

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

SPZ820



- EN QUICK GUIDE
- DK QUICK GUIDE
- SE QUICK GUIDE
- NO QUICK GUIDE
- FI PIKAOPAS

# **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 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 foods 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.
- 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.

- 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.

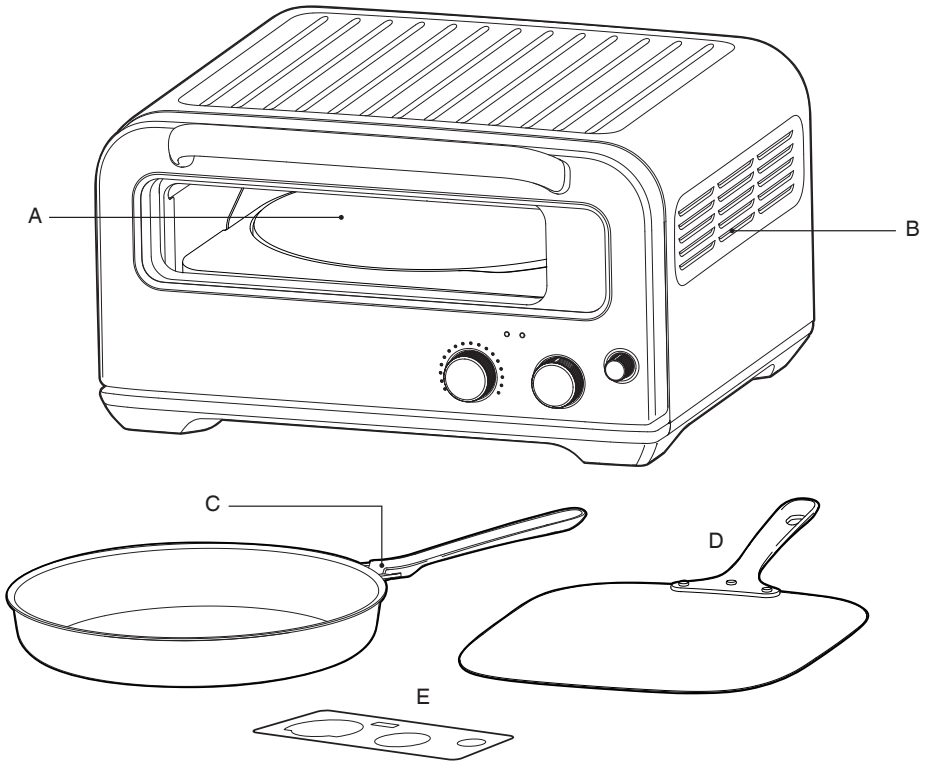
## SAGE ASSIST® PLUG

Your Sage appliance comes with a unique Sage Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

**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**

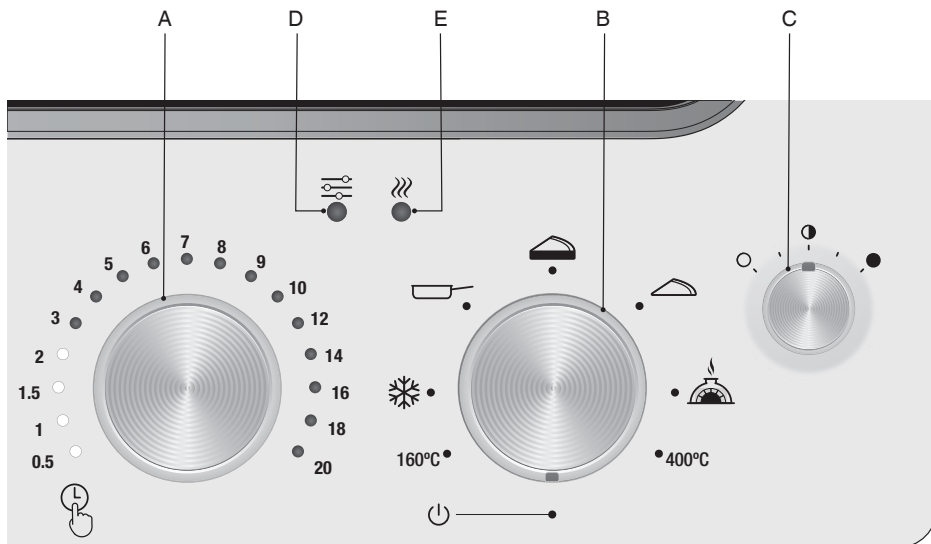
**D. Pizza Peel**

**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.

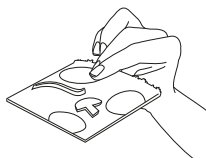
Expect a cooked but malleable crust with distinct blisters and charring (leopard spotting).



†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.

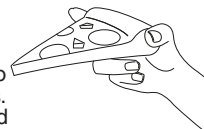
### THIN & CRISPY

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

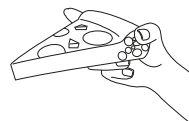
This heat profile has been designed to work best with a less-hydrated, larger dough-ball that will form a fluffy yet sturdy foundation, enabling you to be generous with toppings. The pizza should be cooked directly on the stone deck and toppings & crust should be evenly browned.



### 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.

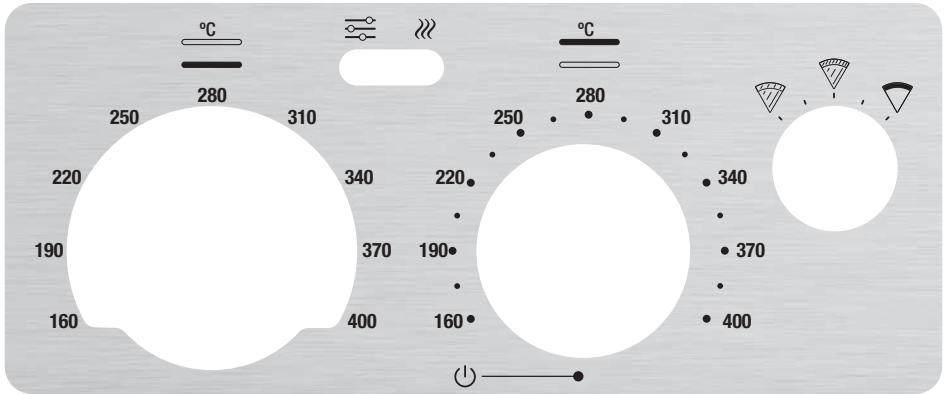
## MANUAL MODE FUNCTION

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.

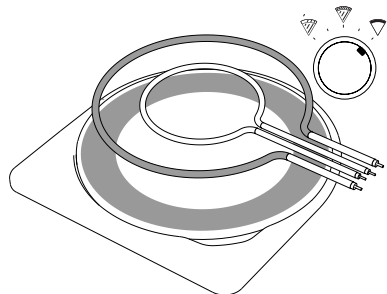
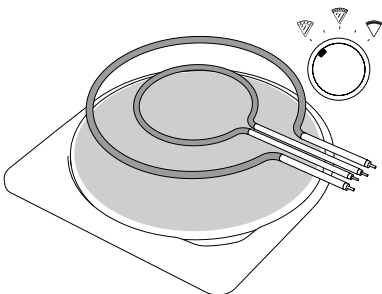


When the Manual Mode is selected, the control dial situated on the far right will allow you to choose the heat distribution in each top element, in order to achieve different food results.











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.



### 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.



### NOTE

A natural patina will quickly develop on the surface of the stone deck with use. This is expected and will not affect the performance of your oven

### 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.

---

### Visible micro-cracking on pizza stone.

- Micro-cracking on the glaze might appear over time. This is not harmful and will not alter the quality of the product.
  - Micro-cracking is not a structural damage to the product.
-





## 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).



## Indhold

- 18 Sage anbefaler sikkerhed frem for alt
- 22 Komponenter
- 24 Funktioner
- 28 Tip og råd
- 30 Vedligeholdelse og rengøring
- 32 Fejlfinding
- 33 Garanti

# SAGE ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

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

# VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

## LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN, FØR APPARATET TAGES I BRUG, OG GEM BRUGSANVISNINGEN

Du kan også downloade denne brugsanvisning på [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, herunder:

- Alt indpakningsmateriale og alle reklameetiketter skal fjernes og bortskaffes, før apparatet tages i brug.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Anvend ikke apparatet, hvis det står tæt på kanten af en bordplade eller et køkkenbord. Sørg for, at overfladen er stabil, vandret, varmeresistent og ren.
- Døren eller den ydre overflades temperatur kan være høj, når apparatet kører.
- Apparatet må ikke anvendes på en tekstildækket overflade, nær gardiner eller andre brændbare materialer.

- Der kan opstå brand, hvis ovnen dækkes til eller kommer i kontakt med brændbart materiale, herunder gardiner, tekstiler, vægge osv., mens den bruges.
- Placer ikke apparatet på (eller tæt på) et varmt gas- eller elektrisk komfur, eller hvor det kan komme i berøring med en opvarmet ovn eller overflade.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over kanten af et bord eller en disk, at den ikke rører ved varme overflader eller få knuder.



For at undgå elektrisk stød må hverken stikket, ledningen eller motorbasen nedsænkes i vand (eller andre væsker).

- Når man betjener ovnen, skal man sørge for, at der mindst 10 cm luft på begge sider af apparatet og 15 cm ovenover.



Rør ikke ved de varme overflader. For at undgå forbrændinger skal du være meget forsigtig, når du fjerner den inkluderede pizzapande eller stenpladen, da de kan være meget varme.

- Læg ikke madlavningsredskaber, bradepander eller fade på glasøren.
- Efterlad ikke ovnen åben i længere tid af gangen.

- Opbevar ikke nogen genstande oven på ovnen, når den er i brug.
- Placer ikke pap, plastik, papir eller andre brændbare materialer i ovnen.
- Dæk ikke nogen del af ovnen til med metalfolie. Det vil få ovnen til at overophede.
- Vi anbefaler at bruge den dedikerede SPZ820-pande sammen med pizzaovnen, selvom andre pander i støbejern/kulstofstål, der passer, også er egnede til brug.
- Brug ikke slip-let- eller belagte pander i ovnen.
- Vær forsigtig, når du bruger pander i rustfrit stål, da de kan misfarves ved høje temperaturer.
- Vær forsigtig, når du tager gryden ud af ovnen. Panden skal placeres på et varmebestandigt materiale.
- Der må ikke bruges låg oven på panden i ovnen.
- Meget store mængder madvarer eller metalredskaber må ikke indføres i ovnen, da det vil kunne forårsage brand eller give elektrisk stød.
- For at undgå direkte kontakt med ovnen, skal den medfølgende pizzaskovl altid bruges, når du sætter en pizza ind i ovnen, medmindre du tilbereder en pandepizza.

- Brug af tilbehør eller påmonterede anordninger, der frarådes eller ikke følger med ovnen, kan forårsage skader.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Opbevar ikke andet materiale end producentens anbefalede tilbehør i denne ovn, når den ikke er i brug.
- Dette apparat er kun til brug i husstanden. Brug ikke ovnen i nogen form for køretøj i bevægelse. Brug ikke apparatet udendørs eller til andet end det tiltænkte formål. Forkert brug kan medføre skade.
- Hvis apparatet skal rengøres, flyttes, samles eller opmagasineres, så skal enheden slukkes, og køle helt af inden ledningen tages ud af stikket.
- Brug ikke metalskuresvampe til rengøring af apparatet. Stykker kan falde af svampen og komme i berøring med elektriske dele, og der opstår risiko for elektrisk stød.
- Nøje overvågning er nødvendig, når apparatet bruges af eller nær børn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Længere ledninger til strømforsyning, der kan fjernes, eller forlængerledninger kan anskaffes og bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- Det anbefales at kontrollere apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug ikke apparatet, hvis der er skade på strømledningen eller stikket, efter, at apparatet får funktionssvigt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Stop brug med det samme og ring til Sages kundeservice.
- Vi anbefaler, at ovnen tilsluttes sit eget stik, der er adskilt fra andre apparater. Konsulter en certificeret og kvalificeret elektriker, hvis du er usikker.
- Service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

- Apparatet er udstyret med en strømledning, der har en jordledning med et jordstik. Apparatet skal bruges med et stik med korrekt jordforbindelse som passer med stikket. I tilfælde af elektrisk kortslutning mindsker jordingen risikoen for elektrisk stød.
- Fjern ikke under nogen omstændigheder jordforbindelsesbenet fra stikket (ved f.eks. at skære det af). Brug ikke en forlængerledning eller adapter.
- Spørg en kvalificeret elektriker til råds, hvis jordingsinstruktionerne ikke er helt klare, eller hvis der er nogen tvivl om, hvorvidt apparatet har korrekt jordforbindelse.
- Det anbefales at have et HFI-relæ i hjemmet ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge en sikringsgruppe på maks. 30 mA og med automatisk afbryder på det elektriske kredsløb, som apparatet er sluttet til. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.



## ADVARSEL

For at forhindre elektrisk stød skal du tage stikket ud inden rengøring.

## VEJLEDNING TIL KORT LEDNING

Dit Sage-apparat er udstyret med en kort strømledning for at nedsætte risikoen for personskade eller beskadigelse af ejendele som følge af at trække i, falde over eller blive viklet ind i en længere ledning. Hvis der bruges en forlængerledning, (1) skal ledningens angivne elektriske kapacitet som minimum svare til apparatets angivne strømforbrug, (2) ledningen skal placeres, så den ikke hænger ud over bordpladen eller bordet, så et barn kan trække i den, eller man kan snuble over den, og (3) forlængerledningen skal have et 3-benet jordstik.

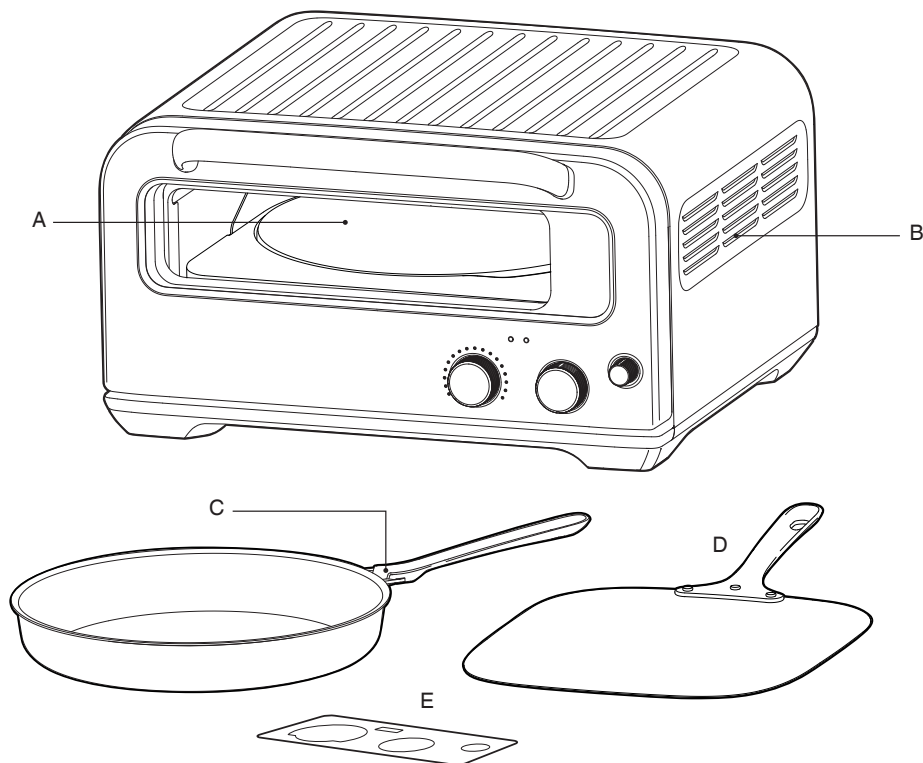
## SAGE ASSIST®-STIK

Dit Sage-apparat leveres med en unik Sage Assist®-stik, der er praktisk designet med et fingerhul for at gøre det lettere at tage det ud af stikkontakten.

# KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG GEM DISSE INSTRUKTIONER



## Komponenter



**A. Aktiv plade**

Stenpladen er designet til at bevæge sig fremad og nedad, når du åbner døren; dette system gør det nemt at tage pizzaen ind og ud, samtidig med at den opnår den ultimative ydelse.

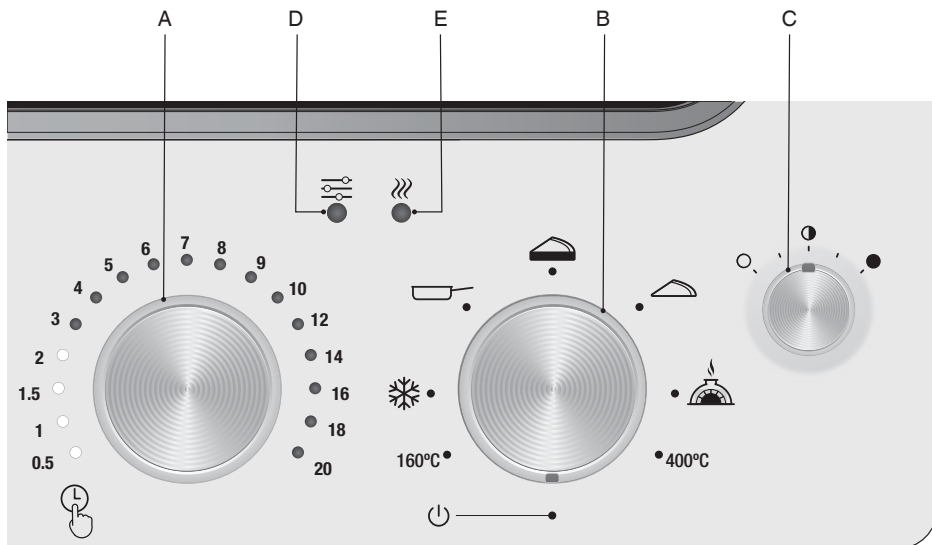
**B. Ventilationssprækker**

**C. Pizzapande med aftageligt håndtag**

**D. Pizzaskovl**

**E. Manuel tilstand - magnetdisplay**

**CE** Oplysninger om elektricitet  
220-240V ~50-60Hz 1735-2065W



A.  TID-knap

Sørg for at trykke på denne knap for at starte nedtællingen af timeren.

B.  FUNKTIONS-knap

C.  BRUNING-knap

- Grillning/bruning på toppen af pizzaen kan justeres ved hjælp af BRUNING-knappen.
- Knappen giver dig mulighed for at øge eller sænke temperaturen i ovnen.
- Centerposition som standard. Drej knappen med uret for at øge temperaturen og mod uret for at sænke den.

D.  MANUEL TILSTAND

Lyser, når du er i Manuel tilstand. Se afsnittet om Manuel tilstand for mere vejledning på side 26.

