent.
10. Retirez votre pizza et dégustez.



#### AVERTISSEMENT

Vérifiez toujours que la plaque en pierre est en place lorsque le four est allumé.



#### REMARQUE

Si vous avez l'intention de déplacer le produit, retirez la plaque à pizza de l'intérieur du four et emballez-la séparément pour éviter qu'elle ne se brise.



#### REMARQUE

Assurez-vous que le four est préchauffé avant d'y insérer la pizza. Si vous faites cuire plusieurs pizzas, attendez que le voyant AT TEMPERATURE s'allume avant d'insérer la prochaine pizza.



## REMARQUE

Pour les fonctions de cuisson à haute température, nous vous recommandons de surveiller et de rester près du four car vos préparations peuvent rapidement devenir trop cuites et même brûler.

Reportez-vous à la section Résolution des problèmes pour plus d'informations.



## AVERTISSEMENT

Une fois la cuisson terminée, laissez le four refroidir complètement avant de le débrancher. Les ventilateurs continueront de fonctionner pour refroidir les composants électroniques sensibles. Ces ventilateurs s'arrêtent automatiquement lorsque les températures ont atteint un niveau acceptable.



## TIME (DURÉE)

Fonction de minuteur pour vous avertir lorsque la pizza est prête. La durée recommandée s'allumera en fonction du type de pizza sélectionné, mais elle peut être ajustée avant ou pendant selon vos préférences. Appuyez sur le sélecteur pour lancer la minuterie. Le compte à rebours peut être arrêté à tout moment en tournant le sélecteur sur zéro.

## TYPE DE PIZZA

### 400 °C

Chaleur extrêmement intense. Idéal pour une cuisson presque carbonisée des légumes.

Notez que le temps de cuisson peut varier selon le type de légumes à cuire.



## « WOOD FIRED »† (CUITE AU FEU DE BOIS)

Réalisez des pizzas napolitaines authentiques chez vous !

Chaleur très forte.

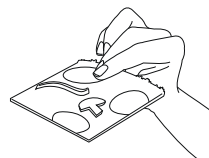
Attendez-vous à une croûte cuite mais souple, composée de cloques distinctes et carbonisée (taches de léopard).

*†Ce produit n'utilise aucun bois ou sous-produit du bois. Le terme « Wood Fired » fait référence aux caractéristiques spécifiques de performance thermique de ce four qui reproduisent celles d'un four à briques pour la cuisson au feu de bois.*



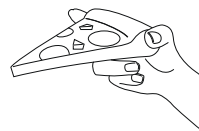
## THIN & CRISPY (FINE ET CROUSTILLANTE)

Cette pâte est roulée finement, donnant à la pizza un fini croustillant. Les garnitures doivent être placées sur le bord et la sauce peut être étalée jusqu'au bord de la pizza.



## THICK CRUST (CROÛTE ÉPAISSE)

Ce profil de chaleur a été conçu spécialement pour une pâte plus volumineuse et moins humide, garantissant une base solide et aérienne et vous permettant d'y ajouter des garnitures en quantité généreuse. La pizza doit être cuite directement sur la plaque en pierre et les garnitures et la croûte doivent être uniformément dorées.

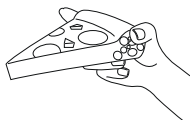




## PAN

Une sublime base croustillante, une pâte moelleuse et une grande quantité de garnitures, avec une sauce étalée presque jusqu'au bord. La pizza à son paroxysme ultime.

Ce réglage nécessite l'utilisation de la poêle fournie avec votre four à pizza.



## FROZEN (SURGELÉE)

Excellents résultats avec les pizzas surgelées.

### 160 °C

Vous voulez préparer un snack rapide et simple ? Ajoutez des garnitures de pizza à votre pain plat ou tortilla préférés et cuisez de 8 à 10 minutes en utilisant cette fonction basse température.

## DARKNESS (BRUNISSAGE)

Si vous préférez votre pizza avec une croûte plus foncée, le sélecteur DARKNESS (brunissage) vous permet de régler la température dans votre four à pizza.

La position centrale est définie par défaut. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse pour la réduire.

## ELEMENT IQ™

Le four Sage Pizzaiolo est doté de la technologie de cuisson Element iQ™, qui permet de définir quels éléments chauffants doivent être activés ainsi que la puissance de chacun d'entre eux, afin d'obtenir une performance de cuisson optimale.

Chacune des fonctions du four est préréglée en fonction de la distribution d'énergie, des températures du haut et de la plaque et de la durée de cuisson recommandées, déterminées à partir des recettes et tests effectués.

En fonction de la recette, de la quantité de nourriture et de vos goûts personnels, ces paramètres peuvent être ajustés via les sélecteurs DARKNESS et TIME.

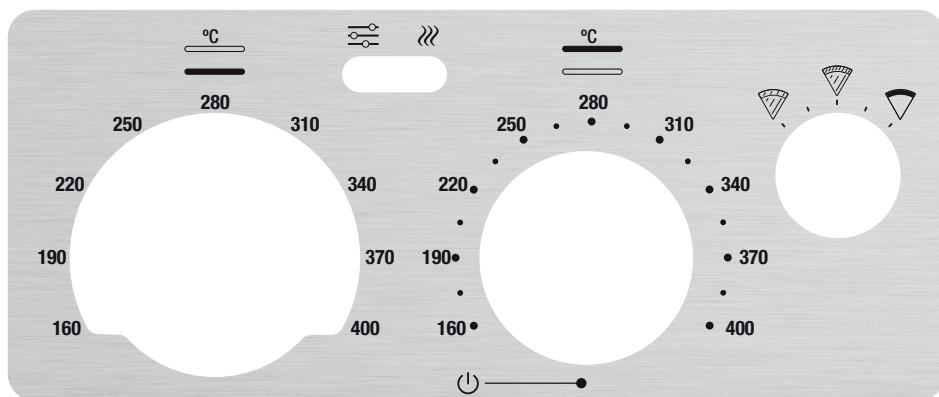
## ☰ FONCTION MODE MANUEL

Le mode manuel est un mode de fonctionnement alternatif qui vous permet de contrôler individuellement les températures de la plaque et de la partie supérieure, et d'ajuster la répartition de la puissance des éléments chauffants supérieurs. Cela vous permet de personnaliser entièrement le fonctionnement du four.

Pour une meilleure utilisation du mode manuel, l'aimant d'interface alternatif fourni avec le four à pizza doit être placé à l'avant de l'interface pour indiquer les températures que vous avez définies et les éléments chauffants utilisés.

### Pour configurer le four sur le mode manuel

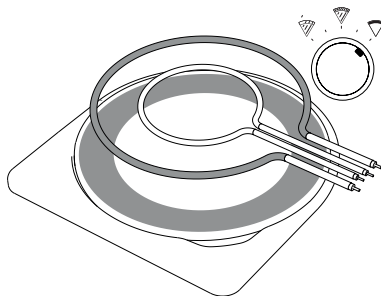
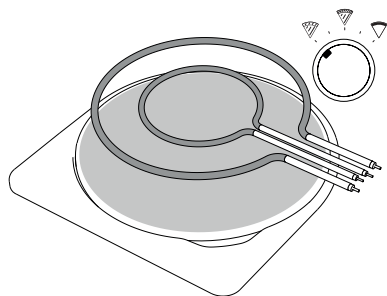
1. Maintenez le sélecteur TIME/DECK TEMP appuyé.
2. Tournez le sélecteur STYLE/TOP TEMP réglé sur OFF sur 160 °C.
3. Relâchez le sélecteur TIME/DECK TEMP.
4. Le voyant du mode manuel ☰ clignotera trois fois puis restera allumé.













Lorsque le mode manuel est sélectionné, la molette de contrôle située tout à droite vous permet de définir la distribution de chaleur de chaque élément supérieur, afin d'obtenir différents résultats. Si vous sélectionnez le paramètre de gauche ☐, les éléments supérieurs intérieurs et extérieurs auront une distribution de chaleur similaire, offrant ainsi un résultat de cuisson uniforme. Ce réglage est idéal pour la cuisson d'une pizza nécessitant une cuisson uniforme de la croûte et des garnitures.

En tournant le sélecteur de la gauche vers la droite, la chaleur sera de plus en plus dirigée vers l'extérieur et éloignée des éléments supérieurs intérieurs.

Si vous sélectionnez le paramètre de droite ▽, les éléments supérieurs extérieurs auront une distribution de chaleur beaucoup plus élevée que l'élément supérieur intérieur. Ce réglage est idéal pour la cuisson d'une pizza de style napolitain qui nécessite une chaleur plus élevée sur la croûte, afin que de favoriser la formation de taches de léopard, ou pour la cuisson avec des ingrédients délicats.



Si vous utilisez le mode manuel, reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les durées et les plages de température recommandées en fonction du style de pizza à cuire :

PIZZA	DURÉE en min.	TEMP PLAQUE	TEMP SUPÉRIEURE	TOP CONTROL
 Wood Fired	2 min	370 - 400 °C	370 - 400 °C	
 Thin & Crispy	7 min	295 - 325 °C	220 - 250 °C	
 Thick Crust	9 min	295 - 325 °C	235 - 265 °C	
 Pan	18 min	325 - 355 °C	205 - 235 °C	
 Frozen	12 min	220 - 250 °C	190 - 220 °C	



## REMARQUE

Les températures supérieures et de la plaque ont une incidence l'une sur l'autre, c'est pourquoi les combinaisons possibles sont limitées.

Pour revenir au mode pré-réglé, il suffit de tourner le sélecteur STYLE sur OFF, puis de le placer à nouveau sur la fonction souhaitée.



## Conseils et astuces

### COMMENT PRÉPARER UNE PÂTE À PIZZA NAPOLITAINE

- Ajoutez la farine, la levure et le sel dans le bol d'un robot mélangeur. Mélangez. Ajoutez l'eau et pétrissez à basse vitesse pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- Recouvrez d'un film plastique et laissez lever 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Divisez la pâte en morceaux d'environ 240 g. Farinez légèrement vos mains, et formez une boule lisse avec chaque morceau.
- Saupoudrez légèrement deux plaques de cuisson d'un mélange à base de semoule et placez les boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 10 cm. Huilez légèrement le dessus de chaque boule puis enveloppez chaque plaque de film plastique. Placez au réfrigérateur de 6 heures à 4 jours.
- Laissez reposer la pâte, encore enveloppée du film plastique, à température ambiante pendant 1 heure avant de l'utiliser. Étalez une généreuse quantité du mélange à base de semoule sur une surface propre. À l'aide d'un coupe-pâte (ou d'une spatule), soulevez une boule de pâte et déposez-la sur le mélange. Couvrez le reste de la pâte jusqu'au moment de l'utiliser.
- En travaillant une boule de pâte à la fois, recouvrez-la d'un mélange de farine et de semoule.
- Sur un plan de travail légèrement enfariné, pressez doucement la pâte au niveau de son centre en formant un cercle de 15 cm, en laissant un bord de 2 cm autour du bord. Étirez délicatement la pâte en un cercle de 25 à 30 cm.



### REMARQUE

La pâte peut être difficile à travailler si elle n'a pas reposé assez longtemps ou si elle est encore trop froide.

Si la pâte reprend sa forme initiale lorsque vous la formez, laissez-la reposer encore 15 à 30 minutes sous un linge humide. Elle sera plus facile à travailler.



### ASTUCE

Si vous avez du mal à étirer la pâte, placez la pâte farinée sur le dessus d'un bol à l'envers, puis étirez-la doucement sur les côtés.



### ASTUCE

La pâte peut également être pétrie à la main ou au robot culinaire. La pâte est prête lorsqu'il est possible de l'étirer très finement (presque transparente) sans la déchirer.



### ASTUCE

La pâte à pizza qu'il vous reste peut être congelée jusqu'à un mois dans des contenants ou des sacs hermétiques. Décongelez la pâte à pizza toute la nuit au réfrigérateur avant de l'utiliser.

### COMMENT UTILISEZ LA PELLE

Lorsque vous réalisez une pizza sans la poêle dédiée, il est essentiel de la faire cuire directement sur la plaque. Vous devez utiliser la pelle à pizza pour introduire votre pizza dans le four.

Assurez-vous que le four est préchauffé avant de placer la pâte sur la pelle.

- Saupoudrez une petite quantité (environ  $\frac{1}{2}$  cuillère à café) de farine et de mélange de semoule (moitié-moitié) sur la surface de la pelle avant d'y déposer la pâte.
- Placez votre pâte étirée sur la pelle et commencez à saucer ou à garnir votre pizza.
- **TRAVAILLEZ RAPIDEMENT !** Ajoutez la sauce et les garnitures rapidement. Sinon, l'humidité de votre pâte la fera coller à la pelle et rendra plus difficile l'insertion de la pizza dans le four.
- Ne laissez pas la pâte sur la pelle plus de 2 minutes pour éviter qu'elle ne colle.
- Une fois la pizza garnie et prête à cuire, positionnez la pelle à l'arrière du four. Laissez l'extrémité de la pelle reposer sur la plaque et levez le manche afin d'incliner l'intégralité de la pelle. Secouez doucement la pelle pour que l'extrémité de la pizza entre en contact avec la plaque.
- Procédez ainsi en retirant progressivement la pelle et déposant la pizza sur la plaque.
- Une fois la pizza cuite, glissez la pelle dessous pour la retirer du four.



## ASTUCES

L'objectif est d'utiliser juste assez de farine et de semoule pour que la pizza ne colle pas à la pelle. Si vous en utilisez trop, l'excès de farine brûlera sur la plaque en pierre, donnant une pizza au goût amer et jaunie sur la base. Cet excès de farine augmentera également la quantité de fumée et les risques d'incendie dans le four une fois la pizza retirée.



## REMARQUE

La pelle doit rester froide et propre afin que la pâte ne colle pas. Ne laissez pas la pelle sous le four en attendant d'y placer la pizza.

## COMMENT UTILISEZ LA POÊLE



## ATTENTION

Assurez-vous que votre poêle est culottée avant son utilisation. Reportez-vous à la section relative à l'entretien pour plus de détails.

Assurez-vous toujours que la plaque en pierre est installée dans le four lorsque vous utilisez la poêle.

Pour réaliser une pizza pan, préparez-la dans la poêle huilée et non préchauffée, puis placez-la dans un four préchauffé.

Il est également possible de préchauffer la poêle avant d'y ajouter des aliments, comme des légumes, pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.



## CONSEILS POUR DES GARNITURES PARFAITES

- Retirer la mozzarella de sa saumure et placez-la doucement sur une serviette en papier pour l'égoutter.
- Les viandes non salées et les légumes plus épais doivent être précuits avant d'être utilisés comme garniture de pizza.
- Une utilisation excessive de sauce ou de garnitures peut ramollir la croûte.
- Vous pouvez augmenter la teneur en sel de votre pâte pour favoriser la formation de taches de léopard.
- Le reste de sauce peut être congelé en petites portions.



## Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four et tous les accessoires ont refroidi, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

### Nettoyage du corps extérieur et de la porte

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



### REMARQUE

Si un dépôt carbonisé se forme à cause de la fumée des aliments, veuillez nettoyer avec un détergent ou de l'eau et un chiffon ou utiliser un détergent pour four vendu dans le commerce (essayez d'abord sur une petite zone).

Comme ce four fonctionne à des températures très élevées, une légère décoloration peut se produire sur les surfaces métalliques, ce qui n'affectera pas le fonctionnement normal du four.



### AVERTISSEMENT

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

### Nettoyage de la plaque en pierre

1. Afin d'éviter d'endommager la plaque en pierre, nous vous recommandons fortement d'essuyer la surface avec une éponge douce et humide après chaque utilisation.
2. Si la plaque en pierre doit être retirée du four pour être nettoyée, nous vous recommandons de procéder avec précaution.
3. La plaque en pierre ne peut être ni immergée ni placée au lave-vaisselle.
4. Assurez-vous toujours de remettre la plaque en pierre dans le four après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique et d'allumer le four.

### Nettoyage de la pelle à pizza

1. Nettoyez la pelle à pizza dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager les surfaces.
2. Vous pouvez sinon la placer au lave-vaisselle.

### Culottage de la poêle à pizza

La poêle fournie avec votre four à pizza est fabriquée en acier au carbone et nécessite un entretien spécifique. Veuillez la culotter avant la première utilisation en suivant les instructions suivantes, puis à intervalles réguliers afin de conserver la pellicule de protection qui la recouvre.



## AVERTISSEMENT

Il est important de noter que pendant le processus de culottage, le four est à une température supérieure au point d'éclair de l'huile utilisée. L'huile pourrait alors crépiter ou s'enflammer spontanément. Pour minimiser ce risque, ne dépassez pas la quantité d'huile décrite dans les instructions ci-dessous et gardez la porte du four fermée à tout moment pendant le processus. Si un incendie ou des crépitements sont observés, ne vous inquiétez pas, gardez la porte fermée et les flammes s'éteindront d'elles-mêmes rapidement.

1. Réglez le sélecteur STYLE sur 400 °C et laissez le four préchauffer.
2. Essuyez la poêle à pizza à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon sec.
3. N'ajoutez pas plus d'une demi-cuillère à café d'huile de saindoux, végétale ou de lin (pas d'huile d'olive) sur l'essuie-tout et frottez pour recouvrir la poêle d'une fine couche d'huile.
4. Placez la poêle sur la plaque dans le four préchauffé (le voyant AT TEMPERATURE restera allumé et ne clignotera plus) pendant 10 minutes.
5. Retirez-la avec précaution et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
6. Ne rajoutez pas plus d'une demi-cuillère à café d'huile de saindoux, végétale ou de lin (pas d'huile d'olive) sur l'essuie-tout et frottez pour recouvrir le côté extérieur de la poêle d'une fine couche d'huile.
7. Placez-la dans un four à pizza préchauffé (400 °C) pendant 10 minutes supplémentaires.
8. Répétez les étapes 3 à 7 une deuxième fois.

Votre poêle est prête à être utilisée. Nous recommandons de réaliser un culottage régulier pour des performances optimales et prolonger la durée de vie de la poêle.

## Nettoyage de la poêle à pizza

Pour un nettoyage régulier, nous vous recommandons de laver simplement la poêle à la main avec de l'eau chaud et un savon doux si besoin. Séchez soigneusement la poêle et culottez-la conformément au guide de culottage.



## ASTUCE

Si de la rouille se forme, utilisez une éponge à récurer en cuivre ou en acier inoxydable et de l'eau chaude pour la retirer, puis culottez la poêle à l'aide de la méthode ci-dessus.



## AVERTISSEMENT

Ne placez jamais la poêle au lave-vaisselle.

## Rangement du four à pizza

1. Vérifiez que le four et tous les accessoires sont froids, propres et secs.
2. Veillez à ce que la plaque en pierre soit placée dans le four.
3. Vérifiez que la porte est fermée.
4. Rangez l'appareil en position verticale, droit et stable sur ses pieds de support. Ne rangez rien au-dessus de l'appareil. La seule exception est la pelle à pizza.



## Dépannage

### PROBLÈME POSSIBLE

### SOLUTION FACILE

---

#### Le four ne s'allume pas

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

---

#### Le voyant AT TEMPERATURE clignote

- Ce voyant indique que le four n'est pas à la température désirée pour la cuisson. Attendez que le voyant AT TEMPERATURE reste allumé en continu avant d'insérer la pizza.

---

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

- Il s'agit d'un procédé normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à forte teneur en humidité.
- Si de l'humidité se trouve sur le plan de travail autour de la base du produit, veuillez simplement l'essuyer pour le faire sécher.

---

#### Les éléments chauffants semblent bouger/ certains éléments semblent ne pas fonctionner

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

---

#### Le four émet un bruit une fois éteint

- Pendant la cuisson, des ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour empêcher les composants électroniques sensibles de surchauffer. En raison des températures extrêmes auxquelles ce four est soumis, ces ventilateurs restent en marche après la fin de la cuisson, jusqu'à ce que les températures soient suffisamment basses pour les composants. Ne débranchez pas le four avant que ces ventilateurs ne soient éteints.

---

#### De la fumée sort du four

- Ceci est normal pendant la cuisson en raison des températures extrêmement élevées.  
Pour réduire ce risque, essayez de limiter la quantité de farine ou de semoule utilisée sur la pelle. Il est également recommandé d'utiliser le four dans un endroit bien ventilé.

---

#### Des flammes se forment dans le four

- Ne vous inquiétez pas. Fermez la porte si elle est encore ouverte. Si le feu ne s'éteint pas de lui-même dans les 20 secondes, débranchez l'appareil et gardez la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint.
-





## Garantie

### **GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS**

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

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

# Déclaration à l'intention du consommateur

## SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

### Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

### Article 1641 du Code de la consommation :

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

### Article 1648, al.1er du Code civil :

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



# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



NL HANDLEIDING

# Sage®



## Inhoud

- 2 Sage stelt veiligheid voorop
- 6 Onderdelen
- 8 Functies
- 12 Suggesties en tips
- 14 Onderhoud en reiniging
- 16 Problemen oplossen
- 17 Garantie

## SAGE STELT VEILIGHEID VOOROP

**Bij Sage gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.**

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

### LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden getroffen, waaronder:

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat u de oven voor het eerst gebruikt.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet aan de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak stabiel, waterpas, hittebestendig en schoon is.
- De deur en het buitenoppervlak kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Niet gebruiken op een oppervlak dat met een doek is bedekt, in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen.
- Er kan brand ontstaan als de

oven tijdens gebruik bedekt is of in aanraking komt met ontvlambare materialen, zoals gordijnen, tafelkleden, muren enz.

- Gebruik dit apparaat niet op (of in de buurt van) een hete gasbrander, elektrisch element of op een plek waar het apparaat in contact zou kunnen komen met een verwarmde oven of verwarmd oppervlak.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Dompel het netsnoer, de stekker of de motorbasis niet onder in water (of andere vloeistoffen) om elektrische schokken te vermijden.
- Houd tijdens gebruik van de oven minimaal 10 cm ruimte vrij aan weerszijden van het apparaat en 15 cm boven het apparaat.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de meegeleverde pizzapan of stenen bodemplaat, aangezien deze erg heet kunnen zijn en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Leg geen kookgerei, braadpannen of borden op de glazen deur.
- Laat de deur niet gedurende langere tijd openstaan.
- Bewaar geen items bovenop de oven wanneer deze in gebruik is.
- Plaats geen karton, plastic, papier of andere ontvlambare materialen in de oven.
- Bedek geen enkel deel van de oven met metaalfolie. Dit veroorzaakt oververhitting van de oven.
- We raden aan om de speciale pan SPZ820 te gebruiken met de pizzaoven, hoewel andere gietijzeren/koolstofstalen pannen die in de oven passen ook geschikt zijn voor gebruik.
- Gebruik in de oven geen pannen met antiaanbaklaag of andere coating.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van roestvrijstalen pannen, aangezien deze bij hoge temperaturen kunnen verkleuren.
- Wees voorzichtig wanneer u de pan uit de oven haalt. Zet de pan op een hittebestendig oppervlak.
- Plaats geen deksel op de pan in de oven.
- Etenswaaren die te groot zijn en metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst, aangezien dat brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
- Om elk direct contact met de oven te vermijden, moet de pizza altijd in de oven worden geplaatst met behulp van de meegeleverde pizzaschep, tenzij het om een panpizza gaat.

- Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet worden aanbevolen of niet bij deze oven worden geleverd, kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven, wanneer deze niet in gebruik is.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet in bewegende voertuigen. Gebruik het apparaat niet buitenshuis en gebruik het alleen voor het beoogde doel. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Als het apparaat moet worden gereinigd, verplaatst, gemonteerd of opgeslagen, schakel het apparaat dan altijd uit en laat het volledig afkoelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes om het apparaat schoon te maken. Er kunnen stukjes afbreken die de elektrische onderdelen aanraken, wat tot elektrische schokken kan leiden.
- Wanneer het apparaat door kinderen of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is nauwlettend toezicht vereist.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Er zijn ook langere, afneembare net- of verlengsnoeren verkrijgbaar die kunnen worden gebruikt als hier extra voorzichtig mee om wordt gegaan.
- We raden aan om het apparaat en het netsnoer regelmatig te inspecteren. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enige wijze niet functioneert of beschadigd is. Staak het gebruik onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice van Sage.
- We raden aan de oven bij gebruik aan te sluiten op een eigen stroomkring, gescheiden van andere apparaten. Raadpleeg bij twijfel een bevoegde en gekwalificeerde elektricien.

