

the Smart Oven™ Pro

Bedienungsanleitung – BOV820



Sage®



Inhalt

2	Sage® Sicherheitshinweise	
8	Verpackungsinhalt	
10	Schnellstartanleitung	
12	Funktionen	
	- Bedienung Ihres Ofens	12
	- Grillfunktion	13
	- Toastfunktion	14
	- Crumpet-Funktion	15
	- Backfunktion	16
	- Röstfunktion	17
	- Pizzafunktion	18
	- Gebäckfunktion	19
	- Aufwärmfunktion	20
	- Warmhaltefunktion	21
	- Schongarfunktion	21
	- Wechseln des Ofenlichts	23
24	Pflege und Reinigung	
26	Fehlerbehebung	

SICHERHEIT GEHT VOR.

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Beim Design und der Fertigung unserer Gebrauchsartikel steht die Sicherheit unserer geschätzten Kunden im Vordergrund. Außerdem möchten wir Sie bitten, sämtliche elektrischen Geräte mit Sorgfalt zu verwenden und folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITS-HINWEISE

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger.
- Ihr Sage® Gerät wird mit einem Schuko-Stecker am Netzkabel geliefert.
- Wenn Sie diesen Stecker wechseln müssen, führen Sie bitte die Neuverkabelung wie folgt durch (nach der sicheren Entsorgung des Formsteckers).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.

- Die Drähte verfügen über folgende Farben:
 - Blau = Neutralleiter
 - Braun = stromführender Leiter
 - Grün und Gelb = Schutzleiter
- Da die Farben des Drahtes möglicherweise nicht mit den farbigen Markierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker kennzeichnen, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Der blaue Leiter muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der braune Leiter muss mit der mit „L“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der gelb-grüne Leiter muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol \perp gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung sorgfältig, die am Netzstecker dieses Gerätes angebracht ist.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Achten Sie auf eine feste, ebene, hitzebeständige und saubere Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine stoffbedeckte Oberfläche (z. B. eine Tischdecke) und auch nicht nahe Gardinen oder anderen leicht brennbaren Materialien auf.
- Ist der Ofen abgedeckt oder berührt er brennbare Materialien wie Gardinen, Vorhänge, Tapeten o. ä., kann er bei Betrieb in Brand geraten.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. direkt auf einem heißen Ofen oder einer heißen Oberfläche auf.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch

- oder Arbeitsfläche hängen oder auf heißen Oberflächen liegen.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Motor nicht in Wasser (oder andere Flüssigkeiten) gelangen.
 - Beim Betrieb des Ofens müssen Sie einen Mindestabstand von 10 cm an beiden Seiten sowie von 15 cm über dem Gerät einhalten.
 - Die Oberflächen des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß sein.
 - Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Zur Vermeidung von Verbrennungen gehen Sie sehr vorsichtig vor, wenn Sie Pfannen, Schüsseln und Zubehör wie den mitgelieferten Grillrost oder das Backblech mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten aus dem Gerät entnehmen.
 - Stellen Sie keine Kochutensilien, Backbleche oder Schüsseln auf der Glastür ab.
 - Lassen Sie die Tür nicht über längere Zeit offen stehen.
 - Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände außer den auf Seite 22 in dieser Anleitung beschriebenen auf dem Ofen ab.
 - Pappe, Kunststoff, Papier oder andere brennbare Materialien dürfen nicht in den Ofen gelegt werden.
 - Decken Sie keinesfalls die Krümelkammer oder einen anderen Teil des Ofens mit Alufolie ab. Dies führt zu Überhitzung des Ofens.
 - Gehen Sie bei der Verwendung von Pfannen und Schüsseln, die nicht aus Metall bestehen, vorsichtig vor. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob Pfannen und Schüsseln für den Einsatz im Ofen geeignet sind.
 - Bei Verwendung von Deckeln im Ofen sollten Sie vorsichtig sein, da der sich in einer abgedeckten Pfanne oder Schüssel aufbauende Druck zum Herausspritzen der heißen Zutaten oder Springen der Schüssel führen kann. Stellen Sie keinesfalls versiegelte oder luftdicht verschlossene Behälter in den Ofen.

- Übergroße Lebensmittel und Besteckteile aus Metall dürfen nicht in den Ofen gelegt werden, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
- Die Verwendung von Zubehörteilen und Aufsätzen, die für diesen Ofen weder empfohlen noch mitgeliefert werden, kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Verwenden Sie es keinesfalls in einem fahrenden Fahrzeug. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien und nur für den vorgesehenen Zweck. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, gereinigt, bewegt oder verstaut werden soll, schalten Sie es immer aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Topfreinigern aus Metall. Dabei könnten Teile abbrechen, und Sie könnten mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen und einen Stromschlag erleiden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern (ab 8 Jahren) nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät

Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf **<https://sageappliances.com.de>**.

- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR BOV820

- Für den Betrieb des Ofens empfehlen wir die Installation eines speziellen, von anderen Geräten getrennten Stromkreises. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur, wenn Sie unsicher sind.
- Zum Ausschalten des Ofens drücken Sie die Taste START/CANCEL (Start/Abbrechen) auf dem Bedienfeld. Der Ofen ist ausgeschaltet, wenn die Hintergrundbeleuchtung

der Tasten erloschen ist.