E.  TEMPERATUR

Lampen blinker under den første forvarmning af ovnen, eller hvis ovnen er faldet uden for den ønskede temperatur til tilberedning (tilbered ikke mad, når den blinker). Når ovnen har nået den ønskede temperatur, tændes lampen TEMPERATUR.



## Funktioner

### FØR FØRSTE BRUG

Ovnen skal være tændt i 20 minutter, mens den er helt tom, for at fjerne evt. beskyttende belægning fra varmeelementerne. Sørg for, at området er godt ventileret, da ovnen kan udsende dampe under denne proces. Denne dampudledning er normal, og dampen vil ikke skade ovnen eller påvirke dens ydeevne.

1. Fjern og bortskaf indpakningsmateriale, reklameetiketter og tape fra ovnen.
2. Fjern stenpladen fra dens emballage. Tør forsigtigt pladen af med en fugtig klud. Lad pladen tørre, og anbring stenpladen i ovenns hulrum.
3. Tør indersiden af ovnen med en blød, fugtig svamp.
4. Placer ovnen på en plan, tør overflade. Sørg for, at der mindst 10 cm afstand på begge sider af ovnen og 15 cm ovenover.
5. Rul ledningen helt ud, og sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
6. Ovnen giver lyd fra sig og TID-knappens baggrundslys blinker og slukker.
7. Drej FUNKTIONS-knappen med uret, indtil indikatoren når 400 °C.
8. Lad ovnen køre i 20 minutter.
9. Ovnen er nu klar til brug.
10. Se olieringssektionen på side 30 for instruktioner til første brug af panden.

### BRUG AF DIN SAGE-OVN

På grund af de ekstremt høje temperaturer, der opnås, skal du sørge for at placere ovnen i et godt ventileret område, da den vil udlede røg under madlavningen.

1. Indsæt stenpladen i pizzaovnens hulrum.
2. Drej FUNKTIONS-knappen til den ønskede indstilling.
3. TID-knappens lamper lyser med den anbefalede tid, der er specifik for indstillingen. Tiden kan justeres ved at dreje på knappen TID.
4. TEMPERATUR-lampen blinker for at indikere, at ovnen forvarmes.

5. Lad ovnen forvarme, indtil TEMPERATUR-lampen holder op med at blinke og forbliver tændt. Forvarmningstiden kan variere mellem 10-20 minutter afhængigt af den valgte forudindstilling.
6. Brug pizzaskovlen til at placere pizzaen direkte på stenpladen. Brug ikke skovlen, når du bruger pizzapanden.
7. Luk ovndøren. Hvis du bruger pizzapanden, skal du først fjerne håndtaget.
8. Tryk på TID-knappen for at starte nedtællingstimeren.
9. Når bageprocessen er færdig, giver ovnen lyd fra sig og TID-knappens baggrundslys blinker og slukker.
10. Fjern din pizza, og nyd den.



### ADVARSEL

Sørg altid for, at stenpladen er på plads, når ovnen er tændt.



### BEMÆRK

Hvis du ønsker at transportere ovnen skal du fjerne pizzapladen inde i ovnen og pakke den separat for at undgå skade.



### BEMÆRK

Sørg for, at ovnen er forvarmet, inden pizzaen placeres i ovnen. Hvis du tilbereder flere pizzaer, skal du vente til TEMPERATUR-lampen lyser uden at blinke, inden du lægger din næste pizza i.



### BEMÆRK

Ved tilberedningsfunktioner ved høj temperatur anbefaler vi, at du overvåger og forbliver tæt på ovnen, da din mad hurtigt kan få for meget og til eventuelt antændes.

Se Fejlfinding for at få flere oplysninger.



### ADVARSEL

Efter brug skal ovnen køle helt af, før stikket tages ud af stikkontakten. Ventilatorer fortsætter nemlig med at køre for at køle den følsomme elektronik. Disse ventilatorer slukkes automatisk, når temperaturerne er på et acceptabelt niveau.





## TID

Timer for at advare dig, når din pizza er klar. Den anbefalede tid lyser afhængigt af den valgte pizzastil, men kan justeres før eller under tilberedning, så den passer til dine præferencer. Drej på knappen for at starte timeren. Nedtællingscyklussen kan til enhver tid stoppes ved at dreje knappen til nul.

## PIZZASTIL

### 400 °C

Meget intens varme. Ideel til bagning af brændte grøntsager.

Bemærk, at tilberedningstiden kan variere afhængigt af, hvilken type grøntsag der anvendes.



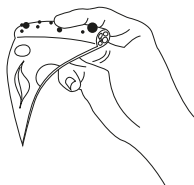
### "TRÆFYRET"†

Lav autentiske napolitanske pizzaer derhjemme!

Ekstremt høj varme.

Forvent en varm, men formbar skorpe med tydelige mærker og forkulning (leopardpletter).

†Dette produkt bruger ikke træ- eller træbiprodukter. Udtrykket "træfyret" henviser til de specifikke varmeegenskaber i denne ovn, der genskaber egenskaberne ved en træfyret murstensovn.



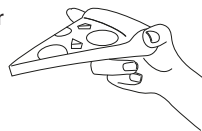
### TYND OG SPRØD

Denne dej rulles tyndt ud, hvilket giver pizzaen et sprødt resultat. Fyldet skal være lige til kanten, og saucen kan spredes til ydersiden af pizzaen.



### TYK SKORPE

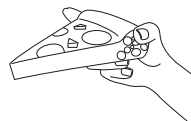
Denne temperaturprofil er designet til at fungere bedst med en mindre hydreret, større dejklump, der danner et let, men alligevel solidt fundament, så du kan være generøs med fyldet. Pizzaen skal tilberedes direkte på stenpladen, og fyld og skorpe skal være jævnt brunet.



### PANDE

Fantastisk knasende bund, let dej og masser af fyld med sovs næsten til kanten. Den ultimative pizza-oplevelse.

Denne indstilling kræver brug af den pande, der følger med din pizzaovn.



### FROST

Fantastiske resultater for frossen pizza.

### 160 °C

Leder du efter en hurtig, enkel snack? – Top dit foretrukne fladbrød eller wrap med enkelt pizzafyld og bag i 8 til 10 minutter med denne ovnfunktion med lav temperatur.

### BRUNING

Hvis du foretrækker din pizza med en mørkere skorpe, kan dette opnås takket være BRUNING-knappen, der giver dig mulighed for at justere temperaturen i din pizzaovn.

Centerposition er standard. Drej knappen med uret for at øge temperaturen og mod uret for at sænke den.

### ELEMENT IQ™

Sage Pizzaiolo-ovnen har Element IQ™, en bageteknologi, der justerer, hvilke varmeelementer der er tændt og varmen i de enkelte varmeelementer for at opnå den optimale tilberedning.

Hver af ovnens funktioner er forudindstillet med vores anbefalede effektfordeling, plade- og toptemperaturer og tilberedningstid, der er baseret på opskrifter og test.


Afhængigt af opskriften, mængden af mad og dine personlige præferencer, kan disse justeres via knapperne for BRUNING og TID.

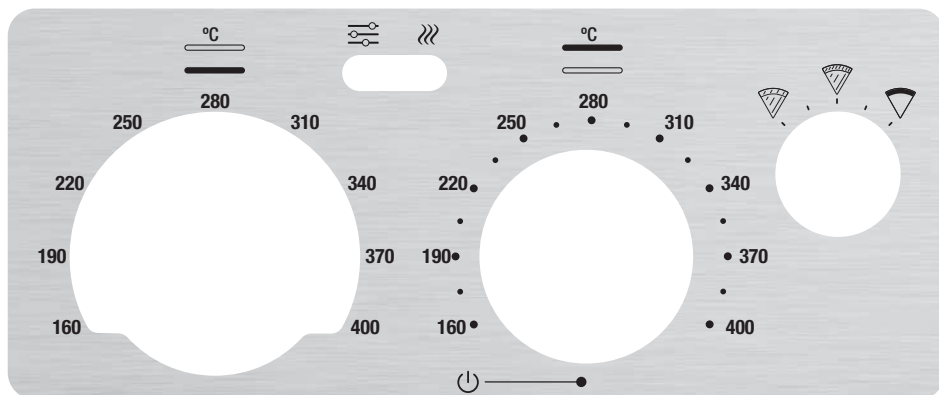
## MANUEL TILSTAND

Manuel tilstand er en alternativ funktionstilstand, der giver dig mulighed for individuelt at kontrollere plade- og topelementer og justere effektfordelingen for topvarmeplader. Dette giver dig mulighed for fuldt ud at tilpasse, hvordan ovnen fungerer.


For bedre brug af manuel tilstand skal magnetdisplayet, der leveres med pizzaovnen, placeres på fronten af betjeningspanelet for at indikere, hvilke temperaturer du har indstillet, og hvilke varmeplader du bruger.

### Sådan indstilles ovnen til "Manuel tilstand"


1. Hold knappen for TID/PLADE-TEMP inde.
2. Drej STIL/TOP-TEMP-knappen fra SLUKKET til 160 °C.
3. Slip knappen for TID/PLADE-TEMP.
4. Lampen for manuel tilstand  blinker tre gange og forbliver derefter tændt.

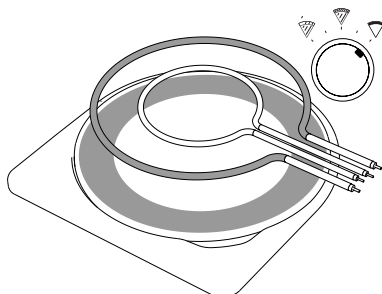
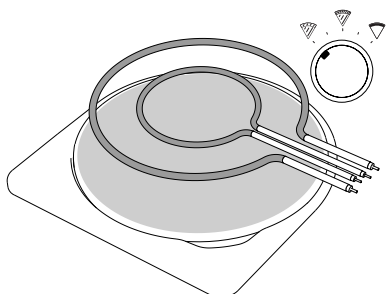


Når manuel tilstand er valgt, giver kontrolknappen, der er placeret helt til højre, mulighed for at vælge varmfordelingen i hvert topelement for at opnå forskellige tilberedningsresultater.






Hvis du vælger indstillingen helt til venstre , har de indre og ydre topelementer en lignende varmfordeling for at give jævn tilberedning. Denne indstilling er ideel, hvis du tilbereder en pizza, der kræver, at både fyld og skorpen tilberedes jævnt.

Ved at dreje knappen fra venstre mod højre, tillader du varmen at blive mere og mere rettet mod det ydre og væk fra de indre topelementer.

Hvis du vælger indstillingen helt til højre , vil det ydre topelement have en meget højere varmfordeling end det indvendige topelement. Denne indstilling er ideel, hvis du tilbereder en pizza i napolitansk stil, som kræver højere varme i skorpen, for at opnå leopard-pletter, eller hvis der anvendes sarte ingredienser.



Når du bruger manuel tilstand, skal du se tabellen herunder for foreslåede tider og temperaturområder afhængigt af hvilken pizzastil, der tilberedes:

PIZZA	TID min.	PLADE TEMP	TOP TEMP	TOPSTYRING
 Træfyret	2 min.	370-400 °C	370-400 °C	
 Tynd og sprød	7 min.	295-325 °C	220-250 °C	
 Tyk skorpe	9 min.	295-325 °C	235-265 °C	
 Pande	18 min.	325-355 °C	205-235 °C	
 Frost	12 min.	220-250 °C	190-220 °C	



## BEMÆRK

Plade- og toptemperaturer påvirker hinanden, så der er begrænsninger for de mulige kombinationer.

For at vende tilbage til den forudindstillede tilstand skal du blot dreje FUNKTIONS-knappen til SLUKKET og derefter tænde for at vælge den ønskede funktion.



## Tip og råd

### SÅDAN LAVER DU EN NAPOLITANSK PIZZADEJ

- Tilsæt mel, gær og salt til skålen i en røremaskine. Rør det hele sammen. Tilsæt vandet og ælt på lav hastighed, indtil dejen er glat og elastisk, 10 minutter.
- Dæk med plastfolie, og pak indtil den er dobbelt så stor i 45-60 minutter.
- Opdel dejen i stykker a ca. 240 g. Brug let meledede hænder til at forme hvert stykke til en blød kugle.
- Drys to bageplader let med en semuljeblanding, og anbring dejkuglerne på pladerne med 10 cm mellem kuglerne. Olier let toppen af hver kugle, og pak derefter hver bakke grundigt ind i plastfolie. Sæt i køleskab i mindst 6 timer eller op til 4 dage.
- Lad dejen stå indpakket ved stuetemperatur i 1 time før brug. Lav en pæn bunke af semuljeblanding på en ren arbejdsflade. Brug en dejskraber (eller en spatel) til at løfte en dejkugle ud og placere den oven på bunken. Hold den resterende dej tildækket, indtil den er klar til brug.
- Arbejd med én kugle ad gangen, dæk dejen med en blanding af mel og semulje.
- Overfør til en let melet arbejdsflade, tryk forsigtigt dejen ud fra midten i en 15 cm cirkel og efterlad 2 cm rundt om kanten. Stræk dejen forsigtigt til den er en cirkel på 25-30 cm.



### BEMÆRK

Dejen kan være svær at forme, hvis den ikke har hvilet længe nok eller stadig er for kold.

Hvis dejen trækker sig tilbage, når den formes, skal du lade den hvile i yderligere 15-30 minutter under en fugtig klud. Det vil gøre dejen lettere at styre.



### TIP

Hvis du har svært ved at strække dejen, skal du placere den meledede dej på toppen af en skål der er vendt på hovedet, og derefter trække dejen forsigtigt ned langs siderne.



### TIP

Dejen kan også æltes i hånden eller ved hjælp af en foodprocessor. Dejen er klar, når det er muligt at trække et meget tyndt (næsten gennemsigtigt) stykke uden at det går fra hinanden.



### TIP

Ekstra pizzadej kan fryses i op til en måned i lufttætte bøtter eller poser, der kan lynes. Lad pizzadejen tø op natten over i køleskabet, inden du bruger den.

### SÅDAN BRUGER DU SKOVLEN

Når du laver pizzaer, der ikke kræver brug af panden, er det vigtigt at tilberede din pizza direkte på pladen. Dette kræver, at du bruger en pizzaskovl til at sætte din pizza i ovnen.

Sørg for, at ovnen allerede er forvarmet, inden dejen placeres på pizzaskovlen.

- Drys en lille mængde (ca. ½ tsk.) mel og semuljeblanding (halvt af hver) over overfladen af skovlen, før dejen placeres på den.
- Læg den strakte dej på skovlen, og begynd at lægge sovs og fyld på din pizza.
- **ARBEJD HURTIGT!** Tilsæt hurtigt sauce og fyld. Ellers vil fugtigheden i dejen få den til at klæbe fast til skovlen og gøre det vanskeligt at få pizzaen ud på stenpladen.
- Lad ikke dejen sidde på skovlen i mere end 2 minutter for at forhindre, at den klæber sig fast.
- Når pizzaen har fået fyld og er klar, skal du placere skovlen mod bagsiden af ovnen. Lad spidsen af skovlen hvile på pladen, og løft håndtaget, så hele skovlen vipper fremad. Ryst skovlen frem og tilbage forsigtigt, så spidsen af pizzaen rører ved pladen.
- Ryst gradvist skovlen ud af ovnen, så pizzaen kommer ud på pladen.
- Når pizzaen er færdig, skal du skubbe skovlen ind under den for at tage den ud af ovnen.



## TIPS

Målet er at bruge den helt rigtige mængde mel og semulje til at sikre, at pizzaen ikke klæber på skovlen. Hvis du bruger for meget, vil det overskydende mel brænde på stenpladen, hvilket medfører en bitter smag og en gul farve på bunden af pizzaen. Dette overskydende mel øger også mængden af røg og chancen for, at der opstår en brand i ovnen, efter at du har fjernet din pizza.



## BEMÆRK

Skovlen skal forblive kølig og ren for at forhindre, at dejen klæber. Sæt ikke skovlen under pizzaovnen, mens du venter på at sætte pizzaen i ovnen.

## SÅDAN BRUGER DU PANDEN



## FORSIGTIG

Sørg for, at panden er olieret inden brug. Se afsnittet om vedligeholdelse for at få mere at vide.

Sørg altid for at have stenpladen på plads, når du bruger pizzapanden.

Til pizza i pandestil skal pizzaen tilberedes i den uopvarmede og olierede pizzapande og derefter placeres i en forvarmet ovn.

Alternativt kan panden forvarmes, før der tilføjes ingredienser, f.eks. grøntsager, for at opnå et bedre grillresultat.



## TIP TIL PERFEKT FYLD

- Fjern mozzarella-osten fra saltvandet, og tryk den forsigtigt mod et papirhåndklæde for at presse væsken ud.
- Ikke-tørret kød og tykkere grøntsager skal forvarmes, før de bruges som pizzafyld.
- For store mængder sovs eller fyld kan gøre skorpen fugtig.
- Forøgelse af saltindholdet i din dej kan hjælpe med at opnå leopardpletter.
- Ekstra sovs kan fryses i mindre portioner, indtil det skal bruges.



## Vedligeholdelse og rengøring

Før rengøring skal du sørge for, at ovnen er slukket, og at tilbehør er kølet af. Derefter kan du tage stikket ud af stikkontakten.

### Rengøring af det ydre kabinet og døren

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



### ADVARSEL

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

### Rengøring af stenpladen

1. For at undgå at beskadige stenpladen anbefaler vi kraftigt, at overfladen tørres med en blød, fugtig svamp efter hver brug.
2. Hvis stenpladen skal fjernes for rengøring uden for ovnen, anbefaler vi at håndtere stenpladen med ekstrem omhu.
3. Stenpladen må ikke lægges i blød eller komme i opvaskemaskine.
4. Sæt altid stenpladen ind i ovnen efter rengøring, før du sætter stikket i stikkontakten igen og tænder ovnen.



### BEMÆRK

En naturlig patina vil hurtigt udvikle sig på overfladen af stenpladen ved brug. Dette er forventeligt og påvirker ikke ydelsen på din ovn.

### Rengøring af pizzaskovl

1. Vask pizzaskovlen i varmt sæbevand med en blød svamp eller blød plastiksivamp. Skyl og tør grundigt. Brug ikke rengøringsmidler med slibevirkning, metalsvampe eller metalredskaber på noget af tilbehøret, da de kan ridse overfladerne.
2. Alternativt kan skovlen også komme i opvaskemaskinen.

### Oliering af pizzapande

Den pande, der følger med din pizzaovn, er lavet af kulstofstål og kræver særlig omhu. Olier gryden efter følgende anvisninger før første brug og med regelmæssige intervaller for at opretholde det beskyttende lag.