- Onderhoud moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.
- Dit apparaat beschikt over een netsnoer met aardingsdraad en geaarde stekker. Het apparaat moet op een goed geaard stopcontact worden gebruikt dat geschikt is voor de stekker. In het geval van elektrische kortsluiting vermindert aarding het risico op elektrische schokken.
- Knip of verwijder in geen geval het aardcontact van de stekker. Gebruik geen verlengsnoer of adapter.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of twijfelt of uw apparaat of stopcontact correct geaard is.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30 mA te installeren in het elektrische circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg uw elektricien voor professioneel advies.



## WAARSCHUWING

Om elektrische schokken te voorkomen, moet u de stekker van het apparaat voor het reinigen uit het stopcontact halen.

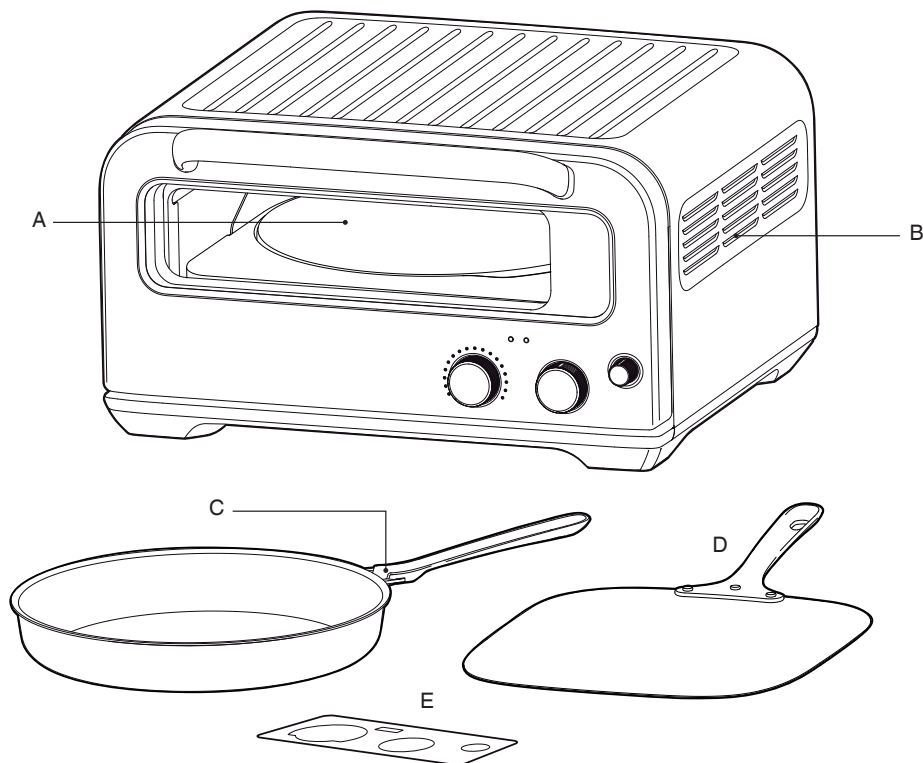
## INSTRUCTIES VOOR KORT SNOER

Uw Sage-apparaat is uitgerust met een kort netsnoer om persoonlijk letsel of schade aan eigendommen door trekken, struikelen of verstrengeling (bij gebruik van een langer snoer) te voorkomen. Als een verlengsnoer wordt gebruikt, moet (1) het aangegeven elektrische vermogen van het net- of verlengsnoer minstens even hoog zijn als het elektrische vermogen van het apparaat, (2) het snoer zo worden geplaatst dat het niet van een aanrecht of tafelblad hangt waardoor kinderen er onbedoeld aan kunnen trekken of over kunnen struikelen en (3) het verlengsnoer voorzien zijn van een 3-polige geaarde stekker.

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK  
GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



## Onderdelen



**A. Actieve bodemplaat**

De stenen bodemplaat is ontworpen om bij het openen van de deur naar voren en naar beneden te bewegen; met dit systeem kunt u eenvoudig een pizza in de oven plaatsen of eruit halen, terwijl er ultieme prestaties worden bereikt.

**B. Ventilatieopeningen**

**C. Pizzapan met afneembare handgreep**

**D. Pizzaschep**

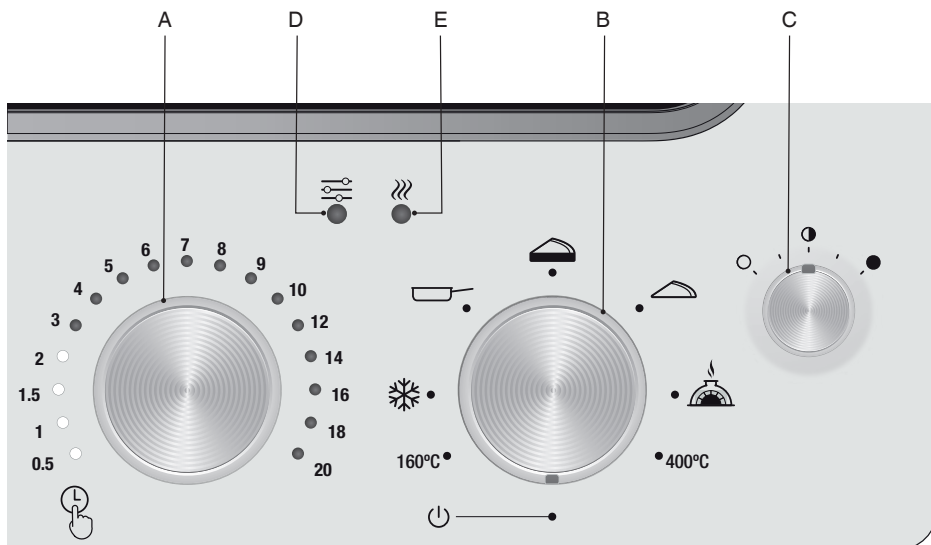
**E. Handmatige modus: magneet voor alternatieve interface**



### Classificatiegegevens

220-240 V ~ 50Hz-60Hz 1735-2065 W





- A. Draaiknop TIMER  
Druk op deze draaiknop om het aftellen van de timer te starten.
- B. Draaiknop STYLE (stijl)
- C. Draaiknop DARKNESS (kleuring)
- De mate van verkoling/kleuring op de bovenkant van de pizza kan worden aangepast met de draaiknop voor kleuring.
  - Met deze draaiknop kunt u de temperatuur van de oven verhogen of verlagen.
  - Het midden is de standaardpositie. Draai de knop rechtsonder voor een hogere temperatuur of linksom voor een lagere temperatuur.
- D. LAMPJE MANUAL (HANDMATIG)  
Geeft aan dat de oven zich in de handmatige modus bevindt. Voor meer informatie raadpleegt u de sectie Handmatige modus op pagina 10.
- E. Lampje AT TEMPERATURE (op temperatuur)  
Dit lampje knippert tijdens het voorverwarmen of wanneer de oven niet meer de gewenste kooktemperatuur heeft (niets bereiden als het lampje knippert). Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje branden.



## Funcities

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Om eventuele beschermende stoffen op de verwarmingselementen te verwijderen, moet u de oven 20 minuten leeg aan laten staan. Zorg dat de ruimte goed geventileerd is, aangezien de oven dampen kan uitstoten. Deze dampen zijn veilig en doen geen afbreuk aan de prestaties van de oven.

1. Verwijder verpakkingsmaterialen, promotielabels en tape van de oven en gooi ze op een veilige manier weg.
2. Haal de stenen bodemplaat uit de verpakking. Veeg de bodemplaat voorzichtig schoon met een vochtige doek. Droog de stenen bodemplaat grondig af en plaats deze in de oven.
3. Veeg de binnenkant van de oven schoon met een zachte, vochtige spons.
4. Plaats de oven op een vlak, droog oppervlak. Houd minimaal 10 cm ruimte vrij aan weerszijden van de oven en 15 cm aan de bovenkant.
5. Wikkel het netsnoer volledig af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
6. Hierna hoort u het ovensignaal en gaan de lampjes van de draaiknop TIJD aan en uit.
7. Draai de draaiknop STYLE naar rechts tot de indicator op 400 °C staat.
8. Laat de oven 20 minuten aan staan.
9. De oven is nu klaar voor gebruik.
10. Op pagina 14 vindt u instructies voor het inbranden van de pan vóór het eerste gebruik.

### UW SAGE-OVEN GEBRUIKEN

De extreem hoge temperaturen kunnen voor rookontwikkeling zorgen, waardoor u de oven in een goed geventileerde ruimte moet plaatsen.

1. Plaats de stenen bodemplaat in de ovenruimte van de pizzaoven.
2. Draai de draaiknop STYLE (stijl) naar de gewenste instelling.
3. De lampjes van de TIMER-draaiknop gaan branden met de tijdsduur die voor de desbetreffende instelling wordt aangeraden. De tijdsduur kan worden aangepast door aan de tijdregelaar te draaien.
4. Het lampje voor 'op temperatuur' begint te knipperen om aan te geven dat de oven aan het voorverwarmen is.

5. Laat de oven voorverwarmen tot het lampje stopt met knipperen en blijft branden. De voorverwarmtijd kan variëren van 10-20 minuten, afhankelijk van de geselecteerde voorinstelling.
6. Gebruik de pizzaschep om de pizza direct op de stenen bodemplaat te plaatsen. Gebruik de schep niet in combinatie met de pizzapan.
7. Sluit de ovendeur. Als u de pizzapan gebruikt, moet u eerst de handgreep verwijderen.
8. Druk op de TIMER-draaiknop om het aftellen te starten.
9. Aan het einde van de bereidingscyclus klinkt het ovensignaal en gaan de lampjes van de TIMER-draaiknop eerst knipperen en daarna uit.
10. Haal uw pizza uit de oven en geniet.



### WAARSCHUWING

Zorg er altijd voor dat de stenen bodemplaat in de oven zit als deze aan staat.



### OPMERKING

Haal de pizzaplaat uit de oven en pak het apart in om beschadigingen te voorkomen tijdens transport van het product.



### OPMERKING

Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd voordat u de pizza in de oven plaatst. Als u meerdere pizza's bakt, wacht u tot het lampje voor 'op temperatuur' stopt met knipperen voordat u de volgende pizza in de oven plaatst.



### OPMERKING

Als u gebruikmaakt van bereidingsfuncties op hoge temperatuur, raden we u aan de oven nauwlettend in de gaten te houden, omdat uw voedsel snel te gaar kan worden en uiteindelijk zal ontvlammen.

Raadpleeg de sectie Probleemoplossing voor meer informatie.



### WAARSCHUWING

Laat na gebruik de oven volledig afkoelen en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. De ventilatoren zullen aan blijven staan om de gevoelige elektronica af te koelen. Deze ventilatoren worden automatisch uitgeschakeld als de temperatuur een acceptabel niveau heeft bereikt.



## TIMER

Timer om u te waarschuwen wanneer uw pizza klaar is. De aanbevolen tijd voor de geselecteerde pizzastijl licht op, maar kan vóór of tijdens de bereiding aan uw voorkeur worden aangepast. Druk op de draaiknop om de timer te starten. De aftefcyclus kan op elk moment worden gestopt door de draaiknop op nul te zetten.

## STYLE (pizzastijl)

### 400 °C

Extreem intense hitte. Ideaal voor het bereiden van gegrilde groenten.

Houd er rekening mee dat de bereidingstijd kan variëren en afhankelijk is van het soort groente dat wordt bereid.

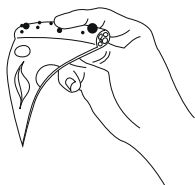


## WOOD FIRED (HOUTGESTOOKT)<sup>†</sup>

Bak thuis authentieke Napolitaanse pizza's!

Extreem hoge hitte.

Voor een gare en buigzame korst met luchtbelletjes en duidelijke verkoling (luipaardvlekken).



<sup>†</sup>Dit product maakt geen gebruik van hout of enig bijproduct van hout. Het begrip "houtgestookt" verwijst naar de specifieke warmte-eigenschappen van deze oven, die overeenkomen met die van een houtgestookte steenoven.



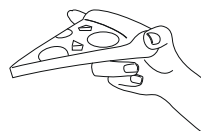
## THIN & CRISPY (dun en knapperig)

Dit soort deeg wordt dun uitgerold, waardoor de pizza knapperig wordt. De toppings moeten tot aan de rand worden gelegd en de saus kan naar de buitenkant van de pizza worden verspreid.



## THICK CRUST (DIKKE BODEM)

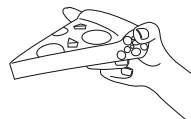
Dit warmteprofiel werkt het beste met een minder vochtige, grotere deegbal die een zachte maar stevige basis vormt, zodat u de pizza royaal kunt beleggen. De pizza moet direct op de stenen bodemplaat worden gebakken en de toppings en korst moeten gelijkmatig bruin worden.



## — PAN

Een superkrokante bodem, zacht deeg en veel toppings en saus tot aan de rand. De ultieme pizzaverwenerij.

Deze instelling wordt gebruikt met de pan die u bij uw pizzaoven hebt gekregen.



## ❄️ FROZEN (bevoren)

Geweldige resultaten met bevroren pizza's.

### 160 °C

Zin in een snelle, simpele snack? Beleg een platbrood of wrap met pizzatoppings en bereid het 8 tot 10 minuten met deze functie op lage temperatuur.

## 🕒 DARKNESS (KLEURING)

Als u de voorkeur geeft aan pizza met een wat donkerder korst, kunt u dat voor elkaar krijgen dankzij de draaiknop voor kleurregeling, waarmee u de temperatuur in uw pizzaoven kunt aanpassen.

Het midden is de standaardpositie. Draai de knop rechtsom voor een hogere temperatuur of linksom voor een lagere temperatuur.

## ELEMENT iQ™

De Sage Pizzaiolo-oven is uitgerust met Element iQ™: een bereidingstechnologie waarmee optimale prestaties worden behaald door het aantal verwarmingselementen en hun vermogen aan te passen.

Alle ovenfuncties zijn vooraf ingesteld op de door ons aanbevolen stroomverdeling, boven- en bodemplaattemperaturen en bereidingstijd, die zijn gebaseerd op recepten en testen.

Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid toppings en uw persoonlijke voorkeur, kunt u ze aanpassen met de draaiknoppen voor KLEURREGELING en tijd.

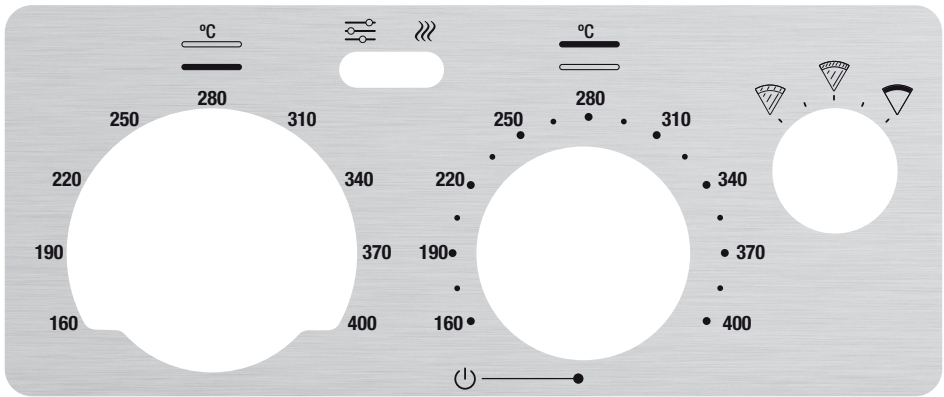
## ☰ HANDMATIGE MODUS

De handmatige modus is een alternatieve functiemodus waarmee u de boven- en bodemplaattemperatuur afzonderlijk van elkaar kunt regelen, en de vermogensverdeling van de bovenste verwarmingselementen kunt aanpassen. Op deze manier kunt u de werking van de oven volledig naar eigen wens aanpassen.

Om de handmatige modus goed te gebruiken, moet de magneet voor alternatieve interface die bij de pizzaoven wordt geleverd op de voorkant van de interface worden geplaatst om aan te geven welke temperaturen u heeft ingesteld en welke verwarmingselementen u gebruikt.

### De oven op Handmatige modus instellen

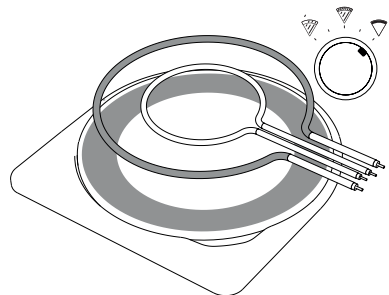
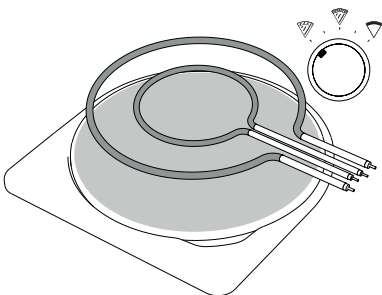
1. Houd de draaiknoppen voor de timer/bodemplaattemperatuur ingedrukt.
2. Draai de knop voor stijl/boventemperatuur van UIT naar 160 °C.
3. Laat de draaiknoppen voor de timer/bodemplaattemperatuur los.
4. Het lampje van de Handmatige modus ☰ knippert drie keer en blijft daarna branden.













Wanneer de Handmatige modus is geselecteerd, kunt u met de draaiknop uiterst rechts de warmteverdeling in elk bovenste element kiezen om verschillende bereidingsresultaten te bereiken. Als u de instelling helemaal links kiest ☐, zullen de binnenste en buitenste bovenelementen een vergelijkbare warmteverdeling hebben voor een gelijkmatige bereiding. Deze instelling is ideaal als u een pizzastijl wilt bereiden waarbij zowel de toppings als de korst gelijkmatig gaar moeten worden.

Door de draaiknop van links naar rechts te draaien, kunt u de hitte meer naar de buitenzijde en minder naar de binnenste bovenelementen richten.

Als u de instelling helemaal rechts selecteert ▽, heeft het buitenste bovenelement een veel hogere warmteverdeling dan het binnenste bovenelement. Deze instelling is ideaal als u een Napolitaanse pizza bereidt, waarbij een hogere hitte nodig is om luipaardvlekken in de korst te krijgen of als u delicate ingrediënten gebruikt.



Wanneer u de Handmatige modus gebruikt, kunt u in de onderstaande tabel voorgestelde tijden en temperatuurbereiken raadplegen, afhankelijk van de gewenste pizzastijl:

PIZZA	TIJD	BODEMPLAAT-TEMPERATUUR	BOVEN-TEMPERATUUR	BEDIENING BOVENSTE ELEMENT
 Houtgestookt	2 minuten	370-400 °C	370-400 °C	
 Dun en knapperig	7 minuten	295-325 °C	220-250 °C	
 Dikke bodem	9 minuten	295-325 °C	235-265 °C	
 Pan	18 minuten	325-355 °C	205-235 °C	
 Bevroren	12 minuten	220-250 °C	190-220 °C	



## OPMERKING

De boven- en bodemplaattemperaturen beïnvloeden elkaar, dus de mogelijke combinaties zijn niet eindeloos.

Om terug te keren naar de vooraf ingestelde modus, draait u de draaiknop STYLE (stijl) eerst op UIT en daarna naar de gewenste functie.



## Suggesties en tips

### NAPOLITAANS PIZZADEEG MAKEN

- Voeg bloem, gist en zout toe aan de kom van een keukenmixer. Meng de ingrediënten. Voeg het water toe en blijf ongeveer 10 minuten op lage snelheid doorkneden tot het deeg glad en elastisch is.
- Dek het deeg af met plasticfolie en wacht ongeveer 45-60 minuten, tot het twee keer zo groot is geworden.
- Verdeel het deeg in stukken van ongeveer 240 gram. Bestuif uw handen met wat bloem en maak van elk deel een gladde bal.
- Bestuif twee bakplaten lichtjes met een griesmeelmix en plaats de deegballen op de bakplaten met 10 cm ruimte tussen de balletjes. Besprenkel de bovenkant van elke bal lichtjes met olie en wikkel daarna elke bakplaat zorgvuldig in plasticfolie. Plaats de bakplaten ten minste 6 uur of maximaal 4 dagen in de koelkast.
- Haal het deeg 1 uur voor gebruik uit de koelkast en laat het ingepakt op kamertemperatuur komen. Doe een royale hoeveelheid griesmeelmix op een schoon werkoppervlak. Gebruik een deegschrapper (of een spatel) om een deegbal van de bakplaat te halen en plaats deze op de griesmeelmix. Laat het resterende deeg bedekt tot het klaar is voor gebruik.
- Bedek de deegballen een voor een in een mix van bloem en griesmeel.
- Verplaats ze daarna naar een licht bebloemd werkoppervlak, rol het deeg voorzichtig vanuit het midden uit tot een cirkel van 15 cm, waarbij er een rand van 2 cm rondom de zijanten overblijft. Rek het deeg voorzichtig uit tot een cirkel van 25-30 cm.



### OPMERKING

Het deeg kan moeilijk te vormen zijn als het niet lang genoeg heeft kunnen rusten of nog te koud is.

Als het deeg tijdens het vormen krimpt, laat u het 15-30 minuten rusten onder een vochtige doek. Hierdoor is het deeg makkelijker te hanteren.



### TIP

Als u moeite hebt met het uitrekken van het deeg, plaatst u het bestuifde deeg op de bovenkant van een omgekeerde kom en rekt u het deeg voorzichtig uit langs de zijanten.



### TIP

Het deeg kan ook met de hand worden gekneet of met behulp van een keukenmachine. Het deeg is klaar als u een stuk heel dun (bijna transparant) kunt uitrekken zonder het te scheuren.



### TIP

Het overgebleven pizzadeeg kan maximaal een maand worden ingevroren in luchtdichte containers of zakken met druksluiting. Ontdooi het pizzadeeg een nacht in de koelkast voordat u het gebruikt.

### DE SCHEP GEBRUIKEN

Als u pizza's bakt waarbij u geen pan nodig heeft, is het belangrijk dat u uw pizza direct op de bodemplaat bakt. Hiervoor heeft u de pizzaschep nodig om uw pizza in de oven te plaatsen.

Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd voordat u het deeg op de pizzaschep plaatst.

- Strooi een kleine hoeveelheid (ongeveer ½ theelepel) meel en griesmeelmix (gelijke delen) over het oppervlak van de schep voordat u het deeg erop legt.
- Plaats het uitgerekte deeg op de schep en leg de saus en topping(s) op uw pizza.
- **GA SNEL TE WERK!** Voeg de saus en toppings snel toe. Doet u dit niet, dan zorgt het vocht in uw deeg ervoor dat het aan de schep blijft kleven en is het moeilijker om uw pizza op de stenen bodemplaat te schuiven.
- Laat het deeg niet langer dan 2 minuten op de schep liggen om te voorkomen dat het blijft plakken.

- Zodra de pizza is belegd en klaar is om te bakken, plaatst u de schep naar de achterkant van de oven. Laat de punt van de schep op de bodemplaat rusten en breng de handgreep omhoog, zodat de hele schep naar voren kantelt. Beweeg de schep voorzichtig heen en weer zodat het uiteinde van de pizza de bodemplaat aanraakt.
- Beweeg de schep beheerst heen en weer zodat de pizza op de bodemplaat schuift.
- Als de pizza gaar is, schuift u de schep onder de pizza om deze uit de oven te halen.



## TIPS

Gebruik precies genoeg meel en griesmeel om ervoor te zorgen dat de pizza niet aan de schep blijft plakken.

Als u te veel gebruikt, brandt de overtollige bloem op de stenen bodemplaat aan, waardoor de pizza een bittere smaak en een gele kleur aan de onderkant krijgt. Dit verhoogt ook de hoeveelheid rook en de kans op brand in de oven nadat u uw pizza eruit heeft gehaald.



## OPMERKING

De schep moet koel en schoon blijven om te voorkomen dat het deeg blijft plakken. Plaats de schep niet onder de oven terwijl u wacht om de pizza op de schep te leggen.

## DE PAN GEBRUIKEN



## LET OP

Zorg ervoor dat uw pan is ingebrand voor gebruik. Raadpleeg de sectie over onderhoud voor meer informatie.

Zorg er altijd voor dat de stenen bodemplaat in de oven is geplaatst wanneer u de pizzapan gebruikt.

Voor panpizza's moet de pizza worden bereid in een onverwarmde en geoliede pizzapan en daarna in een voorverwarmde oven worden geplaatst.

Als alternatief kunt u de pan voorverwarmen voordat u er ingrediënten (zoals groenten) aan toevoegt voor een betere kleuring.



## TIPS VOOR PERFECTE TOPPINGS

- Verwijder de buffelmozzarella uit de zoutoplossing en druk deze zachtjes uit in keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen.
- Als u niet-gerookte vleeswaren of dikkere groenten als pizzatopping wilt gebruiken, kunt u ze voorgaren.
- Overmatige hoeveelheden saus of toppings kunnen de korst klef maken.
- Een hoger zoutgehalte in uw deeg zorgt voor meer luipaardvlekken.
- Extra saus kan in kleinere porties worden ingevroren tot u ze nodig hebt.