- Reinigen Sie die Krümellade regelmäßig. Reinigen der Krümellade:
 - Schalten Sie den Ofen aus.
 - Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.
 - Entnehmen Sie die Krümellade und reinigen Sie sie mit warmem Spülwasser.
 - Trocknen Sie die Krümellade vollständig, bevor Sie sie wieder einsetzen.



WARNUNG

Zur Verringerung der GEFAHR VON FEUER, STROMSCHLAG, ÜBERMÄSSIGER UV-STRAHLUNG ODER VERLETZUNGEN VON PERSONEN:

- Trennen Sie den Ofen immer vom Netz und lassen Sie alle Teile (einschließlich der Glühlampenfassung, Glasabdeckung und dem Gehäuse) vollständig abkühlen, bevor Sie die Glühlampe auswechseln.

- Verwenden Sie ausschließlich eine Ofenleuchtstofflampe von Typ G9 mit 25 Watt, 220-240 V.
- Verwenden Sie bei der Handhabung der Leuchtstofflampe immer ein weiches Tuch und fassen Sie die Oberfläche keinesfalls direkt an, da die Leuchtstofflampe durch das Hautfett beschädigt werden kann.
- Blicken Sie niemals direkt in eine eingeschaltete Leuchtstofflampe.
- Bleiben Sie nicht im Licht, wenn sich die Haut warm anfühlt.
- Halten Sie die Leuchtstofflampe fern von brennbaren Stoffen.
- Die Leuchtstofflampe wird schnell heiß. Zum Einschalten des Lichts verwenden Sie immer die Lichttaste.
- Schalten Sie das Licht nicht ein, wenn Lampenfassung, Glasabdeckung, UV-Filter oder Gehäuse fehlen oder beschädigt sind.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



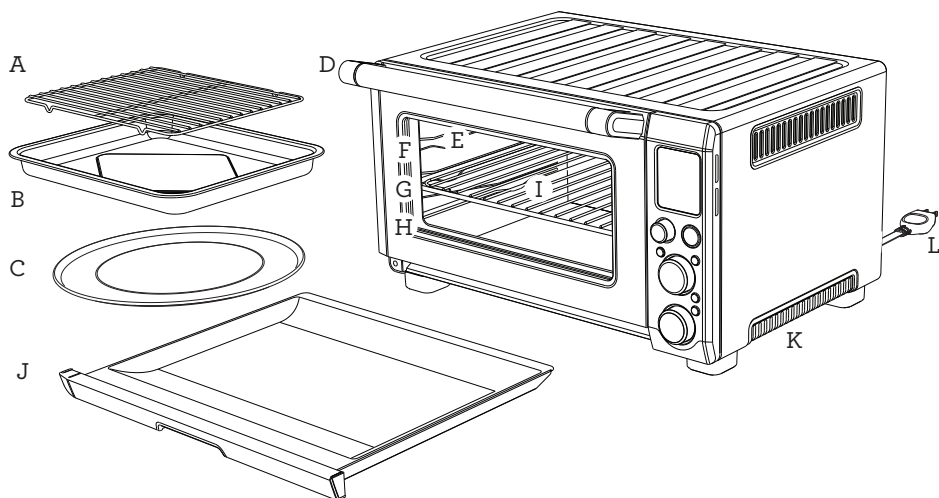
Hot Surfaces
Do Not Touch

Dieses Symbol zeigt an, dass die Oberflächen während der Benutzung des Gerätes und auch noch einige Zeit danach heiß sein können.

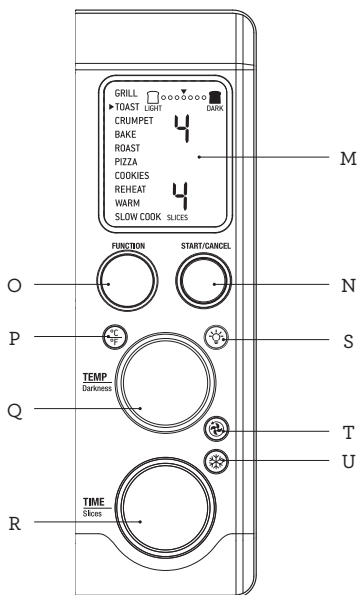
**GERÄT NUR IM HAUSHALT VERWENDEN
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG
AUFBEWAHREN**



Verpackungsinhalt







- A. Grillrost
- B. 28 x 33,5 cm Emaille-Backblech
- C. 30 cm antihaftbeschichtetes Pizzablech
- D. Türgriff
- E. Ofenlicht
- F. Obere Einschubposition Rost:
GRILL-Funktion.
- G. Mittlere Einschubposition Rost:
Funktionen für TOAST, Bagel, PIZZA und
GEBÄCK.
- H. Untere Einschubposition Rost:
Funktionen zum BACKEN, RÖSTEN,
AUFWÄRMEN, WARMHALTEN und
SCHONEND GAREN.
- I. Drahtrost
- J. Krümellade
- K. Belüftungsschlitze
- L. Netzstecker



Bambus-Schneidebrett

Artikelnr.: BOV800CB

- M. LCD-Display
- N. Taste START/CANCEL
(Start/Abbrechen)
- O. Drehknopf FUNCTION (Funktion)
- P.  Taste TEMPERATURUMSCHALTUNG
- Q. Drehknopf TEMPERATURE (Temperatur)/
Bräunungseinstellung Toast und Bagel
(einseitig)
- R. Drehknopf TIME (Zeit)/Auswahl
Scheibenanzahl
Toast und Bagel
- S.  Taste OFENLICHT
- T.  Taste UMLUFT
- U.  Taste GEFRIERGUT

Separat erhältliches Zubehör:



Schnellstartanleitung

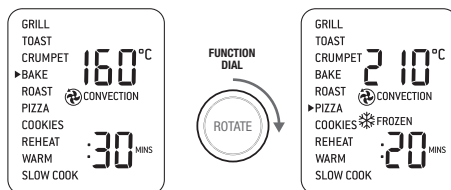
Diese Schnellstartanleitung ist für den erstmaligen Gebrauch gedacht. Weitere Sicherheits- und Gebrauchsinformationen sind der übrigen Bedienungsanleitung zu entnehmen.

