# the Smart Oven™ Air Fry XL

SOV905




RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage®

# СОДЕРЖАНИЕ


**2** Sage® рекомендует: безопасность прежде всего
**7** Компоненты
**8** Панель управления
**9** Функции
**11** Краткое руководство
**25** Уход и очистка
**26** Устранение неисправностей
**28** Гарантия


# SAGE® РЕКОМЕНДУЕТ: БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

**В компании Sage® мы уделяем безопасности первостепенное внимание. Мы разрабатываем и производим потребительские товары, думая прежде всего о вашей безопасности – безопасности наших уважаемых клиентов. Кроме того, мы просим вас соблюдать осторожность при использовании любых электроприборов и выполнять следующие меры предосторожности.**

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## Перед началом работы прочитайте все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.

- Инструкцию в формате PDF можно скачать на сайте sage-baltic.eu
- Перед использованием удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием убедитесь, что прибор правильно собран, а перед включением полностью размотайте шнур питания.
- Чтобы исключить риск удушья для маленьких детей, безопасно утилизируйте защитную крышку с вилки шнура питания.
- Прежде чем вставить вилку в розетку и включить прибор, всегда до конца вставляйте разъем шнура питания в гнездо прибора и фиксируйте кабель зажимом. Перед подключением разъема убедитесь, что гнездо прибора полностью сухое.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электросети соответствуют указанным на заводской табличке на дне прибора. При возникновении вопросов обратитесь в местную энергокомпанию.

- Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке. Если вы не уверены в заземлении розеток, обратитесь к электрику.
- Ни при каких обстоятельствах не переделывайте вилку и не используйте переходник.
- Если инструкции по заземлению понятны вам не полностью или есть сомнения в заземлении прибора, обратитесь к квалифицированному электрику.
- После подключения к сети или завершения работы прибор переходит в режим ожидания (мощность в этом режиме – менее 0,8 Вт). На LCD-дисплее появляется значок режима ожидания.
- Для дополнительной безопасности при работе с любыми электроприборами рекомендуется устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания не более 30 мА. За профессиональной консультацией обратитесь к электрику.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте шнур питания, вилку и сам прибор на наличие повреждений. При любых повреждениях немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший авторизованный сервисный центр Sage для проверки, замены или ремонта.
- Шнур питания не должен свисать с края столешницы или стола, касаться горячих поверхностей или запутываться.
- Всегда выключайте прибор, вынимайте вилку из розетки и давайте прибору полностью остыть, если оставляете его без присмотра, а также перед очисткой, перемещением, сборкой или хранением.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не перемещайте его.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- При использовании прибора детьми или рядом с ними необходим строгий надзор.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо без опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Очистку и пользовательское обслуживание прибора дети могут выполнять только старше 8 лет и под присмотром. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.

- Устанавливайте прибор на чистую, устойчивую, термостойкую, ровную и сухую поверхность вдали от края столешницы или стола. Не используйте его на источниках тепла или рядом с ними (электрическая конфорка, нагретая духовка, газовая варочная панель).
- Если во время работы печь накрыта или касается легковоспламеняющихся материалов, включая шторы, портьеры, стены и т. п., может возникнуть пожар.
- Печь не предназначена для установки в небольших нишах. Оставляйте вокруг печи достаточно свободного места: рекомендуется не менее 10 см с каждой стороны и 15 см сверху.
- Во время работы прибора доступные поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во избежание ожогов и ошпаривания не подпускайте детей. Шнур питания печи и шнуры других приборов рядом с ней всегда держите на расстоянии от корпуса печи.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во избежание ожогов будьте предельно осторожны, вынимая формы, посуду и принадлежности (например, входящие в комплект решетку для гриля и противень) с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
- Не кладите на стеклянную дверцу кухонные принадлежности, противни или посуду.
- Стеклянная дверца печи прошла специальную обработку и прочнее, долговечнее и безопаснее обычного стекла, однако она не является небьющейся. При падении или очень сильном ударе стекло может разбиться или ослабнуть и позже без видимой причины рассыпаться на множество мелких осколков.
- Не оставляйте дверцу открытой надолго.
- Во время работы печи ничего не ставьте на нее.
- Не помещайте в печь картон, пластик, бумагу и другие легковоспламеняющиеся материалы.
- Не накрывайте поддон для крошек или другие части печи металлической фольгой: это приведет к перегреву печи.
- Будьте осторожны, используя формы и посуду из неметаллических материалов. Перед использованием убедитесь, что они подходят для печи.
- Будьте осторожны, используя в печи крышки: давление в накрытой форме или посуде может привести к выбросу горячих продуктов или растрескиванию посуды. Не помещайте в печь запечатанные или герметичные емкости.

- Не помещайте в печь слишком крупные продукты и металлическую утварь: это может привести к пожару или поражению электрическим током.
- Используйте только принадлежности из комплекта прибора: принадлежности, которые не продаются и не рекомендуются компанией Sage, могут вызвать пожар, поражение электрическим током или травмы.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только по назначению. Не используйте его в движущихся транспортных средствах, на лодках и вне помещений. Неправильное использование может привести к травмам.
- Потребитель может выполнять очистку и общий уход; любое сервисное обслуживание, устранение повреждений и ремонт – только в авторизованном сервисном центре Sage.
- Ненадлежащее использование прибора: неправильная эксплуатация или непрофессиональный ремонт. В этом случае гарантийные претензии не принимаются. Гарантия на возникшие повреждения не распространяется.
- Не используйте для очистки металлические мочалки: от них могут отломиться частицы и попасть на электрические детали, что создает риск поражения электрическим током.
- Регулярно очищайте поддон для крошек. Для этого:
  - выключите печь (OFF);
  - дайте печи полностью остыть и выньте вилку из розетки;
  - извлеките поддон и вымойте его в теплой мыльной воде;
  - полностью высушите поддон, прежде чем надежно установить его на место.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**ЧТОБЫ СНИЗИТЬ РИСК ПОЖАРА, ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ЧРЕЗМЕРНОГО УФ-ИЗЛУЧЕНИЯ И ТРАВМ:**

- Рекомендуется подключать печь к отдельной электрической цепи без других приборов. Если вы не уверены, обратитесь к квалифицированному электрику, имеющему лицензию.
- Перед заменой лампы всегда отключайте печь от сети и давайте всем деталям (включая корпус лампы, стеклянный плафон и кожух) полностью остыть.
- Используйте только лампы для духовок типа G9 с УФ-фильтром мощностью не более 25 Вт, 220–240 В.
- Всегда берите лампу мягкой тканью и не касайтесь ее поверхности: кожный жир может повредить лампу.

- Не смотрите прямо на горящую лампу.
- Не оставайтесь в зоне освещения, если чувствуете тепло на коже.
- Держите лампу вдали от горючих материалов.
- Лампа быстро нагревается. Включайте подсветку только кнопкой подсветки.
- Не включайте подсветку, если корпус лампы, стеклянный плафон, УФ-фильтр или кожух отсутствуют или повреждены.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

Этот символ означает, что доступные поверхности могут сильно нагреваться во время работы прибора и некоторое время после ее окончания.



Во избежание пожара и поражения электрическим током не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости.



Этот символ означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте его в специальный местный пункт сбора отходов или дилеру, оказывающему такую услугу. Подробности уточняйте в местной администрации.