## Onderhoud en reiniging

Vóór het reinigen moeten de oven en alle accessoires zijn afgekoeld. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

### De buitenkant en deur reinigen

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



### OPMERKING

Reinigen met een reinigingsmiddel/water en een doek of een ovenreinigingsmiddel uit de winkel (eerst testen op een willekeurige plek) als er verkoolde afzettingen zijn ontstaan door voedingsdampen.

Aangezien deze oven op zeer hoge temperaturen werkt, kan er lichte verkleuring optreden op de metalen oppervlakken. Dit heeft geen invloed op de normale werking van de oven.



### WAARSCHUWING

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

### De stenen bodemplaat schoonmaken

1. Om schade aan de stenen bodemplaat te voorkomen, raden we ten eerste aan om na elk gebruik het oppervlak af te vegen met een zachte, vochtige spons.
2. Als de stenen bodemplaat uit de oven moet worden gehaald om deze schoon te maken, raden we aan de stenen bodemplaat uiterst voorzichtig te behandelen.
3. De stenen bodemplaat mag niet worden geweekt of in de vaatwasser worden gezet.
4. Na reiniging moet de stenen bodemplaat altijd eerst in de oven worden geplaatst voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.

### De pizzaschep schoonmaken

1. Reinig de pizzaschep in warm zeepsop met een zachte spons of zacht synthetisch schuursponsje. Spoel en droog goed af. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, metalen schuursponsjes of metalen keukengerei om onderdelen te reinigen; deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
2. Daarnaast kan de schep ook in de vaatwasser worden afgewassen.

### De pizzapan inbranden

De pizzapan die bij de oven wordt meegeleverd, is gemaakt van koolstofstaal en vereist speciaal onderhoud. Volg de onderstaande instructies op om uw pan voor het eerste gebruik en daarna regelmatig in te branden, zodat de bescherm laag intact blijft.





## WAARSCHUWING

Houd er rekening mee dat de oven tijdens het inbranden een temperatuur bereikt die boven het vlampunt ligt van de gebruikte olie. Hierdoor kan de olie spontaan vlam vatten. Om dit risico tot een minimum te beperken, mag de hoeveelheid olie die in onderstaande instructies wordt beschreven niet worden overschreden en moet de deur tijdens het proces altijd volledig gesloten zijn. Als u brand of vlammen ziet, raak dan niet in paniek en houd de deur dicht zodat eventuele vlammen snel uitdoven.

1. Zet de draaiknop STYLE (stijl) op 400 °C en laat de oven voorverwarmen.
2. Veeg de pizzapan af met een droge doek of keukenpapier.
3. Doe niet meer dan een halve theelepel vet (reuzel of gehard plantaardig vet), plantaardige olie of lijnzaadolie (geen olijfolie) op een stuk keukenpapier en wrijf een dunne laag olie over de binnenkant van de pan.
4. Zet de pizzapan 10 minuten lang op de bodemplaat in een voorverwarmde oven (het lampje stopt met knipperen en blijft branden).
5. Haal de pan er voorzichtig uit en zet deze op een hittebestendig oppervlak.
6. Doe nog ongeveer een halve theelepel reuzel, plantaardige olie of lijnzaadolie (geen olijfolie) op het stuk keukenrol en wrijf een dunne laag olie over de buitenkant van de pan.
7. Zet de pan nogmaals 10 minuten in een voorverwarmde pizzaoven (400 °C).
8. Herhaal stap 3 tot 7 nogmaals.

Uw pan is nu klaar voor gebruik. We raden u aan de pan regelmatig in te branden voor de beste prestaties en om de levensduur van uw pan te verlengen.

### De pizzapan reinigen

Voor normale reiniging raden we aan de pan met de hand af te wassen met warm water en, indien nodig, een mild afwasmiddel. Maak de pan grondig droog en brand de pan volgens de instructies in.



## TIP

Als er roestvorming ontstaat, gebruikt u een roestvrijstalen of koperen schuursponsje en heet water om de roest te verwijderen. Daarna moet u de pan opnieuw inbranden volgens bovenstaande methode.



## WAARSCHUWING

Zet de pizzapan nooit in een vaatwasser.

### De pizzaoven bewaren

1. Zorg dat de oven en alle toebehoren afgekoeld, schoon en droog zijn.
2. Zorg dat de stenen bodemplaat in de oven is geplaatst.
3. Zorg dat de ovendeur gesloten is.
4. Berg het apparaat op in rechtopstaande positie op de steunpootjes. Bewaar de pan of andere voorwerpen niet boven op de oven. De enige uitzondering is de pizzaschep.



## Problemen oplossen

### MOGELIJK PROBLEEM

### EENVOUDIGE OPLOSSING

---

#### De oven gaat niet aan

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Steek de stekker in een apart stopcontact.
- Steek de stekker in een ander stopcontact.
- Stel de stroomonderbreker indien nodig opnieuw in.

---

#### Het lampje AT TEMPERATURE (op temperatuur) knippert

- Dit betekent dat de oventemperatuur niet de gewenste bereidingstemperatuur is. Wacht tot het lampje is gestopt met knippen voordat u uw pizza in de oven plaatst.

---

#### Er komt stoom uit de ovendeur

- Dit is normaal. De deur heeft een luchtopening om de stoom te laten ontsnappen die afkomstig is van etenswaren met een hoog vochtgehalte.
- Als er vocht rond uw product op het aanrecht vrijkomt, veegt u het weg.

---

#### De verwarmings- elementen lijken te pulseren/sommige elementen lijken te zijn uitgeschakeld

- Element iQ™ zorgt voor een nauwkeurige temperatuurregeling in de oven met pulserende stroom en door het stroomniveau in de verwarmingselementen aan te passen door middel van korte stoten. Dit is normaal.

---

#### De oven maakt geluid nadat deze is uitgeschakeld

- Tijdens de bereiding worden er koelventilatoren ingeschakeld om gevoelige elektronische componenten te beschermen tegen oververhitting. Vanwege de extreme temperaturen die deze oven bereikt, blijven deze ventilatoren doorwerken nadat de bereiding is voltooid, tot de temperaturen laag genoeg zijn voor de componenten. Laat de stekker van de oven in het stopcontact zitten tot deze ventilatoren zijn uitgeschakeld.

---

#### Er komt rook uit de oven

- Dit is normaal tijdens de bereiding vanwege de extreem hoge temperaturen. Om rookontwikkeling te beperken, kunt u de hoeveelheid meel/griesmeel verminderen die u op uw schep gebruikt. We raden u ook aan de oven in een goed geventileerde ruimte te gebruiken.

---

#### Vlammen in de oven

- Raak niet in paniek. Sluit de deur als deze nog open is. Als de vlammen niet binnen 20 seconden vanzelf zijn gedoofd, haalt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten tot het vuur uit is.
-



## Garantie

### **BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR**

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop voor defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Opmerkingen

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



IT MANUALE UTENTE

# **Sage®**



## Sommario

- 2 Sage consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 6 Componenti
- 8 Funzioni
- 12 Consigli e suggerimenti
- 14 Manutenzione e pulizia
- 16 Risoluzione dei problemi
- 17 Garanzia

# SAGE CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

**In Sage abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.**

# NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

Sul sito [sageappliances.com](http://sageappliances.com) è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio o le etichette promozionali prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini, rimuovere e smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un ripiano o di un tavolo. Utilizzare su una superficie stabile, piana, resistente al calore e pulita.
- La temperatura dello sportello o della superficie esterna potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare su una superficie coperta da tessuti, vicino a tende o altri materiali infiammabili.

- Se il forno è coperto o tocca materiali infiammabili, inclusi tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in funzione potrebbe verificarsi un incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o dove potrebbe entrare in contatto con un altro forno o una superficie riscaldata.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o ripiano, tocchi superfici calde o formi nodi.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base del motore in acqua o in altro liquido.
- Quando si utilizza il forno, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 10 cm di spazio su entrambi i lati dell'apparecchio e 15 cm al di sopra di esso.
- Evitare il contatto con le superfici calde. Per evitare ustioni, usare estrema cautela nel rimuovere la teglia per pizza o il ripiano in pietra, perché potrebbero essere molto caldi.
- Non posare utensili da cucina, teglie o piatti sullo sportello in vetro.
- Non lasciare lo sportello aperto per lunghi periodi di tempo.
- Non collocare nessun oggetto sopra il forno durante il funzionamento.
- Non posizionare cartone, plastica, carta o altri materiali infiammabili nel forno.
- Non coprire alcuna parte del forno con fogli di alluminio. Ciò causerebbe il surriscaldamento del forno.
- Si raccomanda di utilizzare l'apposita teglia SPZ820 con il forno per pizza, sebbene altre pentole in ghisa/acciaio al carbonio che possono essere inserite all'interno del forno siano altrettanto adatte.
- Non utilizzare padelle antiaderenti o con rivestimento all'interno del forno.
- Fare attenzione quando si usano teglie o tegami in acciaio inossidabile, poiché potrebbero scolorirsi a temperature elevate.
- Fare attenzione quando si rimuove la teglia dal forno. Posizionare la teglia su una superficie resistente al calore.
- Non coprire la teglia con un coperchio all'interno del forno.
- Non inserire alimenti troppo grandi e utensili di metallo nel forno poiché potrebbero creare rischio di incendio o di scosse elettriche.
- Per evitare qualsiasi contatto diretto con le superfici del forno, utilizzare sempre la pala per pizza inclusa per inserire una pizza all'interno del forno, a meno che non si stia preparando una pizza in teglia.
- L'uso di accessori ed esten-

sioni non consigliati o forniti con questo apparecchio può provocare lesioni.

- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Quando il forno non è in uso, non riporre alcun oggetto al suo interno, ad eccezione degli accessori consigliati dal produttore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'elettrodomestico a bordo di veicoli in movimento di alcun tipo.  
Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto o per usi diversi da quello previsto. L'uso non corretto può causare lesioni.
- Nel caso sia necessario pulire, spostare, montare o riporre l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente prima di scollegarlo dalla presa di alimentazione.
- Non pulire con pagliette metalliche. Possono staccarsi dei pezzi dai lati e toccare parti elettriche, creando il rischio di scossa elettrica.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'elettrodomestico è utilizzato da o vicino a bambini.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali

o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.

- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Sono disponibili cavi di alimentazione o prolunghie più lunghi, che possono essere utilizzati esercitando la dovuta cautela.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la presa o l'elettrodomestico stesso subiscono qualsiasi tipo di danneggiamento, o in caso di malfunzionamento dell'elettrodomestico. Interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare il servizio di assistenza Sage.
- Si raccomanda di utilizzare il forno su un circuito dedicato separato da altri apparecchi. Consultare un elettricista



qualificato e abilitato in caso di dubbi.

- La manutenzione deve essere eseguita da un addetto all'assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione provvisto di filo e spina con messa a terra. L'apparecchio deve essere collegato utilizzando una presa con messa a terra compatibile con la spina. In caso di corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche.
- Non tagliare o rimuovere, per nessun motivo, la messa a terra dalla spina. Non utilizzare prolunghe o adattatori.
- Consultare un elettricista qualificato se le istruzioni riguardanti la messa a terra non sono completamente chiare o in caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra dell'apparecchio o della presa di alimentazione.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.



## ATTENZIONE

Per evitare scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.

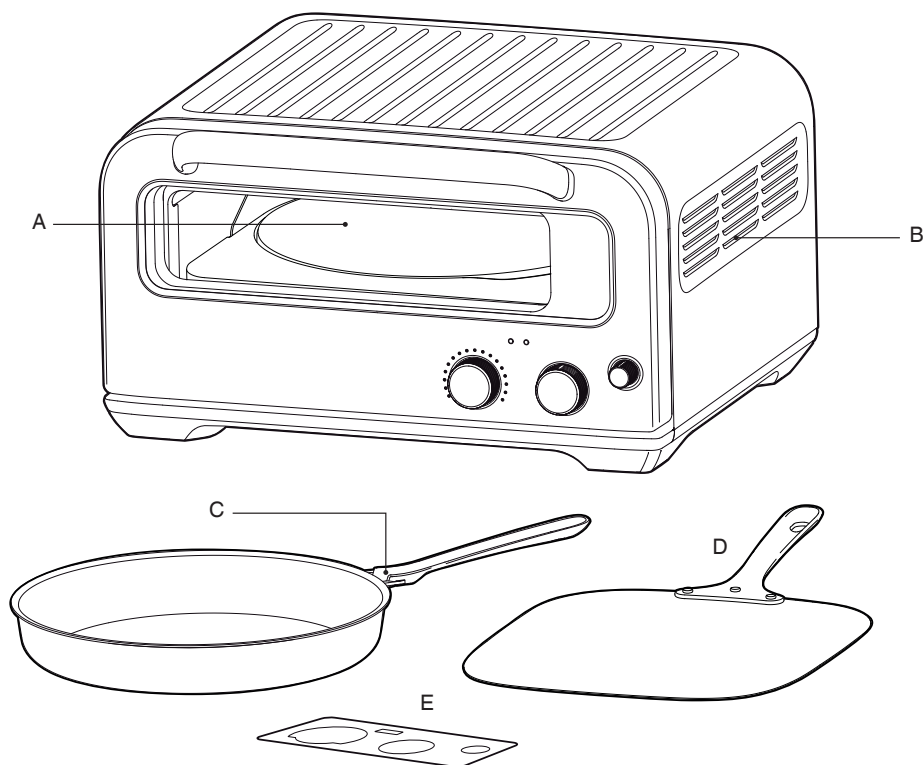
## ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO CON IL CAVO CORTO

L'apparecchio Sage è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di lesioni personali o danni alla proprietà che potrebbero verificarsi a causa dell'utilizzo di un cavo più lungo, che può rappresentare un ostacolo in cui inciampare o restare impigliati. Se viene utilizzata una prolunga, (1) la potenza elettrica indicata sul cavo o sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'elettrodomestico, (2) il cavo deve essere sistemato in modo stabile sul piano di lavoro, fuori dalla portata dei bambini e in modo da non rappresentare un ostacolo e (3) la prolunga deve comprendere una spina a tre poli con messa a terra.

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO  
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



## Componenti



**A. Ripiano attivo**

Il ripiano in pietra è progettato per spostarsi in avanti e verso il basso quando lo sportello del forno si apre; questo sistema semplifica l'operazione di inserire ed estrarre la pizza, garantendo al tempo stesso prestazioni eccezionali.

**B. Prese di ventilazione**

**C. Teglia per pizza con manico rimovibile**

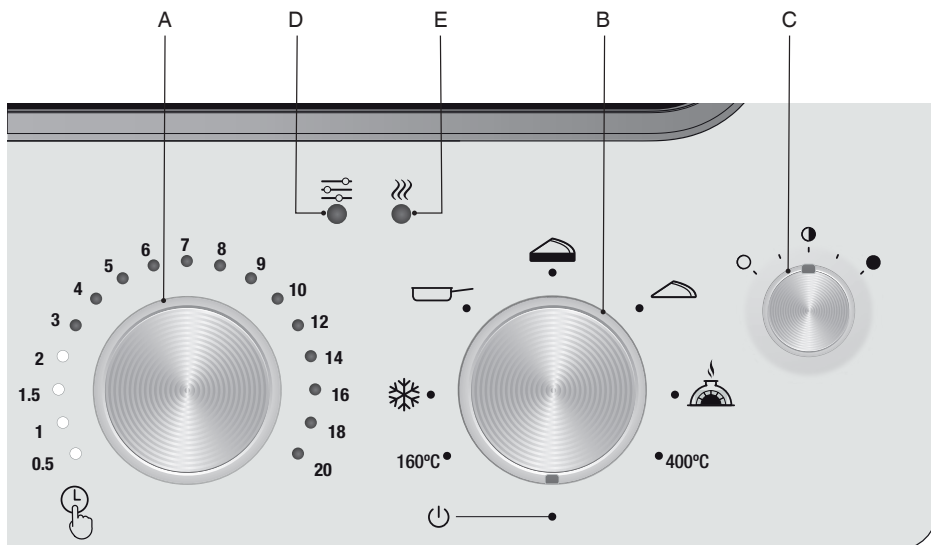
**D. Pala per pizza**

**E. Magnete con interfaccia alternativa per la modalità manuale**



### Informazioni sui valori nominali

220-240 V ~ 50Hz-60Hz 1735-2065 W



- A. Manopola TIME (tempo)  
Premere la manopola per far partire il timer con conto alla rovescia.
- B. Manopola STYLE (stile)
- C. Manopola DARKNESS (doratura)
- Il livello di scottatura/doratura del bordo della pizza può essere regolato utilizzando la manopola DARKNESS.
  - La manopola consente di aumentare o ridurre la temperatura nel forno.
  - La posizione centrale è quella predefinita. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurla.
- D. Spia luminosa della MODALITÀ MANUALE  
Indica quando è attiva la modalità manuale. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Modalità manuale" a pagina 10.
- E. Spia luminosa della temperatura  
La spia lampeggia durante il preriscaldamento iniziale del forno o se la temperatura all'interno del forno non corrisponde a quella desiderata per la cottura (non cuocere quando la spia lampeggia). Quando il forno ha raggiunto la temperatura desiderata, la spia rimarrà accesa senza lampeggiare.



## Funzioni

### PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Per rimuovere eventuali sostanze protettive sugli elementi riscaldanti è necessario far funzionare il forno vuoto per 20 minuti. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato poiché il forno potrebbe emettere vapori. Si tratta di vapori innocui e non pregiudicano le prestazioni dell'elettrodomestico.

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali dal forno.
2. Rimuovere il ripiano in pietra dalla confezione. Pulire delicatamente il ripiano con un panno umido. Asciugare con cura e posizionare il ripiano in pietra all'interno del forno.
3. Pulire l'interno del forno con una spugna morbida e umida.
4. Posizionare il forno su una superficie piana e asciutta. Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 10 cm di spazio su entrambi i lati del forno e di 15 cm al di sopra di esso.
5. Svolgere completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
6. Il forno emetterà un segnale acustico e la manopola TIME (tempo) si illuminerà per poi spegnersi.
7. Ruotare la manopola STYLE (stile) impostando l'indicatore sulla funzione 400° C.
8. Lasciare il forno in funzione per 20 minuti.
9. Il forno è ora pronto per l'uso.
10. Fare riferimento alla sezione sulla preparazione della teglia per pizza a pagina 14 per le istruzioni sul primo utilizzo della teglia.

### UTILIZZO DEL FORNO SAGE

A causa delle temperature estremamente elevate, assicurarsi di posizionare il forno in un'area ben ventilata, poiché emetterà fumo durante la cottura.

1. Inserire il ripiano in pietra all'interno del forno per pizza.
2. Ruotare la manopola STYLE (stile) sull'impostazione desiderata.

3. Le spie luminose della manopola TIME (tempo) si accendono indicando il tempo di cottura consigliato per l'impostazione selezionata. Il tempo può essere regolato ruotando l'apposita manopola.
4. La spia della temperatura lampeggia per indicare che il forno si sta preriscaldando.
5. Lasciare che il forno si preriscaldi finché la spia non smetterà di lampeggiare e rimarrà accesa. Il tempo di preriscaldamento può variare da 10 a 20 minuti a seconda della preimpostazione selezionata.
6. Utilizzare la pala per pizza per posizionare la pizza direttamente sul ripiano in pietra. Non utilizzare la pala con la teglia per pizza.
7. Chiudere lo sportello del forno. Se si utilizza la teglia per pizza, assicurarsi di rimuovere prima il manico.
8. Premere la manopola TIME (tempo) per avviare il timer con conto alla rovescia.
9. Al termine del ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e la manopola TIME (tempo) si illuminerà per poi spegnersi.
10. La pizza può essere estratta dal forno e consumata.



### ATTENZIONE

Assicurarsi sempre che il ripiano in pietra sia in posizione quando il forno è acceso.



### NOTA

Quando si intende trasportare il prodotto, rimuovere il ripiano per la pizza dall'interno del forno e imballarlo separatamente per evitare di romperlo.



### NOTA

Assicurarsi che il forno sia preriscaldato prima di posizionare la pizza al suo interno. Se si intende preparare più pizze, attendere che la spia della temperatura si accenda prima di inserire la pizza successiva.



### NOTA

Per le funzioni di cottura ad alta temperatura, si raccomanda di controllare il forno e non allontanarsi durante la cottura, poiché le pietanze possono bruciarsi rapidamente e potrebbero anche prendere fuoco.

Per ulteriori informazioni, consultare la sezione di risoluzione dei problemi.



## ATTENZIONE

Al termine della cottura, lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi completamente prima di rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Le ventole resteranno in funzione per raffreddare i componenti elettronici delicati. Le ventole si spengono automaticamente quando la temperatura raggiunge un livello accettabile.



## TIME (TEMPO)

Timer per avvisare quando la pizza è pronta. Il tempo di cottura consigliato si illumina in base allo stile di pizza selezionato, ma può essere regolato prima o durante la cottura in base alle proprie preferenze. Premere la manopola per avviare il timer. Il conto alla rovescia può essere sospeso in qualsiasi momento impostando la manopola sullo zero.

## STILE PIZZA

### 400° C

Calore estremamente intenso. Ideale per preparare verdure arrostiti.

Si noti che il tempo di cottura può variare in base al tipo di verdura che si sta cuocendo.



### "FORNO A LEGNA"<sup>†</sup>

L'autentica pizza napoletana fatta in casa!

Calore estremamente intenso.

Crosta ben cotta ma morbida, con il tipico aspetto un po' bruciato della pizza tradizionale.



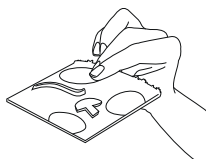
<sup>†</sup>Questo prodotto non utilizza legna o derivati del legno. L'espressione "Forno a legna" si riferisce alle specifiche caratteristiche di rendimento termico di questo forno che riproducono quelle di un forno a legna.



## SOTTILE E CROCCANTE

La pasta viene stesa per ottenere una base sottile e una pizza croccante.

Le farciture e la salsa devono arrivare fino al bordo della pizza.



## SPESSA

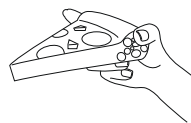
Questa funzione è progettata per funzionare al meglio con un impasto meno umido e più abbondante, che formerà una base soffice ma robusta, consentendo di aggiungere più farciture. La pizza deve essere posizionata direttamente sul ripiano in pietra e le farciture e la crosta cotte in modo uniforme.



## NELLA TEGLIA

Base incredibilmente croccante, impasto soffice, farciture abbondanti e salsa quasi fino al bordo: la pizza più golosa.

Questa impostazione richiede l'uso della teglia fornita con il forno per pizza.



## SURGELATA

Ottimi risultati con la pizza surgelata.

### 160° C

Hai voglia di uno spuntino semplice e veloce? Aggiungi qualche semplice ingrediente per pizza su una piadina, o un'alternativa come la pita o il nan, e cuoci per 8-10 minuti usando questa funzione del forno a bassa temperatura.

## DARKNESS (DORATURA)

Se si preferisce la pizza con una crosta più scura, la manopola DARKNESS (doratura) permette di regolare la temperatura all'interno del forno per pizza.

La posizione centrale è quella predefinita. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurla.

## ELEMENT IQ™

Il forno the Pizzaiolo di Sage dispone di Element IQ™, una tecnologia in grado di controllare il funzionamento degli elementi riscaldanti e la potenza di ciascun elemento che garantisce le migliori prestazioni di cottura.

Ciascuna delle funzioni del forno è preimpostata con la distribuzione di potenza, le temperature e i tempi di cottura consigliati, basati su ricette e test.


A seconda della ricetta, della quantità di ingredienti e del gusto personale, questi fattori possono essere regolati con l'uso delle manopole DARKNESS (DORATURA) e TIME (tempo).