VORBEREITUNG DES OFENS

Um alle Schutzmittel von den Heizelementen zu entfernen, muss der Ofen in leerem Zustand für 15 Minuten in Betrieb genommen werden. Sorgen Sie für eine gute Raumlüftung, da sich dabei Dämpfe entwickeln können. Diese Dämpfe sind unbedenklich und normal und beeinträchtigen keinesfalls die Leistung des Gerätes.

1. Entfernen und entsorgen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und das Klebeband vom Ofen.
2. Entnehmen Sie Krümelade, Drahtrost, Grillrost, Backblech und Pizzablech aus der Schaumstoffverpackung. Mit einem weichen Schwamm in warmem Spülwasser abwaschen, abspülen und sorgfältig abtrocknen.
3. Wischen Sie den Ofen innen mit einem weichen, feuchten Schwamm aus. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
4. Stellen Sie den Ofen auf eine flache, trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 10 cm an beiden Seiten des Geräts und von 15 cm über dem Gerät eingehalten wird.
5. Setzen Sie die Krümelade in den Ofen.
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
7. Das Ofensignal ertönt, und das LCD-Display leuchtet. Die Funktionsoptionen werden angezeigt, und die Einstellung BAKE (Backen) ist gekennzeichnet.

8. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION nach rechts, bis die Markierung auf der Funktion PIZZA steht.



9. Drücken Sie START/CANCEL. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten leuchtet rot, das LCD-Display leuchtet orange und das Ofensignal ertönt.
10. Im LCD-Display blinkt 'PREHEATING' (Vorheizen). Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Warnsignal für die Temperatur.
11. Der Timer wird angezeigt und läuft automatisch ab.
12. Am Ende der Zubereitungszeit ertönt das Ofensignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.
13. Der Ofen ist nun betriebsbereit.

ELEMENT IQ®

Der Sage® Smart Oven™ Pro ist mit Element IQ® ausgestattet, einer Zubereitungstechnik, bei der die Leistung der Heizelemente angepasst wird, um die Speisen gleichmäßiger und schneller zuzubereiten. Jede Ofenfunktion ist nach unserer Empfehlung voreingestellt. Wir schlagen Ihnen jedoch vor, mit diesen Einstellungen je nach Rezept, Menge der Speisen und Ihrem persönlichen Geschmack zu experimentieren.

Ihre spezifische Einstellung wird im Ofen gespeichert, bis sie geändert oder der Ofen von der Stromversorgung getrennt wird.

OFENFUNKTIONEN – ÜBERSICHT

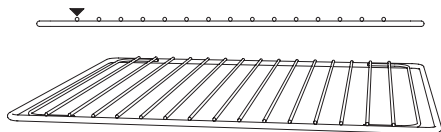
FUNKTION	EINSCHUB-HÖHE ROST	OPTIONALE EINSTELLUNGEN	VOREINSTELLUNGEN	VOR-HEIZEN	BEREICH
GRILL	Oben	TEMPERATUR-UMSCHALTUNG	HI (Hoch) 10 MIN.	Nein	HI (Hoch), MED (Mittel), LO (Niedrig) Bis zu 20 MIN.
TOAST	Mittel	GEFRIERGUT	Bräunung 4 Scheiben 4	Nein	Bräunung 1 - 7 Scheiben 1 - 6
Bagel	Mittel	GEFRIERGUT	Bräunung 4 Scheiben 4	Nein	Bräunung 1 - 7 Scheiben 1 - 6
BAKE (Backen)	Unten	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG	160 °C UMLUFT 30 MIN.	Ja	50 °C - 230 °C Bis zu 10:00 STD
ROAST (Rösten)	Unten	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG	175 °C UMLUFT 1:00 STD	Ja	50 °C - 230 °C Bis zu 10:00 STD
PIZZA	Mittel	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG GEFRIERGUT	210 °C UMLUFT GEFRIERGUT 20 MIN.	Ja	50 °C - 230 °C Bis zu 2:00 STD
COOKIES (Gebäck)	Mittel	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG GEFRIERGUT	175 °C UMLUFT 11 MIN.	Ja	50 °C - 230 °C Bis zu 01:00 STD
REHEAT (Aufwärmen)	Unten	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG	165 °C UMLUFT 15 MIN.	Nein	50 °C - 230 °C Bis zu 2:00 STD
WARM (Warmhalten)	Unten	UMLUFT TEMPERATUR-UMSCHALTUNG	70 °C 1:00 STD	Nein	50 °C - 230 °C Bis zu 02:00 STD
SLOW COOK (Schonend garen)	Unten	UMLUFT	HI (Hoch) UMLUFT 4:00 STD	Ja	HI, 4:00 - 6:00 STD LO, 8:00 - 10:00 STD Automatisches WARMHALTEN Bis zu 2:00 STD



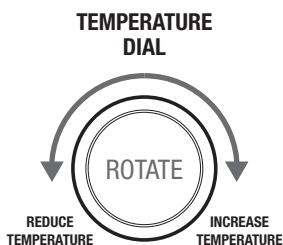
Funktionen

BEDIENUNG IHRES OFENS

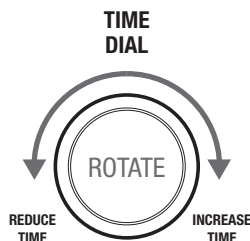
1. Schieben Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der gewünschten Einschubhöhe in den Ofen. Die Einschubhöhen sind entsprechend rechts am Fenster der Ofentür gekennzeichnet.



2. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die gewünschte Einstellung erreicht.
3. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Gartemperatur für die gewählte Einstellung an. Bei den Einstellungen TOAST und CRUMPET (Bagel) wird hier der Bräunungsgrad angezeigt. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE nach links, um die Temperatur zu reduzieren, oder nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen.



4. Die untere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Garzeit für die gewählte Einstellung an. Bei den Einstellungen TOAST und CRUMPET (Bagel) wird hier die Anzahl an Scheiben angezeigt. Verstellen Sie den Drehknopf TIME nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen.



5. Bei Einstellungen ohne Vorheizzeit (TOAST, CRUMPET (Bagel), GRILL, REHEAT, WARM) legen Sie die Speisen direkt auf den Drahtrost oder das beiliegende Pizzablech, Grillrost und/oder Backblech. Für ein gleichmäßiges Garen achten Sie darauf, dass sich die Speisen in der Mitte des Ofens befinden.
 - a) Schließen Sie die Ofentür.
 - b) Drücken Sie START/CANCEL. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten leuchtet rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.
 - c) Der Timer wird angezeigt und läuft ab. Die Gartemperatur und -zeit können während des Garens angepasst werden.

6. Bei Einstellungen mit Vorheizzeit (BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIES, SLOW COOK) drücken Sie die Taste START/CANCEL, bevor Sie die Speisen in den Ofen legen. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten leuchtet rot, das Ofensignal ertönt und im LCD-Display blinkt „PREHEATING“, während der Ofen vorheizt.
- a) Wenn der Ofen betriebsbereit ist, erlischt das blinkende „PREHEATING“, das Ofensignal ertönt und der Timer läuft ab. Legen Sie die Speisen in den Ofen – entweder direkt auf den Drahtrost oder das beiliegende Pizzablech, Grillrost und/oder Backblech. Für ein gleichmäßiges Garen achten Sie darauf, dass sich die Speisen in der Mitte des Ofens befinden.
- b) Schließen Sie die Ofentür.
- c) Der Timer läuft weiter ab. Die Gartemperatur und -zeit können während des Garens angepasst werden.
7. Am Ende der Zubereitungszeit ertönt das Ofensignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.



HINWEIS

Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden. Damit wird die Garzeit abgebrochen und die Hintergrundbeleuchtung der Tasten erlischt.

AUTOMATISCHER AUSSCHUB DES ROSTS

Wenn sich der Drahtrost in mittlerer Einschubhöhe im Ofen befindet, wird er beim Öffnen der Tür automatisch halb ausgeschoben. Sie können Ihre getoasteten Speisen also einfach entnehmen.

Öffnen Sie die Tür stets langsam, wenn sich der Drahtrost in dieser Einschubhöhe befindet, damit der Rost nicht zu schnell ausgeschoben wird.

GRILLFUNKTION

Die GRILL-Funktion ist ideal für offene Sandwichs, kleine Fleischstücke, Geflügel und Fisch, Würstchen und Gemüse. Die Grillfunktion kann auch zum Bräunen von Aufläufen und Gratins eingesetzt werden.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der oberen Einschubhöhe in den Ofen.
2. Legen Sie den mitgelieferten Grillrost in das Backblech. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost oder in eine ofenfeste Schüssel, dann stellen Sie ihn/sie mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die GRILL-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Grillfunktion auf „HI“, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „10 MINS“ (10 Min.) anzeigt.



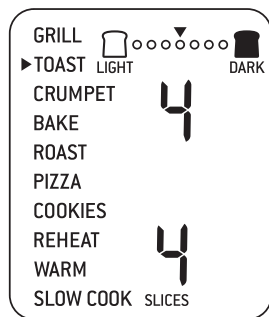
5. Die Grilleinstellung und -zeit können vor oder während der Grillzeit angepasst werden.
- a) Die Grilleinstellung erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um den Grill auf eine der drei voreingestellten Temperaturen anzupassen: LO, MED oder HI.
- b) Die Grillzeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit auf bis zu 20 Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um die GRILL-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.

7. Der Timer wird angezeigt und läuft automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Grillzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.
8. Am Ende der Grillzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

TOASTFUNKTION

Mit der TOAST-Funktion wird Ihr Brot außen braun und knusprig, während es innen weich und saftig bleibt. Die Funktion ist auch ideal für Englische Muffins und gefrorene Waffeln geeignet.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der mittleren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Beim Toasten von 1 – 3 Scheiben legen Sie sie mittig auf den Drahtrost. Beim Toasten von 4 – 6 Scheiben verteilen Sie gleichmäßig 2 – 3 Scheiben vorn und 2 – 3 Scheiben hinten auf dem Rost.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die TOAST-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt den voreingestellten Bräunungsgrad „4“ während die untere Angabe die voreingestellte Scheibenanzahl „4“ anzeigt.