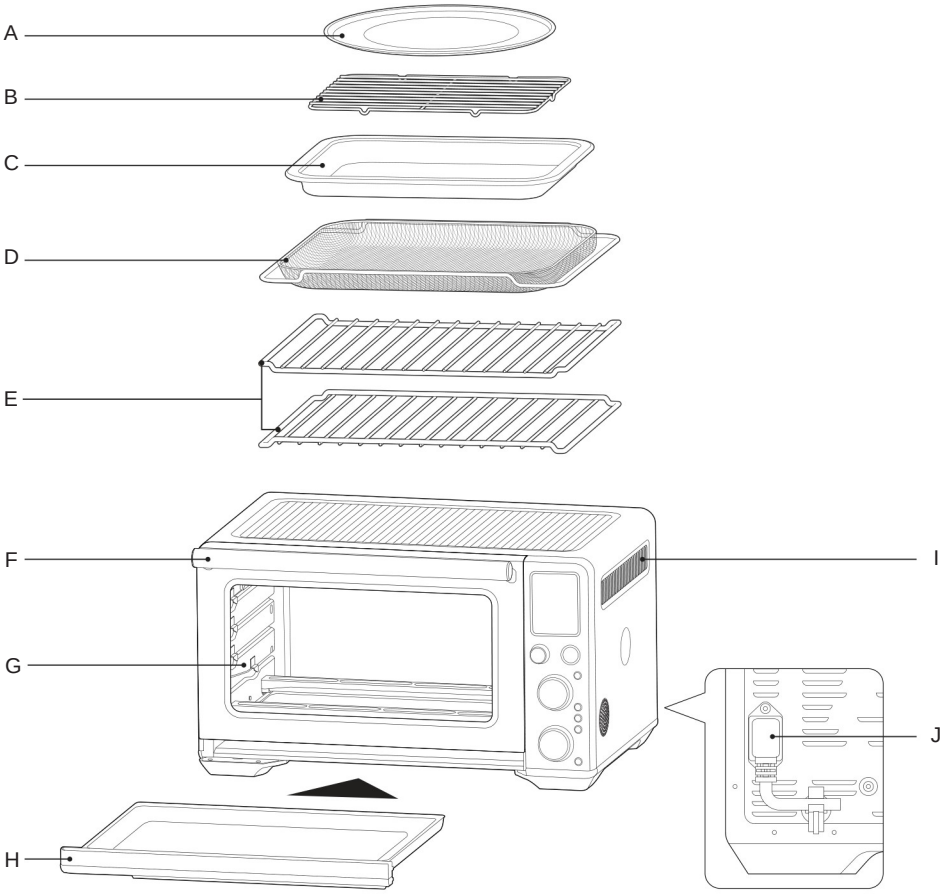


**ВНИМАНИЕ**

Не погружайте в воду или другие жидкости.

# ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

# КОМПОНЕНТЫ

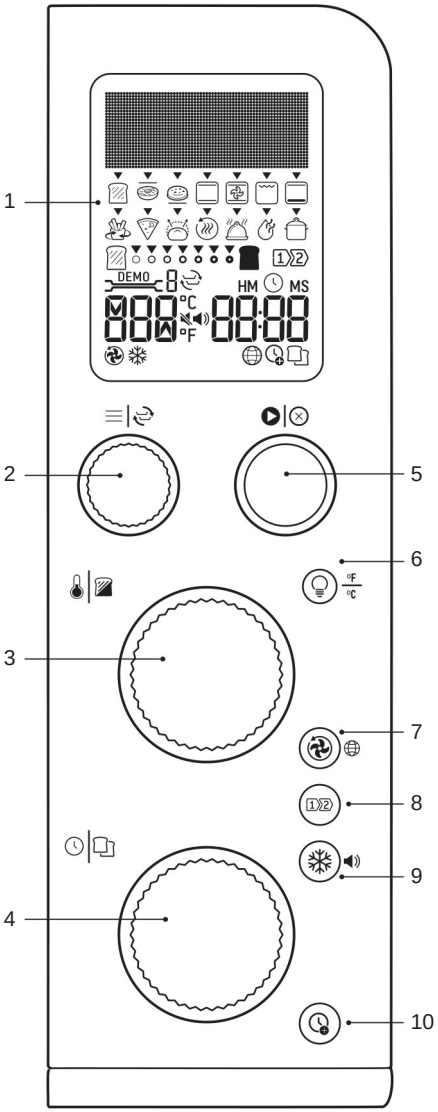



**Принадлежности печи**

A. Противень для пиццы 30 см с антипригарным покрытием
B. Решетка для гриля
C. Эмалированный противень 28 × 33,5 см
D. Корзина Air Fry
E. Решетка печи (2 шт.)
F. Ручка дверцы
G. Подсветка печи
H. Поддон для крошек
I. Вентиляционные отверстия
J. Съемный шнур питания

**Паспортные данные**
220–240 В ~ 50–60 Гц, 2000–2400 Вт

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




1. LCD-дисплей
2. ≡|⟲ Регулятор функций / кнопка напоминания о перестановке и подтверждения
3. 🌡|◪ Регулятор температуры / степени поджаривания
4. ◷|⧉ Регулятор времени / количества ломтиков
5. ⏯|⊗ Кнопка START/STOP
6. 💡 Кнопка подсветки / переключения единиц температуры
7. Кнопка конвекции / выбора языка
8. ①② Кнопка Phase Cook
9. ❄ Кнопка FROZEN / регулировки громкости
10. Кнопка A BIT MORE™

# ФУНКЦИИ

## ПОДГОТОВКА ПЕЧИ

Перед первым использованием дайте печи поработать пустой 16 минут, чтобы удалить защитные вещества с нагревательных элементов. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, так как печь может выделять пары. Эти пары безопасны и не влияют на работу печи.

1. Удалите из печи все упаковочные материалы, рекламные наклейки и скотч и безопасно утилизируйте их.
2. Извлеките из упаковки поддон для крошек, решетки, решетку для гриля, противень, корзину Air Fry и противень для пиццы. Вымойте их мягкой губкой в теплой мыльной воде, затем ополосните и тщательно просушите.
3. Установите печь на ровную сухую поверхность. Убедитесь, что с обеих сторон прибора остается не менее 10 см свободного пространства, а сверху – не менее 15 см.
4. Вставьте поддон для крошек в печь.
5. Полностью размотайте шнур питания, подключите его к разъему на задней стенке печи и вставьте вилку в заземленную розетку.
6. Прозвучит сигнал печи, и загорится LCD-дисплей. Выберите нужный язык. См. раздел «Выбор языка» на стр. 12.
7. Поверните регулятор функций ≡|⟲ вправо, пока указатель не дойдет до функции Pizza.




8. Нажмите кнопку START/STOP ⏵|⊗. Подсветка кнопки загорится красным, LCD-дисплей загорится оранжевым, и прозвучит сигнал печи.
9. На LCD-дисплее появится «PREHEATING». Когда печь завершит цикл предварительного нагрева, прозвучит сигнал.
10. Отобразится таймер, который автоматически начнет обратный отсчет.
11. По окончании цикла приготовления прозвучит сигнал печи, подсветка кнопки START/STOP ⏵|⊗ погаснет, а LCD-дисплей загорится синим.
12. Печь готова к использованию.

## ELEMENT iQ®

В печи Sage the Smart Oven™ Air Fry XL используется Element iQ® – технология приготовления, которая создает идеальные условия для приготовления продуктов. Она направляет мощность туда и тогда, где и когда это необходимо, и создает нужный тип нагрева – равномерный или интенсивный.