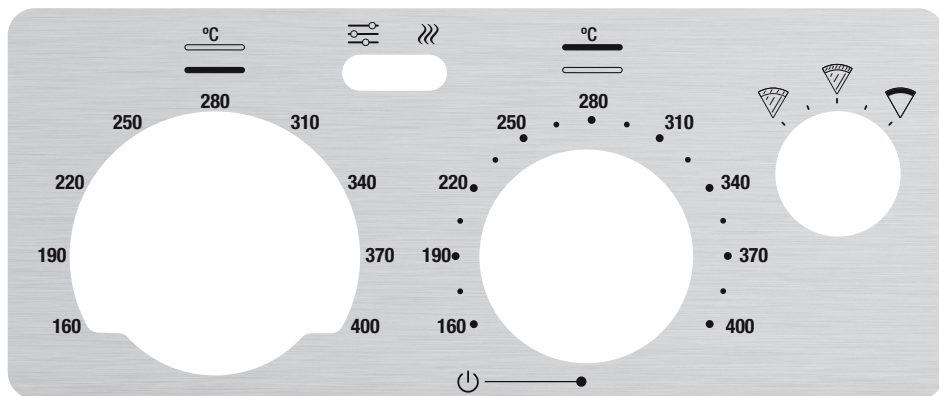
## FUNZIONE MODALITÀ MANUALE

La modalità manuale è una modalità di funzionamento alternativa che consente di controllare singolarmente la temperatura nella parte superiore e in quella inferiore e di regolare la distribuzione di potenza degli elementi riscaldanti superiori. Ciò consente di personalizzare completamente il funzionamento del forno.

Per utilizzare al meglio la modalità manuale, posizionare il magnete con interfaccia alternativa incluso sulla parte anteriore dell'interfaccia del forno, per indicare quali temperature sono state impostate e quali elementi riscaldanti si stanno utilizzando.

### Impostare la modalità manuale

1. Premere e tenere premuta la manopola TIME/DECK TEMP (tempo/temperatura parte inferiore).
2. Ruotare la manopola STYLE/TOP TEMP (stile/temperatura parte superiore) dalla posizione OFF a 160° C.
3. Rilasciare la manopola TIME/DECK TEMP (tempo/temperatura parte inferiore).
4. La spia luminosa  della modalità manuale lampeggerà tre volte, quindi rimarrà accesa.

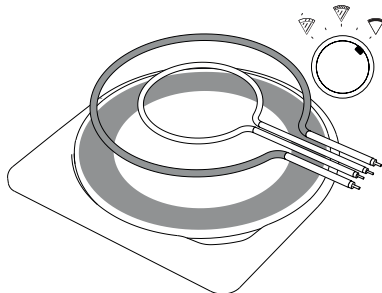
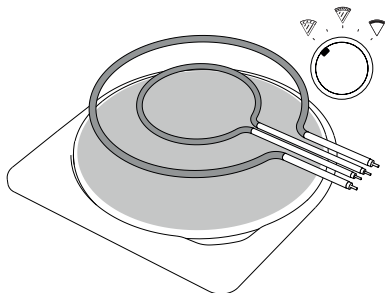


Una volta selezionata la modalità manuale, la manopola di controllo situata all'estrema destra consente di scegliere la distribuzione del calore in ciascun elemento superiore per ottenere risultati di cottura diversi.











Se si seleziona l'impostazione all'estrema sinistra , il calore sarà distribuito in modo simile fra gli elementi superiori interni ed esterni, per consentire una cottura uniforme. Questa impostazione è l'ideale per una pizza con un livello di cottura uniforme per crosta e farciture.

Ruotando la manopola da sinistra a destra si orienta il flusso del calore sempre più verso l'esterno e lontano dagli elementi superiori interni.

Se si seleziona l'impostazione all'estrema destra , l'elemento riscaldante superiore esterno emetterà una quantità di calore molto maggiore rispetto a quello superiore interno. Questa impostazione è l'ideale per la pizza napoletana, che richiede un calore sufficiente a bruciare leggermente la crosta, o se si utilizzano ingredienti delicati.



Quando si utilizza la modalità manuale, fare riferimento alla tabella seguente per i tempi e gli intervalli di temperatura suggeriti in base al tipo di pizza che si sta preparando:

PIZZA	TEMPO min	DECK TEMP (TEMPERATURA PARTE INFERIORE)	TOP TEMP (TEMPERATURA PARTE SUPERIORE)	TOP CONTROL (CONTROLLO PARTE SUPERIORE)
 Forno a legna	2 min	370-400 °C	370-400 °C	
 Sottile e croccante	7 min	295-325 °C	220-250 °C	
 Spessa	9 min	295-325 °C	235-265 °C	
 Nella teglia	18 min	325-355 °C	205-235 °C	
 Surgelata	12 min	220-250 °C	190-220 °C	



## NOTA

Le temperature della parte superiore e della parte inferiore si influenzano a vicenda, quindi esistono delle limitazioni sulle possibili combinazioni.

Per tornare alla modalità preimpostata, basta ruotare la manopola STYLE (stile) sulla posizione OFF, quindi riaccendere l'apparecchio per selezionare la funzione desiderata.



## Consigli e suggerimenti

### COME PREPARARE L'IMPASTO PER LA PIZZA NAPOLETANA

- Aggiungere farina, lievito e sale nella ciotola di un mixer da tavolo. Mescolare per amalgamare. Aggiungere acqua e impastare a bassa velocità per 10 minuti, fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico.
- Coprire con pellicola e lasciar lievitare finché il volume dell'impasto non raddoppia (45-60 minuti).
- Dividere l'impasto in porzioni da circa 240 g. Applicare sulle mani un sottile strato di farina e dare a ciascun pezzo di impasto una forma rotonda.
- Spolverare leggermente due teglie con semola e posizionarvi le palline di impasto, lasciando 10 cm di spazio tra una pallina e l'altra. Spalmare un po' d'olio sulla parte superiore di ogni pallina, quindi avvolgere accuratamente ciascuna teglia con la pellicola. Conservare in frigorifero per almeno 6 ore o per un massimo di 4 giorni.
- Lasciare riposare l'impasto ancora avvolto nella pellicola per 1 ora a temperatura ambiente prima di utilizzarlo. Formare un abbondante cumulo di semola su una superficie di lavoro pulita. Utilizzare una spatola per sollevare una pallina di impasto e posizionarla sopra il cumulo. Mantenere coperto l'impasto rimanente fino al momento dell'uso.
- Lavorando una pallina alla volta, spolverare l'impasto con una miscela di farina e semola.
- Su una superficie di lavoro leggermente infarinata, lavorare l'impasto delicatamente dal centro e formare un cerchio di circa 15 cm di diametro, lasciando un bordo di 2 cm. Stendere delicatamente l'impasto formando un cerchio di circa 25 - 30 cm di diametro.



### NOTA

L'impasto può essere difficile da modellare se non è stato lasciato riposare sufficientemente a lungo o se è ancora troppo freddo.

Se l'impasto tende a ritrarsi, lasciarlo riposare per altri 15 - 30 minuti sotto un panno umido. Questo renderà l'impasto più facile da lavorare.



### SUGGERIMENTO

Se è difficile stendere l'impasto, spolverarlo con della farina e posizionarlo sulla sommità di una ciotola capovolta, quindi stenderlo delicatamente lungo i lati della ciotola.



### SUGGERIMENTO

L'impasto può anche essere lavorato a mano o con un robot da cucina. L'impasto è pronto quando è possibile allungarne un pezzo molto sottile (quasi trasparente) senza che si strappi.



### SUGGERIMENTO

La pasta per pizza in eccesso può essere congelata per un massimo di un mese in contenitori chiusi ermeticamente o in sacchetti con chiusura a zip. Scongelare la pasta per pizza in frigorifero durante la notte prima di utilizzarla.

### COME UTILIZZARE LA PALA PER PIZZA

Quando non si usa la teglia per pizza, è indispensabile cuocere la pizza direttamente sul ripiano in pietra. Questo richiede l'uso della pala per pizza, per inserire la pizza nel forno.

Assicurarsi che il forno sia preriscaldato prima di posizionare la pasta per pizza sulla pala.

- Cospargere la pala con una piccola quantità (circa ½ cucchiaino) di farina e semola in parti uguali prima di posizionarvi sopra l'impasto.
- Posizionare la pasta stesa sulla pala e guarnire la pizza.
- **OCCORRE LAVORARE VELOCEMENTE!** Aggiungere rapidamente la salsa e le farciture. Se questa operazione non viene svolta velocemente, l'umidità nell'impasto lo farà attaccare alla pala e renderà difficile far scivolare la pizza sul ripiano in pietra.
- Non lasciare riposare l'impasto sulla pala per più di 2 minuti per evitare che si attacchi.
- Una volta che la pizza è guarnita e pronta per essere cotta, posizionare la pala dietro il forno. Lasciare che il bordo della pala poggi sul ripiano e sollevare il manico in modo che l'intera pala sia inclinata in avanti. Muovere delicatamente la pala avanti e indietro per consentire al bordo della pizza di toccare il ripiano.
- Estrarre gradualmente la pala dal forno e lasciar scivolare la pizza sul ripiano.
- Una volta terminata la cottura, far scivolare la pala sotto la pizza per estrarla dal forno.





## SUGGERIMENTI

L'obiettivo è utilizzare una quantità di farina e semola appena sufficiente a garantire che la pizza non si attacchi alla pala.

Se se ne utilizza troppa, la farina in eccesso brucerà sul ripiano in pietra, dando alla base della pizza un colore giallo e un sapore amaro.

La farina in eccesso fa anche aumentare la quantità di fumo e il rischio che si verifichi un incendio all'interno del forno dopo che la pizza è stata rimossa.



## NOTA

La pala deve essere pulita e non troppo calda per evitare che l'impasto si attacchi. Non riporre la pala sotto il forno per pizza prima di posizionarvi sopra l'impasto.

## COME UTILIZZARE LA TEGLIA PER PIZZA



## ATTENZIONE

Assicurarsi che la teglia sia stata adeguatamente preparata prima dell'uso. Consultare la sezione sulla manutenzione per i dettagli.

Assicurarsi sempre che il ripiano in pietra sia in posizione quando si usa la teglia per pizza.

Per la pizza in teglia, è necessario preparare la pizza nella teglia non riscaldata e oleata, quindi collocata in un forno preriscaldato.

In alternativa, la teglia può essere preriscaldata prima di aggiungere gli ingredienti, ad esempio verdure, per ottenere migliori risultati di cottura.



## SUGGERIMENTI PER FARCITURE PERFETTE

- Rimuovere la mozzarella di bufala dal liquido di conservazione e strizzarla delicatamente su un tovagliolo di carta.
- Le carni non stagionate e le verdure più spesse devono essere precotte prima di essere utilizzate come farcitura per la pizza.
- Quantità eccessive di salsa o di guarnizioni possono lasciare la crosta bagnata.
- Aumentare il contenuto di sale nell'impasto può essere d'aiuto per ottenere una crosta più bruciata.
- La salsa in eccesso può essere congelata in piccole porzioni e utilizzata al bisogno.



## Manutenzione e pulizia

Prima di eseguire la pulizia, assicurarsi che il forno e tutti gli accessori si siano raffreddati, quindi staccare la spina dalla presa di alimentazione.

### Pulire il corpo esterno e lo sportello

1. Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray leggera. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie del forno, prima di pulire.
2. Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida inumidita o un panno morbido in plastica. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.
3. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente e accendere il forno.



### NOTA

Se si formano macchie carbonizzate dovute ai vapori rilasciati durante la cottura degli alimenti, pulire con un panno imbevuto di acqua e detergente o con un detergente apposito per la pulizia dei forni disponibile sul mercato (provare il prodotto in una zona poco visibile prima di utilizzarlo).

Poiché il forno raggiunge temperature molto elevate, potrebbe verificarsi un lieve scolorimento sulle superfici metalliche. Ciò non influisce sul normale funzionamento del forno.



### ATTENZIONE

Non immergere il corpo del prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido; ciò potrebbe causare una scossa elettrica mortale.

### Pulire il ripiano in pietra

1. Per evitare di danneggiare il ripiano in pietra, si raccomanda di pulire la superficie con una spugna morbida e umida dopo ogni utilizzo.
2. Se è necessario rimuovere il ripiano in pietra per pulirlo fuori dal forno, si raccomanda di maneggiarlo con molta cura.
3. Il ripiano in pietra non può essere immerso in acqua o lavato in lavastoviglie.
4. Assicurarsi sempre di reinserire il ripiano in pietra nel forno dopo averlo pulito e prima di inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.

### Pulire la pala per pizza

1. Lavare la pala per pizza in acqua calda e sapone con una spugna morbida o un panno morbido in plastica. Sciacquare e asciugare a fondo. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne metalliche o utensili di metallo per pulire gli accessori in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
2. In alternativa, la pala può anche essere lavata in lavastoviglie.

### Preparare la teglia per pizza

La teglia fornita con l'apparecchio è realizzata in acciaio al carbonio e richiede una cura particolare. Preparare la teglia seguendo le seguenti istruzioni prima di utilizzarla per la prima volta e a intervalli regolari per mantenerne la patina protettiva.



## ATTENZIONE

Si noti che durante il processo di preparazione nel forno si svilupperà una temperatura superiore al punto di infiammabilità dell'olio. Ciò potrebbe far incendiare spontaneamente l'olio. Per ridurre al minimo questo rischio, non utilizzare una quantità di olio superiore a quella consigliata nelle istruzioni seguenti e mantenere lo sportello completamente chiuso in ogni momento durante il processo. Se si osservano fiamme, non allarmarsi e mantenere lo sportello chiuso: le fiamme si estingueranno rapidamente.

1. Impostare la manopola STYLE (stile) su 400° C e fare preriscaldare il forno.
2. Pulire la teglia con un tovagliolo di carta o un panno asciutto.
3. Inumidire un tovagliolo di carta con una quantità di lardo, olio vegetale o di semi di lino (non olio di oliva) non superiore a ½ cucchiaino e applicare un sottile strato di grasso alla parte interna della teglia.
4. Mettere la teglia sul ripiano inferiore per 10 minuti (la spia della temperatura smetterà di lampeggiare e rimarrà accesa una volta terminato il preriscaldamento).
5. Rimuovere con attenzione la teglia e posizionarla su una superficie resistente al calore.
6. Inumidire nuovamente un tovagliolo di carta con non più di ½ cucchiaino di lardo, olio vegetale o di semi di lino (non olio di oliva) e creare un sottile strato di grasso sulla parte esterna della teglia.
7. Mettere la teglia nel forno preriscaldato (temperatura: 400° C) per altri 10 minuti.
8. Ripetere i passaggi da 3 a 7 una seconda volta.

Ora la teglia è pronta per l'utilizzo. Si consiglia di ripetere regolarmente le operazioni sopra descritte per ottenere le migliori prestazioni e per prolungare la durata della teglia.

### Pulire la teglia per pizza

Per la normale pulizia della teglia, si consiglia di lavarla a mano con un detersivo per piatti delicato, se necessario. Asciugare accuratamente la teglia e prepararla seguendo le istruzioni per la preparazione.



## SUGGERIMENTO

Nel caso si formi della ruggine, utilizzare una spugnetta abrasiva in acciaio inossidabile o in rame e acqua calda per rimuoverla, quindi ripetere le operazioni di preparazione sopra descritte.



## ATTENZIONE

Non lavare la teglia in lavastoviglie.

### Riporre il forno per pizza

1. Assicurarsi che il forno e tutti gli accessori siano freddi, puliti e asciutti.
2. Assicurarsi che il ripiano in pietra sia inserito nel forno.
3. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.
4. Conservare l'elettrodomestico in posizione verticale e piana sulle gambe di supporto. Non riporre la teglia per pizza o alcun altro oggetto sopra l'apparecchio. L'unica eccezione è costituita dalla pala per pizza.



# Risoluzione dei problemi

## POSSIBILE PROBLEMA

## SOLUZIONE SEMPLICE

---

### Il forno non si accende

- Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di alimentazione.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente indipendente.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente diversa.
- Resetare il quadro elettrico, se necessario.

---

### La spia della temperatura lampeggia

- Questo indica che la temperatura nel forno non corrisponde a quella desiderata per la cottura. Attendere che la spia della temperatura si accenda prima di inserire la pizza nel forno.

---

### Del vapore fuoriesce dallo sportello del forno

- Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio. Lo sportello è dotato di prese d'aria per liberare il vapore generato da alimenti ad alto contenuto di umidità.
- Se il piano intorno alla base del forno risulta umido, basta semplicemente asciugarlo.

---

### Gli elementi riscaldanti sembrano pulsare/alcuni elementi sembrano spenti

- Il sistema Element IQ™ controlla accuratamente il calore all'interno del forno inviando in maniera intermittente brevi scariche di energia negli elementi riscaldanti. Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio.

---

### Il forno fa rumore dopo che è stato spento

- Durante la cottura, le ventole di raffreddamento si accendono per proteggere dal surriscaldamento i componenti elettronici delicati. A causa delle temperature estreme raggiunte dal forno, queste ventole rimangono accese al termine della cottura, fino a quando la temperatura non si abbassa sufficientemente. Non scollegare il forno dalla parete finché le ventole sono in funzione.

---

### Del fumo fuoriesce dallo sportello del forno

- Questo è normale durante la cottura, a causa delle alte temperature che si sviluppano nel forno. Per ridurre questo fenomeno, limitare la quantità di farina/semola utilizzata sulla pala. Si raccomanda inoltre di utilizzare il forno in un luogo ben ventilato.

---

### Fuoco all'interno del forno

- Non allarmarsi. Chiudere lo sportello, se è ancora aperto. Se le fiamme non si estinguono da sole entro 20 secondi, scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso fino a quando il fuoco non si sarà spento.
-



## Garanzia

### **GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI**

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



**Note**

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



ES GUÍA DEL USUARIO

# **Sage®**



## Índice

- 2 Sage recomienda seguridad ante todo
- 7 Componentes
- 9 Funciones
- 14 Consejos y sugerencias
- 16 Cuidado y limpieza
- 18 Resolución de problemas
- 19 Garantía

## SAGE RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

**En Sage nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta, antes que nada, la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Hay una versión de este documento disponible en [sageappliances.com](http://sageappliances.com) para descargar.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben poner en práctica medidas básicas de seguridad, como las siguientes:

- Retira y desecha de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.
- Retira y desecha de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe de alimentación para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños.
- No uses el aparato cerca del borde de una encimera o mesa. Asegúrate de que la superficie sea estable, nivelada, resistente al calor y que esté limpia.
- La temperatura de la puerta o el exterior del aparato puede ser alta durante su funcionamiento.



- No lo utilices encima de una superficie cubierta con tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, paredes empapeladas y similares, cuando está en funcionamiento.
- No uses el aparato cerca de un hornillo de gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno o superficie caliente.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas en agua ni en ningún otro líquido el cable, el enchufe o la base del motor.
- Mientras el horno esté en funcionamiento, mantén un mínimo de 10 cm libres a ambos lados y de 15 cm por encima.
- No toques las superficies calientes. Para evitar quemaduras, debes tener mucho cuidado al retirar la piedra o la fuente para pizza ya que podrían estar muy calientes.
- No coloques utensilios de cocina, bandejas para horno o platos sobre la puerta de vidrio.
- No dejes la puerta abierta durante períodos de tiempo prolongados.
- No coloques ningún artículo sobre el horno cuando esté en funcionamiento.
- No coloques cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubras ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto haría que el horno se sobrecaliente.
- Recomendamos utilizar la fuente para pizza especial para este horno SPZ820, aunque otras fuentes de hierro o acero al carbono también son compatibles.
- No utilices fuentes antiadherentes o revestidas en este horno.
- Si usas fuentes de acero inoxidable, ten cuidado ya que podrían decolorarse a altas temperaturas.
- Debes tener precaución al retirar fuentes o placas del horno, y colocarlas sobre materiales resistentes al calor.
- Nunca tapes las fuentes en el horno.
- No deben introducirse en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

- Para evitar el contacto directo con el horno, se debe utilizar siempre la pala para pizza incluida con el aparato para introducir la pizza, a menos que se trate de una pizza a la sartén.
- El uso de accesorios no recomendados o suministrados con este horno puede causar lesiones.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- No almacenes ningún tipo de objeto que no sean los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no está en uso.
- Este aparato es para uso doméstico únicamente. No lo uses en vehículos en movimiento. No lo uses en exteriores, ni para fines distintos de su uso previsto. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Antes de limpiar, mover, ensamblar o guardar el aparato, siempre debes apagarlo y esperar hasta que se haya enfriado por completo para desenchufarlo.
- No lo limpies con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trocitos del estropajo y entrar en contacto con los componentes eléctricos, lo que crearía un riesgo de descarga eléctrica.
- Es necesaria una supervisión minuciosa cuando el aparato se usa cerca de niños o es utilizado por niños.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la supervisión de un adulto.
- El electrodoméstico y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Hay cables de alimentación extraíbles más largos disponibles, así como alargadores, que pueden utilizarse con precaución.
- Se recomienda inspeccionar asiduamente el aparato y el cable de alimentación. No utilices el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si no está

- funcionando correctamente o ha sufrido algún tipo de daño. Interrumpe el uso y llama al servicio de atención al consumidor de Sage de inmediato.
- Recomendamos que el horno funcione en un circuito dedicado separado de otros aparatos. Consulta a un electricista autorizado y calificado si no estás seguro.
  - Las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un representante autorizado.
  - Este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un conductor de conexión a tierra con su respectiva clavija. El aparato debe enchufarse en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada para el enchufe. En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.
  - Jamás debes cortar o extraer la clavija con conexión a tierra del cable de alimentación. No uses un alargador o un adaptador.
  - Consulta con un electricista calificado ante cualquier duda con respecto a las instrucciones sobre conexión a tierra o si no sabes si el aparato o la toma de corriente están correctamente puestos.
  - Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial de seguridad para ofrecer protección adicional al usar aparatos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el aparato. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.



## **ADVERTENCIA**

Desenchufa el aparato antes de limpiarlo para evitar descargas eléctricas.

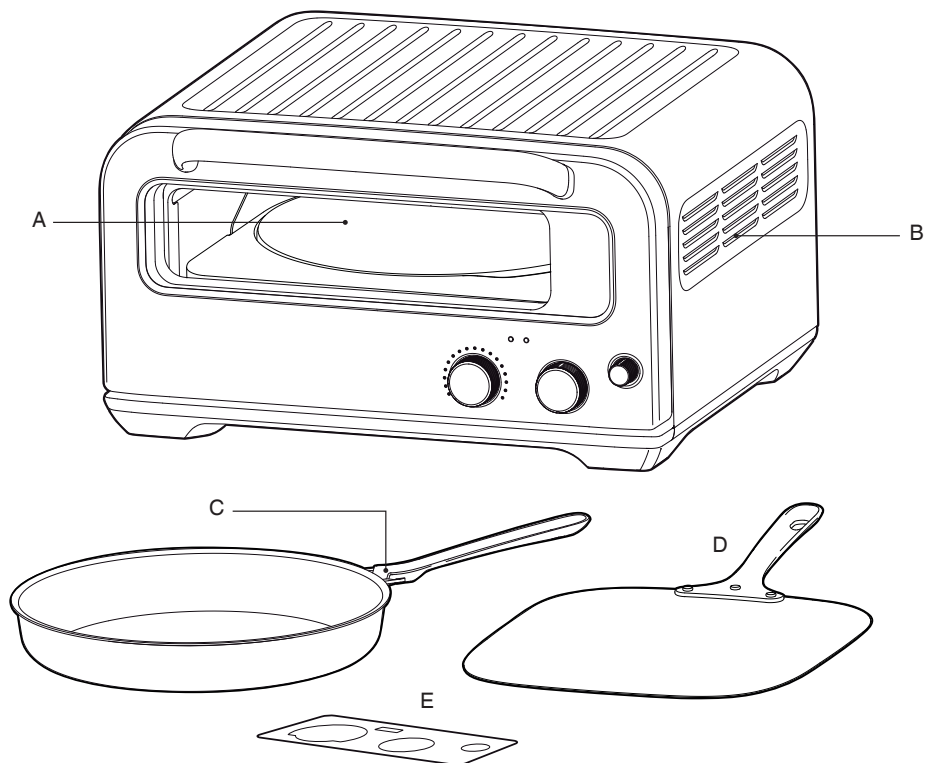
## **INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO**

Tu electrodoméstico Sage está equipado con un cable de alimentación corto para evitar lesiones personales o daños a la propiedad como resultado de tirones, tropiezos o enredos que podrían ocurrir con un cable más largo. Si se usa un alargador, (1) el voltaje del conjunto de cables o del alargador debe ser igual al del aparato, (2) el cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él, y (3) el alargador debe incluir un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**



## Componentes



**A. Superficie activa**

La superficie de piedra está diseñada para moverse hacia delante y hacia abajo al abrir la puerta. Esto optimiza el rendimiento y hace que depositar y retirar la pizza sea mucho más fácil.