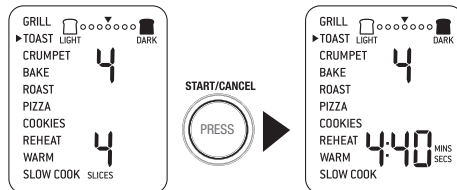


5. Der Bräunungsgrad und die Scheibenanzahl können vor oder während der Toastzeit angepasst werden.
- a) Die Einstellung des Bräunungsgrads wird durch eine Reihe von Kreisen oben auf dem LCD-Display angezeigt. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE nach links, um den Bräunungsgrad zu reduzieren, oder nach rechts, um den Bräunungsgrad zu erhöhen. Die dreieckige Markierung über den Kreisen verschiebt sich je nach gewählter Einstellung.

Allgemein gilt:

GEWÜNSCHTE TOASTFARBE	EIN- STELLUNG
Hell	1 oder 2
Mittel	3, 4 oder 5
Dunkel	6 oder 7

- b) Die Scheibenanzahl erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME nach links, um die Scheibenanzahl zu reduzieren, oder nach rechts, um die Scheibenanzahl zu erhöhen. Die Anzahl an Scheiben reicht von „1“ bis „6“.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um die TOAST-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und läuft automatisch ab. Die Zeit kann während der Toastzeit angepasst werden, indem der Drehknopf TIME verstellt wird. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



8. Am Ende der Toastzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

CRUMPET-FUNKTION (BAGEL)

Mit der CRUMPET-Funktion (Bagel) wird die Oberseite Ihrer Speisen schön knusprig, während der untere Teil nur leicht getoastet wird. Diese Funktion ist auch ideal zum Toasten von dick geschnittenen Brotspezialitäten, bei denen eine Seite mehr als die andere getoastet werden muss.

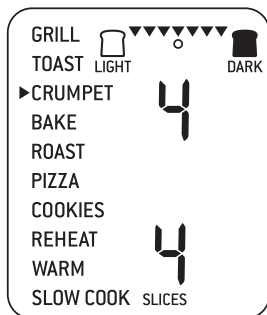
1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der mittleren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Beim Toasten von 1 – 3 Bagels legen Sie sie mittig auf den Drahtrost. Beim Toasten von 4 – 6 Bagels verteilen Sie gleichmäßig 2 – 3 Bagels vorn und 2 – 3 Bagels hinten auf dem Rost.



HINWEIS

Die Oberseite des Bagels muss immer zu den oberen Heizelementen zeigen. Damit wird die Oberseite schön knusprig, während die Unterseite nur leicht getoastet wird.

3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die CRUMPET-Funktion (Bagel) erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt den voreingestellten Bräunungsgrad „4“ während die untere Angabe die voreingestellte Anzahl an Crumpets (Bagels) „4“ anzeigt.



HINWEIS

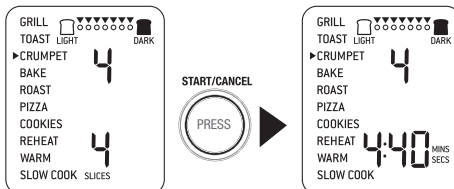
Wenn Sie Ihre Bagels sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite schön knusprig mögen, empfehlen wir die Verwendung der TOAST-Funktion.

5. Der Bräunungsgrad und die Anzahl an Bagels können vor oder während der Toastzeit angepasst werden.
 - a) Die Einstellung des Bräunungsgrads wird durch die Reihe von Kreisen oben auf dem LCD-Display angezeigt. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE nach links, um den Bräunungsgrad zu reduzieren, oder nach rechts, um den Bräunungsgrad zu erhöhen. Der Kreis unter den Dreiecken verschiebt sich je nach gewählter Einstellung.

Allgemein gilt:

GEWÜNSCHTE BAGEL-FARBE	EIN-STELLUNG
Hell	1 oder 2
Mittel	3, 4 oder 5
Dunkel	6 oder 7

- b) Die Anzahl an Bagels erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME nach links, um die Anzahl an Bagels zu reduzieren, oder nach rechts, um die Anzahl an Bagels zu erhöhen. Die Anzahl an Bagels reicht von „1“ bis „6“.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um die CRUMPET-Funktion (für Bagels) einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.
 7. Der Timer wird angezeigt und läuft automatisch ab. Die Zeit kann während des Toastens angepasst werden, indem der Drehknopf TIME verstellt wird. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



8. Am Ende des Toastens ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

BACKFUNKTION

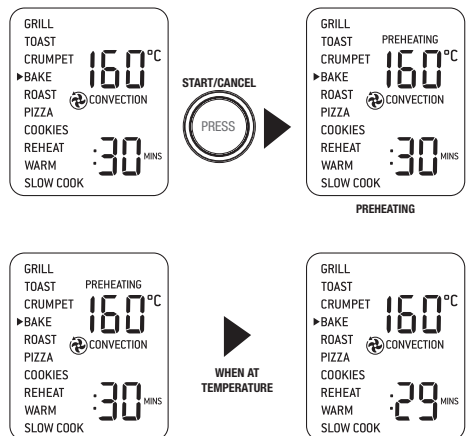
Mit der Funktion BAKE (Backen) werden Speisen gleichmäßig durchgegart. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen, Muffins, Brownies und Feingebäck. Die BAKE-Funktion ist auch ideal zum Zubereiten abgepackter Tiefkühlgerichte wie Lasagne und Pies.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der unteren Einschubhöhe in den Ofen. Beachten Sie, dass einige Backwaren wie etwa Brownies oder Gebäck eventuell besser in mittlerer Einschubhöhe in den Ofen gelegt werden sollten.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die BAKE-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Backtemperatur von 160 °C, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „:30 MINS“ (30 Min.) anzeigt. Die Voreinstellung für UMLUFT wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Backtemperatur und -zeit können vor oder während des Backens angepasst werden.
 - a) Die Backtemperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Backzeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um bis zu 2 Stunden für Temperaturen über 150 °C/300 °F und bis zu 10 Stunden für Temperaturen unter 150 °C/300 °F einzustellen.