### ADVARSEL

Det er vigtigt at bemærke, at ovnen under olieringsprocessen vil være ved en temperatur over flammepunktet for den anvendte olie. Dette kan forårsage, at olien spontant slår gnister eller antændes. For at minimere denne risiko må du ikke overskride den mængde olie, der er beskrevet i instruktionerne nedenfor, og du skal holde døren helt lukket under hele processen. Hvis der observeres brand eller flammer, skal du ikke blive bange. Hold blot døren lukket, hvorefter eventuelle flammer hurtigt slukkes.

1. Indstil FUNKTIONS-knappen til 400 °C, og lad ovnen forvarme.
2. Tør pizzapanden af med et tørt papirhåndklæde eller en tør klud.
3. Tilsæt ikke mere end ½ tsk. fedt, vegetabilsk olie eller hørfrøolie (ikke olivenolie) på papirhåndklædet og gnid et tyndt lag olie rundt om indersiden af panden og håndtaget.
4. Sæt pizzapanden på pladen i den forvarmede ovn (TEMPERATUR-lampen forbliver tændt og holder op med at blinke) i 10 minutter.
5. Fjern panden forsigtigt, og placer den på en varmebestandig overflade.
6. Tilsæt ikke mere end yderligere ½ tsk. fedt, vegetabilsk olie eller hørfrøolie (ikke olivenolie) på papirhåndklædet og gnid et tyndt lag olie rundt om ydersiden af panden.
7. Sæt panden i en forvarmet 400 °C pizzaovn i yderligere 10 minutter.
8. Gentag trin 3 til 7 en gang til.

Din pande er nu klar til brug. Vi anbefaler regelmæssig oliering for at opnå den bedste ydelse og forlænge levetiden for din pande.

### Rengøring af pizzapande

Til regelmæssig rengøring anbefaler vi at vaske panden i hånden med varmt vand og mild sæbe, hvis nødvendigt. Tør panden grundigt og olier i som anvist i olieringsvejledningen.



#### TIP

Hvis der udvikler sig rust, skal du bruge en skuresvamp af rustfrit stål eller kobber og varmt vand for at fjerne den, og derefter oliere panden ved hjælp af metoden beskrevet ovenfor.



#### ADVARSEL

Kom aldrig pizzapanden i opvaskemaskinen.

### Opbevaring af pizzaovnen

1. Sørg for, at ovnen og alt tilbehør er rene og tørre.
2. Sørg for, at stenpladen er sat ind i ovnen.
3. Sørg for, at døren er lukket.
4. Apparatet skal opbevares opretstående og på en vandret overflade. Opbevar ikke panden eller noget andet ovenpå. Den eneste undtagelse er pizzaskovlen.



## Fejlfinding

MULIGT PROBLEM	HURTIG LØSNING
<b>Ovnen vil ikke tænde</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tjek, at strømledningen er sat i stikkontakten.</li><li>• Sæt stikket i en separat stikkontakt.</li><li>• Prøv at sætte stikket i en anden stikkontakt.</li><li>• Nulstil eventuelt sikringen.</li></ul>
<b>INDIKATORLAMPEN blinker</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette indikerer, at ovnen er uden for den ønskede temperatur til madlavning. Vent indtil TEMPERATUR-lampen lyser, inden du lægger din pizza i.</li></ul>
<b>Der kommer damp ud af ovndøren</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt. Døren er ventileret for at frigive damp, som dannes af madvarer med et højt fugtindhold.</li><li>• Hvis der er fugt omkring bunden af ovnen, skal du bare tørre det væk.</li></ul>
<b>Varmeelementerne lader til at pulsere/ nogle elementer ser forkerte ud</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Element iQ™ styrer varmen inde i ovnen præcist ved at pulsere energien og justere energiniveauet i varmeelementerne i korte bølger for give en præcis temperaturstyring. Dette er normalt.</li></ul>
<b>Der kommer en støj fra ovnen, når den er slukket</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Under tilberedning tænder køventilatorerne for at beskytte følsomme elektroniske komponenter mod overophedning. På grund af de ekstreme temperaturer denne ovn opnår, forbliver disse ventilatorer tændt, når tilberedningen er afsluttet, indtil temperaturerne er lave nok for komponenterne. Tag ikke ovnens stik ud af væggen, før disse ventilatorer slukker.</li></ul>
<b>Der kommer røg ud af ovnen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt under tilberedning på grund af de ekstremt høje temperaturer. For at reducere dette, kan du prøve at begrænse mængden af mel/semulje, der bruges på din skovl. Det anbefales også at bruge ovnen i et godt ventileret område.</li></ul>
<b>Brand i ovnen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vær ikke bange. Luk døren, hvis den stadig er åben. Hvis ilden ikke slukker af sig selv inden for 20 sekunder, skal du tage stikket ud af stikkontakten og holde døren lukket, indtil ilden er slukket.</li></ul>
<b>Synlige mikroknæk på pizzasten.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mikroknæk på overfladen kan ses med tiden. Dette er ikke skadeligt og vil ikke ændre produktets kvalitet.</li><li>• Mikroknæk er ikke en strukturel skade på produktet.</li></ul>





## Garanti

### 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.



## Innehåll

- 34 Sage sätter alltid säkerheten först
- 38 Komponenter
- 40 Funktioner
- 44 Tips och knep
- 46 Skötsel och rengöring
- 48 Felsökning
- 49 Garanti

## SAGE SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

**På Sage tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med våra kunders säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.**



## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

Det finns även en onlineversion av dokumentet att ladda ner från [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, däribland:

- Avlägsna och kassera allt förpackningsmaterial och alla etiketter innan du använder ugnen för första gången.
- Avlägsna och släng transportskyddet som sitter på stickkontakten till apparaten för att undvika kvävningsrisk för små barn.
- Använd inte apparaten nära en bänk- eller bordskant. Säkerställ att ytan är stabil, jämn, värmetålig och ren.
- Temperaturen på luckan och ytterhöljerna kan vara hög när apparaten är i drift.
- Använd inte på en tygtäckt yta, nära gardiner eller nära andra lättantändliga material.

- Det kan börja brinna om ugnen täcks av eller vidrör lättantändliga material som gardiner, draperier, väggar och liknande medan den är i drift.
  - Placera inte apparaten på (eller nära) en varm gas- eller elspis, eller på ställen där den kan vidröra en varm ugn eller yta.
  - Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, vidröra varma ytor eller bli hoptrasslad.
-  För att undvika elstötar ska sladden, kontakten eller motorsockeln inte nedsänkas i vatten (eller andra vätskor).
- Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme på båda sidorna av apparaten och 15 cm ovanför apparaten när ugnen är i drift.
-  Vidrör inte heta ytor. För att undvika brännskador bör du vara extremt försiktig när du tar ut den medföljande pizzapannan eller stenplattan.
- Ställ inte kokkärl, långpannor eller porslin på glasluckan.
  - Lämna inte luckan öppen under längre tidsperioder.
  - Förvara inga föremål ovanpå ugnen när den är i drift.
  - Placera inte papp, plast, papper eller annat brännbart material i ugnen.
  - Täck inte någon del av ugnen med metallfolie. Det leder till överhettning av ugnen.
  - Vi rekommenderar att du använder SPZ820-pannan som är gjord för pizzaugnen, men det går också att använda andra gjutjärns-/kolstålspannor som får plats.
  - Använd inte non-stickbehandlade pannor eller teflonpannor i ugnen.
  - Var försiktig när du använder rostfria pannor eftersom de kan missfärgas vid höga temperaturer.
  - Var försiktig när du tar ut pannan ur ugnen. Pannan ska placeras på ett värmetåligt material.
  - Använd inte lock på pannan inuti ugnen.
  - Mat och metallredskap som överstiger ugnens storlek får inte föras in i ugnen eftersom detta kan leda till brand och elektriska stötar.
  - För att undvika direktkontakt med ugnen ska den medföljande pizzaspaden alltid användas när du för in en pizza i ugnen, såvida du inte tillagar en panpizza.
  - Användning av tillbehör och tillägg som inte rekommenderas eller levereras med ugnen kan orsaka skador.

- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Förvara inte några material, förutom tillverkarens rekommenderade tillbehör, inuti ugnen när den inte används.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte i fordon som rör sig. Apparaten får inte användas utomhus eller för något annat ändamål än den är avsedd för. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- Om apparaten ska rengöras, flyttas, sättas ihop eller förvaras ska du alltid stänga av den och låta den svalna helt innan du drar ut sladden ur uttaget.
- Rengör aldrig med stålull. Bitar av stålull kan lossna och vidröra elektriska komponenter, vilket kan leda till elstöt.
- Strikt uppsikt krävs när apparaten används av eller nära barn.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner angående hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Låt inte barn rengöra och utföra underhåll på apparaten såvida de inte är minst 8 år och hålls under uppsikt.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn som är under 8 år.
- Längre löstagbara nätsladdar eller förlängningssladdar finns att köpa och kan användas med försiktighet.
- Vi rekommenderar att du regelbundet kontrollerar att apparaten och nätsladden är fria från skador. Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadade, eller när apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Sluta genast använda apparaten och ring Sages kundsupport.
- Vi rekommenderar att ugnen drivs på en dedikerad krets som är åtskild från övriga apparater. Konsultera en licensierad och kvalificerad elektriker om du är osäker.
- Service ska utföras av en godkänd servicerepresentant.

- Apparaten är utrustad med en nätsladd som har en jordningstråd med en jordningsplugg. Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag som är anpassat för pluggen. I händelse av kortslutning minskar jordningen risken för elstötar.
- Den jordade kontakten får under inga omständigheter klippas eller tas bort från pluggen. Använd inte en förlängningssladd eller adapter.
- Konsultera en kvalificerad elektriker om du inte förstår jordningsinstruktionerna helt eller om det råder tvivel om huruvida apparaten eller eluttaget är ordentligt jordade.
- Vi rekommenderar att du använder en jordfelsbrytare till elektriska apparater för säkerhets skull. Installera en jordfelsbrytare på högst 30 mA i den elektriska krets som förser apparaten med ström. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.



## **VARNING**

Ta ur kontakten före rengöring för att undvika elstötar.

## **INSTRUKTIONER FÖR KORT SLADD**

Sage-apparaten är utrustad med en kort nätsladd för att minska personskador eller skador på egendom som kan uppstå när man drar i, snubblar på eller trasslar in sig i en längre sladd. Om en förlängningssladd används (1) ska den elektriska klassificeringen av skarvdosan eller förlängningssladden uppfylla de elektriska kraven för apparaten, (2) och sladden bör anordnas på ett sådant sätt att den inte sprids ut över bänkskivan eller bordet så att barn kan dra i den eller så att man oavsiktligt snubblar över den och (3) förlängningssladden måste vara jordad.

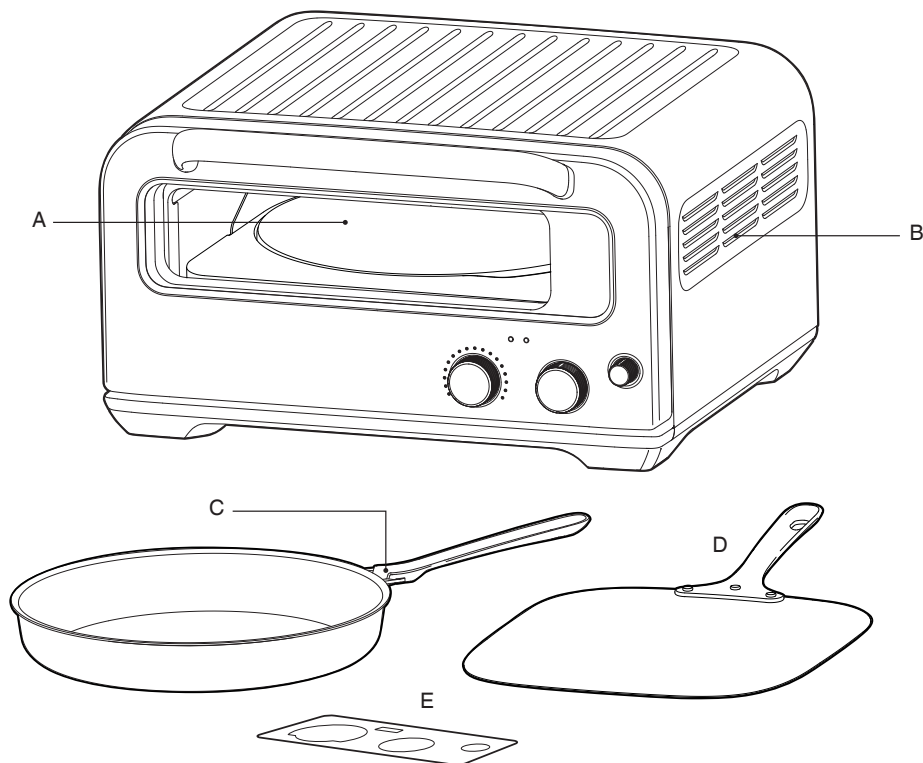
## **SAGE ASSIST®-KONTAKT**

Sage-apparaten har en unik och bekvämt utformad Sage Assist®-kontakt, med ett fingerhål som gör det lätt att dra ut den ur vägguttaget.

# **ENDAST FÖR HUSHÅLLSANVÄNDNING SPARA DESSA ANVISNINGAR**



## Komponenter



**A. Aktiv platta**

Stenplattan är utformad för att röra sig framåt och nedåt när du öppnar luckan. Det är ett system som gör det lättare att sätta in och ta ut pizzan samtidigt som du får bästa möjliga resultat.

**B. Ventilationspringor**

**C. Pizzapanna med avtagbart handtag**

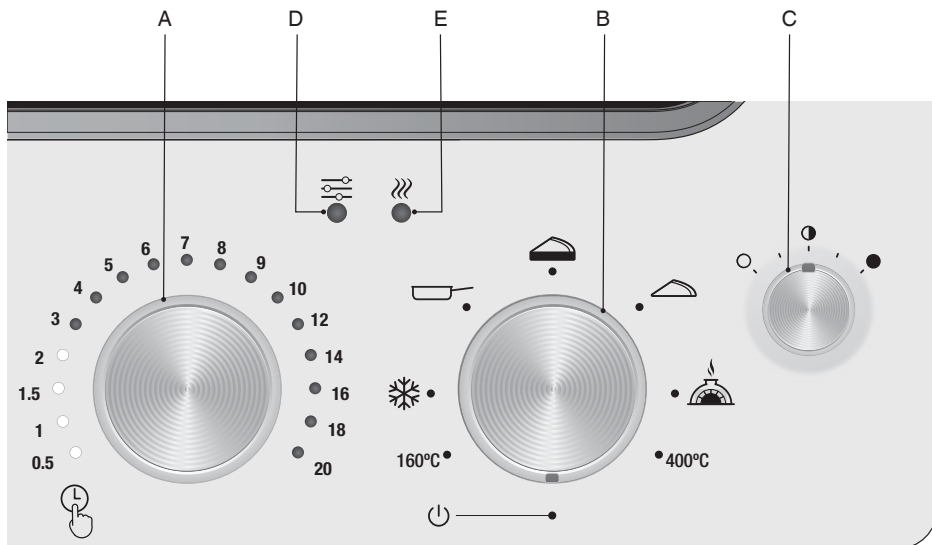
**D. Pizzaspade**

**E. Manuellt läge - magnetdisplay**



**Märkdata**

220-240 V ~50-60 Hz 1 735-2 065 W



#### A. TIDSREGLAGE

Tryck på reglaget för att starta timerns nedräkning.

#### B. FUNKTIONSREGLAGE

#### C. GRÄDDNINGSREGLAGE

- Grillningen/gräddningen på ovansidan av pizzan kan justeras med GRÄDDNINGSREGLAGET.
- Du höjer eller sänker ugnens temperatur med reglaget.
- Mittenposition är standard. Vrid reglaget medurs för att höja temperaturen och moturs för att sänka den.

#### D. LAMPA FÖR manuellt läge

Indikerar att du är i manuellt läge. Se avsnittet "Manuellt läge" på sidan 42 för utförligare förklaring.

#### E. Lampa för RÄTT TEMPERATUR

Lampan blinkar när ugnen först värms upp eller om ugnens temperatur faller utanför önskad temperatur för tillagningen (tillaga ingenting när lampan blinkar). När ugnen har nått önskad temperatur lyser lampan för RÄTT TEMPERATUR.



## Funktioner

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ugnen måste köras tom i 20 minuter för att avlägsna skyddande ämnen från värmeelementen. Se till att området är välventilerat eftersom ugnen kan avge ångor. Dessa ångor är ofarliga och försämrar inte ugnens prestanda.

1. Ta bort och kassera förpackningsmaterial, etiketter och tejp från ugnen på ett säkert sätt.
2. Ta upp stenplattan ur förpackningen. Torka försiktigt plattan med en fuktig trasa. Torka plattan noggrant och placera den i ugnsutrymmet.
3. Rengör ugnens insida med en mjuk, fuktig svamp.
4. Ställ ugnen på en plan, torr yta. Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme på båda sidorna av ugnen och 15 cm över ugnen.
5. Veckla ut nätsladden helt och anslut nätkontakten till ett jordat uttag.
6. En signal ljuder och lamporna på TIDSREGLAGET lyser upp och släcks sedan.
7. Vrid FUNKTIONSREGLAGET medurs tills markören pekar på funktionen 400 °C.
8. Låt ugnen gå i 20 minuter.
9. Ugnen kan nu börja användas.
10. Se avsnittet om inbränning av pannan på sidan 46 för instruktioner före första användningen.

### ANVÄNDNING AV UGNEN FRÅN SAGE

Eftersom ugnen uppnår extremt höga temperaturer bör du se till att placera den på en plats med god ventilation, då den avger rök under tillagningen.

1. Sätt in stenplattan i pizzaugnen.
2. Vrid FUNKTIONSREGLAGET till önskad inställning.
3. TIDSREGLAGET lyser upp med den rekommenderade tiden för inställningen. Tiden kan justeras genom att du vrider på tidsreglaget.
4. Lampan för RÄTT TEMPERATUR blinkar för att indikera att ugnen värms upp.

5. Låt ugnen förvärmas tills lampan för RÄTT TEMPERATUR slutar blinka och lyser med ett fast sken. Uppvärmningstiden kan variera mellan 10 och 20 minuter beroende på vald förinställning.
6. Använd pizzaspaden för att placera pizzan direkt på stenplattan. Använd inte spaden när du använder pizzapannan.
7. Stäng ugnsluckan. Om du använder pizzapannan tar du bort handtaget först.
8. Tryck på TIDSREGLAGET för att starta nedräkningstimmern.
9. När tillagningscykeln är slut ljuder en signal och lamporna på TIDSREGLAGET blinkar och släcks sedan.
10. Ta ut pizzan. Smaklig måltid!



### VARNING

Se alltid till att stenplattan är på plats när ugnen är på.



### OBS!

När du ska transportera produkten: ta ut pizzastenen ur ugnen och packa den separat för att undvika att den går sönder.