**B. Ranuras de ventilación**

**C. Fuente para pizza con mango extraíble**

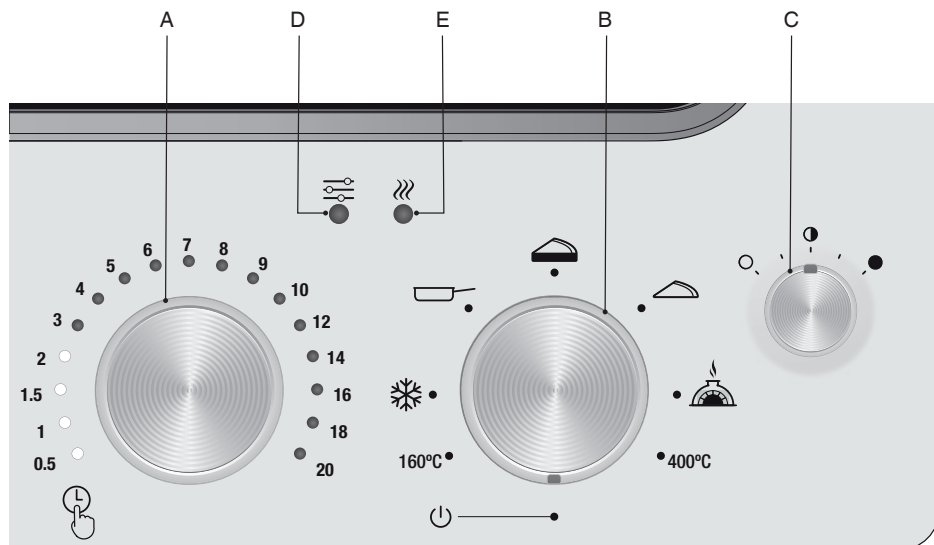
**D. Pala para pizza**

**E. Imán de interfaz alterna para modo manual**



### Datos técnicos

220-240 V ~ 50Hz-60Hz 1735-2065 W



- A. Dial de TIEMPO  
Debes presionarlo para iniciar el temporizador.
- B. Dial de ESTILO para seleccionar el tipo de pizza
- C. Dial de TOSTADO
- Puedes usar este dial para elegir cómo de dorada quieres que quede la pizza.
  - Te permite subir o bajar la temperatura del horno.
  - La posición central es la predeterminada. Puedes girarlo en sentido horario para subir la temperatura o en sentido contrario para bajarla.

- D. Luz de MODO MANUAL  
Indica que el modo manual está activado. Consulta la sección sobre el modo manual en la página 12 para obtener más información.
- E. Luz de TEMPERATURA  
Esta luz indica que se ha alcanzado la temperatura ideal. Cuando parpadea, significa que el horno se está precalentando o ha perdido la temperatura ideal de cocción (no cocines si la luz parpadea). Cuando el horno tenga la temperatura deseada, la luz de TEMPERATURA permanecerá encendida.



## Funciones

### ANTES DEL PRIMER USO

Para eliminar cualquier sustancia protectora de las resistencias, es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 20 minutos. Asegúrate de que el área esté bien ventilada ya que el horno puede expulsar vapores. Estos vapores son seguros y no son perjudiciales para el rendimiento del horno.

1. Retira y desecha de forma segura los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva del horno.
2. Saca la piedra del embalaje. Límpiela delicadamente con un paño húmedo. Sécala y colócala dentro del horno.
3. Limpia el interior del horno con una esponja suave y húmeda.
4. Coloca el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrate de que haya un mínimo de 10 cm libres a ambos lados del horno y de 15 cm por encima.
5. Desenrolla completamente el cable de alimentación y conecta el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
6. Sonará la alerta del horno. Las luces del dial TIEMPO se encenderán y luego se apagarán.
7. Gira el dial ESTILO en sentido horario hasta que el indicador llegue a los 400 °C.
8. Deja que el horno funcione durante 20 minutos.
9. El horno ya está listo para usar.
10. Consulta la sección sobre cómo curar la fuente en la página 16 para leer las instrucciones que debes seguir al usarla por primera vez.

### CÓMO USAR TU HORNO SAGE

El horno funciona a temperaturas extremadamente altas. Debes colocarlo en una zona bien ventilada ya que emitirá humo durante la cocción.

1. Introduce la piedra en el horno.
2. Gira el dial ESTILO para seleccionar el tipo de pizza que prefieras.
3. Las luces del dial TIEMPO indicarán el tiempo específico recomendado para el tipo de pizza seleccionado. Puedes ajustarlo girando el dial.
4. La luz de TEMPERATURA parpadeará para indicar que el horno se está precalentando.

5. Espera hasta que la luz de TEMPERATURA deje de parpadear y se mantenga encendida. El tiempo de precalentamiento puede variar entre 10-20 minutos según el programa seleccionado.
6. Usa la pala para colocar la pizza directamente sobre la piedra. No uses la pala si estás cocinando con la fuente.
7. Cierra la puerta del horno. Si usas la fuente, recuerda que debes quitarle el mango primero.
8. Pulsa el dial TIEMPO para iniciar el temporizador.
9. Al finalizar el ciclo de cocción, sonará la alerta del horno y las luces del dial TIEMPO se encenderán y luego se apagarán.
10. Retira la pizza del horno y disfrútala.



### ADVERTENCIA

Comprueba siempre que la piedra esté dentro del horno cuando este esté encendido.



### NOTA

Si tienes intención de transportar el producto, retira la fuente para pizza del horno y transportala aparte para evitar que se rompa.



### NOTA

Comprueba que el horno esté precalentado antes de introducir la pizza. Si cocinas varias pizzas, espera hasta que la luz de TEMPERATURA deje de parpadear antes de introducir otra pizza.



### NOTA

Cuando uses funciones que cocinan a altas temperaturas, te recomendamos que supervises el horno y estés siempre cerca ya que la comida podría prenderse fuego si se quema.

Consulta la sección de resolución de problemas para obtener más información.



### ADVERTENCIA

Después de cocinar, deja que el horno se enfríe por completo antes de desenchufarlo. Los ventiladores siguen funcionando para enfriar las partes electrónicas más delicadas, después se apagan automáticamente cuando la temperatura ha alcanzado un nivel aceptable.

## TIEMPO

El temporizador te avisa cuando la pizza está lista. Las luces indicarán el tiempo recomendado en función del tipo de pizza seleccionado. Puedes cambiarlo antes de comenzar o durante la cocción para adaptarlo a tus preferencias. Presiona el dial para iniciar el temporizador. Puedes detener la cuenta atrás del ciclo de cocción en cualquier momento girando el dial al cero.

## DIAL DE ESTILO

### 400 °C

Calor extremo. Perfecto para cocinar verduras bien doradas.

El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de verdura que se prepare.

### "A LA LEÑA"†

Pizza "a la leña". Cocina una auténtica pizza de estilo napolitano en casa.

Calor extremo intenso.

Produce unos bordes crujientes pero maleables y dorados con distintivas burbujas quemadas (efecto leopardo).



†Este aparato no utiliza leña o derivados. La expresión "A LA LEÑA" hace referencia al rendimiento característico de este horno que reproduce el calor producido en un horno de ladrillo con leña.

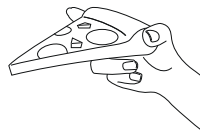
### FINA Y CRUJIENTE

Pizza fina y crujiente. Esta masa se estira hasta quedar bien fina para conseguir una pizza crujiente. Los ingredientes se deben colocar hasta el borde y la salsa puede esparcirse hasta el borde de la pizza.



### MASA GRUESA

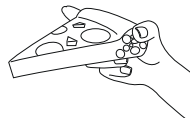
Este programa está diseñado para usarse con una mayor cantidad de masa menos hidratada. Forma una base firme, pero esponjosa para que no escatimes en ingredientes. Esta pizza se debe cocinar directamente sobre la piedra y los bordes y los ingredientes deben dorarse de manera uniforme.



### SARTÉN

Pizza a la sartén. Tiene una increíble base crocante, es esponjosa por dentro, y lleva abundantes ingredientes arriba y salsa casi hasta el borde. Es el capricho pizzeria definitivo.

Para este programa, necesitarás la fuente que viene con el horno.



### CONGELADAS

Tus pizzas congeladas quedarán estupendas.

### 160 °C

¿Quieres un picoteo rápido y sencillo? Pon ingredientes para pizza sobre tu pan plano o tortilla preferidos y cocinalos entre 8 y 10 minutos con esta función de baja temperatura.

### TOSTADO

Si prefieres la pizza con bordes bien dorados, puedes conseguirlo gracias al dial de TOSTADO, que te permite regular la temperatura del horno.

La posición central es la predeterminada. Puedes girarlo en sentido horario para subir la temperatura o en sentido contrario para bajarla.



## ELEMENT IQ™

El horno the Sage Pizzaiolo cuenta con tecnología Element IQ™, un sistema de cocción que controla cuándo se enciende cada una de las resistencias así como su potencia para lograr resultados óptimos.

Cada una de las funciones del horno tiene una distribución de potencia, temperaturas y tiempo de cocción preprogramados que recomendamos en función de todas las recetas y pruebas que hemos realizado.


Según la receta, la cantidad de alimentos preparados y tus preferencias personales, puedes cambiar los ajustes usando los diales de TOSTADO y TIEMPO.

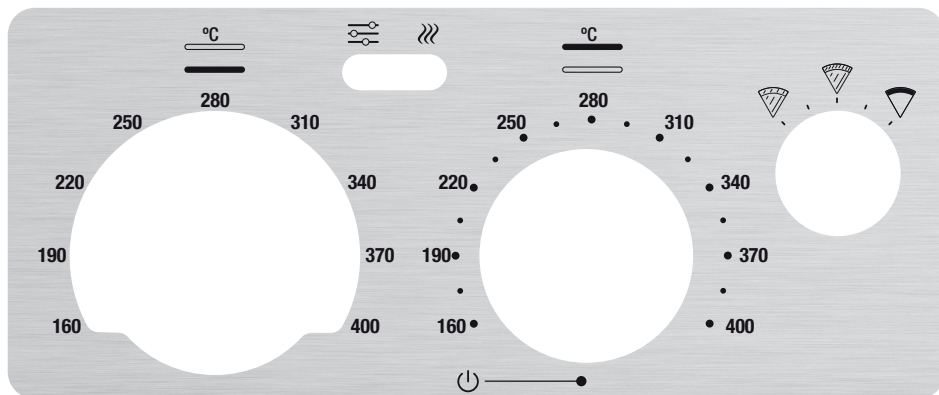
## MODO MANUAL

El modo manual es una forma alternativa de utilizar el horno, que te permite controlar individualmente las temperaturas de la base y la parte superior, así como la distribución de potencia de las resistencias superiores. Esto te permite usar todas las funciones del horno a tu gusto.


Para que puedas dominar el modo manual, incluimos un imán con interfaz alternativa que se coloca sobre la parte delantera para indicar las temperaturas configuradas y las resistencias en uso.

### Activación del modo manual


1. Mantén presionado el dial TIEMPO/TEMPERATURA DE LA BASE.
2. Gira el dial ESTILO/TEMPERATURA SUPERIOR de la posición de APAGADO a 160 °C.
3. Suelta el dial de TIEMPO/TEMPERATURA DE LA BASE.
4. La luz del modo manual  parpadeará tres veces y luego permanecerá encendida.

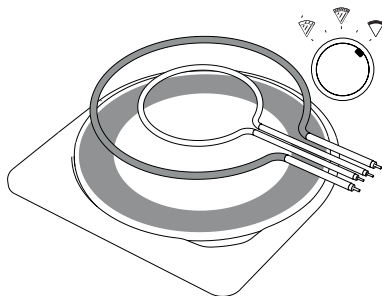
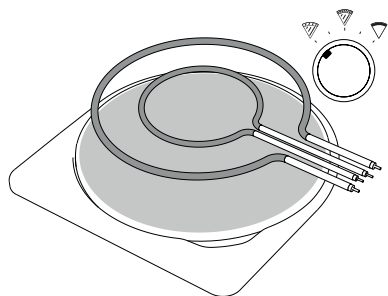


Cuando seleccionas el modo manual, el dial de control de la derecha te permite controlar la distribución de calor de las resistencias superiores, para obtener distintos resultados según los alimentos que prepares.

Si seleccionas la opción de la izquierda , las dos resistencias superiores tendrán una distribución similar del calor para generar resultados homogéneos. Esta opción es ideal si preparas una pizza en la que los bordes y los ingredientes de arriba deben cocinarse por igual.

Al girar el dial hacia la derecha, el calor se dirige cada vez más hacia afuera, es decir, cada vez menos hacia la resistencia superior central.

Si seleccionas la opción de la derecha , la resistencia superior externa tendrá una distribución del calor mucho más alta que la central. Esta opción es perfecta para hacer pizzas estilo napolitano, que requieren una mayor concentración de calor en los bordes para lograr su característico efecto leopardo (pequeñas burbujitas quemadas), o cuando cocinas con ingredientes delicados.



Cuando uses el modo manual, puedes consultar los tiempos y temperaturas sugeridos en la tabla a continuación según el tipo de pizza:

PIZZA	MINUTOS	TEMP. BASE	TEMP. SUPERIOR	CONTROL SUPERIOR
 A la leña	2 min	370-400 °C	370-400 °C	
 Fina y crujiente	7 min	295-325 °C	220-250 °C	
 Masa gruesa	9 min	295-325 °C	235-265 °C	
 Sartén	18 min	325-355 °C	205-235 °C	
 Congeladas	12 min	220-250 °C	190-220 °C	



## NOTA

Las temperaturas de la base y la parte superior se afectan entre sí, por lo que las combinaciones posibles son limitadas.

Para volver al modo preprogramado, simplemente gira el dial de ESTILO a la posición de apagado y vuelve a girarlo para seleccionar la función deseada.



## Consejos y sugerencias

### CÓMO HACER MASA PARA PIZZA NAPOLITANA

- Añade harina, levadura y sal al bol de una amasadora. Mezcla todo. Añade el agua y amasa a baja velocidad hasta que la masa quede lisa y elástica (10 minutos).
- Cúbrela con film y deja leudar hasta que duplique su tamaño (45-60 minutos).
- Divide la masa en piezas de unos 240 g. Con un poco de harina en las manos, forma un bollo uniforme con cada pieza.
- Espolvorea ligeramente con sémola dos bandejas para horno y coloca los bollos de masa dejando 10 cm de separación. Esparce una fina capa de aceite sobre cada bollo y envuelve cada fuente en film.  
Refrigerar la masa por lo menos durante 6 h, o hasta 4 días.
- Déjala reposar, aún envuelta, a temperatura ambiente durante 1 h antes de usarla. Coloca una generosa cantidad de sémola en una superficie limpia. Usa una espátula o un rascador para levantar uno de los bollos y colocarlo sobre la sémola. Mantén el resto de la masa envuelta hasta que estés listo para usarla.
- De uno en uno, cubre cada bollo con una mezcla de harina y sémola.
- Transfiere la masa a una superficie ligeramente enharinada y presiónala suavemente desde el centro hasta formar un círculo de 15 cm con bordes de 2 cm. Estira la masa delicadamente hasta formar un círculo de 25-30 cm.



#### NOTA

Dar forma a la masa podría resultar difícil si no ha reposado lo suficiente o si aún está demasiado fría.

Si se encoje cuando la estiras, déjala reposar durante unos 15-30 minutos debajo de un paño húmedo. La masa se volverá más fácil de manipular.



#### CONSEJO

Si te cuesta estirar la masa, coloca el bollo enharinado sobre un bol dado la vuelta y estírala delicadamente hacia abajo por los lados.



#### CONSEJO

La masa también se puede amasar a mano o usando un procesador de alimentos. Estará lista cuando puedas estirar una pieza muy fina (casi transparente) sin que se rompa.



#### CONSEJO

La masa que te sobre se puede congelar hasta un mes en recipientes o bolsas herméticos. Deja que se descongele durante la noche en el frigorífico.

### CÓMO USAR LA PALA

Cuando cocinas pizzas que no requieren el uso de la fuente, es fundamental que cocines la pizza directamente sobre la base de piedra. Para ello, necesitarás la pala para transferir la pizza al interior del horno.

Comprueba que el horno ya esté precalentado antes de colocar la masa en la pala.

- Espolvorea una pequeña cantidad (aproximadamente  $\frac{1}{2}$  cucharadita) de la mezcla de harina y sémola (mitad de cada una) sobre la superficie de la pala antes de colocar la masa sobre ella.
- Coloca la masa estirada sobre la pala y comienza a poner la salsa y los demás ingredientes arriba.
- ¡NO TARDES MUCHO! Debes añadir la salsa y los demás ingredientes rápidamente. De lo contrario, la humedad de la masa hará que se pegue a la pala y te resultará difícil deslizarla sobre la piedra del horno.
- No dejes la masa sobre la pala durante más de 2 minutos para evitar que se pegue.
- Una vez que la pizza esté lista para cocinarla, lleva la pala hasta el fondo del horno. Deja que la punta toque la piedra y levanta el mango para inclinar la pala hacia delante. Sacude suavemente la pala hacia delante y hacia atrás para que el borde de la pizza toque la piedra.
- Poco a poco, ve sacudiendo la pala y colocando la pizza sobre la piedra hasta sacar la pala del horno por completo.
- Una vez lista, desliza la pala debajo de la pizza para retirarla del horno.



## CONSEJOS

El objetivo es no usar más harina y sémola de la necesaria para que la pizza no se pegue a la pala.

Si usas demasiado, el exceso se quemará sobre la piedra y le dará un sabor amargo y un color amarillento a la base de la pizza. Esta harina sobrante también hará que salga más humo y aumentará el riesgo de que se generen llamas en el horno una vez retirada la pizza.



## NOTA

La pala debe estar siempre fría y limpia para evitar que la masa se pegue. No la dejes bajo el horno mientras esperas para introducir la pizza.

## CÓMO USAR LA FUENTE



## PRECAUCIÓN

Debes curar la fuente antes del primer uso. Consulta la sección de cuidados y limpieza para obtener más información.

Siempre asegúrate de que la base de piedra esté en el horno cuando uses la fuente.

Para hacer pizza a la sartén, debes preparar la pizza en la fuente para pizza fría (sin calentar) y aceitada, y luego colocarla en el horno precalentado.

Sin embargo, sí puedes precalentar la fuente para cocinar otras comidas, como verduras, y obtener resultados más dorados.



## CONSEJOS PARA INGREDIENTES PERFECTOS

- Si usas mozzarella de búfala, retírala del agua y presiónala delicadamente con papel de cocina para secarla.
- Las carnes no curadas y las verduras más gruesas se deben cocinar antes de usarse como ingrediente sobre la pizza.
- Usar cantidades excesivas de salsa u otros ingredientes sobre la pizza puede hacer que la masa quede blanda y húmeda.
- Añadir más sal a la masa puede ayudar a lograr el característico efecto leopardo (burbujitas quemadas) de la pizza hecha a la leña.
- La salsa que te sobre se puede congelar en porciones pequeñas hasta que la necesites.



## Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrate de que el horno y todos los accesorios se hayan enfriado y luego desenchúfalo.

### Limpieza del exterior y la puerta

1. Limpia el exterior con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar soluciones suaves en aerosol o limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Antes de limpiar, aplica el producto limpiador en la esponja, no en la superficie del horno.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, usa un limpiador de cristales o un detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No uses un limpiador abrasivo ni un estropajo de metal ya que rayarán la superficie del horno.
3. Deja que todas las superficies se sequen por completo antes de enchufar a una toma de corriente y encender el horno.



### NOTA

Si se generan depósitos carbonizados debido a los vapores de los alimentos, límpialos usando un paño con agua o detergente. También puedes utilizar un producto de limpieza apto para hornos, pero te recomendamos que lo pruebes en una zona discreta primero.

Como este horno alcanza temperaturas muy altas, podría producirse una leve decoloración de las superficies metálicas, pero esto no afectará al correcto funcionamiento del horno.



### ADVERTENCIA

No sumerjas el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido, ya que esto podría provocar una electrocución.

### Limpieza de la base de piedra

1. Para no dañar la piedra, te recomendamos que la limpies con una esponja húmeda suave antes de cada uso.
2. Si necesitas retirarla del horno para limpiarla, debes manipularla siempre con sumo cuidado.
3. Nunca dejes la piedra en remojo ni la laves en un lavavajillas.
4. Después de limpiarla y antes de enchufar y encender el horno, siempre debes volver a introducir la piedra.

### Limpieza de la pala

1. Lava la pala en agua tibia jabonosa con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuaga y seca bien todo. No uses limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. También puedes lavar la pala en el lavavajillas.

### Curar la fuente para pizza

La fuente para pizza incluida con el horno requiere un cuidado especial al estar hecha de acero al carbono. Sigue estas instrucciones para curarla antes del primer uso y de vez en cuando para conservar la capa protectora.



## ADVERTENCIA

Es importante tener en cuenta que durante el proceso de curado la temperatura del horno superará el punto de combustión del aceite. Esto podría hacer que el aceite eche chispas o se prenda fuego espontáneamente. Para minimizar el riesgo, no utilices más aceite del indicado en las instrucciones y mantén la puerta del horno completamente cerrada en todo momento. Si se generan llamas, no te alarmes. Mantén la puerta cerrada y el fuego se extinguirá enseguida.

1. Gira el dial ESTILO a 400 °C y deja que el horno se precaliente.
2. Limpia la fuente para pizza con papel de cocina o un paño seco.
3. Echa no más de media cucharadita de manteca de cerdo, aceite vegetal o aceite de linaza (no de oliva) en el papel de cocina y esparce una fina capa por el interior de la fuente.
4. Introduce la fuente en el horno precalentado (la luz de TEMPERATURA dejará de parpadear y se mantendrá encendida) durante 10 minutos.
5. Retira la fuente cuidadosamente y colócala sobre una superficie resistente al calor.
6. Aplica no más de otra media cucharadita de manteca de cerdo, aceite vegetal o aceite de linaza (no de oliva) en el papel de cocina y esparce una fina capa por el exterior de la fuente.
7. Introduce la fuente en el horno para pizza precalentado a 400 °C durante otros 10 minutos.
8. Repite los pasos 3-7.

La fuente ya está lista para el uso.

Recomendamos curarla regularmente para conseguir un mejor rendimiento y prolongar su vida útil.

## Limpieza de la fuente

Recomendamos lavarla a mano con agua tibia y jabón suave para platos cuando sea necesario. Sécala bien y cúbala siguiendo las instrucciones anteriores.



## CONSEJO

Si se forma óxido, elimínalo con agua caliente usando un estropajo de acero inoxidable o cobre y luego vuelve a curar la fuente siguiendo las instrucciones anteriores.



## ADVERTENCIA

Nunca laves la fuente en el lavavajillas.

## Almacenamiento del horno

1. Asegúrate de que el horno y todos los accesorios estén fríos, limpios y secos.
2. Comprueba que la base de piedra esté dentro del horno.
3. Asegúrate de que la puerta esté cerrada.
4. Guarda el aparato en posición vertical, apoyado en sus patas de apoyo. No guardes la fuente ni ningún otro objeto sobre el horno. La única excepción es la pala para pizza.