Для каждой функции печи заданы рекомендуемые нами конфигурация нагревательных элементов и температура, основанные на рецептах и испытаниях. Однако рекомендуем экспериментировать с этими настройками в зависимости от рецепта, количества продуктов и ваших вкусов.

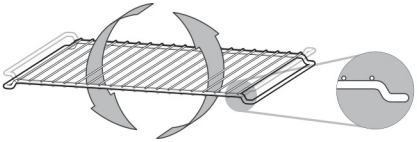
## ОБЗОР ФУНКЦИЙ ПЕЧИ

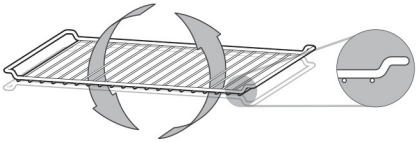
| ≡ ФУНКЦИЯ | РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УРОВЕНЬ РЕШЕТКИ | ПРЕДУСТА-НОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ | ПРЕДВАРИ-ТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | ДИАПАЗОН |
|---|---|---|---|---|
| **TOAST** | 3–4 | Поджаривание = 4<br>Ломтики = 4 | Нет | Поджаривание = 1–7<br>Ломтики = 1–9 |
| **BAGEL** | 3–4 | Поджаривание = 4<br>Ломтики = 4 | Нет | Поджаривание = 1–7<br>Бейгели = 1–9 |
| **CRUMPET** | 3–4 | Поджаривание = 3<br>Ломтики = 4 | Нет | Поджаривание = 1–7<br>Ломтики = 1–10 |
| **BAKE** | 6 | 165 °C<br>30:00 мин | Да | 50–250 °C<br>до 72:00 ч |
| **ROAST** | 7 | 205 °C<br>1:00 ч | Да | 50–250 °C<br>до 72:00 ч |
| **GRILL** | 1–2 | HI<br>10:00 мин | Да | Low – Med – Hi<br>от 30 с до 20 мин |
| **BOTTOM BAKE** | 7–8 | 205 °C<br>18:00 мин | Да | 50–250 °C<br>до 72:00 ч |
| **AIRFRY** | 3 | 205 °C<br>18:00 мин | Да | 100–250 °C<br>от 1 мин до 1 ч |
| **PIZZA** | 7 | 205 °C<br>16:00 мин | Да | 100–250 °C<br>до 8:00 ч |
| **PROOF** | 7 | 29 °C<br>1:00 ч | Да | 27–38 °C<br>от 1 мин<br>до 72:00 ч |
| **REHEAT** | Разные | 165 °C<br>15:00 мин | Нет | 70–250 °C<br>до 8:00 ч |
| **KEEP WARM** | Разные | 70 °C<br>1:00 ч | Нет | 45–120 °C<br>от 1 мин<br>до 72:00 ч |
| **DEHYDRATE** | 3 | 52 °C<br>12:00 ч | Нет | 30–80 °C<br>от 1 мин<br>до 72:00 ч |
| **SLOW COOK** | 8 | Low<br>8:00 ч | Нет | Только Low – Hi<br>(70–200 °C)<br>Low = от 4:00 ч<br>до 72:00 ч<br>Hi = от 2:00 ч<br>до 12:00 ч |

# КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ SAGE

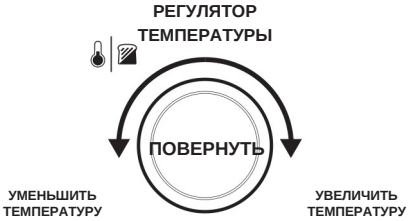
1. Установите решетку на нужный уровень. Уровни решетки отмечены на правой стороне окна дверцы печи. В печи четыре паза. Решетку можно установить изгибом вверх или вниз, поэтому каждому пазу соответствуют два уровня.








2. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель на LCD-дисплее не дойдет до нужного режима.
3. На дисплее отображается предустановленная температура приготовления для выбранного режима. Поверните регулятор температуры влево, чтобы уменьшить температуру, или вправо, чтобы увеличить ее.




4. На дисплее отображается время приготовления, предустановленное для выбранного режима. Поверните регулятор времени влево, чтобы уменьшить время, или вправо, чтобы увеличить его.




5. Для режимов без предварительного нагрева (Toast, Bagel, Crumpet, Grill, Proof, Reheat, Warm, Dehydrate, Slow Cook) поместите продукты прямо на решетку или в корзину Air Fry, на противень для пиццы, решетку для гриля и/или противень из комплекта. Для максимально равномерного приготовления располагайте продукты по центру.
6. Закройте дверцу печи.
7. Нажмите кнопку START/STOP. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
8. На дисплее появится таймер и начнет обратный отсчет. Во время цикла приготовления можно изменить температуру и время.
9. Для режимов с предварительным нагревом (Bake, Bottom Bake, Air Fry, Roast, Pizza) нажмите кнопку START/STOP, прежде чем поместить продукты в печь. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и во время нагрева на LCD-дисплее будет отображаться «PREHEATING».
   a) Когда печь будет готова, надпись «PREHEATING» исчезнет, прозвучит сигнал печи, и таймер начнет обратный отсчет.

Поместите продукты на решетку или в корзину Air Fry, на противень для пиццы, решетку для гриля и/или противень из комплекта. Для равномерного приготовления располагайте их по центру печи.

b) Закройте дверцу печи.

c) Таймер продолжит обратный отсчет. Во время цикла приготовления можно изменить температуру и время.

10. По окончании цикла прозвучит сигнал печи, подсветка кнопки START/STOP погаснет, LCD-дисплей загорится синим.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Цикл приготовления можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP – цикл будет отменен, и подсветка кнопки загорится синим.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Нажимайте кнопку конвекции, чтобы выбрать режим без конвекции, с конвекцией или с суперконвекцией. При конвекции и суперконвекции температура может корректироваться с учетом более быстрого потока воздуха. Суперконвекция обеспечивает более хрустящий результат.

## ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении печи вы можете выбрать нужный язык.

Чтобы выбрать нужный язык, поверните регулятор температуры или времени (по часовой стрелке или против нее), затем нажмите кнопку START/STOP для подтверждения. Если язык не будет подтвержден в течение 5 минут, печь автоматически сохранит язык по умолчанию.

Если нужно изменить выбранный язык, нажмите и удерживайте кнопку конвекции 3 секунды. На LCD-дисплее появится меню выбора языка. Чтобы выбрать нужный язык, поверните регулятор температуры или времени (по часовой стрелке или против нее), затем нажмите кнопку START/STOP для подтверждения. Если язык не будет подтвержден в течение 5 минут, печь автоматически вернется к ранее сохраненному языку.

Значок галочки обозначает выбранный язык.

## ДАТЧИК ДВЕРЦЫ

Если во время приготовления открыть дверцу, таймер приостановится и включится подсветка.

После закрытия дверцы таймер продолжит обратный отсчет, а подсветка останется включенной еще 30 секунд и затем погаснет. Если во время приготовления дверца открыта дольше 10 минут, нагревательные элементы отключатся.

## МАГНИТНАЯ РЕШЕТКА С АВТОВЫДВИЖЕНИЕМ

Если решетка установлена на уровень 3 или 4, при открытии дверцы она автоматически выдвигается из печи наполовину, чтобы вам было удобно извлечь продукты.

Когда решетка находится на этом уровне, всегда открывайте дверцу медленно, чтобы решетка не выдвинулась слишком быстро.

## ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Чтобы перейти к выбору громкости, нажмите и удерживайте кнопку FROZEN 3 секунды. Любым регулятором выберите низкую или высокую громкость звукового сигнала печи. Для подтверждения выбора нажмите кнопку START/STOP.