### OBS!

Se till att ugnen är uppvärmd innan du sätter in en pizza i den. Om du tillagar flera pizzor: vänta tills lampan för RÄTT TEMPERATUR lyser med ett fast sken innan du sätter in nästa pizza.



### OBS!

För tillagningsfunktioner vid höga temperaturer rekommenderar vi att du håller dig i närheten av ugnen och håller uppsikt över den eftersom maten snabbt kan brännas vid och börja brinna. Se Felsökning för mer information.



### VARNING

Låt ugnen svalna helt innan du drar ut nätsladden ur vägguttaget efter tillagningen. Fläktar fortsätter köra för att kyla ned den känsliga elektroniken. Fläktarna stängs av automatiskt när temperaturen är på en acceptabel nivå.





## TID

Timer som meddelar dig när pizzan är klar. Den rekommenderade tiden lyser upp beroende på vald pizzastil. Tiden kan justeras efter tycke och smak före eller under tillagningen. Tryck på reglaget för att starta timern. Du kan stoppa nedräkningscykeln när som helst genom att vrida reglaget till noll.

## PIZZASTIL

### 400 °C

Extremt intensiv hetta. Idealisk för tillagning av kolgrillade grönsaker.

Observera att tillagningstiden kan variera beroende på vilket slags grönsak som tillagas.



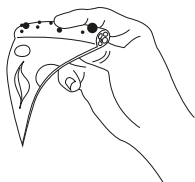
### ”VEDELDA”†

Få autentiskt neapolitanskt pizzaresultat hemma!

Extremt hög hetta.

Förvänta dig en välgräddad men formbar kant med framträdande luftbubblor och brända fläckar (leopardfläckar).

†Till denna produkt används inte ved eller biprodukter av ved. Med termen ”vedeldad” avses de specifika värmeresultat som uppstår i ugnen som efterliknar dem i en vedeldad tegelugn.



### TUNN OCH FRASIG

Degen kavlas ut tunt vilket ger pizzan ett frasigt resultat. Toppingen kan placeras ända ut till kanten och såsen kan bredas ut ända till utsidan av pizzan.



### TJOCK KANT

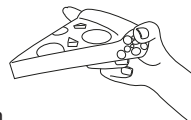
Värmeprofilen har utformats för att fungera allra bäst med en torrare, större degboll som formas till en luftig men ändå fast bas så att du kan vara generös med toppingen. Pizzan bör tillagas direkt på stenplattan och toppingen och kanten ska gräddas jämnt.



### PANPIZZA

En otroligt frasig bas, luftig deg och massor av topping med sås som når nästan ända ut till kanten. Den ultimata pizzanjutningen.

Med den här inställningen måste du använda pannan som medföljer pizzaugnen.



### FRYSPIZZA

Få fantastisk fryspizza.

### 160 °C

Vill du ha ett snabbt och enkelt mellanmål? Läg några enkla pizzatoppings på ett tunnbröd eller en tortilla och grädda i 8 till 10 minuter på den här ugnsfunktionen med låg temperatur.

### GRÄDDNING

Om du vill ha en mer välgräddad pizza kan du få det tack vare GRÄDDNINGSGREGLAGET. Med det justerar du pizzaugnens temperatur.

Mittenpositionen är standard. Vrid reglaget medurs för att höja temperaturen och moturs för att sänka den.

### ELEMENT IQ™

Sage Pizzaiolo-ugnen är utrustad med Element IQ™, en matlagningsteknik som justerar vilka värmeelement som är på och effekten i vart och ett av värmeelementen för att uppnå optimalt tillagningsresultat.

Var och en av ugnens funktioner är förinställd med våra rekommenderade effektfördelningar, temperaturer på stenen och toppelementen samt tillagningstider, vilka är baserade på recept och test.


Beroende på recept, matmängd och personlig smak kan dessa justeras med hjälp av reglagen för GRÄDDNING och TID.

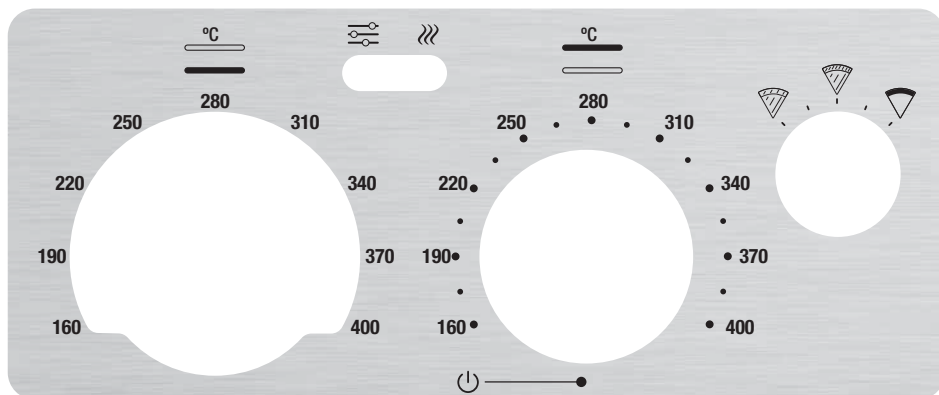
## FUNKTIONEN MANUELLT LÄGE

Manuellt läge är ett alternativt driftläge som gör att du individuellt kan styra stenens och toppelementens temperatur och justera effektfördelningen i de övre värmeelementen. Det gör att du fullt ut kan anpassa hur ugnen ska fungera.

För att kunna använda manuellt läge på ett bättre sätt ska magnetdisplayen som medföljer pizzaugnen placeras på framsidan av kontrollpanelen för att indikera vilka temperaturer du har ställt in och vilka värmeelement du använder.

### Så här ställer du in ugnen på ”Manuellt läge”

1. Tryck och håll in reglaget för TID/PLATTANS TEMP.
2. Vrid reglaget för STIL/TOPPELEMENTENS TEMP. från AV till 160 °C.
3. Släpp reglaget för TID/PLATTANS TEMP.
4. Lampan som indikerar manuellt läge  blinkar tre gånger och lyser sedan med ett fast sken.

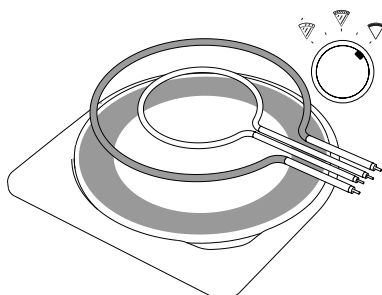
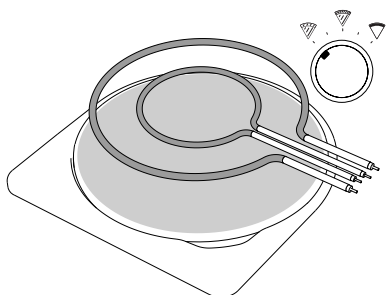


När manuellt läge är valt kan du med styrreglaget längst till höger välja värmedistribution för vart och ett av toppelementen för att uppnå olika matresultat.











Om du väljer inställningen längst till vänster  får de inre och yttre toppelementen samma värmedistribution för en jämn gräddning. Inställningen är perfekt för gräddning av en pizza där både toppingen och kanten ska vara jämnt gräddade.

Om du vrider reglaget från vänster till höger kommer värmen allt eftersom att riktas mot de yttre toppelementen, bort från de inre toppelementen.

Om du väljer inställningen längst till höger  får det yttre toppelementet en mycket högre värmedistribution än det inre toppelementet. Inställningen är perfekt vid gräddning av en neapolitansk pizza som kräver högre värme längs kanterna för att få leopardfläckar, eller om du tillagar känsliga ingredienser.



Vid användning av manuellt läge, se tabellen nedan för föreslagna tids- och temperaturintervall beroende på den typ av pizza som gräddas:

PIZZA	TID min	STENTEMP.	TOPPELEMEN- TENS TEMP.	STYRNING AV ÖVERVÄRME
 Vedeldad	2 min	370–400 °C	370–400 °C	
 Tunn och frasig	7 min	295–325 °C	220–250 °C	
 Tjock kant	9 min	295–325 °C	235–265 °C	
 Panpizza	18 min	325–355 °C	205–235 °C	
 Fryspizza	12 min	220–250 °C	190–220 °C	



## OBS!

Stens och toppelementens temperaturer påverkar varandra, så det finns ett begränsat antal möjliga kombinationer.

Om du vill återgå till ett förinställt läge vrider du bara FUNKTIONSREGLAGET till AV och vrider sedan på det igen för att välja önskad funktion.



## Tips och knep

### SÅ HÄR GÖR DU EN NEAPOLITANSK PIZZADEG

- Lägg mjöl, jäst och salt i en hushållsassistent. Blanda. Tillsätt vatten och knåda degen på låg hastighet tills den är mjuk och smidig, 10 minuter.
- Täck degen med plastfolie och jäs till dubbel storlek, 45–60 minuter.
- Dela degen i delar om cirka 240 gram. Forma var och en av delarna till en smidig boll med mjölade händer.
- Pudra två plåtar med en blandning av durumvete och vetemjöl och lägg degbollarna på plåtarna med 10 cm mellanrum. Pensla lite olja ovanpå bollarna och täck sedan plåtarna ordentligt med plastfolie. Låt stå i kylskåp i minst 6 timmar eller upp till 4 dagar.
- Låt degen stå övertäckt med plastfolie i rumstemperatur i 1 timme före användning. Häll ut en generös hög med blandat durumvete och vetemjöl på ett rent arbetsbord. Lyft upp en degboll med en degskrapa (eller en slickepott) och lägg den ovanpå högen. Låt resten av degen vara övertäckt tills du ska använda den.
- Ta en boll i taget och täck utsidan av degen med en blandning av vetemjöl och durumvete.
- Flytta över bollen till en lätt mjölad arbetsyta. Börja i mitten och tryck försiktigt ut degen till en cirkel på 15 cm. Lämna en kant på 2 cm runt om. Dra försiktigt ut degen till en cirkel på 25–30 cm.



### OBS!

Degen kan vara svår att forma om den inte har vilat tillräckligt länge eller om den fortfarande är för kall.

Om degen drar ihop sig igen när du försöker forma den låter du den vila i ytterligare 15–30 minuter under en fuktig kökshandduk. Det gör degen lättare att hantera.



### TIPS

Om det är svårt att sträcka ut degen kan du lägga den mjölade degen ovanpå en uppochnedvänd skål och försiktigt dra ut degen längs sidorna.



### TIPS

Degen kan knådas för hand eller i en matberedare. Degen är redo när man kan sträcka ut en bit av den så att den blir väldigt tunn (nästan genomskinlig) utan att den går sönder.



### TIPS

Pizzadeg som blir över kan frysas in i upp till en månad i en burk med tättslutande lock eller fryspåsar. Tina pizzadegen i kylskåp över natten innan den ska användas.

### SÅ HÄR ANVÄNDER DU SPADEN

När du gräddar pizzor som inte behöver tillagas i pannan är det viktigt att grädda dem direkt på plattan. Det kräver att du använder pizzaspaden för att föra in dem i ugnen.

Se till att ugnen redan är uppvärmd innan du lägger degen på pizzaspaden.

- Strö ut en liten mängd (cirka ½ tsk) vetemjöl och durumvete (hälften av varje) över spaden innan du placerar degen på den.
- Placera den utsträckta degen på spaden och lägg på sås/topping på pizzen.
- **JOBBA SNABBT!** Lägg på sås och olika toppings fort. Om du inte gör det kommer fukten i degen att få den att fastna på spaden vilket gör det svårt att få pizzen att glida över till stenplattan.
- Låt inte degen ligga på spaden i mer än 2 minuter för att undvika att den fastnar.
- När såsen och toppingen har lagts på och pizzen är klar att gräddas skjuter du in spaden längst in i ugnen. Låt den främre delen av spaden vila mot plattan och lyft upp handtaget så att hela spaden lutar neråt. Vicka försiktigt på spaden fram och tillbaka så att pizzans främre kant nuddar vid plattan.
- Vicka ut spaden ur ugnen steg för steg så att pizzen glider över till plattan.
- När pizzen är färdigräddad för du in spaden under pizzen för att ta ut den ur ugnen.



## TIPS

Målet är att använda precis så mycket vetemjöl och durumvete att pizzan inte fastnar på spaden. Om du använder för mycket mjölblandning kommer det överflödiga mjölet att brännas på stenplattan och ge en besk smak och gul färg på undersidan av pizzan. Det överflödiga mjölet ökar också mängden rök och risken för att det börjar brinna i ugnen efter att du har tagit ut pizzan.



## OBS!

Spaden måste vara sval och ren så att degen inte fastnar på den. Lägg inte spaden under pizzaugnen medan du väntar på att kunna placera pizzadegen på den.

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU PANNAN



## VARNING

Se till att pannan är inbränd innan du använder den. Mer information finns i skötselavsnittet.

Se alltid till att stenplattan är på plats när du använder pizzapannan.

Om du ska göra panpizza ska pizzan förberedas i en ouppvärmad och oljad pizzapanna och sedan placeras i den varma ugnen.

Alternativt kan pannan förvärmas innan du lägger i livsmedel, t.ex. grönsaker, för bättre grillat resultat.



## TIPS FÖR PERFEKTA TOPPINGS

- Ta upp buffelmozzarella ur laken och tryck den försiktigt mot lite hushållspapper så att den torkar.
- Obehandlat kött och tjockare grönsaker bör tillredas i förväg på ett eller annat sätt innan de används som pizzatopping.
- Alltför stora mängder sås eller toppings kan göra botten degig.
- En ökad mängd salt i degen kan hjälpa till att skapa leopardfläckar.
- Överbliven sås kan frysas in i mindre portioner tills den ska användas.



## Skötsel och rengöring

Säkerställ att ugnen och alla tillbehör har svalnat och ta sedan ut nätkontakten ur vägguttaget.

### Rengöra ytterhöljet och luckan

1. Torka av ytterhöljet med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande rengöringsmedel eller en skonsam rengöringssprej kan användas för att förhindra fläckbildning. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på ugnens ytor, före rengöring.
2. För att rengöra glasluckan, använd glasrengöring eller ett mildt rengöringsmedel och en mjuk, fuktig svamp eller en mjuk skrubbdud. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull eftersom det repar ugnens ytor.
3. Låt alla ytor torka ordentligt innan du sätter i nätkontakten i ett vägguttag och sätter på ugnen.



### VARNING

Höljet, nätsladden och nätkontakten får inte sänkas ner i vatten eftersom detta medför risk för dödliga stötar.

### Rengöra stenplattan

1. Vi rekommenderar att du torkar av stenplattans yta med en mjuk, fuktig svamp efter varje användning för att undvika att den skadas.
2. Om stenplattan måste tas ut och rengöras utanför ugnen rekommenderar vi att den hanteras mycket varsamt.
3. Stenplattan ska inte läggas i blöt eller rengöras i diskmaskin.
4. Lägg alltid in stenplattan i ugnen igen efter rengöring och innan du sätter i nätkontakten i ett vägguttag och sätter på ugnen.



### OBS!

En naturlig patina kommer snabbt att utvecklas på stenplattans yta när den används. Det är förväntat och påverkar inte ugnens prestanda

### Rengöra pizzaspaden

1. Använd en mjuk svamp eller skrubbdud och diska pizzaspaden i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant. Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller metallredskap för att rengöra tillbehören, eftersom detta kan skada ytorna.
2. Alternativt kan spaden också diskas i diskmaskinen.

### Bränna in pizzapannan

Pannan som medföljer pizzaugnen är gjord i kolstål och kräver särskild skötsel. Bränn in pannan genom att följa instruktionerna före första användningen och därefter med jämna mellanrum så att det skyddande lagret inte försvinner.



### VARNING

Det är viktigt att notera att under inbränningsprocessen kommer ugnen att ha en temperatur som är högre än oljans flampunkt. Det kan göra att oljan spontant flamlar upp eller börjar brinna. För att minska den risken bör du inte använda mer olja än den mängd som beskrivs i instruktionerna nedan. Håll luckan stängd under hela processen. Bli inte rädd om det börjar brinna eller uppstå flammor. Håll luckan stängd så slocknar flammorna snart.

1. Sätt FUNKTIONSREGLAGET PÅ 400 °C och låt ugnen förvärmas.
2. Torka pizzapannan med en torr pappershandduk eller trasa.
3. Håll max ½ tesked ister, vegetabilisk olja eller linfröolja (inte olivolja) på pappershandduken och gnid in ett tunt lager olja på insidan av pannan.
4. Ställ in pizzapannan på plattan i den förvärmade ugnen (lampan för RÄTT TEMPERATUR kommer att fortsätta vara tänd och sluta blinka) i 10 minuter.
5. Ta försiktigt ut pannan och ställ den på ett värmetåligt underlägg.
6. Håll återigen max ½ tesked ister, vegetabilisk olja eller linfröolja (inte olivolja) på pappershandduken och gnid in ett tunt lager olja på utsidan av pannan.
7. Ställ in pannan i den förvärmade pizzaugnen på 400 °C i ytterligare 10 minuter.
8. Upprepa steg 3 till 7 en andra gång.

Pannan kan nu användas. Vi rekommenderar att du regelbundet bränner in pannan för bästa resultat och för att förlänga pannans livslängd.

### Rengöra pizzapannan

Som regelbunden rengöring rekommenderar vi att du diskar pannan för hand med varmt vatten och mildt diskmedel, vid behov. Torka pannan noggrant och bränn in den enligt inbränningsinstruktionerna.



### TIPS

Om det bildas rost kan du ta bort den med en rengöringsboll i rostfritt stål eller koppar och sedan bränna in pannan igen med hjälp av metoden som beskrivs ovan.



### VARNING

Diska aldrig pizzapannan i diskmaskinen.

### Ställa undan pizzaugnen

1. Se till att ugnen och alla tillbehör är kalla, rena och torra.
2. Se till att stenplattan ligger i ugnen.
3. Se till att luckan är stängd.
4. Förvara apparaten upprätt, så att den står på sina stödben. Förvara inte pannan eller något annat ovanpå apparaten. Det enda undantaget är pizzaspaden.