## Resolución de problemas

### POSIBLE PROBLEMA SOLUCIÓN FÁCIL

---

- El horno no se enciende.**
- Comprueba que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.
  - Inserta el enchufe en una toma de corriente independiente.
  - Inserta el enchufe en una toma de corriente diferente.
  - Reajusta el interruptor automático si es necesario.
- 

- La luz de TEMPERATURA parpadea.**
- Esto indica que el horno no tiene la temperatura ideal para cocinar. Espera hasta que la luz de TEMPERATURA se mantenga encendida antes de introducir la pizza.
- 

- Sale vapor por la puerta del horno.**
- Esto es normal. La puerta tiene conductos de ventilación para liberar el vapor emitido por alimentos con alto contenido de humedad.
  - Si hay humedad en la superficie de la encimera alrededor de la base del producto, sécala.
- 

- Parece que las resistencias estén palpitando o apagadas.**
- Element IQ™ controla con precisión el calor dentro del horno impulsando la potencia y ajustándola en las resistencias con ráfagas cortas para lograr un control exacto de la temperatura. Esto es normal.
- 

- El horno emite ruidos mientras está apagado.**
- Durante la cocción, los ventiladores se encienden para evitar que los componentes electrónicos delicados se sobrecalienten. Debido a las temperaturas extremas del horno, los ventiladores permanecen encendidos una vez finalizada la cocción hasta que las temperaturas sean lo suficientemente bajas para los componentes. No desenchufes el horno si los ventiladores aún están funcionando.
- 

- Sale humo del horno.**
- Esto es normal mientras cocinas debido a las temperaturas extremadamente altas. Para reducir la cantidad de humo, intenta limitar la cantidad de harina/sémola que usas en la pala. También es recomendable utilizar el horno en una zona bien ventilada.
- 

- Hay fuego en el horno.**
- No te alarmes. Si la puerta está abierta, ciérrala. Si el fuego no se apaga solo en un lapso de 20 segundos, desenchufa el aparato y mantén la puerta cerrada hasta que se apague.
-





## Garantía

### **GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS**

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años a partir de la fecha de compra contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía. Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones sobre cómo hacer una reclamación, visita [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Notas

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



PT MANUAL DO UTILIZADOR

# **Sage®**



## Índice

- 2 A Sage recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Componentes
- 9 Funções
- 13 Sugestões e truques
- 15 Cuidados e limpeza
- 17 Resolução de problemas
- 18 Garantia

# A SAGE RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

**Na Sage, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.**

## CUIDADOS IMPORTANTES

### LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

Está disponível uma versão transferível deste documento em [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Quando utilizar aparelhos elétricos, deve cumprir sempre as precauções de segurança, incluindo:

- Remova e elimine em segurança qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o forno pela primeira vez.
- Para evitar o risco de asfixia para as crianças, remova e elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Não utilize o aparelho perto da extremidade de uma bancada ou mesa. Certifique-se de que a superfície é estável, nivelada, resistente ao calor e limpa.
- A temperatura da porta ou da superfície exterior pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize uma superfície

- coberta com tecido, próxima de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Podem ocorrer incêndios se cobrir o forno ou tocar materiais inflamáveis, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e semelhante, durante a utilização.
  - Não coloque este aparelho sobre (ou perto) de um bico a gás ou elétrico quente ou num local onde possa tocar num forno ou superfície quente.
  - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.
  - Para evitar choques elétricos, não submerja a ficha elétrica ou o cabo em água (ou outros líquidos).
  - Certifique-se de que existe uma distância mínima de 10 cm de espaço em ambos os lados do aparelho e 15 cm acima do aparelho.
  - Não toque nas superfícies quentes. Para evitar queimaduras, tenha o máximo cuidado ao retirar o tabuleiro de pizza ou tabuleiro de pedra incluído porque podem estar muito quentes.
  - Não coloque utensílios, tabuleiros para assar ou pratos na porta de vidro.
  - Não deixe a porta aberta durante longos períodos de tempo.
  - Não coloque nenhum item sobre o forno durante a utilização.
  - Não coloque cartão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis no forno.
  - Não cubra o forno com papel de alumínio. Isto causa o sobreaquecimento do forno.
  - Recomendamos que utilize o tabuleiro específico SPZ820 com o forno de pizza, apesar de poder utilizar também outros tabuleiros de ferro/aço que caibam no forno.
  - Não utilize tabuleiros antiaderentes ou com revestimento no forno.
  - Tenha cuidado quando utilizar tabuleiros de aço inoxidável porque podem descolorar a altas temperaturas.
  - Tenha cuidado quando retirar o tabuleiro do forno. O tabuleiro deve ser colocado sobre um material resistente ao calor.
  - Não deve utilizar uma tampa num tabuleiro colocado no forno.
  - Não deve introduzir alimentos grandes e utensílios de metal

no forno porque podem provocar um incêndio ou choque elétrico.

- Para evitar o contacto direto com o forno, deve utilizar sempre a pá de pizza quando introduzir uma pizza no forno, exceto se estiver a preparar uma pizza de massa alta.
- A utilização de acessórios e outros dispositivos suplementares não recomendados ou fornecidos com este forno podem provocar ferimentos.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não guarde nenhum material, para além dos acessórios recomendados pelo fabricante, dentro do forno quando não estiver em utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize em qualquer tipo de veículo em movimento. Não utilize o aparelho no exterior ou para uma função diferente a que se destina. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Se o aparelho for limpo, movido, montado ou armazenado, desligue sempre a unidade e

deixe arrefecer completamente antes de desligar o cabo de alimentação da tomada.

- Não limpe com esfregões metálicos. Podem soltar-se pedaços do esfregão e tocar nas partes elétricas, provocando o risco de choque elétrico.
- É necessária uma supervisão atenta quando o aparelho é utilizado por crianças ou próximo de elas.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho e de manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- Estão disponíveis cabos de alimentação longos removíveis ou cabos de extensão e podem ser utilizados com o devido cuidado.
- Recomendamos que inspecione regularmente o aparelho. Não use o aparelho se o cabo de alimentação, ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Pare imediatamente de utilizar e contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage.
- Recomendamos que utilize o forno num circuito dedicado, separado de outros aparelhos. Se não tiver a certeza, consulte um eletricista qualificado.
- A intervenção técnica deve ser efetuada por um representante de serviço técnico autorizado.
- Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação que tem um fio de ligação à terra com uma ficha de aterramento. O aparelho deve ser utilizado com uma tomada com ligação à terra adequada à ficha. Na eventualidade de uma curto-circuito elétrico, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico.
- Nunca corte ou retire, em circunstância alguma, o contacto de ligação à terra da ficha. Não utilize um cabo de extensão ou adaptador.
- Consulte um eletricista qualificado se não compreender as instruções de ligação à terra ou se tiver dúvidas se o aparelho ou a tomada de alimentação estão devidamente ligados à terra.
- Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um eletricista para obter aconselhamento profissional.



## AVISO

Para evitar choques elétricos, desligue antes de limpar.

## **INSTRUÇÕES DO CABO DE ALIMENTAÇÃO**

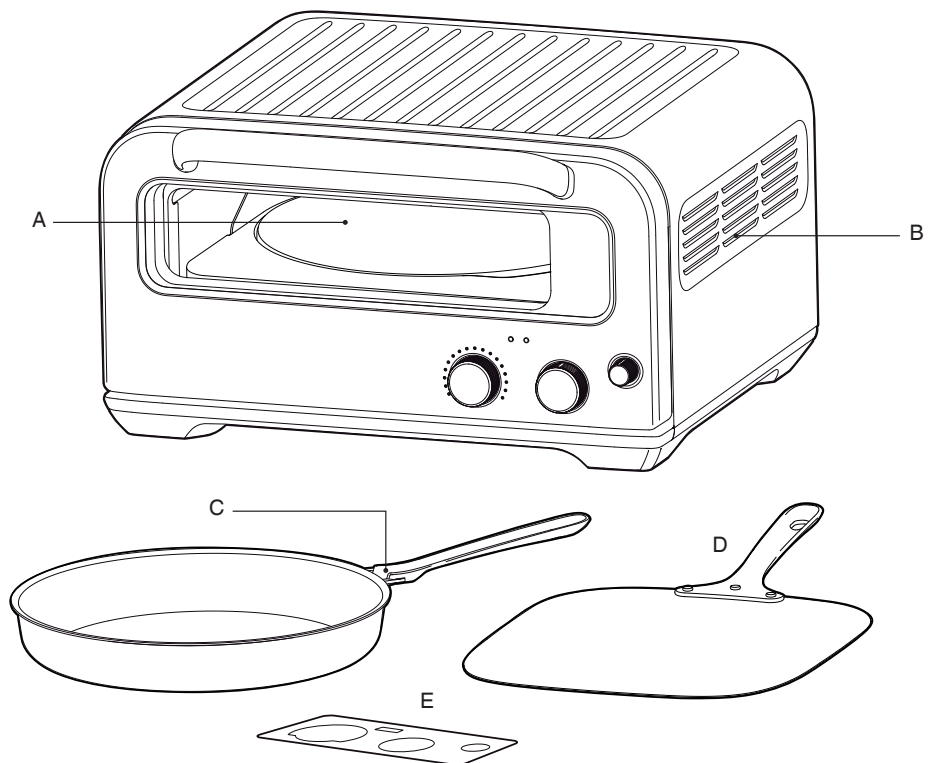
O aparelho Sage inclui um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais resultantes de puxar, tropeçar ou enroscar-se num cabo longo. Se utilizar um cabo de extensão, (1) a classificação elétrica do cabo ou cabo de extensão deve ser igual ou superior à classificação elétrica do aparelho, (2) o cabo deve ser colocado de modo que não fique pendurado sobre a bancada ou mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou provocar uma queda e (3) o cabo de extensão deve incluir uma ficha de 3 pernos com ligação à terra.

**APENAS PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**





## Componentes



**A. Tabuleiro ativo**

O tabuleiro de pedra está concebido para mover-se para a frente e para baixo quando abre a porta; este sistema torna a introdução e retirada da pizza mais fácil com o máximo desempenho.

**B. Ranhuras de ventilação**

**C. Tabuleiro de pizza com pega removível**

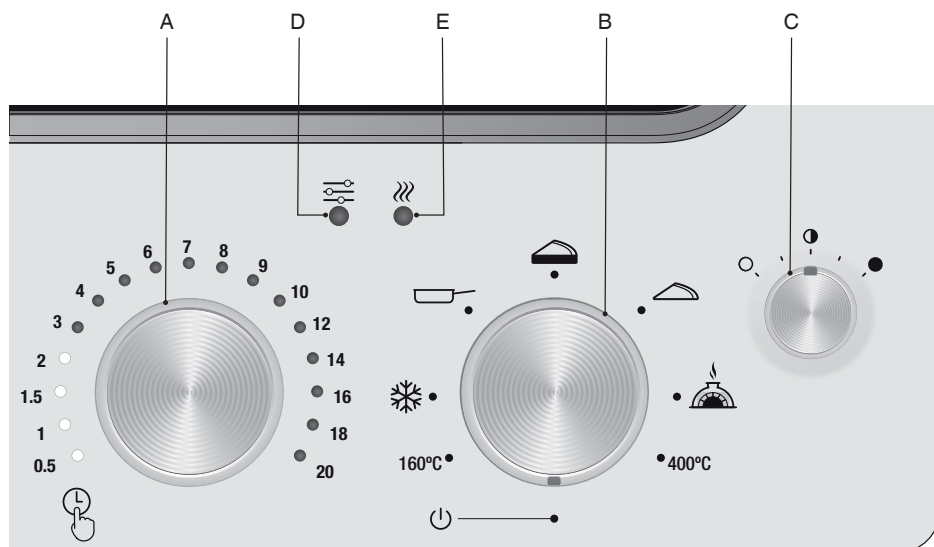
**D. Pá de pizza**


**E. Ímã da interface alternativa do modo manual**



### Informação de classificação

220-240 V ~ 50Hz-60Hz 1735-2065 W



**A**  Botão TIME (Tempo)  
Prima este botão para iniciar o temporizador decrescente.

**B.** Botão STYLE (Estilo)

**C.**  Botão DARKNESS (Tostar)

- Pode ajustar o nível de tostadura na parte superior da pizza utilizando o botão DARKNESS (Tostar).
- O botão permite aumentar ou diminuir a temperatura do forno.
- A predefinição é na posição central. Rode o botão na direção dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura e na direção contrária à dos ponteiros do relógio para diminuir a temperatura.

**D.**  LUZ DO MODO MANUAL

Indica quando está no Modo manual. Para obter mais informações, consulte a secção "Modo manual" na página 11.

**E.**  Luz AT TEMPERATURE (À temperatura)

A luz pisca durante o pré-aquecimento inicial do forno ou caso a temperatura do forno esteja fora dos limites pretendidos para cozinhar (não cozinhe enquanto estiver a piscar). Quando o forno atingir a temperatura pretendida, a luz AT TEMPERATURE (À temperatura) acende.



## Funções

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar, coloque o forno vazio em funcionamento durante 20 minutos para remover as substâncias protetoras dos elementos de aquecimento. Certifique-se de que a área está ventilada porque o forno pode emitir gases. Estes gases são seguros e não prejudicam o funcionamento do forno.

1. Remova e elimine em segurança todos os materiais da embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do forno.
2. Retire o tabuleiro de pedra da embalagem. Limpe suavemente o tabuleiro com um pano humedecido. Seque devidamente e coloque o tabuleiro de pedra no interior do forno.
3. Limpe o interior do forno com uma esponja macia humedecida.
4. Coloque o forno numa superfície plana e seca. Certifique-se de que existe uma distância mínima de 10 cm de espaço em ambos os lados do forno e 15 cm acima do aparelho.
5. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
6. O alerta do forno irá soar e as luzes do botão TIME (Tempo) iluminam-se e depois desligam-se.
7. Rode o botão STYLE (Estilo) no sentido dos ponteiros do relógio até alcançar a função 400 °C.
8. Deixe o forno em funcionamento durante 20 minutos.
9. O forno está agora pronto para utilizar.
10. Consulte a secção sobre como temperar o tabuleiro na página 15 para obter instruções sobre a primeira utilização do tabuleiro.

### UTILIZAR O FORNO SAGE

Devido às elevadas temperaturas atingidas, certifique-se de que coloca o forno numa área bem ventilada porque emite fumo quando estiver a cozinhar.

1. Introduza o tabuleiro de pedra no forno.
2. Rode o botão STYLE (Estilo) para a definição pretendida.

3. As luzes do botão TIME (Tempo) iluminam-se com o tempo recomendado específico para a definição. Pode ajustar o tempo rodando o botão de tempo.
4. A luz AT TEMPERATURE (À temperatura) pisca para indicar que o forno está em pré-aquecimento.
5. Aguarde que o forno pré-aqueça até que a luz AT TEMPERATURE (À temperatura) pare de piscar e se mantenha acesa. O tempo de pré-aquecimento pode variar entre 10-20 minutos dependendo da predefinição selecionada.
6. Utilize a pá de pizza para colocar a pizza diretamente no tabuleiro de pedra. Não utilize a pá quando utilizar o tabuleiro de pizza.
7. Feche a porta do forno. Se utilizar o tabuleiro de pizza, remova a pega primeiro.
8. Prima o botão TIME (Tempo) para iniciar o temporizador decrescente.
9. No final do ciclo de cozedura, o alerta do forno irá soar e as luzes do botão TIME (Tempo) piscam e depois desligam-se.
10. Retire a pizza e saboreie.



#### AVISO

Certifique-se sempre de que o tabuleiro de pedra está instalado quando o forno estiver ligado.



#### NOTA

Quando pretender transportar o produto, remova a grelha da pizza do interior do forno e embale separadamente para evitar avarias.



#### NOTA

Certifique-se de que o forno está pré-aquecido antes de colocar a pizza no forno. Se cozinhar várias pizzas, aguarde até que a luz AT TEMPERATURE (À temperatura) está fixa antes de colocar a próxima pizza.



#### NOTA

Para as funções de cozedura a altas temperaturas, recomendamos que vigie e mantenha-se próximo do forno porque os alimentos podem queimar rapidamente e incendiarem-se.

Consulte a Resolução de problemas para obter mais informações.



## AVISO

Após terminar, deixe arrefecer o forno completamente antes de retirar o cabo de alimentação da tomada elétrica. Os ventiladores continuam a funcionar para arrefecer os dispositivos eletrónicos sensíveis. Estes ventiladores desligam-se automaticamente quando as temperaturas diminuem para um nível aceitável.



## TEMPO

O temporizador avisa-o quando a pizza está pronta. O tempo recomendado ilumina-se dependendo do estilo de pizza selecionado, mas pode ajustar o tempo antes ou durante a cozedura de acordo com a sua preferência. Prima o botão para iniciar o temporizador. Pode parar o ciclo de contagem decrescente em qualquer momento rodando o botão para zero.

## ESTILO DE PIZZA

### 400 °C

Calor extremamente intenso. Ideal para cozinhar vegetais grelhados.

Tenha em atenção que o tempo de cozedura pode variar consoante o tipo de vegetais que está a cozinhar.

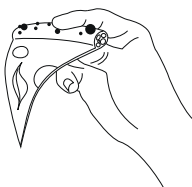


### "WOOD FIRED" (FORNO DE LENHA)<sup>†</sup>

Prepare uma verdadeira pizza napolitana em casa!

Calor extremamente alto.

Uma crosta cozinhada mas maleável com bolhas e marcas de forno (manchas de leopardo).

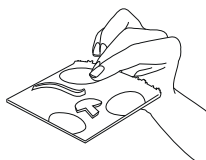


<sup>†</sup>*Este produto não utiliza madeira ou derivados de madeira. O termo "cozinhado a lenha" refere-se às características do calor deste forno que reproduzem um forno a lenha.*



### THIN & CRISPY (FINA E ESTALADIÇA)

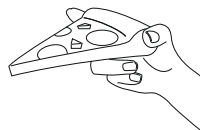
Esta massa é amassada fina o que lhe dá um toque estaladiço. Os ingredientes devem ser espalhados até à extremidade e pode espalhar o molho até ao exterior da pizza.



### THICK CRUST (MASSA ALTA)

Este perfil de calor foi concebido para uma bola de massa maior e menos hidratada que forma uma base esponjosa, mas firme que lhe permite colocar muitos ingredientes.

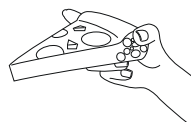
A pizza deve ser cozinhada diretamente no tabuleiro de pedra e os ingredientes e crosta devem ser tostados uniformemente.



### PAN (MASSA ALTA)

Uma fantástica base crocante, massa fofa e muitos ingredientes com molho quase até à extremidade. A máxima expressão da pizza.

Esta definição requer a utilização do tabuleiro de pizza fornecido com o forno.



### FROZEN (CONGELADO)

Uma pizza com ótimos resultados.

### 160 °C

Procura um petisco simples e rápido? Coloque os seus ingredientes favoritos sobre um pão ou enrole-os numa tortilha e cozinhe durante 8 a 10 minutos com esta função de baixa temperatura do forno.

### DARKNESS (TOSTAR)

Se preferir uma pizza com uma crosta mais tostada, pode utilizar o botão DARKNESS (Cor) que permite ajustar a temperatura do forno.

A predefinição é a posição central. Rode o botão na direção dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura e na direção contrária à dos ponteiros do relógio para diminuir a temperatura.

### ELEMENT IQ™

O forno Sage Pizzaiolo inclui o Element IQ™, uma tecnologia que ajusta a ativação dos elementos de aquecimento e a potência de cada um deles para obter o melhor desempenho.

Cada uma das funções do forno está predefinida com a nossa recomendação de distribuição de potência, temperaturas inferior e superior e tempo de cozedura, com base em receitas e testes.


Consoante a receita, quantidade de alimentos e a sua preferência pessoal, pode ajustar estas definições com os botões DARKNESS (Cor) e TIME (Tempo).

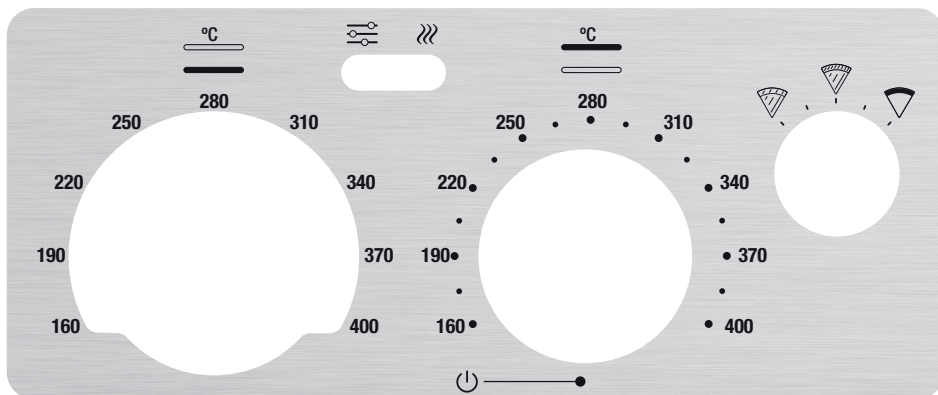
## FUNÇÃO DO MODO MANUAL

O Modo manual é um modo alternativo de funcionamento que permite controlar individualmente a temperatura do tabuleiro e ajustar a distribuição de calor dos aquecedores superiores. Isto permite personalizar o modo de funcionamento do forno.


Para uma melhor utilização do Modo manual, o íman da interface alternativa fornecido com o forno deve ser colocado na parte frontal da interface para indicar as temperaturas definidas e quais os aquecedores em utilização.

### Para definir o forno para o "modo manual"


1. Mantenha premido o botão TIME/DECK (Tempo/Tabuleiro)
2. Rode o botão STYLE/TOP TEMP (Estilo/Temperatura superior) de OFF (Desligar) para 160 °C.
3. Liberte o botão TIME/DECK (Tempo/Tabuleiro).
4. A luz do Modo Manual  pisca três vezes e mantém-se acesa.

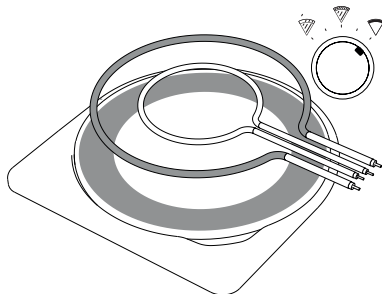
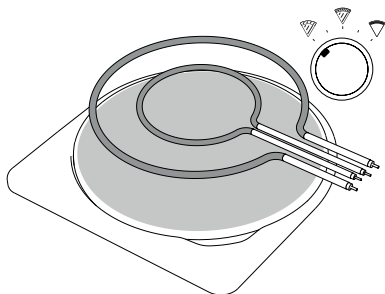


Quando o Modo manual está selecionado, o botão de controlo situado na extremidade direita permite escolher a distribuição de calor em cada elemento de aquecimento superior para obter diferentes resultados.











Se selecionar a definição na extremidade esquerda , os elementos de aquecimento superior interno e externo terão uma distribuição de calor semelhante para obter um resultado de cozedura uniforme. Esta definição é ideal se estiver a cozinhar um estilo de pizza que necessite de uma cozedura uniforme da crosta e dos ingredientes.

Ao rodar o botão da esquerda para a direita, permite que o calor seja direcionado para o exterior e afastado dos elementos superiores internos.

Se selecionar a definição na extremidade direita , o elemento de aquecimento superior externo terá uma distribuição de calor muito maior do que o elemento superior interno. Esta definição é ideal se cozinhar um pizza ao estilo napolitano que requer maior calor na crosta para obter as manchas de forno ou se estiver a cozinhar ingredientes delicados.



Quando utilizar o Modo manual, consulte a tabela abaixo para ver os intervalos de tempos e temperaturas sugeridos consoante o estilo de pizza que está a cozinhar:

PIZZA	TEMPO min.	TEMPERATURA DO TABULEIRO	TEMPERATURA SUPERIOR	CONTROLO SUPERIOR
 Wood Fired (Forno de lenha)	2 min.	370-400 °C	370-400 °C	
 Thin & Crispy (Fina e estaladiça)	7 min.	295-325 °C	220-250 °C	
 Thick Crust (Massa alta)	9 min.	295-325 °C	235-265 °C	
 Tabuleiro	18 min.	325-355 °C	205-235 °C	
 Congelado	12 min.	220-250 °C	190-220 °C	

## NOTA

As temperaturas do tabuleiro e superior afetam-se mutuamente, por isso existem limitações nas possíveis combinações.

Para voltar ao modo predefinido, basta rodar o botão STYLE (Estilo) para OFF (Desligar) e rodar novamente para a função pretendida.



## Sugestões e truques

### COMO FAZER MASSA DE PIZZA NAPOLITANA

- Adicione a farinha, o fermento e o sal na taça da batedora. Misture bem. Adicione água e bata a baixa velocidade até que a massa esteja suave e elástica, 10 minutos.
- Cubra com película e reserve até dobrar o volume, 45-60 minutos.
- Divida a massa em pedaços de 240 g. Com as mãos enfarinhadas, molde a massa numa pequena bola.
- Polvilhe levemente dois tabuleiros com uma mistura de sêmola e coloque as bolas de massa nos tabuleiros, deixando um espaço de 10 cm entre elas. Unte ligeiramente cada bola com óleo e envolva cada tabuleiro com película plástica. Refrigere durante 6 horas ou até 4 dias.
- Deixe a massa envolta repousar durante 1 hora a temperatura ambiente antes de utilizar. Faça um montículo de mistura de sêmola e farinha sobre uma superfície de trabalho limpa. Utilize um raspador (ou uma espátula) para retirar uma bola de massa e colocá-la sobre o montículo. Mantenha a restante massa coberta até a utilizar.
- Trabalhe com uma bola de massa de cada vez, envolva a massa na mistura de farinha e sêmola.
- Transfira para uma superfície de trabalho ligeiramente polvilhada com farinha, prima o centro da massa formando um círculo de 15 cm e deixe uma margem de 2 cm em volta da extremidade. Estenda a massa num círculo de 25-30 cm.



### NOTA

Pode ser difícil moldar a massa se não repousou o suficiente ou ainda estiver muito fria.

Se a massa encolher ao moldar, deixe-a repousar mais 15–30 minutos sob um pano húmido. Será mais fácil manipular a massa.



### SUGESTÃO

Se tiver dificuldade em estender a massa, coloque a massa enfarinhada sobre uma tijela voltada ao contrário e estenda a massa sobre os lados da tijela.