## НАПОМИНАНИЕ О ПЕРЕСТАНОВКЕ

Если вы готовите продукты одновременно на нескольких решетках, используйте функцию напоминания о перестановке: она напомнит поменять продукты местами для максимально равномерного результата. Напоминание о перестановке доступно для следующих функций: Bake, Bottom Bake, Roast, Warm, Proof, Pizza, Air Fry, Reheat и Dehydrate.

1. Поворачивайте регулятор подтверждения, пока указатель на LCD-дисплее не дойдет до нужной функции.
2. Нажмите регулятор подтверждения. На LCD-дисплее появится «».
3. Выполните шаги для выбранной функции и начните приготовление.
4. Когда придет время поменять уровни решеток, на дисплее замигает «» и прозвучит сигнал напоминания о перестановке. Сигнал будет звучать каждые 30 секунд, пока не будет открыта дверца или пока вы не нажмете регулятор подтверждения, чтобы отключить функцию.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите продукты на противнях или в другой посуде на нескольких решетках, рекомендуется оставлять между решетками достаточно места и не использовать верхний уровень, так как он находится слишком близко к нагревательным элементам.

В большинстве случаев наилучший результат дают уровни 3 и 7 или 4 и 8. При использовании корзин для Air Fry и сушки оставлять место между уровнями не нужно.

### A BIT MORE™

Используйте функцию A BIT MORE™, если приготовление завершено, а продукты недостаточно готовы или горячие.

Пример: функция Bagel

1. Поворачивайте регулятор подтверждения, пока указатель на LCD-дисплее не дойдет до функции Bagel.
2. Настройте степень поджаривания.
3. Выберите количество половинок бейгелей.
4. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать поджаривание бейгелей.
5. Если по окончании поджаривания продуктам нужно еще немного времени, закройте дверцу печи и нажмите кнопку A BIT MORE™, чтобы немного продлить приготовление. Таймер начнет обратный отсчет.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Функция A BIT MORE™ не включается, если до этого не была выполнена ни одна функция приготовления.

## ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ:

### ФУНКЦИЯ TOAST

Функция Toast подрумянивает хлеб снаружи и делает его хрустящим, сохраняя мякоть мягкой и влажной. Эта функция также идеально подходит для английских маффинов и замороженных вафель.

1. Установите решетку на уровень 4.
2. Для оптимального результата положите ломтики хлеба как можно ближе к центру решетки.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Toast. На дисплее отобразятся предустановленные степень поджаривания «4» и количество ломтиков «4».



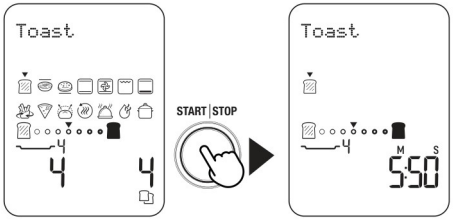

5. Степень поджаривания и количество ломтиков можно изменить до или во время цикла поджаривания.
   a) Степень поджаривания показывает ряд кружков вверху LCD-дисплея. Поворачивайте регулятор температуры влево, чтобы уменьшить ее, или вправо, чтобы увеличить. Треугольник над кружками укажет выбранную настройку.

**ОРИЕНТИРОВОЧНО:**

| Желаемый цвет тоста | Настройка |
|---|---|
| **Светлый** | 1 или 2 |
| **Средний** | 3, 4 или 5 |
| **Темный** | 6 или 7 |

Количество ломтиков отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поворачивайте регулятор времени влево, чтобы уменьшить его, или вправо, чтобы увеличить. Количество ломтиков – от «1» до «9».

6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Toast. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и автоматически начнет обратный отсчет. Время можно изменить регулятором времени во время цикла. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.




8. По окончании цикла поджаривания прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

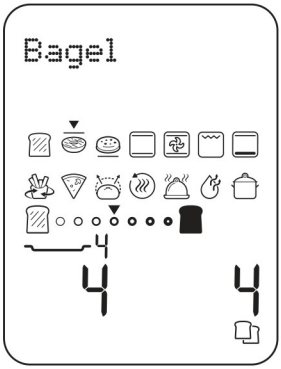
## ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления зависит от ряда факторов, включая температуру в печи, поэтому оно может различаться даже при одинаковых настройках цвета и количества ломтиков. Это необходимо для стабильного результата.

### ФУНКЦИЯ BAGEL

Функция Bagel делает хрустящим срез разрезанного бейгеля, лишь слегка подрумянивая его снаружи. Эта функция также идеально подходит для поджаривания пышек или толстых ломтиков особого хлеба, которые нужно поджарить с одной стороны сильнее, чем с другой.

1. Установите решетку на уровень 4.
2. Для оптимального результата положите половинки бейгелей срезом вверх как можно ближе к центру решетки.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Bagel. На дисплее отобразятся предустановленные степень поджаривания «4» и количество половинок бейгелей «4».

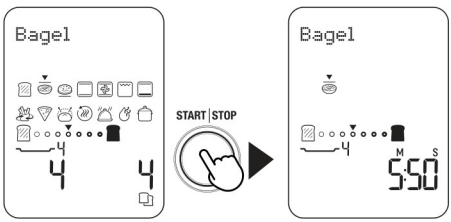



5. Степень поджаривания и количество половинок бейгелей можно изменить до или во время цикла поджаривания.
   а) Степень поджаривания показывает ряд кружков вверху LCD-дисплея. Поворачивайте регулятор температуры влево, чтобы уменьшить ее, или вправо, чтобы увеличить. Треугольник над кружками укажет выбранную настройку.

| Желаемый цвет тоста | Настройка |
|---|---|
| **Светлый** | 1 или 2 |
| **Средний** | 3, 4 или 5 |
| **Темный** | 6 или 7 |

Количество половинок бейгелей отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поворачивайте регулятор времени влево, чтобы уменьшить его, или вправо, чтобы увеличить. Количество половинок бейгелей – от «1» до «10».

6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Bagel. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и автоматически начнет обратный отсчет. Время можно изменить регулятором времени во время цикла. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.



8. По окончании цикла Bagel прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP ⏯ погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

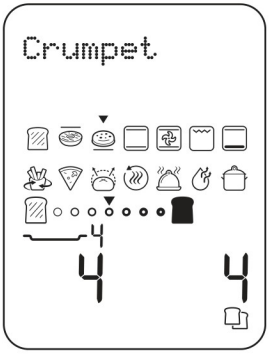
## ПРИМЕЧАНИЕ

Внутренняя сторона (срез) бейгеля всегда должна быть обращена вверх, к верхним нагревательным элементам. Так срез станет хрустящим, а корочка лишь слегка подрумянится.
Если вы хотите, чтобы половинки бейгеля были одинаково хрустящими сверху и снизу, рекомендуем поджаривать разрезанный бейгель с помощью функции Toast.

### ФУНКЦИЯ CRUMPET

Функция Crumpet подает больше тепла на верхние нагревательные элементы, чтобы одна сторона подрумянилась и стала более хрустящей, чем другая. Пышку можно положить верхом вверх или вниз – в зависимости от того, какая сторона должна быть более хрустящей.

1. Установите решетку прутьями вверх на уровень 3.
2. Если вы поджариваете 1–3 пышки, положите их в центр решетки; 4–6 пышек распределите равномерно: 2–3 в передней части решетки и 2–3 в задней.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения ☰|↻, пока указатель не дойдет до функции Crumpet. На дисплее отобразятся предустановленные степень поджаривания «4» и количество пышек «4».