# Felsökning

## MÖJLIGT PROBLEM ENKEL LÖSNING

---

### Ugnen slås inte ”PÅ”

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

### Lampan för RÄTT TEMPERATUR blinkar

- Det indikerar att ugnen inte håller önskad temperatur för gräddningen. Vänta tills lampan för RÄTT TEMPERATUR lyser med ett fast sken innan du sätter in pizzan.
- 

### Ånga kommer ut från ugnsluckan

- Detta är normalt. Luckan ventileras för att släppa ut ånga som uppstår från livsmedel med högt fuktinnehåll.
  - Om det bildas fukt på bänkskivan runt om produkten kan du bara torka upp det.
- 

### Värmeelementen verkar pulsera/vissa element verkar inte fungera

- Element IQ™ kontrollerar värmen exakt inne i ugnen genom att pulsera kraften och justera effektnivån i värmeelementen i korta stötar för att ge korrekt temperaturkontroll. Detta är normalt.
- 

### Det kommer ljud från ugnen efter att den har stängts av

- Under tillagningen slås kylfläktar på för att skydda känsliga elektriska komponenter från att överhettas. På grund av de extrema temperaturer som uppstår i ugnen fortsätter fläktarna att gå även efter att tillagningen är klar tills temperaturen är tillräckligt låg för komponenterna. Ta inte ur ugnens kontakt ur vägguttaget förrän fläktarna har stängts av.
- 

### Rök kommer ut från ugnsluckan

- Detta är normalt under tillagningen på grund av de extremt höga temperaturerna. Försök minska mängden mjöl/durumvete som används på spaden för att minska röken. Vi rekommenderar också att du använder ugnen på en plats med god ventilation.
- 

### Det brinner i ugnen

- Bli inte rädd. Stäng luckan om den fortfarande är öppen. Om elden inte slocknar av sig själv inom 20 sekunder tar du ut nätkontakten och håller luckan stängd tills det har slutat brinna.
- 

### Synliga mikrosprickor på pizzastenen.

- Med tiden kan det uppstå mikrosprickor i laseringen. Det är inte farligt och det påverkar inte produktens kvalitet.
  - Mikrosprickor är inte en strukturell skada på produkten.
-





## Garanti

### 2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämrats av vår garanti. För fullständiga villkor i garantin samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Innhold

- 50 Sage setter sikkerheten først
- 54 Komponenter
- 56 Funksjoner
- 60 Råd og tips
- 62 Pleie og rengjøring
- 64 Feilsøking
- 65 Garanti

## SAGE SETTER SIKKERHETEN FØRST

**Hos Sage er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi utvikler og produserer forbrukerprodukter først og fremst med tanke på din sikkerhet. I tillegg ber vi om at du utviser en viss forsiktighet når du bruker elektriske apparater og følger alle sikkerhetsforholdsregler.**

## VIKTIGE SIKKERHETS- TILTAK


### LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK OG TA VARE PÅ DEN FOR FREMTIDIG REFERANSE

En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på [sageappliances.com](http://sageappliances.com)


Følg grunnleggende sikkerhetsregler ved bruk av elektriske apparater, inkludert:

- Fjern og avhend all emballasje og alle reklameetiketter på en trygg måte før du bruker ovnen for første gang.
- For å unngå kvelningsfare for små barn må du fjerne og avhende beskyttelsesdekselet som sitter over støpselet, på en trygg måte.
- Apparatet må ikke brukes nær kanten av en benkeplate eller bord. Kontroller at overflaten er stabil, jevn, varmebestandig og ren.
- Temperaturen på døren og de utvendige overflatene kan være høy når apparatet er i drift.
- Må ikke brukes på tekstildekte overflater, nær gardiner eller andre brennbare materialer.

- Det kan oppstå brann hvis ovnen dekkes til eller berører brennbart materiale, inkludert gardiner, forheng, vegger og lignende, når den er i drift.
- Ikke bruk apparatet på (eller i nærheten av) gassbrennere eller elektriske kokeplater, eller der det kan komme i kontakt med en oppvarmet ovn eller overflate.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på et bord eller en benkeplate, berøre varme overflater eller bli sammensurret.

 For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpslet eller motordelen ned i vann (eller andre væsker).

- Når du betjener ovnen, må du holde en minimumsavstand på 10 cm på begge sider av apparatet og 15 cm over det.

 Du må ikke berøre varme overflater. For å unngå forbrenninger må du være veldig forsiktig når du tar ut den medfølgende pizzapannen eller steinplaten, da de kan være svært varme.

- Ikke plasser kjøkkenredskaper, langpanner eller tallerkener på glassdøren.
- Ikke la døren stå åpen over lengre tid.

- Ikke oppbevar noe oppå ovnen når den er i bruk.
- Ikke sett papp, plast, papir eller andre antennelige materialer i ovnen.
- Ikke dekk til noen del av ovnen med aluminiumsfolie. Dette vil føre til at ovnen overopphetes.
- Vi anbefaler at du bruker den spesialiserte SPZ820-pannen i pizzaovnen, selv om andre egnede støpejerns-/karbonstålpanner også kan brukes.
- Ikke bruk teflon eller belagte panner i ovnen.
- Vær forsiktig ved bruk av panner av rustfritt stål, da de kan bli misfarget ved høye temperaturer.
- Vær forsiktig når du tar ut pannen fra ovnen. Pannen må plasseres på et ildfast materiale.
- Du må ikke bruke lokk på pannen når den er i ovnen.
- Store matvarer og metallredskaper må ikke settes inn i ovnen da dette kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
- For å unngå direkte kontakt med ovnen bør du alltid bruke medfølgende pizzaspade når du setter inn pizzaen, med mindre du lager en pannepizza.

- Bruk av tilbehør og ekstrautstyr som ikke leveres med denne ovnen, anbefales ikke og kan føre til skade.
- Apparatet er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern tidsfunksjon eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke oppbevar andre materialer enn produsentens anbefalte tilbehør i ovnen når den ikke er i bruk.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Må ikke brukes i noen form for bevegelige kjøretøy. Ikke bruk apparatet utendørs eller til noe annet enn dets tiltenkte formål. Feil bruk kan forårsake skade.
- Hvis apparatet skal rengjøres, flyttes, monteres eller lagres, må du alltid slå av enheten og la den avkjøles helt før du trekker ut støpslet fra stikkontakten.
- Må ikke rengjøres med stålull eller lignende. Små metallbiter kan falle av og berøre elektriske deler og føre til risiko for elektrisk støt.
- Apparatet må holdes under nøye tilsyn når det brukes av eller i nærheten av barn.
- Apparatet kan brukes av barn over 7 år og personer med nedsatte fysiske eller psykiske evner eller manglende erfaring og kunnskaper, forutsatt at de har fått veiledning eller instruksjon om trygg bruk av apparatet og forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med dette apparatet.
- Rengjøring og vanlig vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn åtte år og er under tilsyn av voksne.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn i alderen 8 år og yngre.
- Lengre avtakbare strømledninger eller skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.
- Vi anbefaler at du inspiserer apparatet og strømledningen regelmessig. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller apparatet er skadet på noen måte. Stopp bruken øyeblikkelig og kontakt Sages kundeservice.
- Vi anbefaler at du bruker ovnen på en dedikert krets, atskilt fra andre apparater. Rådfør deg med en lisensiert og kvalifisert elektriker hvis du er usikker.
- Service skal utføres av en godkjent servicerepresentant.

- Dette apparatet er utstyrt med en jordet strømledning med jordet støpsel. Apparatet må være tilkoblet en riktig jordet stikkontakt. Ved en eventuell kortslutning vil jordingen redusere risikoen for elektrisk støt.
- Jordingskontakten skal ikke under noen omstendigheter fjernes fra støpselet. Ikke bruk skjøteledning eller adapter.
- Kontakt en kvalifisert elektriker hvis du ikke forstår jordingsinstruksjonene, eller hvis du er i tvil om apparatet eller stikkontakten er riktig jordet.
- Vi anbefaler at du installerer en jordfeilbryter (sikkerhetsbryter) for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Vi anbefaler at du installerer en jordfeilbryter på 30 mA i den elektriske kretsen som forsyner apparatet. Rådfør deg med en elektriker for å få profesjonelle råd.



## ADVARSEL

Trekk ut støpselet før rengjøring for å unngå elektrisk støt.

## ANVISNINGER FOR KORT LEDNING

Sage-apparatet er utstyrt med en kort strømledning for å unngå personskader eller eiendomsskader hvis noen skulle trekke i, snuble i eller vikle seg inn i en lengre ledning. Hvis det brukes skjøteledning, (1) må strømklassifiseringen til ledningen eller skjøteledningen være minst like høy som strømklassifiseringen til apparatet, (2) ledningen må legges slik at den ikke henger over benkeplaten eller bordet så barn kan trekke eller snuble i den, og (3) skjøteledning må ha et jordet støpsel.

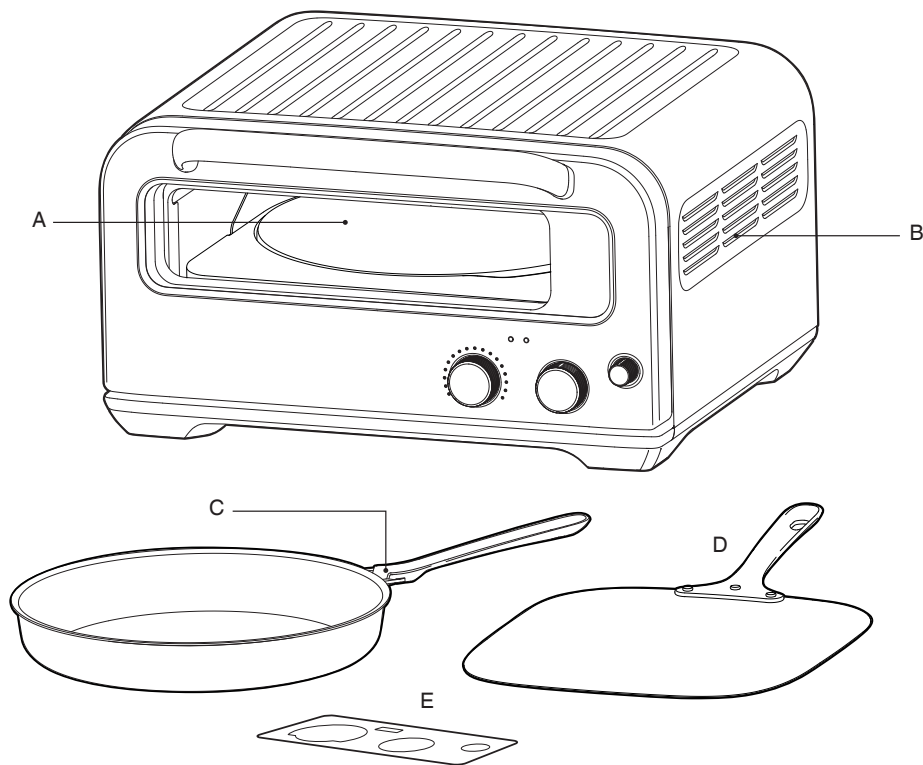
## SAGE ASSIST®-STØPSEL

Sage-apparatet leveres med et unikt Sage Assist®-støpsel, som har et hendig fingerhull så den enkelt kan fjernes fra stikkontakten.

**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK  
TA VARE PÅ DISSE ANVISNINGENE**



## Komponenter



**A. Aktiv plate**

Steinplaten er utformet slik at den beveger seg fremover og ned når du åpner døren. På den måten er det enklere å sette inn og ta ut pizzaen, samtidig som du får et perfekt resultat.

**B. Ventilasjon**

**C. Pizzapanne med avtakbart håndtak**

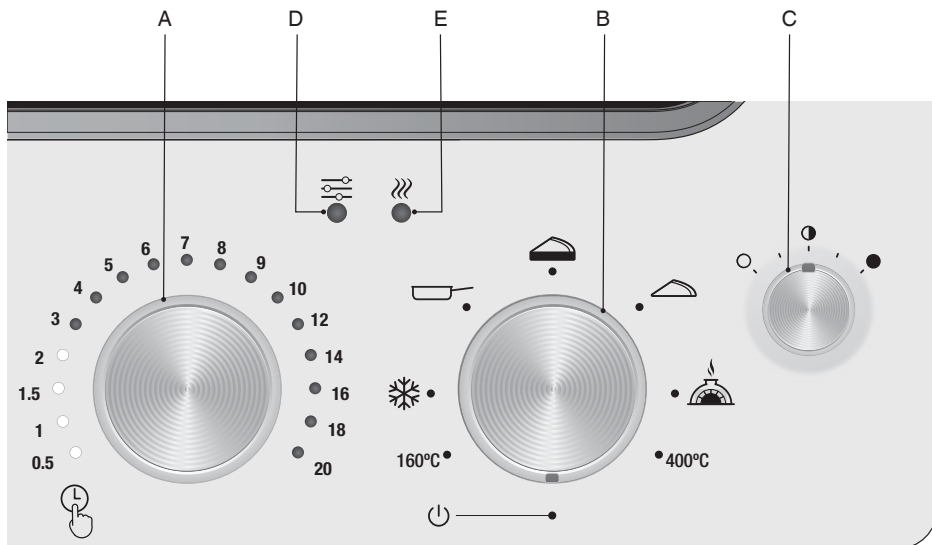
**D. Pizzaspade**

**E. Manuell tilstand - magnetdisplay**



**Merke data**

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



A.  TID-knapp

Husk å trykke på denne bryteren for å starte tidsfunksjonen.

B.  FUNKSJONS-knapp

C.  STEKEFARGE-knapp

- Stekegraden/-fargen på toppen av pizzaen kan justeres ved hjelp av knappen for STEKEFARGE.
- Knappen kan brukes til å øke eller redusere temperaturen i ovnen.
- Midtposisjon er standardinnstillingen. Drei knappen med klokken for å øke temperaturen og mot klokken for å redusere den.

D.  Lampe for MANUELL MODUS

Angir når du er i Manuell modus. Se avsnittet "Manuell modus" på side 58 for mer informasjon.

E.  Lampe for RIKTIG TEMPERATUR

Lampen blinker under forvarming av ovnen eller hvis ovnen er utenfor ønsket temperaturområde for steking (ikke stek når lampen blinker). Når ovnen når ønsket temperatur, tennes lampen for RIKTIG TEMPERATUR.



## Funksjoner

### FØR FØRSTE BRUK

Du må kjøre ovnen tom i 20 minutter for å fjerne alle beskyttende stoffer på varmeelementene. Pass på at området er godt ventilert da ovnen kan avgis damp. Disse dampene er ufarlige og påvirker ikke ovnens ytelse.

1. Fjern og avhend all emballasje, alle reklameetiketter og eventuell tape fra ovnen på en trygg måte.
2. Ta ut steinplaten fra emballasjen. Tørk av platen med en fuktig klut. Tørk steinplaten grundig og plasser den i ovnen.
3. Tørk av innsiden av ovnen med en myk og fuktig svamp.
4. Sett ovnen på en flat og tørr overflate. Kontroller at det er en minimumsavstand på 10 cm på begge sider av ovnen og 15 cm over den.
5. Vikle strømledningen helt ut og sett den inn i en jordet stikkontakt.
6. Ovnen avgir da en lyd, og lampen på knappen for TID tennes og slukkes.
7. Vri knappen for STIL til indikatoren står på 400 °C-funksjonen.
8. La ovnen stå på i 20 minutter.
9. Ovnen er nå klar til bruk.
10. Se avsnittet om innsteking av pannen på side 62 for anvisninger om første gangsbruk av pannen.

### BETJENE SAGE-OVNEN

På grunn av de svært høye temperaturene må du plassere ovnen i et godt ventilert område da den vil slippe ut røyk under steking.

1. Sett inn steinplaten i pizzaovnen.
2. Vri FUNKTIONS-knappen til ønsket innstilling.
3. Lampen på TID-knappen tennes med anslått tid i forhold til innstillingen. Du kan justere tiden ved å vri på dreiebryteren.
4. Lampen for RIKTIG TEMPERATUR blinker for å angi at ovnen varmes opp.

5. La ovnen varmes opp til lampen slutter å blinke og lyser jevnt. Forvarmingstiden kan variere mellom 10 og 20 minutter avhengig av valgt forhåndsinnstilling.
  6. Bruk pizzaspaden til å plassere pizzaen direkte på steinplaten. Ikke bruk spaden når du bruker pizzapannen.
  7. Lukk ovnsdøren. Når du bruker pizzapannen, må du fjerne håndtaket først.
  8. Trykk på TID-knappen for å starte tidsfunksjonen.
  9. På slutten av stekesyklusen avgir ovnen en lyd, og lampen på TID-knapp blinker før den slukkes.
10. Ta ut pizzaen og kos deg.



### ADVARSEL

Påse at steinplaten ligger på plass når ovnen er slått på.



### MERK

Hvis produktet skal flyttes, må du først ta ut pizzaplaten fra ovnen og pakke den inn separat for å unngå at den går i stykker.



### MERK

Påse at ovnen er forvarmet før du setter inn pizzaen. Hvis du skal steke flere pizzaer, må du vente til lampen for RIKTIG TEMPERATUR lyser jevnt før du setter inn neste pizza.



### MERK

For steking ved høye temperaturer anbefaler vi at du følger med og holder deg i nærheten av ovnen da maten raskt kan bli oversteckt. Den kan til og med ta fyr.

Gå til Feilsøking for å få mer informasjon.



### ADVARSEL

La ovnen avkjøles fullstendig etter steking før du trekker ut støpselet fra stikkkontakten. Viftene fortsetter å gå for å kjøle ned den følsomme elektronikken. Disse viftene slås automatisk av når temperaturen når et akseptabelt nivå.





## TID

Tidsfunksjonen varsler deg når pizzaen er ferdig. Anbefalt tid lyser opp avhengig av valgt pizzastil, men denne tiden kan justeres før eller under steking etter ønske. Trykk inn dreiebryteren for å starte tidsfunksjonen. Du kan når som helst stoppe nedtellingssyklusen ved å vri dreiebryteren til null.

## PIZZASTIL

### 400 °C

Svært høy varme. Ideell for tilberedning av stekte grønnsaker.

Merk: Tiden kan variere avhengig av typen grønnsaker som tilberedes.



### "VEDFYRT"†

Lag en ekte napolitansk pizza hjemme!

Svært høy varme.

Du får en godt stekt, men myk skorpe med de karakteristiske blømmene og brente punktene (leopardflekker).



†Dette produktet bruker ingen treprodukter eller biprodukter av tre. Betegnelsen "vedfyrt" henviser til de spesielle varmeutviklingsegenskapene til denne ovnen, som ligner på de du finner i en vedfyrt steinovn.

### TYNN og SPRØ

Deigen kjevles ut tynt for å få en sprø pizza. Fyllet fordeles helt ut til kanten, og sausen kan spres til utsiden av pizzaen.



### TYKK SKORPE

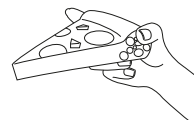
Denne varmeprofilen fungerer best med en større deigkule som er mindre fuktig og gir en luftig, men likevel solid base, slik at du kan være raus med fyllet. Pizzaen stekes rett på steinplaten, og fyll og skorpe brunes jevnt.



### PANNE

Fantastisk sprø base, luftig deig og massevis av fyll helt ut til kanten. Den optimale pizzaopplevelsen.

Innstillingen krever at du bruker pannen som fulgte med ovnen.



### FROSSEN

Flotte resultater med frossen pizza.