### SUGESTÃO

Também pode bater a massa à mão ou utilizando um processador de alimentos. A massa estará pronta quando for possível estendê-la numa peça muito fina (quase transparente) sem que se rompa.



### SUGESTÃO

Pode congelar a massa de pizza restante até um mês em recipientes herméticos ou sacos de fecho. Descongele a massa de pizza durante a noite no frigorífico antes de utilizar.

### COMO UTILIZAR A PÁ

Quando cozinhar pizzas que não requerem a utilização do tabuleiro de pizza, é essencial cozinhar a pizza diretamente no tabuleiro do forno. Isto requer a utilização da pá de pizza para transferir a pizza para o forno.

Certifique-se de que o forno está pré-aquecido antes de colocar a massa na pá de pizza.

- Polvilhe uma pequena quantidade (aproximadamente ½ colher de chá) de farinha e sêmola (metade de cada) sobre a superfície da pá antes de colocar a massa.
- Coloque a massa estendida na pá e comece a colocar o molho/ingredientes na sua pizza.
- TRABALHE RÁPIDO! Adicione o molho e ingredientes rapidamente. Caso contrário, a humidade da massa fá-la aderir à pá e será mais difícil deslizar a pizza para o tabuleiro de pedra.
- Não deixe a massa na pá durante mais de 2 minutos para evitar que se pegue.
- Após preparar a pizza e quando estiver pronto para colocá-la no forno, coloque a pá na parte posterior do forno. Coloque a ponta da pá apoiada sobre o tabuleiro e levante a pega para inclinar a pá para a frente. Agite a pá para a frente e para trás até que a pizza toque no tabuleiro.
- Agite gradualmente a pá para fora do forno enquanto deixa a pizza no tabuleiro.
- Após cozinhar, deslize a pá sob a pizza para retirá-la do forno.



## DICAS

O objetivo é utilizar a farinha e sêmola suficiente para garantir que a pizza não adere à pá. Se utilizar demasiada, o excesso de farinha queima no tabuleiro de pedra e origina um sabor amargo e uma cor amarelada na base da pizza. Este excesso de farinha aumenta também a quantidade de fumo e o risco de incêndio no forno após retirar a pizza.



## NOTA

Deve manter a pá fria e limpa para evitar a aderência da massa. Não coloque a pá debaixo do forno enquanto aguarda para colocar a pizza no forno.

## COMO UTILIZAR O TABULEIRO DE PIZZA



## CUIDADO

Certifique-se de que o tabuleiro foi temperado antes de utilizar. Consulte a secção de cuidados para obter detalhes.

Certifique-se sempre de que tem o tabuleiro do forno colocado quando utilizar o tabuleiro de pizza.

Para uma pizza de massa alta, deve preparar a pizza no tabuleiro untado e frio e colocá-lo no forno pré-aquecido.

Em alternativa, pode pré-aquecer o tabuleiro de pizza antes de colocar os alimentos, por exemplo, vegetais, para obter melhores resultados ao tostar.



## SUGESTÕES PARA INGREDIENTES PERFEITOS

- Retire a mozzarella de búfala da salmoura e pressione suavemente sobre uma toalha de papel para secar.
- As carnes não curadas e os vegetais mais espessos devem ser pré-cozinhados antes de utilizar como ingredientes de pizza.
- Uma quantidade excessiva de molho ou ingredientes pode humedecer demasiado a crosta.
- Aumentar o conteúdo de sal na massa pode ajudar a conseguir as manchas de forno.
- Pode congelar o excesso de molho em porções mais pequenas.





## Cuidados e limpeza

Antes de limpar, certifique-se de que o forno e todos os acessórios estão frios e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.

### Limpar o corpo exterior e a porta

1. Limpe o corpo exterior com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo ou solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Antes de limpar, aplique o produto de limpeza líquido na esponja e não diretamente na superfície do forno.
2. Para limpar a porta de vidro, utilize um produto de limpeza para vidros ou um detergente suave e uma esponja macia humedecida ou um esfregão de plástico suave. Não use um produto de limpeza abrasivo ou esfregão metálico visto que estes riscam a superfície do forno.
3. Aguarde até que todas as superfícies estejam devidamente secas antes de introduzir a ficha do cabo de alimentação numa tomada elétrica e ligar o forno.



### NOTA

Se ocorrer um depósito carbonizado devido ao fumo dos alimentos, limpe com detergente/água com um pano ou use um detergente para limpeza de fornos disponível no mercado (experimente primeiro numa parte de amostra).

Como o forno funciona a temperaturas muito elevadas, pode ocorrer uma leve descoloração nas superfícies metálicas, mas não afeta o funcionamento normal do forno.



### AVISO

Não coloque o corpo do aparelho, cabo de alimentação ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido visto que pode provocar eletrocussão.

### Limpar o tabuleiro de pedra

1. Para evitar danos no tabuleiro de pedra, recomendamos vivamente que limpe a superfície com uma esponja macia e húmida após cada utilização.
2. Se necessitar de retirar o tabuleiro de pedra para limpar no exterior do forno, recomendamos que tenha muito cuidado ao manusear o tabuleiro de pedra.
3. O tabuleiro de pedra não pode ser colocado de molho em água ou na máquina de lavar louça.
4. Não se esqueça de introduzir sempre o tabuleiro de pedra após a limpeza e antes de inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica e de ligar o forno.

### Limpar a pá de pizza

1. Lave a pá de pizza com água morna e detergente com uma esponja macia ou esfregão plástico macio. Enxague e deixe secar devidamente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou utensílios metálicos para limpar qualquer um dos acessórios visto que podem danificar as suas superfícies.
2. Em alternativa, a pá também pode ser lavada na máquina de lavar louça.

### Temperar a pizza

O tabuleiro de pizza fornecido com o forno está fabricado em aço de carbono e requer cuidados especiais. Tempere o tabuleiro seguindo as instruções seguintes antes de utilizar pela primeira vez e a intervalos regulares para manter a sua camada protetora.



## AVISO

É importante ter em atenção que, durante o processo de têmpera, o forno estará a uma temperatura acima do ponto de ignição do óleo utilizado. Isto pode causar a ignição ou explosão espontânea do óleo. Para minimizar o risco, não exceda a quantidade de óleo descrita nas instruções abaixo e mantenha sempre a porta totalmente fechada durante o processo. Se observar fogo ou um clarão, não se preocupe, mantenha a porta fechada e as chamas extinguem-se rapidamente.

1. Defina o botão STYLE (Estilo) para 400 °C e aguarde que o forno pré-aqueça.
2. Limpe o tabuleiro de pizza com uma toalha de papel ou um pano seco.
3. Não adicione mais de ½ colher de chá de gordura, óleo vegetal ou de girassol (não azeite) à toalha de papel e unte o interior do tabuleiro de pizza.
4. Coloque o tabuleiro de pizza no tabuleiro pré-aquecido do forno (a luz AT TEMPERATURE (À temperatura) permanece acesa e para de piscar) durante 10 minutos.
5. Retire o tabuleiro com cuidado e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
6. Aplique novamente outra ½ colher de chá de gordura, óleo vegetal ou de girassol (não azeite) à toalha de papel e unte o exterior do tabuleiro de pizza.
7. Coloque o tabuleiro no forno a uma temperatura de 400 °C durante mais 10 minutos.
8. Repita os passos 3 a 7 pela segunda vez.

O tabuleiro está agora pronto a utilizar. Recomendamos que efetue a têmpera regularmente para obter o melhor desempenho e prolongar a vida útil do tabuleiro.

## Limpar o tabuleiro de pizza

Para uma limpeza regular, recomendamos que lave o tabuleiro à mão com água morna e um detergente suave, se necessário. Seque devidamente o tabuleiro e tempere-o de acordo com o guia de têmpera.



## SUGESTÃO

Se observar ferrugem, utilize um esfregão de aço inoxidável ou de cobre e água quente para a remover e efetue novamente a têmpera do tabuleiro utilizando o método acima.



## AVISO

Nunca coloque o tabuleiro da pizza na máquina de lavar louça.

## Armazenar o forno

1. Certifique-se de que o forno e todos os acessórios estão frios, limpos e secos.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de pedra está instalado no forno.
3. Certifique-se de que a porta está fechada.
4. Armazene o aparelho na vertical com os seus pés de apoio nivelados. Não armazene o tabuleiro nem nada na parte superior do aparelho. A única exceção é a pá de pizza.



## Resolução de problemas

### POSSÍVEL PROBLEMA

### SOLUÇÃO FÁCIL

#### O forno não liga

- Verifique se a ficha do cabo de alimentação está corretamente inserida na tomada.
- Insira a ficha do cabo de alimentação numa tomada independente.
- Insira a ficha do cabo de alimentação numa tomada diferente.
- Reponha o disjuntor se necessário.

#### A luz AT TEMPERATURE (À temperatura) está a piscar

- Isto indica que o forno está fora dos limites de temperatura pretendida para cozinhar. Aguarde até que a luz AT TEMPERATURE (À temperatura) esteja fixa antes de colocar a próxima pizza.

#### Sai vapor pela porta do forno

- Isto é normal. A porta é ventilada para libertar o vapor criado pelo alto conteúdo de humidade dos alimentos.
- Se encontrar humidade na bancada em volta do produto, basta limpar com um pano seco.

#### Os elementos de aquecimento parecem pulsar/alguns elementos parecem estar desligados

- O Element IQ™ controla precisamente o calor no interior do forno ao dosear a potência e ajustar o nível de potência nos elementos de aquecimento em pequenas irrupções para fornecer a temperatura precisa. Isto é normal.

#### Há um ruído no forno após desligar

- Durante a cozedura, as ventoinhas de arrefecimento ligam para proteger os componentes eletrónicos sensíveis contra o sobreaquecimento. Devido às temperaturas extremas, estas ventoinhas mantêm-se ligadas após terminar de cozinhar até que a temperatura seja adequada para os componentes. Não desligue a ficha do forno até que as ventoinhas se desliguem.

#### Sai fumo do forno

- Isto é normal durante a cozedura devido às elevadas temperaturas. Para reduzir o fumo, tente limitar a quantidade de farinha/sêmola utilizada na pá. Também se recomenda que utilize o forno numa área bem ventilada.

#### Fogo no forno

- Não se assuste. Feche a porta se estiver aberta. Se o fogo não se apagar em 20 segundos, desligue a unidade e mantenha a porta fechada até que o fogo se apague.



## Garantia

### **GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS**

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Visite [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.



## Notas



## Notas

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage®



## Spis treści

- 2 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 7 Opis Twojego nowego urządzenia
- 9 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 14 Rady i wskazówki
- 16 Konserwacja i czyszczenie
- 18 Rozwiązywanie problemów

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.**

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM I ZACHOWAJ JE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.**

Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach [sageappliances.com](http://sageappliances.com).


Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, między innymi:

- Przed pierwszym użyciem usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy stawiać go na skraju blatu kuchennego lub stołu. Upewnij



się, że powierzchnia, na której chcesz umieścić urządzenie, jest stabilna, równa, odporna na wysoką temperaturę i czysta.

- Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Nie należy używać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną, w pobliżu zasłon lub innych łatwopalnych materiałów.
- Podczas pracy pieca nie wolno go przykrywać i należy uniemożliwić kontakt pieca z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, firany, tapety itp., ponieważ mogłoby to być przyczyną pożaru.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu oraz w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.

 Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani korpusu silnika w wodzie (ani

innej cieczy).

- Podczas pracy urządzenia należy zapewnić wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm na górze urządzenia.



Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby zapobiec oparzeniom, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania patelni do pizzy lub kamiennych płyt, ponieważ mogą być one bardzo gorące.

- Nie stawiaj naczyń kuchennych, blachy do pieczenia itp. na szklanych drzwiczkach.
- Nie pozostawiaj drzwiczek otwartych przez dłuższy czas.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na powierzchni pieca podczas pracy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać tektury, przedmiotów z tworzywa sztucznego, papieru lub innych łatwopalnych materiałów.
- Nie przykrywaj żadnego elementu urządzenia folią aluminiową. Może to spowodować przegrzanie pieca i jego uszkodzenie.
- Zaleca się stosowanie patelni w piecu na pizzę SPZ820, choć można również używać innych patelni żeliwnych /

patelni ze stali węglowej, które pasują do pieca.

- Nie używaj w piecu patelni o nieprzywierającej powierzchni lub z nieprzywierającą warstwą.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania patelni nierdzewnych, ponieważ w wyższych temperaturach mogą one zmienić kolor.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania patelni z pieca. Patelnię należy położyć na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Podczas używania patelni w piecu nie przykrywaj jej pokrywką.
- Nie wolno wkładać do pieca dużych kawałków produktów spożywczych lub metalowych przyborów, które mogą spowodować pożar lub zwarcie.
- Jeżeli nie stosujesz patelni do pizzy, aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi z piecem, przy wkładaniu pizzy do pieca używaj dołączonej łopatkę do pizzy.
- Używaj wyłącznie wyposażenia i sprzętu dostarczanego przez producenta lub dołączonego

do urządzenia. W przeciwnym wypadku grozi ryzyko obrażeń.

- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie przechowuj w piecu żadnych przedmiotów, do pieca można wkładać wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta i to pod warunkiem, że piec nie jest używany.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Przed czyszczeniem, przemieszczaniem, przechowywaniem lub odłożeniem należy wyłączyć urządzenie, a przed odłączeniem od sieci elektrycznej poczekać aż całkowicie ostygnie.
- Nie używaj do czyszczenia drucianych czyścików. Z czyścika mogą się oderwać drobne elementy, które

- mogą uszkodzić elementy elektryczne i spowodować zwarcie.
- Dzieci obsługujące urządzenie lub znajdujące się w jego pobliżu muszą pozostawać pod nadzorem.
  - Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia, jeśli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały pouczone o korzystaniu z tego urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją niebezpieczeństwo grożące w przypadku niewłaściwego użytkowania.
  - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
  - Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
  - Utrzymuj urządzenie i jego kabel zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
  - Dłuższych kabli przyłączeniowych lub przedłużaczy można używać, zachowując zwiększoną ostrożność.
  - Zaleca się przeprowadzanie regularnych kontroli urządzenia i kabla zasilającego. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką albo jeśli urządzenie jest zepsute lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. W takim przypadku natychmiast przestań korzystać z urządzenia i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym marki Sage.
  - Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
  - Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.
  - Urządzenie to jest wyposażone w kabel sieciowy z przewodem uziemiającym i wtyczką uziemiającą. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do właściwie uziemionego gniazdka. W przypadku spięcia uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

- W żadnych okolicznościach nie rozłączaj ani nie usuwaj styku uziemienia kabla zasilającego. Nie używaj przedłużaczy ani adapterów.
- Skontaktuj się z elektrykiem specjalistą, jeśli nie do końca rozumiesz zalecenia dotyczące uziemienia lub masz wątpliwości, czy urządzenie lub gniazdo elektryczne jest prawidłowo uziemione.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



## **UWAGA**

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, przed czyszczeniem odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

## **INSTRUKCJA KABLA ZASILAJĄCEGO**

Twoje nowe urządzenie Sage® wyposażono w krótki kabel zasilający, aby zapobiec urazom lub uszkodzeniom wynikającym z wyciągnięcia, potknięcia się lub zaplątania w długi kabel zasilający. Jeżeli używasz przedłużacza, (1) podane napięcie elektryczne kabla musi mieć minimalnie taką samą wartość, jak napięcie elektryczne urządzenia; (2) kabel należy umieścić tak, aby nie zwisał z krawędzi blatu lub stołu, gdzie mogłyby go dosięgnąć dzieci lub gdzie można byłoby o niego przypadkowo zahaczyć; (3) kabel musi być wyposażony we wtyczkę z uziemieniem.

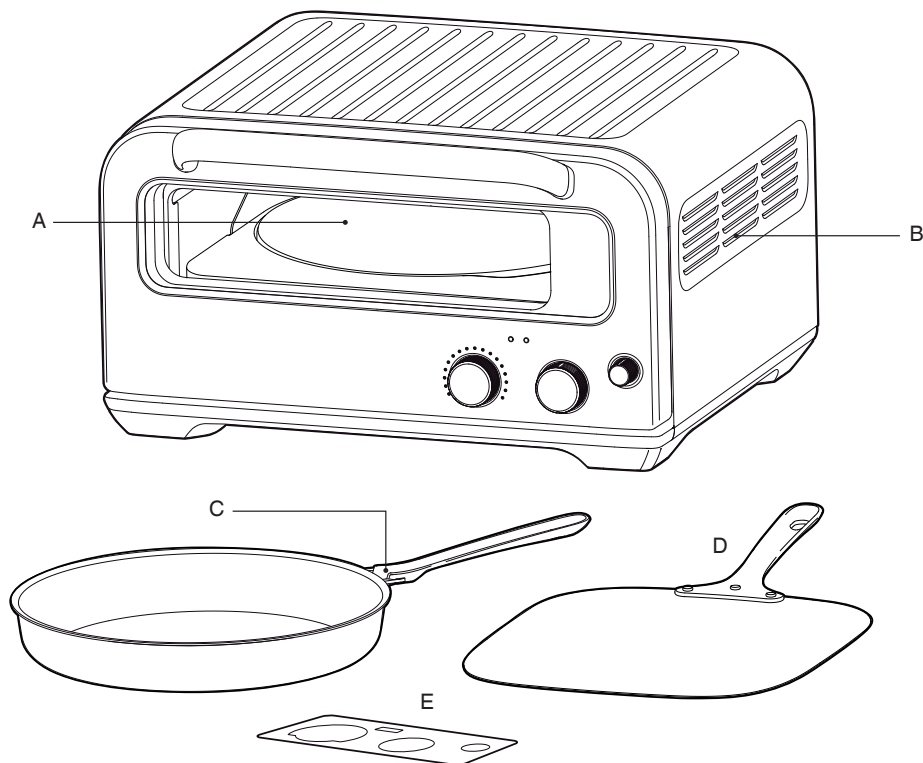
## **WTYCZKA SAGE ASSIST®**

Produkt marki Sage jest wyposażony w wyjątkową wtyczkę Sage Assist®, zaprojektowaną specjalnie z oczkiem na palec w celu łatwiejszego wyjęcia z gniazdka.

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**



## Opis Twojego nowego urządzenia



### A. Płyta kamienna

Płyta kamienna została zaprojektowana tak, że po otwarciu drzwiczek następuje jej wysunięcie (płyta wysuwa się w kierunku na zewnątrz i w dół); system ten ułatwia wkładanie i wyjmowanie pizzy, aby zapewnić maksymalne efekty.

### B. Otwory wentylacyjne

### C. Patelnia na pizzę z odczepianą rączką

### D. Łopatkę do pizzy

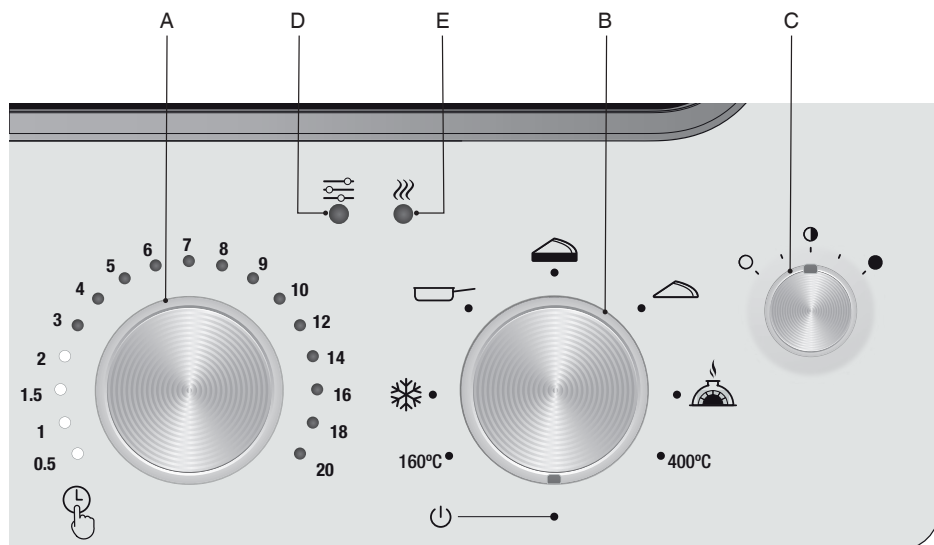
### E. Dodatkowy panel informacyjny trybu ręcznego z magnesem



### Informacje techniczne

220–240 V~ 50–60 Hz 1735–2065 W

Produkt jest zgodny z wymogami UE.



A. Timer  
Aby uruchomić odliczanie ustawionego czasu przygotowania należy nacisnąć timer.

B. Pokrętko STYLE (służy do wybierania trybu pracy)

C. Pokrętko stopnia wypieczenia

- Przy pomocy pokrętki wybierz stopień wypieczenia pizzy według własnych preferencji.
- Pokrętko pozwala na zwiększenie lub zmniejszenie temperatury pieca.
- Domyślnie ustawione jest w pozycji środkowej. Obróć pokrętko w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (bardziej wypieczona pizza), lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę (mniej wypieczona pizza).

D. KONTROLKA TRYBU ręcznego  
Wskazuje, że tryb ręczny jest aktywny. Więcej informacji na temat trybu ręcznego znajduje się na stronie 10.

E. Kontrolka gotowości  
Kontrolka będzie migać podczas nagrzewania pieca do ustawionej temperatury lub w przypadku, gdy temperatura wewnątrz pieca spadła poniżej ustawionej wartości (jeżeli kontrolka miga, nie należy wkładać potraw do pieca). Po osiągnięciu ustawionej temperatury, kontrolka zaświeci się.



## Obsługa Twojego nowego urządzenia

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby usunąć warstwę ochronną z elementu grzejnego, należy włączyć pusty piec na około 20 minut. Upewnij się, że wokół pieca jest wolna przestrzeń, ponieważ z pieca mogą się wydobywać opary. Opary te są bezpieczne i nie wpływają w żaden sposób na funkcjonowanie pieca.

1. Usuń z pieca wszelki materiał opakowaniowy, etykiety reklamowe i taśmy ochronne i zutylizuj je w bezpieczny sposób.
2. Wyjmij płytę kamienną z opakowania. Płytę przetrzyj ostrożnie miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj do sucha i włóż ją do wnętrza pieca.
3. Przetrzyj wnętrze pieca miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie.
4. Postaw piec na równej i suchej powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm nad urządzeniem.
5. Rozwiń całkowicie przewód i włóż wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.
6. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a podświetlenie timera zaświeci się na krótko a następnie zgaśnie.
7. Obracaj pokrętkę STYLE w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dopóki wskaźnik na pokrętkę nie wskaże trybu 400 °C.
8. Pozostaw piec włączony na 20 minut.
9. Piec jest teraz gotowy do użycia.
10. Postępuj zgodnie z instrukcją wypalania patelni na stronie 16 przed jej pierwszym użyciem.

### OBŚLUGA PIECA

Ze względu na to, że piec może osiągać ekstremalnie wysokie temperatury, należy się upewnić, że umieszczono go w dobrze wentylowanym miejscu, ponieważ podczas przygotowania potraw z pieca może ulatniać się dym.

1. Włóż płytę kamienną do pieca.

2. Obróć pokrętkę STYLE i wybierz żądany tryb pracy.
3. Włączy się podświetlenie timera i wyświetli się zalecany czas przygotowania dla wybranego trybu. Czas przygotowania można zmienić obracając pokrętkę timera.
4. Kontrolka gotowości zacznie migać, co oznacza, że piec się rozgrzewa.
5. Poczekać, aż piec się nagrzej, kontrolka przestanie migać i zaświeci się światłem ciągłym. Czas rozgrzewania pieca może wynosić od 10 do 20 minut w zależności od wybranego trybu pracy.
6. Przy pomocy łopatki umieść pizzę na kamiennej płycie. Nie używaj łopatki, jeżeli używasz patelni do pizzy.
7. Zamknij drzwiczki. Jeżeli używasz patelni do pizzy upewnij się, że przed zamknięciem drzwiczek zdjęto jej rączkę.
8. Aby rozpocząć proces przygotowania potrawy naciśnij timer, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
9. Po zakończeniu procesu przygotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy, a podświetlenie timera zaświeci się na krótko a następnie zgaśnie.
10. Wyjmij pizzę z pieca, życzymy smacznego.



#### UWAGA

Upewnij się, że kamienna płyta znajduje się na swoim miejscu podczas pracy pieca.



#### UWAGA

Jeżeli planujesz przeniesienie pieca, wyjmij kamienną płytę z pieca i zapakuj ją osobno, aby nie doszło do jej uszkodzenia.