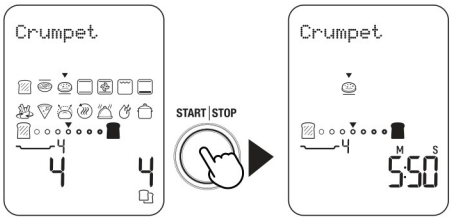

5. Степень поджаривания и количество пышек можно изменить до или во время цикла поджаривания.
   a) Степень поджаривания показывает ряд кружков вверху LCD-дисплея. Поворачивайте регулятор температуры 🌡|◪ влево, чтобы уменьшить ее, или вправо, чтобы увеличить. Треугольник над кружками укажет выбранную настройку.

**ОРИЕНТИРОВОЧНО:**

| Желаемый цвет тоста | Настройка |
|---|---|
| Светлый | 1 или 2 |
| Средний | 3, 4 или 5 |
| Темный | 6 или 7 |

   b) Количество половинок пышек отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поворачивайте регулятор времени 🕒|⧉ влево, чтобы уменьшить его, или вправо, чтобы увеличить. Количество половинок пышек – от «1» до «9».

6. Нажмите кнопку START/STOP ⏯, чтобы запустить функцию Crumpet. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и автоматически начнет обратный отсчет. Время можно изменить регулятором времени 🕒|⧉ во время цикла. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP ⏯.




8. По окончании цикла Crumpet прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP ⏯ погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Пышки рекомендуется класть нижней стороной вверх, к верхним нагревательным элементам. Так низ пышки станет хрустящим, а верх лишь слегка подрумянится. Если вы хотите, чтобы пышки были одинаково хрустящими сверху и снизу, рекомендуем использовать функцию TOAST.

## ФУНКЦИЯ BAKE

Функция Bake равномерно пропекает продукты. Она идеально подходит для выпечки тортов, маффинов, брауни и кондитерских изделий. Функция BAKE также идеально подходит для приготовления готовых замороженных блюд, например лазаньи и пирогов.

1. Установите решетку на уровень 6. Учтите, что для некоторой выпечки, например брауни или кондитерских изделий, может лучше подойти уровень 5.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Bake. На дисплее отобразятся предустановленные температура «165 °C», время «30:00 MIN/SEC» и режим конвекции.
4. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла выпекания.
   a) Температура выпекания отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от 50 °C до максимум 250 °C.
   b) Поверните регулятор времени, чтобы выбрать время приготовления. Максимальное время приготовления:

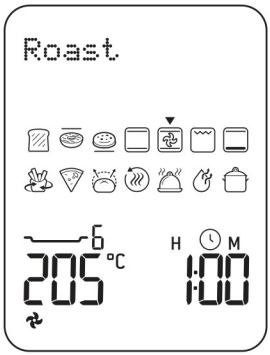
| | |
|---|---|
| >200 °C | до 4 часов |
| 150–200 °C | до 8 часов |
| 100–150 °C | до 12 часов |
| <100 °C | до 72 часов |

5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Bake. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее появится «PREHEATING».
6. Когда печь завершит предварительный нагрев, прозвучит сигнал, и продукты можно поместить в печь.
7. Поставьте продукты на противне из комплекта или в другой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон. Закройте дверцу печи.
8. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла выпекания температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
9. По окончании цикла выпекания прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ ROAST

Функция ROAST идеально подходит для приготовления различных видов мяса и птицы. Продукты получаются нежными и сочными внутри и идеально запеченными снаружи.

1. Установите решетку на уровень 6.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Roast. На дисплее отобразятся предустановленные температура «205 °C», время «1:00 HR/MIN» и режим конвекции.




4. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла запекания.
   a) Температура запекания отображается на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от 50 °C до максимум 250 °C.
   b) Поверните регулятор времени, чтобы выбрать время приготовления. Максимальное время приготовления:

| | |
|---|---|
| >200 °C | до 4 часов |
| 150–200 °C | до 8 часов |
| 100–150 °C | до 12 часов |
| <100 °C | до 72 часов |

5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Roast. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее появится «PREHEATING».
6. Когда печь завершит предварительный нагрев, прозвучит сигнал, и продукты можно поместить в печь.
7. Поставьте продукты на противне из комплекта или в другой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон. Закройте дверцу печи.
8. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла запекания температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
9. По окончании цикла запекания прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ GRILL

Функция Grill идеально подходит для приготовления открытых бутербродов, тонких кусков мяса, птицы и рыбы, колбасок и овощей. Гриль также можно использовать, чтобы подрумянить верх запеканок, гратенов и десертов.

1. Установите решетку на уровень 1 или 2.
2. Положите решетку для гриля из комплекта в противень. Поместите продукты на собранную решетку для гриля или в жаропрочную посуду и поставьте в центр решетки, чтобы воздух обтекал продукты.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Grill. На дисплее отобразятся предустановленные уровень мощности «HIGH» и время «10:00 MIN/SEC».




5. Уровень мощности гриля и время можно изменить до или во время цикла гриля.
   a) Уровень мощности гриля отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы выбрать один из трех уровней мощности гриля: «HIGH», «MED» или «LOW».
   b) Время гриля отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор времени, чтобы установить время до 20 минут.
6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Grill. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла гриля уровень мощности и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
8. По окончании цикла гриля прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ BOTTOM BAKE

Функция Bottom Bake излучает тепло снизу, благодаря чему основание хорошо пропекается. Она идеально подходит для выпечки печенья, корзиночек из теста или пирогов с хрустящей текстурой. Функция Bottom Bake также идеально подходит для запекания и выпекания хлеба с хрустящей корочкой.

1. Установите решетку на уровень 6.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения ≡|⟲, пока указатель не дойдет до функции Bottom Bake. На дисплее отобразятся предустановленные температура «205 °C», время «1:00 HR» и режим конвекции.




4. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла выпекания.
   a) Поверните регулятор температуры, чтобы установить температуру выпекания от 50 °C до максимум 250 °C.
   b) Поверните регулятор времени, чтобы выбрать время приготовления. Максимальное время приготовления:

| | |
|---|---|
| >200 °C | до 4 часов |
| 150–200 °C | до 8 часов |
| 100–150 °C | до 12 часов |
| <100 °C | до 72 часов |

5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию BOTTOM BAKE. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее замигает «PREHEATING».
6. Когда печь завершит предварительный нагрев, продукты можно поместить в печь.
7. Поставьте продукты на противне из комплекта или в другой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон. Закройте дверцу печи.
8. После завершения нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла выпекания температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
9. По окончании цикла выпекания прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ AIR FRY

Функция Air Fry сочетает интенсивный нагрев и максимальный поток воздуха, чтобы продукты получались хрустящими и румяными.

1. Убедитесь, что уровень 3 или другой уровень, выбранный под корзину для Air Fry и сушки, свободен.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения ≡|⟲, пока указатель не дойдет до функции Air Fry. На дисплее отобразятся предустановленные температура «205 °C», время «18:00 MIN/SEC» и суперконвекция.




4. Температуру и время Air Fry можно изменить до или во время цикла Air Fry.
   a) Температура Air Fry отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от 150 °C до максимум 250 °C.
   b) Время Air Fry отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор времени, чтобы установить время до 1 часа.