### 160 °C

Lyst på en rask godbit? – Fyll et polarbrød eller en wraps med pizzaingredienser og stek i 8 til 10 minutter på ovnens lavtemperaturfunksjon.

### STEKEFARGE

Hvis du liker mørkere skorpe på pizzaen, kan du få til det ved å bruke dreiebryteren for STEKEFARGE til å justere temperaturen i pizzaovnen.

Midtposisjonen er standardinnstillingen. Vri dreiebryteren med klokken for å øke temperaturen og mot klokken for å redusere den.

### ELEMENT IQ™

Sage Pizzaiolo-ovnen kommer med Element iQ™, en tilberedningsteknologi som justerer hvilke varmeelementer som er på, og styrer hvert varmeelement for å oppnå optimale resultater.

Hver ovnsfunksjon er forhåndsinnstilt med vår anbefalte strømfordeling, plate- og toppemperatur og steketid, basert på oppskrifter og testing.


Disse kan justeres ut fra oppskrift, matmengde og personlig smak ved hjelp av dreiebryterne for STEKEFARGE og TID.

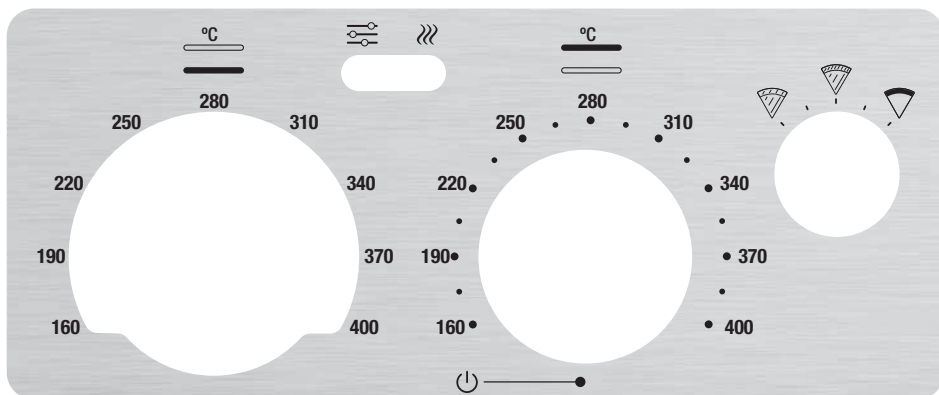
## FUNKSJONEN MANUELL MODUS

Manuell modus er en alternativ driftsmodus som lar deg styre plate- og topptemperaturer hver for seg og justere strømfordelingen til de øvre varmeelementene. På den måten kan du tilpasse hvordan ovnen skal fungere.


For å dra bedre nytte av manuell modus bør magnetdisplayet som følger med pizzaovnen, plasseres på på fronten av betjeningspanelet for å angi hvilke temperaturer du har angitt og hvilke varmeelementer du bruker.

### Konfigurere ovnen for Manuell modus


1. Trykk og hold inne knappen for TID/PLATEMP.
2. Vri knappen for STIL/TOPPTEMP fra AV til 160 °C.
3. Slipp opp TID/PLATEMP-knappen.
4. Lampen for manuell modus  blinker tre ganger og lyser deretter jevnt.

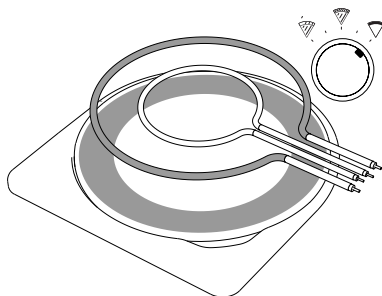
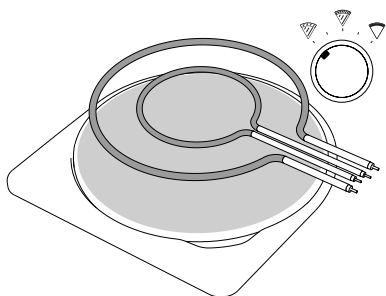


Når manuell modus er valgt, kan du bruke kontrollbryteren helt til høyre til å velge varmefordelingen for hvert enkelt topelement, slik at du får forskjellige resultater med maten.











Hvis du velger innstillingen helt til venstre , vil indre og ytre topelementer ha samme varmefordeling. Det gir et jevnere stekeresultat. Denne innstillingen er ideell hvis du ønsker en pizza som krever at både fyllet og skorpen skal stekes jevnt.

Ved å vri dreiebryteren fra venstre mot høyre retter du varmen mer og mer mot ytterkanten og vekk fra fyllet i midten.

Hvis du velger innstillingen helt til høyre , får det ytre topelementet mye høyere varmefordeling enn det indre. Innstillingen er ideell hvis du lager en napolitansk pizza, som krever høyere varme på skorpen for å oppnå leopardflekker, eller hvis du bruker delikate ingredienser.



Når du bruker Manuell modus, kan du se tabellen nedenfor for anbefalte tider og temperaturområder avhengig av hvilken pizzastil du lager:

PIZZA	TID i min	PLATETEMP.	TOPPTEMP.	TOPPKONTROLL
 Vedfyrt	2 min	370–400 °C	370–400 °C	
 Tynn og sprø	7 min	295–325 °C	220–250 °C	
 Tykk skorpe	9 min	295–325 °C	235–265 °C	
 Panne	18 min	325–355 °C	205–235 °C	
 Frossen	12 min	220–250 °C	190–220 °C	



## MERK

Plate- og topptemperaturene påvirker hverandre, så det er begrensninger når det gjelder kombinasjoner.

Hvis du vil gå tilbake til forhåndsinnstillingene, vrir du bare FUNKSJONS-knappen til AV og fortsetter til ønsket funksjon.



## Råd og tips

### SLIK LAGER DU EN NAPOLITANSK PIZZADEIG

- Tilsett mel, gjær og salt i bollen til en bordmikser. Rør sammen. Tilsett vann, og elt på lav hastighet til deigen er jevn og smidig, 10 minutter.
- Dekk til med plast, og la heve til dobbel størrelse, 45–60 minutter.
- Del opp deigen i klumper på ~240 g. Ha litt mel på hendene og form hver klump til en jevn kule.
- Strø litt semulegryn på to stekebrett og plasser deigkulene på brettene, 10 cm fra hverandre. Ha litt olje på toppen av hver kule og tildekk hvert brett godt med plastfilm. Sett brettene i kjøleskap i minst 6 timer eller opptil 4 dager.
- La deigen stå, fremdeles innpakket, ved romtemperatur i 1 time før bruk. Lag en haug med semulegryn- og melblandingen på en ren arbeidsbenk. Bruk en deigskrape (eller spatel) til å løfte ut en deigkule og plasser den på haugen. La de andre deigkulene være tildekket til de skal brukes.
- Jobb med én deigkule om gangen, og rull deigen i en blanding av hvetemel og semulegryn.
- Overfør den til en lett melet arbeidsbenk og trykk forsiktig på deigen fra midten til du får en sirkel på 15 cm, med en 2 cm opphøyning rundt kanten. Strekk deigen forsiktig til du får en sirkel på 25–30 cm.



### MERK

Deigen kan være vanskelig å forme hvis den ikke har hvilt lenge nok eller fremdeles er for kald.

Hvis deigen trekker seg tilbake, lar du den hvile i 15–30 minutter til under et fuktig klede. Det vil gjøre deigen mer medgjørlig.



### TIPS

Hvis det er vanskelig å strekke ut deigen, plasserer du den melete deigen oppå en bolle med bunnen opp og strekker deigen forsiktig ned langs sidene.



### TIPS

Deigen kan også eltes for hånd eller ved hjelp av en kjøkkenmaskin. Deigen er klar når du kan strekke den ut til en svært tynn (nesten gjennomsiktig) bunn uten at den revner.



### TIPS

Du kan fryse ekstra pizzadeig i opptil en måned i lufttette beholdere eller lynlåsposer. La pizzadeigen tines i kjøleskap natten over før bruk.

### SLIK BRUKER DU SPADEN

Når du lager pizza som ikke krever bruk av pannen, er det viktig å legge pizzaen direkte på platen. Da må du bruke pizzaspaden for å legge pizzaen inn i ovnen.

Påse at ovnen er forvarmet før du legger deigen på pizzaspaden.

- Strø litt hvetemel og semulegryn (ca. ½ ts, like mye av hvert) på overflaten av spaden før du legger på deigen.
- Legg pizzadeigen på spaden og begynn å legge på saus og fyll.
- **JOBBS RASKT!** Vær rask når du legger på saus og fyll. Hvis ikke vil fuktigheten i deigen gjøre at den klistrer seg til spaden, og da blir det vanskelig å skyve pizzaen over på platen.
- Du bør ikke la deigen ligge på spaden i mer enn 2 minutter for å unngå at den klistrer seg til spaden.
- Når pizzaen er klar til å stekes, fører du spaden helt bak i ovnen. La tuppen på spaden hvile mot platen og hev håndtaket slik at hele spaden heller forover. Rykk spaden bakover og forover til enden av pizzaen berører platen.
- Rykk spaden gradvis ut av ovnen slik at pizzaen ligger fint ut over platen.
- Når pizzaen er ferdig stekt, skyver du spaden under den for å ta den ut av ovnen.



## TIPS

Kunsten er å bruke akkurat nok hvetemel og semulegryn, slik at pizzaen ikke klistrer seg til spaden. Hvis du bruker for mye, vil melet brenne fast på steinplaten, og pizzabasen blir gul og smaker beskt. Overflødig mel vil også føre til mer røyk og brannfare i ovnen etter at du har tatt ut pizzaen.



## MERK

Spaden må være avkjølt og ren for å hindre at deigen klistrer seg fast. Ikke plasser spaden under pizzaovnen mens du venter på å legge pizzaen på platen.

## SLIK BRUKER DU PANNEN



## FORSIKTIG

Pass på at pannen er innstekt før bruk. Se mer informasjon i avsnittet om pleie.

Sørg for at steinplaten er på plass når du skal bruke pizzapannen.

Når det gjelder pannepizza, bør pizzaen tilberedes i en romtemperert og oljet pizzapanne og plasseres i en forvarmet ovn.

Pannen kan også forvarmes før du legger i mat, for eksempel grønnsaker, for å få bedre bruning.



## TIPS FOR PERFEKT FYLL

- Ta mozzarellaen ut av laken og trykk den forsiktig mot kjøkkenpapir for å tørke den.
- Ubehandlet kjøtt og tykkere grønnsaksbiter bør forbehandles før du bruker dem som pizzafyll.
- For mye saus eller fyll kan gjøre skorpen fuktig.
- Du kan tilsette mer salt for å få til leopardflekkene.
- Ekstra saus kan fryses i mindre porsjoner til senere bruk.



## Pleie og rengjøring

Før rengjøring må du forsikre deg om at alle deler er avkjølt og deretter trekke støpselet ut av stikkkontakten.

### Rengjøring av utsiden og døren

1. Tørk av utsiden med en myk og fuktig svamp. Ikke-slipende rengjøringsmidler eller milde sprayløsninger kan brukes for å unngå flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, og ikke på ovnens overflate, før rengjøring.
2. Når du skal rengjøre glassdøren, må du bruke glassrens eller et mildt rengjøringsmiddel og en myk, fuktig svamp eller en myk plastskuresvamp. Du må ikke bruke slipende rengjøringsmidler eller stålull, da dette vil lage riper i ovnens overflate.
3. La alle overflater tørke godt før du setter støpselet inn i stikkkontakten igjen og slår ovnen på.



### ADVARSEL

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

### Rengjøre steinplaten

1. For å unngå skade på steinplaten anbefaler vi på det sterkeste at du alltid tørker av overflaten med en myk, fuktig svamp etter bruk.
2. Hvis steinplaten må tas ut for rengjøring utenfor ovnen, anbefaler vi at du håndterer steinplaten med stor forsiktighet.
3. Steinplaten kan ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
4. Du skal alltid sette steinplaten inn i ovnen igjen etter rengjøring, før du setter støpselet i en stikkontakt og slår på ovnen.



### MERK

Det vil raskt dannes et naturlig belegg på overflaten av steinplaten ved bruk. Dette er normalt og vil ikke påvirke ytelsen til ovnen.

### Rengjøre pizzaspaden

1. Vask pizzaspaden i varmt såpevann med en myk svamp eller en myk plastskuresvamp. Skyll og tørk nøye. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller metallredskaper til å rengjøre tilbehøret, da disse kan skade overflatene.
2. Spaden kan også vaskes i oppvaskmaskin.

### Steke inn pizzapannen

Pannen som fulgte med pizzaovnen, er laget av karbonstål og trenger spesialpleie. Du bør steke inn pannen på følgende måte før førstegangsbruk og ved jevne mellomrom for å bevare beskyttelseslaget.



### ADVARSEL

Merk: Under innsteking vil ovnen ha en temperatur over flammepunktet for oljen som brukes. Dette kan få oljen til å flamme opp eller antennes. For å minimere denne risikoen må du ikke bruke mer olje enn det som beskrives i anvisningene nedenfor. La døren være helt lukket gjennom hele prosessen. Hvis det oppstår brann eller gnister, må du ikke bli skremt. La døren være lukket, så vil flammene raskt slukkes av seg selv.

1. Sett FUNKSJONS-knappen til 400 °C og forvarm ovnen.
2. Tørk av pizzapannen med kjøkkenpapir eller en tørr klut.
3. Påfør maks. ½ teskje smør, vegetabilsk olje eller linfrøolje (ikke olivenolje) på kjøkkenpapiret og gni et tynt lag olje på innsiden av pannen.
4. Sett pizzapannen på platen i den forvarmede ovnen (lampen for RIKTIG TEMPERATUR fortsetter å lyse og vil slutte å blinke) i 10 minutter.
5. Plasser pannen forsiktig på et ildfast underlag.
6. Påfør maks. ½ teskje fett, vegetabilsk olje eller linfrøolje (ikke olivenolje) på kjøkkenpapiret en gang til og gni et tynt lag olje på utsiden av pannen.
7. Sett pannen i en ovn som er forvarmet til 400 °C i ytterligere 10 minutter.
8. Gjenta trinn 3 til 7 en gang til.

Pannen er nå klar til bruk. Vi anbefaler jevnlig innsteking for best mulig resultat og lengre levetid for pannen.

## Rengjøre pizzapannen

Ved jevnlig rengjøring anbefaler vi at du vasker pannen for hånd med varmt vann og mild såpe ved behov. Tørk pannen grundig og foreta en innsteking i henhold til innstekingsveiledningen.



### TIPS

Hvis det oppstår rust, bruker du en skurepute av rustfritt stål eller kopper og varmt vann til å fjerne rusten. Deretter foretar du en ny innsteking av pannen med metoden ovenfor.



### ADVARSEL

Du må aldri vaske pizzapannen i oppvaskmaskin.

## Oppbevare pizzaovnen

1. Kontroller at ovnen og alt tilbehør er avkjølt, rent og tørt.
2. Påse at steinplaten er satt inn i ovnen.
3. Kontroller at døren er lukket.
4. Oppbevar apparatet i stående posisjon (på støttebena) på en jevn overflate. Ikke oppbevar pannen eller andre gjenstander oppå apparatet. Det eneste unntaket er pizzaspaden.



## Feilsøking

MULIG PROBLEM	ENKEL LØSNING
<b>Kan ikke slå PÅ ovnen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontroller at støpselet sitter godt i stikkontakten.</li><li>• Sett støpselet inn i en frittstående stikkontakt.</li><li>• Sett støpselet i en annen stikkontakt.</li><li>• Tilbakestill automatsikringen om nødvendig.</li></ul>
<b>Lampen for RIKTIG TEMPERATUR blinker</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette angir at ovnen ikke har ønsket temperatur for steking. Vent til lampen lyser jevnt før du setter inn pizzaen.</li></ul>
<b>Det kommer ut damp fra ovnsdøren</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt. Døren har ventiler for å slippe ut damp som dannes av mat med høyt fuktighetsinnhold.</li><li>• Hvis det oppstår fuktighet på benken rundt produktet, tørker du det bare vekk.</li></ul>
<b>Varmeelementene ser ut til å pulsere/noen av dem ser ut til å være avslått</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Element IQ™ kontrollerer varmen inne i ovnen ved å koble strømmen inn og ut og justere strømnivået i varmeelementene i korte trinn for å få nøyaktig temperaturkontroll. Dette er normalt.</li></ul>
<b>Ovnen avgir en lyd etter at den er slått av</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Under steking blir kjølevifter aktivert for å beskytte følsomme elektroniske komponenter mot overoppheting. På grunn av de svært høye temperaturene i denne ovnen fortsetter viftene å gå når steking er ferdig, til temperaturen er lav nok for komponentene. Vent med å trekke ut støpselet til viftene slås av.</li></ul>
<b>Det kommer røyk ut fra ovnen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dette er normalt under steking på grunn av den svært høye temperaturen. Du kan begrense dette ved å redusere mengden hvetemel/semulegryn på spaden. Vi anbefaler også at du bruker ovnen i et godt ventilert område.</li></ul>
<b>Brann i ovnen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ikke bli skremt. Lukk døren hvis den står åpen. Hvis den ikke slukkes av seg selv innen 20 sekunder, trekker du ut støpselet og holder døren lukket til brannen slukkes.</li></ul>
<b>Synlige mikrosprekker på pizzasteinen.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mikrosprekker i glasuren kan oppstå over tid. Dette er ikke skadelig og vil ikke endre kvaliteten på produktet.</li><li>• Mikrosprekker utgjør ikke strukturell skade på produktet.</li></ul>





## Garanti

### **2 ÅRS BEGRENSET GARANTI**

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og skal ikke svekkes ikke av garantien vår.

Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, gå til kan du besøke [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Sisältö

- 66 Sage suosittelee: turvallisuus ensin
- 70 Osat
- 72 Toiminnot
- 76 Neuvot ja vinkit
- 78 Huolto ja puhdistaminen
- 80 Vianmääritys
- 81 Takuu

# SAGE SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

**Sage suhtautuu turvallisuuteen erittäin vakavasti. Laitteemme on suunniteltu ja valmistettu ensisijaisesti asiakkaiden turvallisuutta ajatellen. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.**

# TÄRKEÄT VARO- TOIMENPITEET

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

Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteesta [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Sähkölaitteiden käytössä tulee aina noudattaa tavallisia varotoimia, mukaan lukien seuraavat:

- Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit ja mainosetiketit asianmukaisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota ja hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Älä sijoita laitetta työtason tai pöydän reunan lähelle käytön aikana. Varmista, että pinta, jolle asetat laitteen, on tukeva, vaakatasossa, puhdas ja kuumuutta kestävä.
- Luukku tai ulkopinta saattavat olla kuumia, kun laite on käytössä.
- Älä käytä laitetta kankaan päällä tai verhojen tai muiden syttyvien materiaalien lähellä.