5. Drücken Sie START/CANCEL, um die BAKE-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt „PREHEATING“ (Vorheizen).
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Ofensignal für die Temperatur.
7. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Schüssel und dann mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
8. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Backzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



9. Am Ende der Backzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

RÖSTFUNKTION

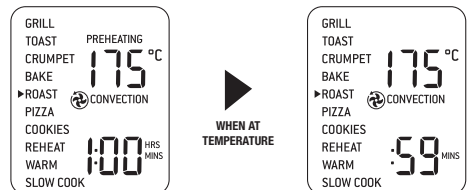
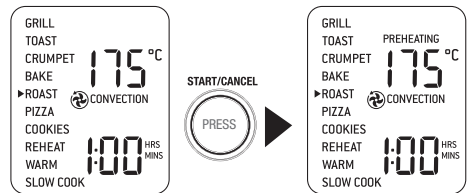
Die Funktion ROAST (Rösten) ist ideal für die Zubereitung verschiedener Fleisch- und Geflügelsorten. Die Speisen werden innen zart und saftig und außen perfekt geröstet.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der unteren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die ROAST-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Rösttemperatur von 175 °C, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „1:00 HRS“ (1 Std.) anzeigt. Die Voreinstellung für UMLUFT wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Rösttemperatur und -zeit können vor oder während des Röstens angepasst werden.
 - a) Die Rösttemperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Röstzeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um bis zu 2 Stunden für Temperaturen über 150 °C/300 °F und bis zu 10 Stunden für Temperaturen unter 150 °C/300 °F einzustellen.

5. Drücken Sie START/CANCEL, um die ROAST-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt 'PREHEATING' (Vorheizen).
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Ofensignal für die Temperatur.
7. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Schüssel und dann mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
8. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Röstzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



9. Am Ende der Röstzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

PIZZAFUNKTION

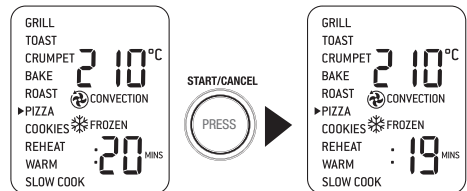
Mit der PIZZA-Funktion wird Käse geschmolzen und gebräunt, während der Rand der Pizza schön knusprig wird.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der mittleren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die PIZZA-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Pizzatemperatur von 210 °C, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „:20 MINS“ (30 Min.) anzeigt. Die Voreinstellungen für UMLUFT und GEFRIERGUT werden ebenfalls angezeigt.



4. Die Pizzatemperatur und -zeit können vor oder während des Garens angepasst werden.
 - a) Die Pizzatemperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Pizzazeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit auf bis zu 2 Stunden einzustellen.

5. Drücken Sie START/CANCEL, um die PIZZA-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt „PREHEATING“.
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Warnsignal für die Temperatur.
7. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Pizzablech mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
8. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Garzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



9. Am Ende der Pizzabackzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

Hinweis zu Pizzasteinen

Bei Verwendung eines Pizzasteins muss dieser für optimale Ergebnisse zunächst ohne Pizza erhitzt werden.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der mittleren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Legen Sie den Pizzastein mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um den Stein strömt.
3. Schließen Sie die Tür.
4. Verstellen Sie den Drehknopf TIME nach links, um die Zeit auf „15 MINS“ (15 Min.) einzustellen. Die Zeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Die Voreinstellungen für UMLUFT und GEFRIERGUT werden ebenfalls angezeigt.
5. Drücken Sie START/CANCEL, um die PIZZA-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt „PREHEATING“.
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Warnsignal für die Temperatur.
7. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab.
8. Am Ende der Zeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.
9. Öffnen Sie die Ofentür und legen Sie die gefrorene Pizza vorsichtig auf den erhitzten Pizzastein. Bei der Zubereitung frischer Pizza entnehmen Sie vorsichtig den Drahtrost mit dem Pizzastein mithilfe isolierter Ofenhandschuhe. Stellen Sie ihn auf der Arbeitsfläche ab und legen Sie den frischen Pizzateig auf den erhitzten Stein. Dann setzen Sie Rost und Stein wieder in den Ofen.
10. Wählen Sie die gewünschte PIZZA-Einstellung und drücken Sie START/CANCEL, um die Pizzabackzeit erneut zu starten.

GEBÄCKFUNKTION

Die Funktion COOKIES (Gebäck) ist ideal zum Backen von selbst gemachtem oder gekauftem Gebäck und anderen Backwaren.