5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Air Fry. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее замигает «PREHEATING».
6. Когда печь завершит предварительный нагрев, прозвучит сигнал, и продукты можно поместить в печь.
7. Равномерно разложите продукты в корзине для Air Fry и сушки из комплекта. Для наилучшего результата выкладывайте их в один слой, оставляя между кусочками свободное место. Установите корзину на уровень 3. Закройте дверцу печи.
8. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла Air Fry температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
9. По окончании цикла Air Fry прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ВАЖНО

Для жирных продуктов (например, куриных крылышек) используйте противень вместо корзины для Air Fry и сушки, чтобы масло не капало. Между порциями сливайте лишнее масло.

## ПРИМЕЧАНИЕ

В печь можно поместить до 4 корзин для Air Fry и сушки. Подробнее о покупке дополнительных корзин – на сайте sage-baltic.eu.

## ФУНКЦИЯ PIZZA

Функция Pizza расплавляет и подрумянивает сыр и начинку, делая корочку пиццы хрустящей.

1. Установите решетку на уровень 7.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Pizza. На дисплее отобразятся предустановленные температура пиццы «205 °C» и время «16:00 MIN/SEC», а также режимы конвекции и FROZEN.




4. Температуру, время, режимы конвекции и FROZEN можно изменить до или во время цикла.
   a) Температура пиццы отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от минимум 150 °C до максимум 250 °C.
   b) Поверните регулятор времени, чтобы выбрать время приготовления. Максимальное время приготовления:

| | |
|---|---|
| 150–250 °C | до 1:00 ч |

5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Pizza. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее появится «PREHEATING».
6. Когда печь достигнет заданной температуры, прозвучит сигнал температуры.
7. Поставьте продукты (на противне для пиццы из комплекта, если вы его используете) в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон. Закройте дверцу печи.
8. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет.

Во время цикла Pizza температуру 🌡|▨ и время ⏲|⧉ можно изменить регуляторами. Цикл можно остановить кнопкой START/STOP ⏺|⊗ в любой момент.

9. По окончании цикла Pizza прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP ⏺|⊗ погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы используете противень для пиццы из комплекта, для наилучшего результата поместите его в печь во время предварительного нагрева. Аккуратно положите пиццу на нагретый противень.

### ПРИМЕЧАНИЕ О КАМНЯХ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Для оптимального результата камень для пиццы необходимо предварительно нагреть без пиццы.

1. Установите решетку на уровень 7.
2. Положите камень для пиццы в центр решетки, чтобы воздух обтекал его со всех сторон.
3. Закройте дверцу.
4. Поворачивайте регулятор подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Pizza. На дисплее отобразятся предустановленные температура пиццы «205 °C» и время «16:00 MIN/SEC», а также режимы конвекции 🌀 и FROZEN ❄.
5. Нажмите кнопку START/STOP ⏺|⊗, чтобы запустить функцию Pizza. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее появится «PREHEATING».
6. Когда печь завершит предварительный нагрев, прозвучит сигнал.
7. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет.
8. По окончании цикла прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP ⏺|⊗ погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.
9. Откройте дверцу печи и аккуратно положите пиццу на нагретый камень.
10. Выберите нужные температуру, время, режим конвекции и настройку FROZEN для свежей или замороженной пиццы и нажмите кнопку START/STOP ⏺|⊗, чтобы снова запустить цикл Pizza.

### ФУНКЦИЯ PROOF

Функция Proof точно поддерживает низкую температуру, создавая идеальные условия для расстойки хлеба, булочек, пиццы и другого теста.

1. Установите решетку на уровень 8.
2. Поместите тесто в жаропрочную посуду, накройте и поставьте в центр решетки.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения ≡|⟲, пока указатель не дойдет до функции Proof. На дисплее отобразятся предустановленные температура «29 °C», время «1:00 HR/MIN» и режим конвекции 🌀.




5. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла расстойки.
   a) Температура расстойки отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры 🌡|▨, чтобы установить ее от 27 °C до максимум 38 °C.
   b) Время расстойки отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор времени ⏲|⧉, чтобы установить время до 24:00 HR/MIN.
6. Нажмите кнопку START/STOP ⏺|⊗, чтобы запустить функцию Proof. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и начнет обратный отсчет. Во время цикла температуру и время ⏲|⧉ можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP ⏺|⊗.
8. По окончании цикла расстойки прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP ⏺|⊗ погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ REHEAT

Функция Reheat идеально подходит для бережного разогрева остатков блюд без подрумянивания и пересушивания.

1. Установите решетку на уровень, который лучше всего подходит для разогреваемых продуктов.
2. Поставьте продукты на противне или противне для пиццы из комплекта либо в другой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции REHEAT. На дисплее отобразятся предустановленные температура «165 °C», время «15:00 MIN/SEC» и режим конвекции.




5. Температуру, время, режимы конвекции и FROZEN можно изменить до или во время цикла разогрева.
   a) Температура разогрева отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от 70 °C до максимум 250 °C.
   b) Время разогрева отображается нижним числом на LCD-дисплее. При температуре 70–250 °C регулятором времени можно установить время до 2 часов.
6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Reheat. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и начнет обратный отсчет. Во время цикла температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
8. По окончании цикла разогрева прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ WARM

Функция Warm поддерживает горячие блюда при рекомендуемой температуре (70 °C или выше), чтобы предотвратить размножение бактерий.

1. Установите решетку на уровень, который лучше всего подходит для продуктов, которые нужно сохранить теплыми.
2. Поставьте продукты на противне или противне для пиццы из комплекта либо в другой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон.
3. Закройте дверцу печи.
4. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Warm. На дисплее отобразятся предустановленные температура «70 °C», время «1:00 HR/MIN» и режим конвекции.




5. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла поддержания тепла.
   a) Температура поддержания тепла отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить ее от 45 °C до максимум 250 °C.
   b) Поверните регулятор времени, чтобы выбрать время приготовления. Максимальное время приготовления:

Максимальная температура – 150 °C

| | |
|---|---|
| 100–150 °C | до 12 часов |
| <100 °C | до 72 часов |

6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Warm. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
7. Появится таймер и автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
8. По окончании цикла поддержания тепла прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## ФУНКЦИЯ DEHYDRATE

Функция DEHYDRATE сочетает низкий стабильный нагрев с максимальным потоком воздуха, чтобы равномерно высушивать продукты, не готовя и не перегревая их.

1. Равномерно разложите продукты в корзине для Air Fry и сушки из комплекта. Для наилучшего результата выкладывайте их в один слой, оставляя между кусочками свободное место. Установите корзину на уровень 3.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Dehydrate. На дисплее отобразятся предустановленные температура сушки «50 °C», время «12:00 HR/MIN» и режим конвекции.




4. Температуру, время и режим конвекции можно изменить до или во время цикла сушки.
   a) Температура сушки отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы установить температуру сушки от 30 °C до максимум 80 °C.
   b) Время отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор времени, чтобы установить время до 72 часов.
5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Dehydrate. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым.
6. Появится таймер и начнет обратный отсчет. Во время цикла температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
7. По окончании цикла сушки прозвучит сигнал печи. Подсветка кнопки START/STOP погаснет, и LCD-дисплей загорится белым.

## СОВЕТЫ

- При сушке продуктов с яркой окраской кладите на корзину для Air Fry и сушки пергамент для выпечки, чтобы избежать пятен.
- При сушке продуктов, с которых может капать жидкость (например, маринованного вяленого мяса), используйте противень из комплекта, чтобы собирать стекающую жидкость. Установите решетку на уровень 8 и поставьте противень в центр решетки.