- Tulipalon vaara on olemassa, jos uuni on peitettynä tai koskettaa syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, kankaita tai seiniä, käytön aikana.
- Älä käytä laitetta kuumalla liedellä tai sen lähellä tai paikassa, jossa se voi osua kuumaan uuniin tai pintaan.
- Älä anna virtajohton riippua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.



Sähköiskuvaaran vuoksi virtajohtoa, pistoketta tai moottoriyksikköä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

- Varmista, että laitteen kummallakin sivulla on vähintään 10 cm tyhjää tilaa ja sen yllä vähintään 15 cm tyhjää tilaa.



Älä koske kuumiin pintoihin. Poista mukana toimitettu pizzavuoka tai kivilautanen palovammojen välttämiseksi erittäin varovasti, sillä ne voivat olla hyvin kuumia.

- Älä aseta ruuanlaittovälineitä, paistovuokia tai astioita lasiluukun päälle.
- Älä pidä luukkuja avoinna pitkiä aikoja.
- Älä pidä mitään esineitä uunin päällä sen ollessa käytössä.

- Älä laita pahvia, muovia, paperia tai muita helposti syttyviä materiaaleja uuniin.
- Älä peitä mitään uunin osaa foliolla. Se aiheuttaa uunin ylikuumentumisen.
- Suosittelemme käyttämään pizzauunissa erillistä SPZ820-vuokaa, joskin myös muita sopivia valurauta- tai hiiliteräsvuokia voi käyttää.
- Älä käytä pinnoitettuja vuokia tai vuokia, joissa on tarttumaton pinnoite.
- Käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja vuokia varoen, sillä niistä saattaa lähteä väriä korkeissa lämpötiloissa.
- Poista vuoka varovasti uunista. Vuoka pitää asettaa lämpöä kestävä materiaalin päälle.
- Vuokaa ei saa peittää kannella, kun se on uunissa.
- Liian suuria ruuankappaleita tai metallisia ruokailuvälineitä ei saa laittaa uuniin, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Vältä suora kosketus uuniin käyttämällä aina mukana toimitettua pizzalapiota työntäessäsi pizzaa uuniin, paitsi kun paistat pannupizzaa.
- Muiden kuin tälle uunille tarkoitettujen lisätarvikkeiden ja -osien

käyttämistä ei suositella loukkaantumisvaaran vuoksi.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajatuksella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Älä säilytä uunissa muita kuin valmistajan suosittelemia lisätarvikkeita, kun uunia ei käytetä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta liikkuvissa kulkuvälineissä. Älä käytä laitetta ulkotiloissa tai muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Jos laite puhdistetaan, siirretään, kootaan tai laitetaan säilöön, sammuta laite ja anna sen jäähtyä täysin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Älä puhdistaa laitetta karhunkielellä. Siitä voi irrota metallin palasia. Jos palaset osuvat sähköllä toimiviin osiin, ne aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- Laitetta on syytä vahtia, kun se on käytössä tai lähellä on lapsia.
- Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen

toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Vain valvonnan alaiset ja yli kahdeksanvuotiaat lapset saavat puhdistaa laitteen tai huoltaa sitä.
- Pidä laite ja sen johto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Saatavilla on pitempiä irrotettavia virtajohtoja tai jatkojohtoja, joita voidaan käyttää varovaisuutta noudattaen.
- Suosittelemme, että laite ja virtajohto tarkastetaan säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos laite, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on ollut toimintahäiriö. Lopeta käyttö heti ja soita Sagen asiakastukeen.
- Suosittelemme, että uunia käytetään omassa virtapiirissään erillään muista laitteista. Keskustele tarvittaessa ammattitaitoisen ja pätevän sähköasentajan kanssa.

- Laitteen huolto pitää antaa valtuutetun huoltoliikkeen hoidettavaksi.
- Laite on varustettu sähköjohdolla, jossa on maadoitusjohto ja maadoituspistoke. Laite tulee maadoittaa käyttämällä asianmukaisesti maadoitettua ja pistokkeelle sopivaa pistorasiaa. Oikosulun sattuessa maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa.
- Älä missään olosuhteissa leikkaa tai poista pistokkeen maadoituspiikkiä. Älä käytä jatkojohtoa tai sovitinta.
- Keskustele ammattitaitoisen sähköasentajan kanssa, jos et täysin ymmärrä maadoitusohjeita tai ole varma siitä, onko laite tai pistorasia maadoitettu oikein.
- Vikavirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. On suositeltavaa, että laitteen virtapiirissä käytetään suojakytkintä, jonka mitoitusoimintavirta on enintään 30 mA. Ota yhteyttä sähköasentajaan, jos tarvitset ammattilaisen neuvoa.



## VAROITUS

Ennen puhdistamista irrota laite pistorasiasta sähköiskun välttämiseksi.

## OHJEET LYHYEN VIRTAJOHDON KÄYTTÖÖN

Sage-laitteen virtajohto on lyhyt. Näin pyritään välttämään virtajohdon vetämisestä tai siihen kompastumisesta tai sotkeutumisesta aiheutuvia vammoja tai vahinkoja. Jos jatkojohtoa käytetään, (1) virtajohdon tai jatkojohdon teholuokituksen on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteen teholuokitus, (2) virtajohto on vedettävä niin, että se ei kulje työtason tai pöydän yli, missä lapset voivat vetää siitä tai siihen voi kompastua, ja (3) jatkojohdossa tulee olla kolmipiikkinen maadoituspistoke.

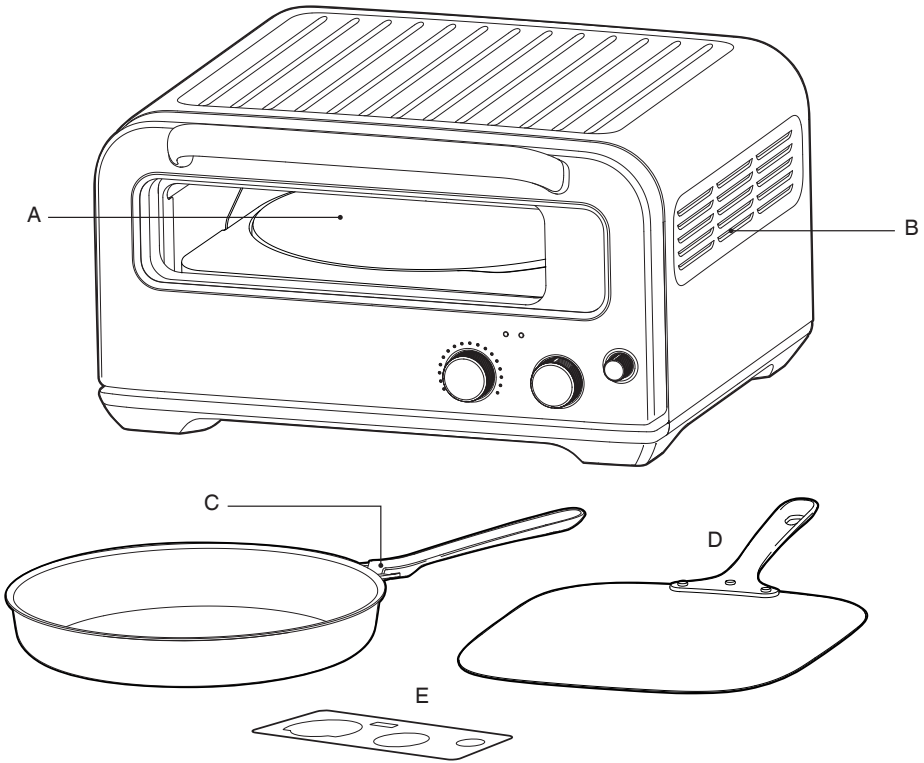
## SAGE ASSIST® -PISTOKE

Sage-laitteessasi on ainutlaatuinen Sage Assist® -pistoke, jossa on sormenreikä, jotta se on helppo irrottaa pistorasiasta.

# AINOASTAAN KOTIKÄYTTÖÖN SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



## Osat



**A. Aktiivinen lautanen**

Kivilautanen liikkuu eteen ja taakse luukkua avattaessa. Näin pizza on helppo asettaa lautaselle ja ottaa lautaselta pois parhaasta lopputuloksesta tinkimättä.

**B. Tuuletusaukot**

**C. Pizzapannu ja irrotettava kahva**

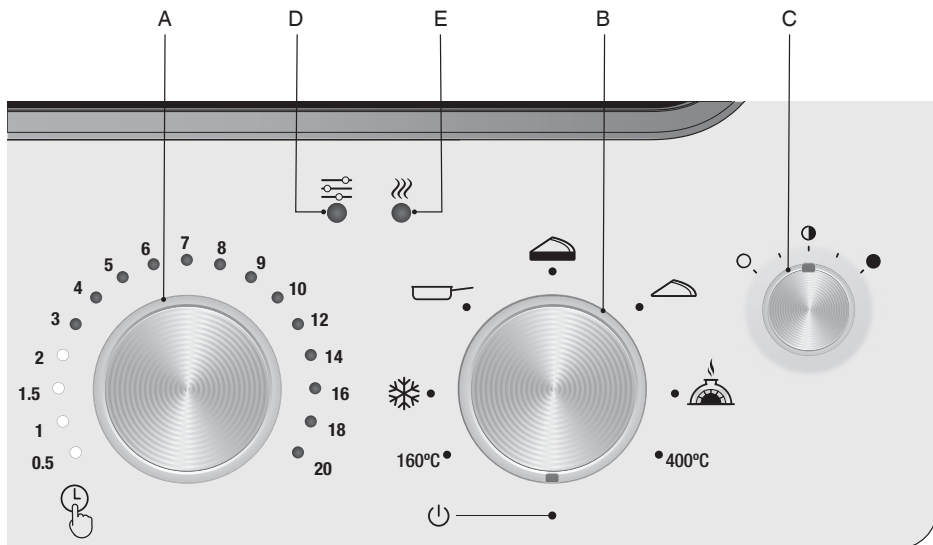
**D. Pizzalapio**

**E. Manuaalitilan magneettinäyttö**



### Luokitustiedot

220-240 V ~50-60 Hz 1 735-2 065 W



A.  AIKA-valitsin

Käynnistä ajastin painamalla tätä valitsinta.

B. PAISTOTYYPPI-valitsin

C.  TUMMUUS-valitsin

- Pizzan paistopinnan tummuutta voi säätää Tummuus-valitsimella.
- Valitsimella voi nostaa tai laskea uunin lämpötilaa.
- Oletusarvo on keskiasento. Nosta lämpötilaa kääntämällä valitsinta myötäpäivään ja laske lämpötilaa kääntämällä vastapäivään.

D.  MANUAALITILAN valo

Ilmaisee, kun laite on manuaalitilassa. Katso lisätietoja Manuaalitila-osioista sivulta 74.

E.  VALITTU LÄMPÖTILA -valo

Valo vilkkuu uunin esilämmityksen aikana tai silloin, kun uunin lämpötila on alle valitun paistolämpötilan (älä paista mitään, kun valo vilkkuu). Kun valittu lämpötila on saavutettu, Valittu lämpötila -valo palaa jatkuvasti.



## Toiminnot

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Käytä uunia tyhjänä 20 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa poistaaksesi vastusten suoja-aineet. Varmista, että huoneen ilmanvaihto toimii hyvin, sillä uunista saattaa vapautua höyryjä. Höyryt ovat turvallisia eivätkä vahingoita uunia.

1. Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit, teipit ja mainosetiketit turvallisesti ennen uunin käyttöä.
2. Ota kivilautanen ulos pakkauksestaan. Pyyhi lautanen varovasti kostealla liinalla. Kuivaa se sitten hyvin ja työnnä se uuniin.
3. Pyyhi uunin sisus pehmeällä, kostealla sienellä.
4. Aseta uuni tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Varmista, että uunin kummallakin sivulla on vähintään 10 cm ja yläpuolella vähintään 15 cm tyhjää tilaa.
5. Kelaajavirtajohto kokonaan auki ja aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
6. Uuni antaa äänimerkin, ja Aika-valitsimen valot syttyvät ja sammuvat.
7. Käännä Paistotyyppi-valitsinta myötäpäivään 400 °C -toiminnon kohdalle.
8. Anna uunin olla päällä 20 minuuttia.
9. Uuni on nyt käyttövalmis.
10. Katso ohjeet pannun ensimmäisen käyttökertaan Pizzapannun rasvapoltto-osiosta sivulta 78.

### SAGE-UUNIN KÄYTTÄMINEN

Koska uunin lämpötila kohoaa korkeaksi ja uuni savuttaa paiston aikana, sijoita uuni hyvin ilmastoituu tilaan.

1. Työnnä kivilautanen uuniin.
2. Käännä Paistotyyppi-valitsin haluttuun asentoon.
3. Aika-valitsimen valot syttyvät asetusta vastaavan suositellun ajan mukaan. Voit muuttaa aikaa Aika-valitsimesta.
4. Valittu lämpötila -valo vilkkuu esilämmityksen merkiksi.

5. Esilämmitä uunia, kunnes Valittu lämpötila -valo lakkaa vilkkumasta ja palaa tasaisesti. Esilämmitys aika on 10–20 minuuttia valitun esiasetuksen mukaan.
6. Aseta pizza suoraan kivilautaselle pizzalapiolla. Älä käytä pizzalapiota, jos käytät pizzapannua.
7. Sulje uunin luukku. Jos käytät pizzapannua, irrota ensin sen kahva.
8. Käynnistä ajastin painamalla Aika-valitsinta.
9. Uuni antaa äänimerkin paistojakson päättyessä, ja Aika-valitsimen valot syttyvät ja sammuvat.
10. Ota pizza uunista ja nauti.



### VAROITUS

Varmista aina, että kivilautanen on paikallaan uunin ollessa päällä.



### HUOM.

Kun siirrät laitetta, ota pizzalautanen ulos uunista ja pakkaa se erikseen, jotta se ei vaurioidu.



### HUOM.

Varmista, että uuni on esilämmitetty ennen pizzan asettamista uuniin. Kun paistat useita pizzoja, odota, että Valittu lämpötila -valo alkaa palaa tasaisena, ennen kuin asetat seuraavan pizzan uuniin.



### HUOM.

Suosittelimme valvomaan uunia ja pysymään sen lähetyvillä, kun käytät korkean lämpötilan paistotoimintoja, sillä ruoka voi ylikypsyä nopeasti ja syttyä lopulta palamaan.

Lisätietoja on Vianmääritys-osiassa.



### VAROITUS

Anna uunin jäähtyä täysin paiston jälkeen ennen kuin irrotat pistokkeen seinästä. Tuulettimet jatkavat pyörimistä, mikä jäähdyttää herkkiä elektroniikkaosia. Tuulettimet pysähtyvät automaattisesti, kun lämpötila on hyväksyttävällä tasolla.





## AIKA

Ajastin hälyttää, kun pizza on valmis. Suositeltu aika syytyy valitun paistotyyppin mukaan, mutta sitä voi säätää paistoa ennen tai sen aikana. Käynnistä ajastin painamalla valitsinta. Ajastinjakson voi pysäyttää milloin tahansa kääntämällä valitsin nollaan.

## PAISTOTYYPPI

### 400 °C

Erittäin korkea lämpötila. Sopii vihannesten tummaksi paahtamiseen.

Huom. Paistoaika vaihtelee vihanneksen mukaan.

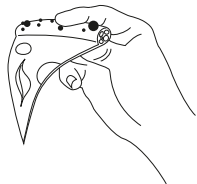


### "PUUPOLTTIO"

Paista aitoa napolilaista pizzaa kotona!

Erittäin korkea lämpötila.

Pohja on paistunut, sitä voi taittaa ja siinä on selvästi kohoumia ja tummumista (leopardikuviota).



*\*Tuotteessa ei ole hyödynnetty puuta tai puusta saatavia sivutuotteita. "Puupolttio" viittaa tämän uunin tiettyihin lämpöominaisuuksiin, jotka muistuttavat puupolttioisen tiiliuunin ominaisuuksia.*



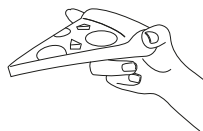
### OHUT JA RAPEA

Taikina kaulitaan ohueksi, jolloin pizzasta tulee rapea. Täytteet pitää asetella aivan reunaan asti, samoin kastikkeen voi levittää aivan pizzan ulkoreunaan saakka.



### PAKSU POHJA

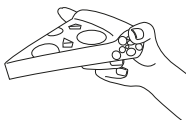
Tämä lämpöprofiili toimii parhaiten isommalle taikinapallolle, jossa on vähemmän nestettä. Pohjasta tulee kuohkea ja paksu, ja voit panna sen päälle paljon täytteitä. Pizza pitää paistaa suoraan kivilautasen päällä, ja täytteiden ja pohjan pitäisi paahtua tasaisesti.



### PANNU

Pizzassa on herkullinen rapea pohja, kuohkea taikina, paljon täytteitä ja kastiketta lähes reunaan asti. Täydellinen pizzaelämys.

Asetus edellyttää pizzauunin mukana toimitetun pannun käyttämistä.



### PAKASTETTU

Pakastepizzasta tulee herkullinen.

### 160 °C

Haluatko paistaa nopean välipalan? Levitä pizzatäytteet ohut- tai wrap-leivälle ja paista 8–10 minuuttia tällä uunitoiminnolla, jossa paistolämpötila on matala.

### TUMMUUS

Voit paistaa pizzaan tummemman pohjan Tummuus-valitsimen avulla, jolla uunin lämpötilaa voi säätää.

Oletusarvo on keskiasento. Nosta lämpötilaa kääntämällä valitsinta myötäpäivään ja laske lämpötilaa kääntämällä vastapäivään.

### ELEMENT IQ™

Sage Pizzaioli -uunissa on Element IQ™ -paistotekniikka, joka säätää, mitkä vastukset ovat päällä ja kuinka kovalla teholla ne toimivat, minkä ansiosta saavutetaan paras paisto.


Kuhunkin uunin toimintoon on asetettu valmiiksi resepteihin ja testeihin perustuvat suositellut lautasen ja ylimmän lämpötilan sekä tehonsyötön ja paistoaajan asetukset.