Backfertige Hörnchen, Zimtröllchen, Kekse und Strudel werden mit dieser Funktion perfekt gebacken.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der mittleren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die COOKIES-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Temperatur von 175 °C, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „11 MINS“ (11 Min.) anzeigt. Die Voreinstellung für UMLUFT wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Backtemperatur und -zeit können vor oder während des Backens angepasst werden.
 - a) Die Backtemperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Backzeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

5. Drücken Sie START/CANCEL, um die COOKIES-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt „PREHEATING“.
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Warnsignal für die Temperatur.
7. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech, Pizzablech oder in eine andere ofenfesten Form und dann mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
8. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Garzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.
9. Am Ende der COOKIES-Backzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

AUFWÄRMFUNKTION

Die Funktion REHEAT (Aufwärmen) ist ideal zum Erwärmen von Resten, ohne sie zu bräunen.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der unteren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech, Pizzablech oder in eine andere ofenfesten Form und dann mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
3. Schließen Sie die Ofentür.

4. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die REHEAT-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Temperatur von „165 °C“, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „15 MINS“ (15 Min.) anzeigt. Die Voreinstellung für UMLUFT wird ebenfalls angezeigt.



5. Die Aufwärmtemperatur und -zeit können vor oder während des Aufwärmens angepasst werden.
 - a) Die Temperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Temperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Zeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit auf bis zu 2 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um die REHEAT-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und läuft ab. Die Temperatur und Zeit können während der Aufwärmzeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.
8. Am Ende der Aufwärmzeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

WARMHALTEFUNKTION

Die Funktion WARM (Warmhalten) hält heiße Speisen auf der empfohlenen Temperatur, um Bakterienwachstum zu verhindern (70 °C/160 °F oder höher).

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der unteren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech, Pizzablech oder in eine andere ofen feste Form und dann mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die WARM-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die voreingestellte Temperatur von „70 °C“, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „1:00 HRS“ (1 Std.) anzeigt. Das voreingestellte Symbol für WARMHALTEN wird ebenfalls angezeigt.



5. Die Warmhaltetemperatur und -zeit können vor oder während der Warmhaltezeit angepasst werden.
 - a) Die Temperatur erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Temperatur von 50 °C/120 °F auf höchstens 230 °C/450 °F anzupassen.
 - b) Die Zeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit auf bis zu 2 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um die WARM-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten leuchtet rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange.
7. Der Timer wird angezeigt und läuft automatisch ab. Die Temperatur und Zeit können während der Warmhaltezeit angepasst werden, indem die entsprechenden Drehknöpfe TEMPERATURE und TIME verstellt werden. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.
8. Am Ende der Warmhaltezeit ertönt das Ofensignal. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste START/CANCEL erlischt und das LCD-Display leuchtet blau.

SCHONGARFUNKTION

Die Funktion SLOW COOK (Schongaren) enthält Garprofile, die für lange Garzeiten bei niedrigen Temperaturen entwickelt wurden.

1. Setzen Sie den Drahtrost mit den Drahtstäben nach oben in der unteren Einschubhöhe in den Ofen.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Verstellen Sie den Drehknopf FUNCTION, bis die Markierung auf dem LCD-Display die SLOW COOK-Funktion erreicht. Die obere Angabe auf dem LCD-Display zeigt die Voreinstellung zum Schongaren von „HI“ an, während die untere Angabe die voreingestellte Zeit von „4:00 HRS“ (4 Std.) anzeigt. Die Voreinstellung für UMLUFT wird ebenfalls angezeigt.



4. Die Einstellung und Zeit zum Schongaren können angepasst werden:
- a) Die Einstellung zum Schongaren erscheint als obere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TEMPERATURE, um die Schongarfunktion auf eine der zwei voreingestellten Temperaturen anzupassen: „LO“ oder „HI“
- b) Die Zeit erscheint als untere Angabe auf dem LCD-Display. Verstellen Sie den Drehknopf TIME, um die Zeit zwischen 8 und 10 Stunden für „LO“ und zwischen 4 und 6 Stunden für „HI“ einzustellen.
5. Drücken Sie START/CANCEL, um die SLOW COOK-Funktion einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung der Tasten wird rot, das Ofensignal ertönt und das LCD-Display leuchtet orange. Im LCD-Display blinkt „PREHEATING“).
6. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Warnsignal für die Temperatur.
7. Stellen Sie die Speisen in einer ofenfesten Form mittig auf den Drahtrost, damit die Luft von den Seiten um die Speisen strömt.
8. Nach dem Warnsignal zum Ende der VORHEIZZEIT läuft der Timer automatisch ab. Die Zeit kann während der Schongarzeit angepasst werden, indem der Drehknopf TIME verstellt wird. Die Zubereitung kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.
9. Am Ende der Schongarzeit schaltet der Ofen automatisch auf die Warmhaltefunktion um. Das LCD-Display zeigt „KEEP WARM“ an und die maximale Warmhaltezeit von „2:00 HRS“ (2 Std.) läuft ab. Die Warmhaltezeit kann jederzeit durch Drücken der Taste START/CANCEL unterbrochen werden.



HINWEIS

Bei Hineinstellen oder Entnahme der Form in/ aus dem Ofen ziehen Sie den Drahtrost höchstens halb heraus.