## ФУНКЦИЯ SLOW COOK

Функция Slow Cook имеет программы, рассчитанные на длительное приготовление при низкой температуре.

1. Установите решетку на уровень 8.
2. Закройте дверцу печи.
3. Поворачивайте регулятор функций / подтверждения, пока указатель не дойдет до функции Slow Cook. На дисплее отобразятся предустановленные настройка «LOW», время «8:00 HR/MIN» и режим конвекции.




4. Температуру и время можно изменить до или во время цикла медленного приготовления.
   a) Температура отображается верхним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор температуры, чтобы выбрать одну из двух предустановленных температур: «LOW» или «HIGH».
   b) Время отображается нижним числом на LCD-дисплее. Поверните регулятор времени, чтобы установить время от 4 до 72 часов для «LOW» и от 2 до 12 часов для «HIGH».
5. Поставьте продукты в накрытой жаропрочной посуде в центр решетки, чтобы воздух обтекал их со всех сторон. Закройте дверцу печи.
6. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить функцию Slow Cook. Подсветка кнопки загорится красным, прозвучит сигнал печи, и LCD-дисплей загорится оранжевым. На дисплее появится «PREHEATING».
7. После сигнала о завершении нагрева (PREHEATING) таймер автоматически начнет обратный отсчет. Во время цикла температуру и время можно изменить соответствующими регуляторами. Цикл можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.
8. По окончании цикла медленного приготовления печь автоматически переключится на функцию Warm. На LCD-дисплее появится «Warm», и автоматически начнется обратный отсчет времени поддержания тепла «2:00 HR/MIN». Цикл поддержания тепла можно остановить в любой момент кнопкой START/STOP.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Устанавливая или извлекая посуду, не выдвигайте решетку из печи больше чем наполовину.

Не допускайте, чтобы тяжелая посуда опиралась на стекло открытой дверцы.

## СОВЕТЫ

### СОВЕТЫ ПО МЕДЛЕННОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

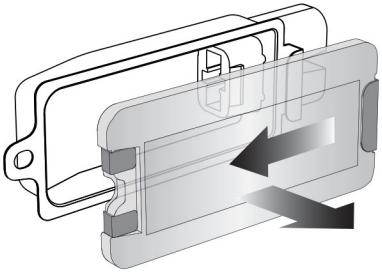
1. Убедитесь, что посуда пригодна для использования в печи и в пустом виде весит не более 5,9 кг.
2. Заполняйте посуду не менее чем на ½ и не более чем на ¾, чтобы продукты не переварились и не остались недоваренными. Чтобы избежать переливания, не заполняйте посуду более чем на ¾.
3. Всегда готовьте в режиме Slow Cook под крышкой, чтобы продукты не пересыхали. Чтобы сохранить еще больше влаги, перед тем как закрыть крышку, накройте посуду слоем алюминиевой фольги.
4. Соблюдайте температуру и время, указанные в традиционных рецептах для медленноварок. Один час в режиме «HIGH» примерно соответствует полутора-двум часам в режиме «LOW».
5. Холодные продукты готовятся дольше, чем предварительно обжаренные или подогретые, поэтому соответственно корректируйте время приготовления. Не готовьте замороженные продукты в режиме Slow Cook.
6. Разрезайте крупные куски мяса пополам, чтобы тепло проникало равномернее.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

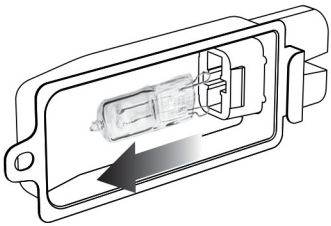
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы всегда отключайте печь от сети и давайте ей остыть. Используйте только лампы для духовок типа G9 мощностью 25 Вт, 220–240 В.

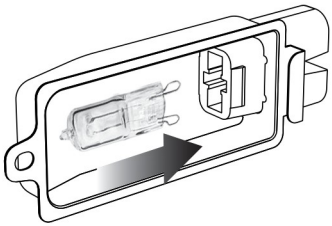
1. Перед заменой лампы извлеките решетку из печи.
2. Лампа расположена на левой стенке камеры печи. Возьмитесь пальцами за внешнюю часть корпуса лампы и осторожно потяните стеклянный плафон от стенки печи, чтобы снять его. Если плафон не снимается, вставьте ложку в левую часть корпуса лампы и осторожно подденьте плафон. Всегда придерживайте плафон другой рукой, чтобы он не упал и не разбился.



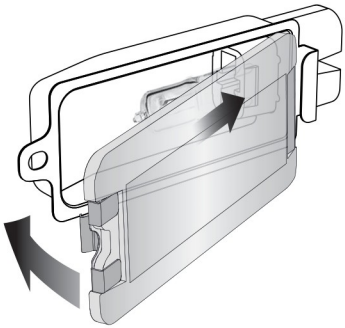
3. Извлеките использованную лампу, потянув ее прямо из патрона.



4. Вставьте новую лампу, держа ее мягкой тканью. Не касайтесь поверхности лампы пальцами: кожный жир может повредить лампу.



5. Чтобы установить стеклянный плафон на место, совместите металлический крючок с левой стороной корпуса лампы. Вставьте другой конец плафона в металлический кронштейн справа на корпусе, затем вдавите крючок в левую сторону корпуса до надежной фиксации.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Верхняя панель печи сильно нагревается во время и после работы. Поэтому хранить на ней какие-либо предметы не рекомендуется.

Единственное исключение – дополнительная бамбуковая доска Sage для нарезки и сервировки, которая устанавливается на ребристую часть верхней панели печи. Подробнее – на сайте sage-baltic.eu.



# УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой убедитесь, что печь выключена: выньте вилку из розетки. Перед разборкой и очисткой дайте печи и всем принадлежностям полностью остыть.

## ОЧИСТКА КОРПУСА И ДВЕРЦЫ

1. Протрите корпус мягкой влажной губкой. Чтобы избежать образования пятен, можно использовать неабразивное жидкое чистящее средство или мягкий спрей. Наносите средство на губку, а не на поверхность печи.
2. Для очистки стеклянной дверцы используйте средство для стекол или мягкое моющее средство и мягкую влажную губку или мягкую пластиковую мочалку. Не используйте абразивные чистящие средства и металлические мочалки: они поцарапают поверхность печи.
3. Протрите LCD-дисплей мягкой влажной тканью. Наносите средство на ткань, а не на поверхность LCD-дисплея. Сухая ткань или абразивные средства могут поцарапать поверхность.
4. Прежде чем вставить вилку в розетку и включить печь, дайте всем поверхностям полностью высохнуть.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не погружайте корпус, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости: это может привести к поражению электрическим током.

## ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Стенки камеры имеют антипригарное покрытие для простой очистки. Чтобы удалить брызги, появившиеся во время приготовления, протрите стенки мягкой влажной губкой. Чтобы избежать образования пятен, можно использовать неабразивное жидкое чистящее средство или мягкий спрей. Наносите средство на губку, а не на поверхность печи. Не прикасайтесь к кварцевым нагревательным элементам.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Будьте предельно осторожны при очистке кварцевых нагревательных элементов. Дайте печи полностью остыть, затем аккуратно протрите нагревательный элемент по всей длине мягкой влажной губкой или тканью.

Не используйте никакие чистящие или моющие средства. Не очищайте камеру обычными средствами для чистки духовок: они повредят металлическую поверхность.