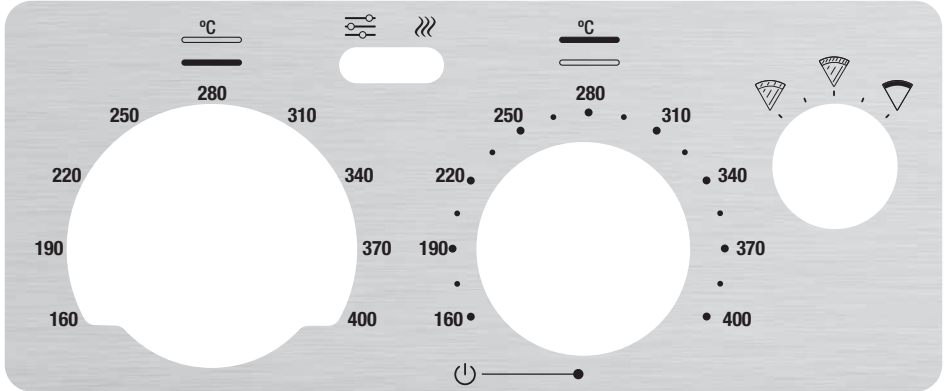
Asetuksia voi säätää Tummuus- tai Aika-valitsimilla reseptin, ruoan määrän ja oman maun mukaan.

## MANUAALITILA-TOIMINTO


Manuaalilitila on vaihtoehtoinen käyttötila, jolla voit hallita lautasen lämpötilaa ja ylintä lämpötilaa yksilöllisesti ja säätää ylävastusten tehonsyöttöä. Näin voit mukauttaa uunin toiminnot täysin. Jotta manuaalilitalasta on enemmän hyötyä, aseta mukana toimitettu magneetti ohjauspaneelin etuosaan, niin näet asetetut lämpötilat ja käytettävät vastukset.

### Uunin asettaminen manuaalitilaan


1. Pidä Aika / Lautasen lämpötila -valitsinta painettuna.
2. Käännä Paistotyyppi / Ylin lämpötila -valitsin OFF-asennosta asentoon 160 °C.
3. Päästä irti Aika / Lautasen lämpötila -valitsimesta.
4. Manuaalitalilan  valo välähtää kolmesti ja palaa sitten tasaisesti.

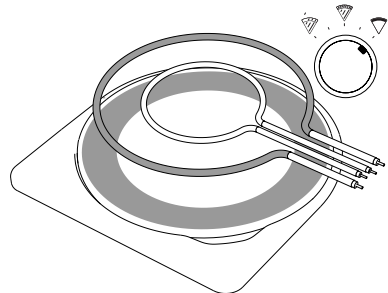
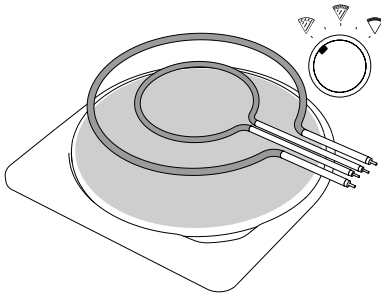


Kun manuaalilitila on valittu, voit valita ylävastusten lämmön jakautumisen oikeanpuolimmaisella valitsimella parhaan paistotuloksen varmistamiseksi.

Jos valitset vasemmanpuolimmaisena asetuksen , sisempien ja ulompien ylävastusten lämpö jakautuu samalla tavalla, jotta ruoka paistuu tasaisesti. Tämä asetus on paras pizzalle, jossa sekä täytteiden että pohjan pitää paistua tasaisesti.

Kun valitsinta käännetään vasemmalta oikealle, lämpö suuntautuu enenevästi ulompaan ylävastukseen ja pois sisemmästä ylävastuksesta.

Jos valitset oikeanpuolimmaisena asetuksen , ulomman ylävastuksen lämpötila on huomattavasti sisemmän ylävastuksen lämpötilaa korkeampi. Tämä asetus on paras paistettaessa napolilaistyyppistä pizzaa, jonka pohja vaatii korkeaa paistolämpötilaa leopardikuvion aikaan saamiseksi, tai paistettaessa herkkiä raaka-aineita.



Kun käytät manuaalililaa, katso alla olevasta taulukosta suositellut paistoajat ja lämpötilojen vaihtelualueet pizzatyyppin mukaan:

PIZZA	AIKA (min)	LAUTASEN LÄMPÖTILA	YLIN LÄMPÖTILA	YLIMMÄN LÄMPÖTILAN HALLINTA
 Puupoltto	2 min	370–400 °C	370–400 °C	
 Ohut ja rapea	7 min	295–325 °C	220–250 °C	
 Paksu pohja	9 min	295–325 °C	235–265 °C	
 Pannu	18 min	325–355 °C	205–235 °C	
 Pakastettu	12 min	220–250 °C	190–220 °C	



## HUOM.

Lautasen lämpötila ja ylin lämpötila vaikuttavat toisiinsa, joten mahdollisten yhdistelmien määrä on rajallinen.

Palaa esiasetustilaan kääntämällä Paistotyyppi-valitsin OFF-asentoon ja sitten takaisin halutun asetuksen kohdalle.



## Neuvot ja vinkit

### NAPOLILAISEN PIZZATAIKINAN VALMISTUS

- Lisää jauhot, hiiva ja suola yleiskoneen kulhoon. Yhdistä ainekset sekoittamalla. Lisää vesi ja vaivaa alhaisella nopeudella 10 minuutin ajan, kunnes taikina on sileää ja kimmoisaa.
- Suojaa taikina muovikelmulla ja kohota 45–60 minuutin ajan, kunnes taikina on kaksinkertaistunut.
- Jaa taikina noin 240 gramman painoisiin paloihin. Hiero hieman jauhoja käsiin ja pyöritä paloista sileitä palloja.
- Ripottele kahdelle uunipellille hieman mannasuurimoita ja jauhoja. Aseta taikinapallot pelleille 10 cm:n välein. Levitä hieman rasvaa pallojen päälle ja kääri sitten tiiviisti muovikelmua peltien ympärille. Aseta taikina jääkaappiin vähintään 6 tunniksi ja enintään 4 päiväksi.
- Ota taikina huoneenlämpöön tunti ennen leipomista. Älä irrota muovikelmua. Kaada reilusti mannasuurimo-jauhosekoitetta puhtaalle työtasolle. Nosta yksi taikinapallo jauhokasan päälle taikinakaapimen tai lastan avulla. Pidä loput taikinasta peitettynä käyttöön asti.
- Pyörittele taikinapallot mannasuurimo-jauhosekoitteessa pallo kerrallaan.
- Siirrä taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle. Painele taikinaa kevyesti keskeltä ulospäin ympyräksi, kunnes halkaisija on 15 cm. Jätä 2 cm:n paksuiset reunat. Venytä taikina hellävaraisesti ympyräksi, jonka halkaisija on 25–30 cm.



### HUOM.

Taikinaa voi olla vaikea muotoilla, jos se ei ole saanut vetäytyä riittävästi tai se on liian kylmää.

Jos taikina ponnahtaa muotoillessa takaisin, anna sen vetäytyä kostean liinan alla vielä 15–30 minuuttia. Näin taikinan muovaaminen on helpompaa.



### VINKKI

Jos taikinaa on vaikea venyttää, aseta jauhotettu taikina nurin päin käännetyin kulhon päälle ja venytä taikinaa kulhon molemmin puolin.



### VINKKI

Voit vaivata taikinan myös käsin tai yleiskoneella. Taikina on valmis, kun sitä voi venyttää lähes läpinäkyväksi ilman, että se repeää.



### VINKKI

Ylimääräisen pizzataikinan voi pakastaa ilmatiiviissä rasiassa tai uudelleensuljettavassa pussissa. Pakasta taikinaa enintään kuukauden ajan. Sulata taikina yön yli jääkaapissa ennen käyttöä.

### PIZZALAPION KÄYTTÄMINEN

Kun paistat pizzaa, jota ei tarvitse paistaa pannussa, pizza pitää paistaa suoraan lautasen päällä. Tarvitset pizzalapiota pizzan uuniin siirtämiseen.

Varmista, että uuni on esilämmitetty ennen kuin siirrät taikinan pizzalapiolle.

- Ripottele lapiolle noin ½ teelusikallista jauho- ja mannasuurimosekoitetta (jossa on yhtä paljon molempia) ennen kuin asetat pizzan sen päälle.
- Aseta venytetty taikina lapioon ja ala levittää pizzalle kastiketta ja täytteitä.
- Toimi nopeasti! Levitä kastike ja täytteet ripeästi. Muutoin taikina tarttuu lapioon kosteutensa vuoksi, minkä jälkeen pizzaa on vaikea liu'uttaa kivilautaselle.
- Taikina saa olla lapiolla korkeintaan kaksi minuuttia. Muuten se tarttuu kiinni.
- Kun pizzaan on lisätty täytteet ja se on valmis paistettavaksi, aseta lapiu uunin takaosaan. Lepuuta lapion kärkeä lautasella ja nosta kahvaa niin, että koko lapiu kallistuu eteenpäin. Hytkytä lapiota varovasti edestakaisin, jotta pizzan reuna koskettaa lautasta.
- Hytkytä lapiota, kunnes saat vedettyä sen uunista, ja pizza siirtyy samalla lautaselle.
- Kun pizza on paistunut, liu'uta lapiu pizzan alle ja vedä se uunista.



## VINKKEJÄ

Tarkoitus on käyttää juuri riittävästi jauhoja ja mannasuurimoita, jotta pizza ei tartu lapioon. Jos jauhosekoitetta on liikaa, ylimääräinen jauho palaa kiinni kivilautaseen, mikä synnyttää kitkerän maun ja keltaisen värin pizzan pohjaan. Lisäksi liikkajauho tuottaa enemmän savua ja lisää tulipalon vaaraa uunissa pizzan ulos ottamisen jälkeen.



## HUOM.

Lapion pitää olla viileä ja puhdas, jotta taikina ei tartu siihen kiinni. Älä aseta lapiota uunin alle sillä välin, kun pizzaa valmistetaan.

## PANNUN KÄYTTÄMINEN



## VAROITUS

Varmista, että pannu on rasvapoltettu ennen käyttöä. Katso tarkemmat ohjeet Huolto ja puhdistaminen -osiosta.

Varmista aina, että kivilautanen on paikallaan, kun käytät pizzavuokaa.

Pannupizza: pizza pitää valmistaa kuumentamattomassa ja öljytyssä pizzapannussa ja asettaa sitten esilämmitettyyn uuniin.

Vaihtoehtoisesti pannun voi esilämmittää ennen ruoan, kuten vihannesten, lisäämistä sopivamman paahtoasteen saavuttamiseksi.



## VINKKEJÄ PARHAISIIN TÄYTTEISIIN

- Ota puhvelinmaitomozzarella pois suolavedestä ja kuivaa painelemalla kevyesti taluspaperilla.
- Säilömittömät lihat ja paksummat vihannekset kannattaa esikypsentää ennen kuin niitä käytetään pizzatäytteenä.
- Jos käytät liikaa kastiketta tai täytteitä, pohja saattaa vettyä.
- Leopardikuvion saa paremmin aikaan lisäämällä taikinan suolapitoisuutta.
- Ylijäämäkastikkeen voi pakastaa pienissä osissa seuraavaan käyttökertaan asti.



## Huolto ja puhdistaminen

Varmista ennen puhdistamista, että uuni ja lisävarusteet ovat viileitä. Irrota sitten pistoke pistorasiasta.

### Ulkopinnan ja luukun puhdistaminen

1. Pyyhi ulkopinta pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää hankaamatonta pesuainetta tai mietoa pesuainesuihketta tahrojen poistamiseen. Laita puhdistusainetta sieneen, älä uunin pintaan, ennen puhdistusta.
2. Käytä lasinpuhdistusainetta tai muuta mietoa puhdistusainetta sekä pehmeää, kosteaa sientä tai muovista karhunkieltä lasisen luukun puhdistamiseen. Älä käytä karkeitä puhdistusaineita tai karhunkieltä, sillä ne naarmuttavat uunin pintaa.
3. Anna kaikkien pintojen kuivua hyvin, ennen kuin liität virtajohton ja kytket uuniin virran.



### VAROITUS

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

### Kivilautasen puhdistaminen

1. Kivilautasen vaurioitumisen välttämiseksi sen pinta kannattaa pyyhkiä jokaisen käyttökerran jälkeen pehmeällä, kostealla sienellä.
2. Jos lautanen pitää ottaa ulos uunista puhdistusta varten, käsittele sitä erittäin varovasti.
3. Lautasta ei saa liottaa eikä pestä astianpesukoneessa.
4. Aseta lautanen puhdistamisen jälkeen aina takaisin uuniin, ennen kuin kytket virtajohton ja panet uunin päälle.



### HUOM.

Kivilautasen pinta patinoituu luonnollisesti käytön myötä. Se on normaalia eikä vaikuta uunin toimintaan.

### Pizzalapion puhdistaminen

1. Pese pizzalapio lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä tai muovisella karhunkielellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia pesuaineita, metallista karhunkieltä tai metallivälineitä osien puhdistuksessa, sillä pinnat voivat vaurioitua.
2. Lapion voi pestä myös astianpesukoneessa.

### Pizzapannun rasvapoltto

Pizzauunin mukana toimitettu pannu on valmistettu hiiliteräksestä, ja sen käsittely vaatii erityistä huolellisuutta. Rasvapoltta pannu seuraavien ohjeiden avulla ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säännöllisin väliajoin, jotta sen suojakerros säilyy.



### VAROITUS

On hyvä huomata, että rasvapoltton aikana uunin lämpötila on korkeampi kuin käytettävän öljyn leimauspiste. Tästä syystä öljy voi leimahtaa tai syttyä itsestään. Leimahdusvaaran vuoksi ei kannata käyttää suurempaa öljymäärää kuin alla olevissa ohjeissa on kerrottu, ja luukku kannattaa pitää tiukasti kiinni rasvapoltton ajan. Jos rasva syttyy palamaan tai leimahtaa, älä hätäänny. Pidä luukku kiinni. Liekit sammuvat nopeasti itsestään.

1. Aseta Paistotyyppi-valitsin kohtaan 400 °C ja anna uunin esilämmetä.
2. Pyyhi pizzapannu kuivalla talouspaperilla tai liinalla.
3. Lisää korkeintaan ½ teelusikallista silavaa tai kasvi- tai pellavansiemenöljyä (ei oliiviöljyä) talouspaperiin ja levitä pannun sisäpuolelle ohut öljykerros.
4. Aseta pannu kivilautasen päälle esilämmitettyyn uuniin (Valittu lämpötila -valo palaa tasaisena ja lakkaa vilkkumasta) 10 minuutiksi.
5. Ota pannu varovasti ulos uunista ja aseta se lämpöä kestäväälle pinnalle.
6. Lisää jälleen korkeintaan ½ teelusikallista silavaa tai kasvi- tai pellavansiemenöljyä (ei oliiviöljyä) talouspaperiin ja levitä pannun ulkopuolelle ohut öljykerros.
7. Aseta pannu esilämmitettyyn 400-asteiseen uuniin 10 minuutiksi.
8. Toista vaiheet 3–7 uudelleen.

Pizzapannu on nyt käyttövalmis. Pannu kannattaa rasvapolttaa säännöllisin väliajoin, jotta saat parhaan lopputuloksen ja pannun käyttöikä pitenee.

## Pizzapannun puhdistaminen

Säännöllinen puhdistus: kannattaa tarvittaessa pestä pannu käsin lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla. Kuivaa pannu hyvin ja rasvapolta se rasvanpoltto-ohjeiden mukaan.



### VINKKI

Jos pannussa näkyy ruostetta, poista se kuumalla vedellä ja ruostumattomasta teräksestä tai kuparista valmistetulla karhunkielellä. Rasvapolta pannu uudelleen edellä annettujen ohjeiden mukaan.



### VAROITUS

Älä koskaan pese pizzapannua astianpesukoneessa.

## Pizzauunin säilytys

1. Varmista, että uuni ja kaikki tarvikkeet ovat viileitä, puhtaita ja kuivia.
2. Varmista, että kivilautanen on asetettu uuniin.
3. Varmista, että luukku on kiinni.
4. Säilytä laitetta pystyssä ja omilla jaloillaan tasaisella alustalla. Älä säilytä pannua tai mitään muutakaan uunin päällä. Ainoa poikkeus on pizzalapio.



# Vianmääritys

## MAHDOLLINEN ONGELMA

## HELPPO RATKAISU

### Uuni ei kytkeydy päälle

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

### Valittu lämpötila -valo vilkkuu

- Uuni ei ole halutussa paistolämpötilassa. Odota, että Valittu lämpötila -valo alkaa palaa tasaisena, ennen kuin asetat pizzan uuniin.

### Uunin luukusta tulee höyryä

- Tämä on normaalia. Luukussa on venttiilit paljon kosteutta sisältävistä ruoista vapautuvan höyryn poistamiseksi.
- Jos työtasolla tuotteen pohjan lähellä on kosteutta, pyyhi se pois.

### Vastukset näyttävät sykkivän / vastukset vaikuttavat olevan poissa päältä

- Element iQ™ hallitsee uunin lämpötilaa säätelemällä vastusten tehotasoa pienissä sykäyksissä asianmukaisen lämmön ylläpitämiseksi. Tämä on normaalia.

### Uuni pitää outoa ääntä päältä kytkemisen jälkeen

- Tuulettimet käynnistyvät paiston aikana, mikä suojaa herkkiä sähkökomponentteja ylikuumenemiselta. Koska uunin lämpötila voi nousta erittäin korkeaksi, tuulettimet pyöriävät paiston jälkeenkin niin kauan, että lämpötila on laskenut komponenteille sopivalle tasolle. Älä irrota uunin pistoketta ennen kuin tuulettimet pysähtyvät.

### Uunista tulee savua

- Tämä on normaalia paiston aikana, sillä uunin lämpötila on erittäin korkea. Voit yrittää vähentää savuamista ripottelemalla vähemmän jauho-mannasuurimosekoitetta pizzalapiolle. Uunia kannattaa lisäksi käyttää tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

### Palo uunissa

- Älä hätäänny. Sulje uunin luukku, jos se on auki. Jos palo ei sammu itsestään 20 sekunnissa, irrota uunin pistoke seinästä ja pidä luukku suljettuna, kunnes palo sammuu.

### Pizzalapiossa on näkyviä mikrohalkeamia

- Lasitukseen saattaa ajan kuluessa ilmestyä mikrohalkeamia. Niistä ei ole haittaa eivätkä ne muuta tuotteen laatua.
- Mikrohalkeama ei ole rakenteellinen vaurio.





## Takuu

### 2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien.

Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Muistiinpanoja



## Muistiinpanoja

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

DEU

AUT

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

FRA

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

IRE

Ireland  
1800 932 369

ITL

Italy  
800 909 773

BEL

Belgium  
0800 54 155

NLD

Netherlands  
0800 020 1741

LUX

Luxembourg  
0800 880 72

CHE

Switzerland  
0800 009 933

ESP

Spain  
0900 838 534

POR

Portugal  
0800 180 243

NO

Norway  
80 024 976

SE

Sweden  
0200 123 797

DK

Denmark  
080 820 827

FI

Finland  
0800 412 143

# 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.

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

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

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

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

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

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

SE 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 samankaltaisia 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 2021

SPZ820 UG7 – A21