#### UWAGA

Przed włożeniem pizzy upewnij się, że piec jest nagrzwany. Jeżeli chcesz przygotować kilka sztuk pizzy, przed włożeniem kolejnej sztuki poczekaj, aż kontrolka gotowości ponownie się zaświeci.



## UWAGA

Zaleca się kontrolowanie stanu wypieczenia pizzy podczas przygotowania, ponieważ szczególnie w trybach wysokotemperaturowych składniki pizzy mogą się zbyt szybko upiec i przypalić.

Więcej informacji w rozdziale „Rozwiązywanie problemów“.



## UWAGA

Po zakończeniu przygotowania poczekaj, aż piec całkowicie wystygnie (wyłączą się wentylatory) przed odłączeniem wtyczki kabla zasilającego z sieci. Wentylatory pozostają włączone, aby chłodzić elementy elektroniczne, znajdujące się wewnątrz pieca. Wentylatory wyłączą się automatycznie, gdy temperatura wewnątrz pieca spadnie do odpowiedniego poziomu.



## TIMER

Gdy pizza będzie gotowa, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlany zalecany czas przygotowania zależy od wybranego trybu pracy, ale czas przygotowania można zmienić przed lub podczas procesu pieczenia. Naciśnij timer, aby rozpocząć proces przygotowania. Odliczanie czasu przygotowania można zatrzymać w dowolnym momencie, ustawiając pokrętło timera poniżej pozycji „0,5“.

## TRYBY PRACY

### 400°C

Bardzo intensywna temperatura. Idealny do szybkiego opiekania (prawie przypalenia) warzyw.

Czas przygotowania może zależeć od rodzaju warzywa.



## “WOOD FIRED”†

Pozwala na uzyskanie prawdziwej neapolitańskiej pizzy w warunkach domowych!

Bardzo wysoka temperatura.

Uzyskasz wyrośnięte i wypieczone ciasto z chrupiącą skórą (z lekko przypalonymi miejscami).

†W urządzeniu nie używa się drewna ani wyrobów drewnianych. Wyrażenie “Wood Fired” (piec na drewno) dotyczy specyfii cznych właściwości cieplnych tego pieca, które przypominają piec do pizzy opalany drewnem.



## CIENKA I CHRUPIĄCA

Ciasto jest bardzo cienko rozwałkowane, co sprawia, że pizza jest chrupiąca. Ser i inne składniki należy rozłożyć aż do brzegów, a sos pomidorowy można rozetrzeć również na brzegach pizzy.



## WYSOKA SKÓRKA

Ten tryb pracy opracowano specjalnie do ciast z mniejszą zawartością wody, które tworzą wyrośniętą, ale mocną bazę pizzy, umożliwiając dodanie większej ilości sera i innych ulubionych składników. Taką pizzę zalecamy przygotowywać bezpośrednio na płycie kamiennej, ser i skórka powinny być równomiernie wypieczone.





## PATELNA

Przygotuj pyszną, chrupiącą bazę, wyrośnięte ciasto i dużo składników, sos rozetrzyj aż po brzegi. Największa przyjemność z pizzy.



Ten tryb wymaga użycia specjalnej patelni do pizzy, która jest dołączona do produktu.

## PIZZA MROŻONA

Idealny wybór do przygotowania mrożonej pizzy.

### 160°C

Szukasz czegoś na drugie śniadanie i chcesz, żeby było szybko i łatwo? Na kromce chleba lub w tortilli umieść ulubione składniki na pizzę i opiekaj 8 do 10 minut w niskiej temperaturze.

## STOPIEŃ WYPIECZENIA

Jeżeli wolisz ciemniejszą skórę, użyj tego pokrętkła, które umożliwia zmianę temperatury wewnątrz pieca.

Domyślnie ustawione jest w pozycji środkowej. Obróć pokrętkło w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (bardziej wypieczona pizza), lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę (mniej wypieczona pizza).

## ELEMENT IQ™

Piec Sage Pizzaiolo wyposażono w funkcję Element iQ™, czyli technologię przygotowania, która w inteligentny sposób decyduje, które elementy grzewcze zostaną włączone, a rozkładając moc w poszczególnych grzałkach pomaga uzyskać optymalny efekt podczas przygotowania potraw.

Każdy tryb pracy pieca ma wstępnie ustawioną, zalecaną kombinację elementów grzewczych, płyty, maksymalną temperaturę i czas przygotowania, ustalone na podstawie przepisów i testów.


W zależności od przepisu, ilości składników i osobistych preferencji ustawienie takie można zmienić przy pomocy POKRĘTKŁA STOPNIA WYPIECZENIA i timera.

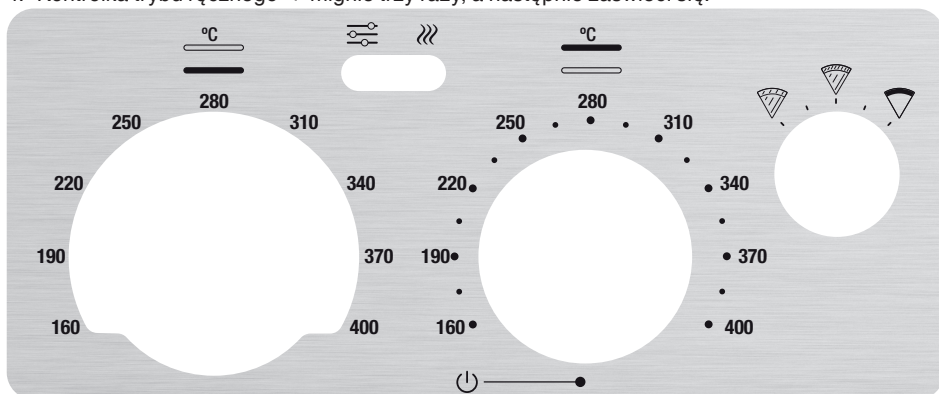
## TRYB RĘCZNY

Tryb ręczny to alternatywny tryb pracy, który pozwala na indywidualną regulację temperatury w dolnej i górnej części pieca i umożliwia zmianę rozkładu mocy w górnych elementach grzewczych. Dzięki temu można w pełni dostosować pracę pieca do własnych wymagań.


Aby ułatwić ustawienia i korzystanie z trybu ręcznego, należy umieścić na panelu sterowania pieca dodatkowy panel informacyjny, który pozwoli rozpoznać, jaka temperatura jest ustawiona i który element grzewczy jest włączony.

### Obsługa pieca w trybie ręcznym


1. Wciśnij i przytrzymaj timer.
2. Przy wciśniętym timerze, obróć pokrętkę STYLE z pozycji WYŁĄCZONO na 160°C.
3. Zwolnij timer.
4. Kontrolka trybu ręcznego  mignie trzy razy, a następnie zaświeci się.

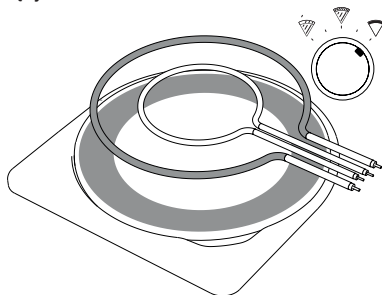
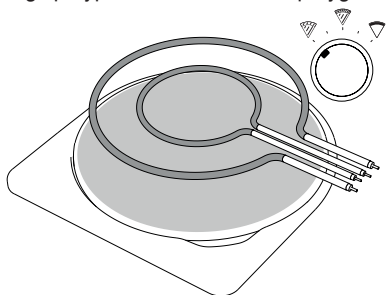


Po ustawieniu trybu ręcznego, pokrętkę z prawej strony będzie służyć do wyboru rozkładu ciepła w każdym elemencie grzewczym, aby uzyskać optymalne efekty dla różnych potraw. Środkowe pokrętkę będzie przeznaczane do regulacji temperatury w górnym elemencie grzewczym, a pokrętkę z lewej strony do regulacji temperatury w dolnej części pieca.











Ikona z lewej strony , oznacza, że rozkład ciepła w wewnętrznym i zewnętrznym górnym elemencie grzewczym będzie podobna, aby uzyskać równomierny stopień wypieczenia. Ustawienie to jest idealne do przygotowania pizzy, w której składniki i skórka są równomiernie wypieczone.

Obracając pokrętkę od lewej do prawej można zmienić rozkład ciepła, aby skierować je bardziej do zewnętrznej części górnego elementu grzewczego, poza jego część wewnętrzną.

Ikona z prawej strony , oznacza, że rozkład ciepła w zewnętrznej części górnego elementu grzewczego będzie znacznie większy niż w części wewnętrznej. To ustawienie jest idealne do przygotowania pizzy neapolitańskiej, która wymaga wyższej temperatury do wypieczenia, a nawet lekkiego przypalenia skórki, lub do przygotowania chrupiących składników.



W trybie ręcznym należy brać pod uwagę dane z poniższej tabeli, która zawiera zalecane czasy przygotowania i zakres temperatury w zależności od rodzaju przygotowywanej pizzy:

PIZZA	TIMER (min)	TEMPERATURA DOLNEJ CZĘŚCI	TEMPERATURA GÓRNEJ CZĘŚCI	STYL WYPIECZENIA
 Wood Fired	2 minuty	370 do 400 °C	370 do 400 °C	
 Cienka i chrupiąca	7 minut	295 do 325 °C	220 do 250 °C	
 Wysoka skórka	9 minut	295 do 325 °C	235 do 265 °C	
 Patelnia	18 minut	325 do 355 °C	205 do 235 °C	
 Pizza mrożona	12 minut	220 do 250 °C	190 do 220 °C	



## UWAGA

Temperatury dolnej i górnej części pieca mają na siebie wpływ, dlatego istnieją pewne ograniczenia możliwych kombinacji. W trybie ręcznym pokrętko timera jest nieaktywne (w trybie ręcznym służy do regulacji temperatury w dolnej części pieca), dlatego czas pieczenia należy odliczać np. przy pomocy minutnika. Zaleca się regularne kontrolowanie procesu pieczenia.

Jeżeli chcesz wyjść z trybu ręcznego, ustaw pokrętko STYLE w pozycji „wyłączono“, a następnie wybierz żądany tryb pracy.



## Rady i wskazówki

### JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTO NA PIZZĘ NEAPOLITAŃSKĄ.

- Do naczynia miksera wsyp mąkę, drożdże i sól. Dokładnie wymieszaj. Dodaj wodę i mieszaj z małą prędkością, dopóki ciasto nie będzie gładkie i sprężyste, to znaczy około 10 minut.
- Przykryj folią spożywczą i pozostaw do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi objętość, zazwyczaj około 45–60 minut.
- Podziel ciasto na mniejsze części, po około 240 g. Posyp sobie ręce mąką i z każdej części uformuj mniejszą kulę.
- Dwie blachy do pieczenia podsyp semoliną i połóż na nich kule z ciasta. Pozostaw między nimi odstępy około 10 cm. Natrzyj lekko olejem, a następnie każdą blachę przykryj folią spożywczą. Włóż do lodówki na około 6 godzin. Ciasto tu można przechowywać nawet przez 4 dni.
- Pozostaw ciasto w folii, w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę przed użyciem. Na czysty blat nasyp dużą ilość mąki semoliny. Przy pomocy szpatułki (lub łyżki kuchennej) podnieś jedną kulę z ciasta i umieść ją na mące. Pozostałe kule ciasta pozostaw przykryte.
- Kule należy formować osobno, po jednej. Posyp ją mieszanką mąki tortowej i semolinowej.
- Przenieś jedną kulę ciasta na blat, podsypany niewielką ilością mąki, ostrożnie dociskając ciasto od środka utwórz koło o średnicy około 15 cm, pozostawiając grubsze brzegi ok. 2 cm. Kontynuuj (rozciągaj na boki) do momentu, gdy koło będzie mieć średnicę 25–30 cm.



### UWAGA

Trudniej będzie nadać kształt ciastu, które nie było wystarczająco długo w lodówce lub jest jeszcze zimne.

Jeżeli podczas formowania pizzy ciasto opadnie, pozostaw go jeszcze przez 15–30 minut pod wilgotną ściereczką. Ułatwi to pracę z ciastem.



### WSKAZÓWKA

Jeżeli występuje problem z rozciąganiem ciasta, połóż obsypane mąką ciasto na dnie miski obróconej dnem do góry, a następnie ostrożnie naciągaj ciasto na jej ścianki.



### WSKAZÓWKA

Ciasto można wyrabiać ręcznie lub końcówką miksera. Ciasto jest gotowe do użycia, jeżeli można go rozciągnąć na bardzo cienki (prawie przezroczysty) placek, nie rozrywając go.



### WSKAZÓWKA

Ciasto można zamrozić nawet na miesiąc. Włóż je do hermetycznego pojemnika lub zamykanego worka. Przed użyciem należy ciasto na pizzę rozmrozić, umieszczając je na całą noc w lodówce.

### JAK UŻYWAĆ ŁOPATKI DO PIZZY.

Przygotowując pizzę, która nie wymaga użycia patelni do pizzy, można ją piec bezpośrednio na kamiennej płycie. W takim przypadku do przenoszenia pizzy i wkładania jej do pieca należy użyć łopatki.

Przed umieszczeniem ciasta na łopatce upewnij się, że piec jest odpowiednio nagrany.

- Przed umieszczeniem ciasta na łopatce posyp jej powierzchnię niewielką ilością (około ½ łyżeczki) mieszanki mąki tortowej i semolinowej (pół na pół).
- Połóż uformowane ciasto na łopatce i natrzyj sosem / dodaj resztę składników.
- PRACUJ SZYBKO! Nacieraj sosem i dodawaj składniki szybko. W przeciwnym razie wilgotne ciasto mogłoby się przykleić do łopatki, co może uniemożliwić przełożenie pizzy na kamienną płytę.
- Nie zostawiaj ciasta na łopatce dłużej niż przez 2 minuty, aby zapobiec jego przyklejeniu.

- Po ułożeniu składników na pizzy otwórz drzwiczki i włóż łopatkę do tylnej części pieca. Połóż końcówkę łopatki na tylnej stronie płyty i unieś uchwyt, aby cała łopatką przechyliła się do przodu. Krótkim pociągnięciem łopatki do siebie zsuń pizzę na płytę.
- Stopniowo, krótkimi ruchami tam i z powrotem wysuń łopatkę z pieca, aż cała pizza zsunie się na płytę. Zamknij drzwiczki.
- Po upieczeniu pizzy, włóż łopatkę pod gotową pizzę i wyjmij ją z pieca.



## WSKAZÓWKA

Należy użyć dokładnej ilości mąki tortowej i semolinowej, aby pizza nie kleiła się do łopatki. Jeżeli będzie jej zbyt dużo, nadmiar mąki przypali się na kamiennej płycie, powodując że pizza będzie gorzka a jej spód będzie mieć żółtawy kolor. Nadmiar mąki zwiększy też ilość dymu i ryzyko powstania pożaru w piecu po wyjęciu pizzy.



## UWAGA

Aby ciasto nie kleiło się do łopatki, łopatką powinna być chłodna i czysta. Nie wkładaj łopatki pod piec podczas pieczenia pizzy.

## JAK UŻYWAĆ PATELNI DO PIZZY.



## UWAGA

Upewnij się, że patelnia została wypalona przed użyciem. Więcej w części Czyszczenie i konserwacja.

Przed użyciem patelni do pizzy upewnij się, że kamienna płyta znajduje się na swoim miejscu.

Pizzę należy przygotowywać w zimnej i natartej olejem patelni, a potem włożyć ją do nagrzanego pieca.

Patelnię można też podgrzać przed dodaniem składników, np. warzyw, aby uzyskać lepsze efekty pieczenia.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA NADZIENIA

- Mozzarellę di bufala wyjmij z zalewy i delikatnie ściśnij ją nad ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar płynu.
- Surowe mięso i większe kawałki warzyw przed umieszczeniem na pizzy należy poddać obróbce cieplnej.
- Nadmiar sosu i nadzienia może spowodować, że skórka będzie mokra.
- Większa zawartość soli w cieście może sprawić, że skórka będzie lepiej wypieczona.
- W razie potrzeby nadmiar sosu można podzielić na porcje i zamrozić.



## Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem upewnij się, że piec i jego wyposażenie są wystudzone, a następnie odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.

### Czyszczenie obudowy zewnętrznej i drzwiczek

1. Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką wilgotną szmatką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w sprayu. Przed czyszczeniem nałóż środek na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia.
2. Do drzwiczek można używać wyłącznie przyrządów do czyszczenia powierzchni szklanych lub delikatnych środków czyszczących bez właściwości ściernych. Przetrzyj drzwiczki miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Nie używaj rysujących środków czyszczących, zmywaków druczianych itp., ponieważ mogłyby one porysować powierzchnię.
3. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem upewnij się, że powierzchnia jest sucha.



### UWAGA

Nie zanurzaj korpusu pieca, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach. Mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

### Czyszczenie płyty kamiennej

1. Aby zapobiec uszkodzeniu kamiennej płyty, zaleca się po każdym użyciu przetrzeć jej powierzchnię miękką, lekko zwilżoną gąbką.
2. Jeżeli konieczne jest wyjęcie kamiennej płyty i wyczyszczenie jej poza piecem, należy zachować szczególną ostrożność.
3. Kamiennej płyty nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.
4. Przed włożeniem kamiennej płyty do pieca upewnij się, że jest ona całkowicie sucha. Przed włączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że prawidłowo włożono płytę.



### UWAGA

Podczas użytkowania na powierzchni kamiennej płyty może pojawić się naturalna patyna. Nie jest to wada i nie ma to wpływu na pracę pieca.

### Czyszczenie łożatki do pizzy

1. Umyj łożatkę do pizzy w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki lub plastikowej myjki. Oplucz je i dokładnie wysusz. Do usuwania zabrudzeń nie używaj rysujących środków czyszczących, myjek druczianych lub innych metalowych przyborów, które mogłyby porysować powierzchnię.
2. W razie potrzeby, łożatkę można umyć w zmywarce.

### Wypalanie patelni do pizzy

Patelnię do pizzy wykonano ze stali węglowej, która wymaga specjalnych procedur konserwacji. Przed pierwszym użyciem, należy wypalić patelnię zgodnie z poniższą instrukcją, a potem powtarzać ten proces regularnie, aby zachowała ona swoją warstwę ochronną.



### UWAGA

Należy zwrócić uwagę, że w trakcie procesu wypalania temperatura w piecu jest wyższa od temperatury zapłonu stosowanego oleju. Może to spowodować samozapłon. Aby zminimalizować ryzyko, należy stosować dokładnie taką ilość oleju, jaką podano w instrukcji i pozostawić zamknięte drzwiczki podczas całego procesu wypalania. W razie zauważenia ognia lub płomieni nie należy wpadać w panikę, pozostawić drzwiczki zamknięte, a płomień bardzo szybko same się ugaszą.

1. Ustaw pokrętkę STYLE na 400°C i rozgrzej piec.
2. Przetrzyj patelnię ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką.

3. Na ręcznik papierowy nałóż NIE WIĘCEJ niż pół łyżeczki smalcu, oleju roślinnego lub lnianego (nie oliwy z oliwek) i dokładnie natrzyj całą powierzchnię wewnętrzną patelni.
4. Włóż patelnię na 10 minut do rozgrzanego pieca (po tym, jak kontrolka zapali się i przestanie migać).
5. Ostrożnie wyjmij patelnię i odłóż ją na podkładkę termoochronną.
6. Na ręcznik papierowy ponownie nałóż NIE WIĘCEJ niż pół łyżeczki smalcu, oleju roślinnego lub lnianego (nie oliwy z oliwek) i dokładnie natrzyj całą powierzchnię zewnętrzną patelni.
7. Włóż patelnię do rozgrzanego pieca (400°C) na kolejne 10 minut.
8. Powtórz jeszcze raz kroki 3 do 7.

Patelnia jest gotowa do użycia. Zaleca się regularne wypalanie patelni, aby uzyskać najlepsze efekty i przedłużyć jej trwałość.

### Czyszczenie patelni do pizzy

W ramach regularnej konserwacji zaleca się myć patelnię ręcznie, w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego środka do mycia naczyń. Dokładnie osusz i wypal patelnię zgodnie z podaną powyżej instrukcją.



#### WSKAZÓWKA

W razie pojawienia się korozji, do jej usunięcia użyj nierdzewnego lub miedzianego czyścika i gorącej wody. Następnie wypal patelnię zgodnie z powyższą instrukcją.



#### UWAGA

Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

### Przechowywanie pieca do pizzy

1. Upewnij się, że piec i wszystkie akcesoria są zimne, czyste i suche.
2. Upewnij się, że kamienna płyta znajduje się w piecu.
3. Upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
4. Postaw piec w pozycji poziomej, powinien stać równo. Nie stawiaj na górnej

powierzchni patelni do pizzy ani innych przedmiotów. Jedynym wyjątkiem jest łypatka do pizzy.



# Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	SZYBKIE ROZWIĄZANIE
<b>Piec się nie włączył.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy prawidłowo podłączono wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.</li><li>• Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do oddzielnego gniazdka.</li><li>• Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do innego gniazdka.</li><li>• W razie potrzeby zresetuj bezpiecznik elektryczny.</li></ul>
<b>Kontrolka gotowości miga.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• To znaczy, że piec nagrzewa się do ustawionej temperatury. Przed włożeniem pizzy do pieca poczekaj, aż zaświeci się kontrolka gotowości.</li></ul>
<b>Para wydostaje się przez drzwiczki pieca.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jest to normalne zjawisko. Drzwiczki są zaprojektowane tak, aby para mogła się przez nie wydostawać. Para powstaje w przypadku potraw o dużej zawartości wody.</li><li>• Jeżeli pod piecem pojawi się wilgoć lub skondensowana para, zetrzyj ją suchą ściereczką.</li></ul>
<b>Elementy grzewcze włączają się / niektóre wyglądają na wyłączone.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Element IQ™ precyzyjnie reguluje temperaturę pieca przez włączanie elementów grzewczych i reguluje moc elementów grzewczych w krótkich odstępach czasu, aby osiągnąć dokładną temperaturę. Jest to normalne zjawisko.</li></ul>
<b>Po wyłączeniu pieca słychać hałas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podczas pieczenia pracują wentylatory, które chłodzą i chronią elektronikę przed przegrzaniem. Ze względu na bardzo wysoką temperaturę w piecu, wentylatory te pracują również po zakończeniu pieczenia, dopóki temperatura nie spadnie do odpowiedniego poziomu. Nie odłączaj wtyczki kabla zasilającego z gniazdka, dopóki pracują wentylatory.</li></ul>
<b>Dym wydostaje się przez drzwiczki pieca.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jest to normalne zjawisko podczas przygotowywania potraw w wysokiej temperaturze. Aby zmniejszyć ilość dymu upewnij się, że na łyżeczce nie została mąka tortowa / semolinowa. Zaleca się również używanie pieca w dobrze wentylowanym miejscu.</li></ul>
<b>W piecu pojawił się ogień.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie panikuj. Jeżeli drzwiczki są otwarte, zamknij je. Jeżeli ogień nie zgasł w ciągu 20 sekund, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i poczekaj, aż ogień zgaśnie.</li></ul>
<b>Widoczne małe pęknięcia na płycie kamiennej.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podczas użytkownika mogą się pojawić niewielkie pęknięcia na glazurze. Nie jest to wada i nie ma to wpływu na pracę urządzenia.</li><li>• Małe pęknięcia nie stanowią wady konstrukcyjnej urządzenia.</li></ul>





## Gwarancja

### OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W czasie okresu gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty lub zwróci ich koszt (decyzja należy wyłącznie do firmy Sage Appliances).

Będą przestrzegane wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące składania reklamacji można znaleźć w witrynie [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



## Notes / Uwaga



## Notes / Uwaga

GBR

BRG Appliances Limited  
Unit 3.2, Power Road Studios,  
114 Power Road, London, W4 5PY  
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

NLD

Netherlands  
0800 020 1741

CHE

Switzerland  
0800 009 933

DEU

AUT

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

ITA

Italy  
800 909 773

LUX

Luxembourg  
800 880 72

ESP

Spain  
900 838 534

DNK

Denmark  
80 820 827

FRA

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

PTR

Portugal  
0800 180 243

SWE

Sweden  
0200 123 797

POL

Poland  
00800 121 8713

FIN

Finland  
0800 412 143

IRE

Ireland  
1800 932 369

BEL

Belgium  
0800 54 155

NOR

Norway  
80 024 976

# Sage®

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

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

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

**DE** Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**FR** En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

**NL** Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

**IT** A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

**ES** Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

**PT** Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

**PL** Ze względu na stałe przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

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

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

**FI** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

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

Copyright BRG Appliances 2023

BPZ820/SPZ820 UG8 - K23