Прежде чем вставить вилку в розетку и включить печь (ON), дайте всем поверхностям полностью высохнуть.

## ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ КРОШЕК

1. После каждого использования выдвигайте поддон для крошек и высыпайте крошки. Протрите поддон мягкой влажной губкой. Чтобы избежать образования пятен, можно использовать неабразивное жидкое чистящее средство. Наносите средство на губку, а не на поддон. Тщательно вытрите поддон насухо.
2. Чтобы удалить пригоревший жир, замочите поддон в теплой мыльной воде, а затем вымойте мягкой губкой или мягкой пластиковой мочалкой. Ополосните и тщательно вытрите насухо.
3. После очистки всегда вставляйте поддон для крошек обратно в печь при закрытой дверце, прежде чем вставить вилку в розетку и включить печь.

## ОЧИСТКА РЕШЕТКИ, РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ, ПРОТИВНЯ И ПРОТИВНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

1. Мойте все принадлежности в теплой мыльной воде мягкой губкой или мягкой пластиковой мочалкой. Ополосните и тщательно вытрите насухо. Не используйте для очистки принадлежностей абразивные средства, металлические мочалки или металлическую утварь: они могут повредить поверхности.
2. Чтобы продлить срок службы принадлежностей, не рекомендуем мыть их в посудомоечной машине.

## ХРАНЕНИЕ

1. Убедитесь, что печь выключена: выньте вилку из розетки.
2. Перед разборкой и очисткой дайте печи и всем принадлежностям полностью остыть.
3. Убедитесь, что печь и все принадлежности чистые и сухие.
4. Убедитесь, что поддон для крошек вставлен в печь, а решетка для гриля вложена в противень и стоит на решетке на среднем уровне.
5. Убедитесь, что дверца закрыта.
6. Храните прибор в вертикальном положении, ровно на опорных ножках. Ничего не ставьте на прибор, за исключением дополнительной бамбуковой доски Sage для нарезки и сервировки.

# УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА | ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ |
|---|---|
| **Печь не включается (ON)** | • Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.<br>• Подключите вилку к отдельной розетке.<br>• Подключите вилку к другой розетке.<br>• При необходимости сбросьте автоматический выключатель. |
| **Подсветка LCD-дисплея погасла** | • Если печь не используется 10 минут, она переходит в режим ожидания. В режиме ожидания подсветка LCD-дисплея гаснет, но все функции остаются видны.<br>• Чтобы вывести печь из режима ожидания, нажмите кнопку START/STOP ⏲/⊙ на панели управления или поверните любой регулятор. LCD-дисплей снова загорится. |
| **Пицца пропекается неравномерно** | • Большие пиццы в компактных печах могут подрумяниваться неравномерно. В середине приготовления откройте дверцу и поверните пиццу на 180° для равномерного подрумянивания. |
| **При открытии дверцы магнитная автовыдвижная решетка выдвигается слишком далеко** | • Если решетка установлена на средний уровень, всегда открывайте дверцу медленно и плавно, чтобы решетка не выдвигалась слишком быстро. |
| **Не удается выбрать кнопку FROZEN ❄** | • Кнопку FROZEN ❄ можно выбрать только для следующих функций: TOAST, Bagel, BAKE, PIZZA, AIR FRY. При выборе кнопки FROZEN ❄ время приготовления автоматически корректируется для оптимального результата. |
| **Из дверцы печи выходит пар** | • Это нормально. Через вентиляционные отверстия в дверце выходит пар от продуктов с высоким содержанием влаги (например, замороженного хлеба). Пар может быть горячим. |
| **Нагревательные элементы как будто пульсируют** | • Element iQ® точно регулирует температуру в печи, включая нагревательные элементы короткими импульсами и меняя их мощность. Это нормально. |
| **Из-под дверцы на столешницу капает вода** | • Это нормально. Конденсат от продуктов с высоким содержанием влаги (например, замороженного хлеба) стекает по дверце изнутри и может капать на столешницу. |
| **Температура на LCD-дисплее не совпадает с температурой, измеренной внутри печи** | • Для единообразия измерений температура печи откалибрована в положении TOAST (центр средней решетки, без противня). Проверьте температуру в этом положении, не открывая дверцу 30 минут: при каждом открытии дверцы выходит тепло. Учтите, что сигнал о предварительном нагреве звучит при 75 % заданной температуры. |

| ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА | ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ |
|---|---|
| **Сигнал о предварительном нагреве звучит при более низкой температуре, чем на LCD-дисплее** | • Сигнал о предварительном нагреве звучит при достижении 75 % заданной температуры. Так общее время предварительного нагрева и приготовления получается минимальным.<br>• Когда звучит сигнал и пользователь открывает дверцу, чтобы поместить продукты, температура в печи резко падает. Если бы сигнал звучал при 100 % заданной температуры, из-за открытия дверцы значительная часть времени ожидания была бы «потрачена впустую». По нашим расчетам, если сигнал звучит при 75 % заданной температуры и затем дверцу открывают, чтобы поместить продукты, печь все равно выходит на заданную температуру до 2 минут быстрее. Поэтому в момент сигнала температура на LCD-дисплее не совпадает с заданной. В зависимости от установленной температуры печь достигает ее примерно за 8–10 минут с момента включения (включая открытие дверцы по сигналу). |
| **На LCD-дисплее отображается «E01»** | • «E01» на LCD-дисплее означает неисправность прибора, которую нельзя сбросить. Немедленно выньте вилку из розетки и обратитесь в службу поддержки клиентов Sage. |
| **На LCD-дисплее отображается «E02»** | • «E02» на LCD-дисплее означает неисправность прибора, которую нельзя сбросить. Немедленно выньте вилку из розетки и обратитесь в службу поддержки клиентов Sage. |
| **На LCD-дисплее отображается «E03»** | • «E03» на LCD-дисплее означает, что температура печи превысила установленный максимум. Выньте вилку из розетки, дайте печи остыть 15 минут и снова подключите ее.<br>• Если сообщение «E03» появляется снова, обратитесь в службу поддержки клиентов Sage. |
| **На LCD-дисплее отображается «E05»** | • «E05» на LCD-дисплее означает неисправность прибора, которую нельзя сбросить. Немедленно выньте вилку из розетки и обратитесь в службу поддержки клиентов Sage. |
| **При нажатии кнопки конвекции меняется температура** | • Это нормально. Температура корректируется с учетом ускорения приготовления вентилятором конвекции. |



# ГАРАНТИЯ

## ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Sage Appliances дает гарантию на использование этого изделия в бытовых условиях на указанных территориях в течение 2 лет от даты покупки. Гарантия относится к дефектам, вызванным некачественной работой или материалами. В течение этого гарантийного срока Sage Appliances отремонтирует или заменит любое изделие с дефектом (по усмотрению Sage Appliances).

Наша гарантия соблюдает и не нарушает законные права на гарантию, предусмотренные соответствующим национальным законодательством. Полный текст условий гарантии, а также информацию о том, как подать претензию, вы найдете на веб-сайте: www.sageappliances.com.

RU

“B.T.U. Company” SIA
Dārzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Latvija
sage@btu.lv

Для связи со службой поддержки клиентов посетите сайт:
sage-baltic.eu

Зарегистрировано в Латвии № 50003873791.
Поскольку мы постоянно совершенствуем нашу продукцию, изображенные в этом документе изделия или их фотографии могут незначительно отличаться от фактического внешнего вида изделий.

www.sageappliances.com

Зарегистрировано в Англии и Уэльсе, № 8223512.
Copyright BRG Appliances 2024