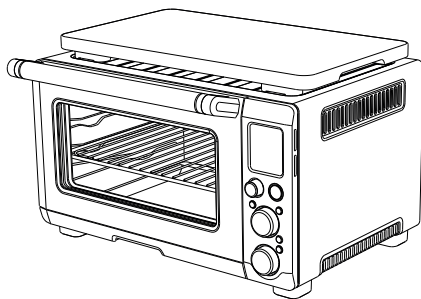
Tipps zum Schongaren

1. Achten Sie darauf, dass die Form ofenfest ist und leer höchstens 6 kg wiegt.
2. Die Form sollte mindestens halb, jedoch nicht mehr als zu drei Vierteln gefüllt werden, um über- oder halbgare Speisen zu vermeiden. Um Überlaufen zu vermeiden, sollte die Form höchsten zu drei Vierteln gefüllt werden.
3. Decken Sie die Speisen beim Schongaren immer mit einem Deckel ab, um ein Austrocknen der Speisen zu vermeiden. Bevor Sie den Deckel aufsetzen, bedecken Sie die Speisen mit Aluminiumfolie. Dadurch kann die Feuchtigkeit nicht verdampfen.
4. Halten Sie sich an die Einstellungen und Zeiten zum Schongaren aus herkömmlichen Kocher-Rezepten. Eine Stunde mit der Einstellung „HI“ entspricht etwa 1,5 bis 2 Stunden mit der Einstellung „LO“.
5. Kalte Speisen benötigen längere Garzeiten als Speisen, die angebraten oder erhitzt sind. Daher passen Sie die Garzeiten entsprechend an. Gefrorene Speisen sind zum Schongaren nicht geeignet.

VERWENDUNG DER WÄRMEPLATTE

Während und nach dem Betrieb ist die Oberseite des Ofens sehr heiß. Das Ablegen von Gegenständen oben auf dem Ofen ist daher nicht zu empfehlen.

Die einzige Ausnahme ist das optionale Sage® Bambus-Schneidebrett und das Serviertablett, das auf die Rippen oben auf dem Ofen passt. Weitere Informationen finden Sie unter sageappliances.com.de



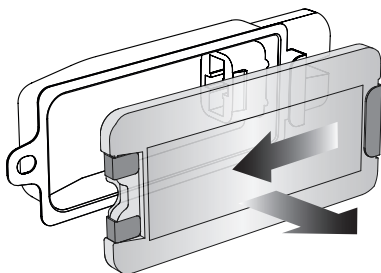
WECHSELN DES OFENLICHTS



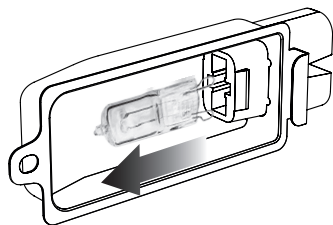
WARNUNG

Trennen Sie den Ofen immer vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie die Glühlampe austauschen. Verwenden Sie ausschließlich eine Ofenglühlampe vom Typ G9 mit 25 Watt, 220-240 V.

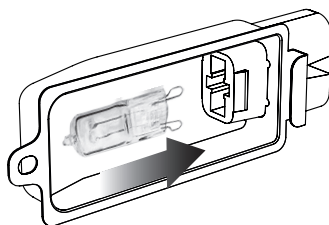
1. Entfernen Sie den Drahtrost aus dem Ofen, bevor Sie die Lampe austauschen.
2. Die Lampe befindet sich an der linken Seite des Garraums. Fassen Sie die Glasabdeckung der Lampe vorsichtig mit den Fingern und ziehen Sie sie ab. Wenn sich die Abdeckung nicht lösen lässt, schieben Sie einen Löffel links unter die Glasabdeckung und hebeln Sie sie ab. Halten Sie die Glasabdeckung immer mit der anderen Hand fest, damit sie nicht herunterfällt und zerbricht.



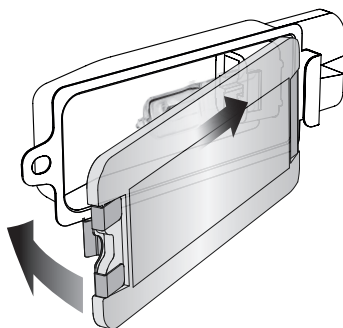
3. Entnehmen Sie die defekte Lampe, indem Sie sie direkt aus ihrer Fassung herausziehen.



4. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die neue Lampe einzusetzen. Fassen Sie die Lampe keinesfalls direkt an, da sie durch das Hautfett beschädigt werden kann.



5. Um die Glasabdeckung wieder aufzusetzen, richten Sie den Metallhaken an der linken Seite des Lampengehäuses aus. Schieben Sie das Ende der Glasabdeckung in den Metallbügel auf der rechten Seite des Gehäuses. Dann drücken Sie auf den Metallhaken links in das Gehäuse, bis er sicher einrastet.





Pflege und Reinigung

Vor der Reinigung stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie die Taste START/CANCEL auf dem Bedienfeld drücken. Der Ofen ist ausgeschaltet, wenn die Hintergrundbeleuchtung nicht mehr leuchtet.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie vor Demontage und Reinigung den Ofen und das gesamte Zubehör vollständig abkühlen.

REINIGUNG DES OFENS VON AUSSEN UND REINIGUNG DER TÜR

1. Wischen Sie den Ofen außen mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Nicht scheuernde Flüssigreiniger und milde Sprühlösungen sind ebenfalls geeignet, um Schmutzflecken zu verhindern. Tragen Sie den Reiniger vor der Anwendung auf den Schwamm und nicht auf die Ofenoberfläche auf.
2. Zur Reinigung der Glastür verwenden Sie einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metall-Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Ofens zerkratzen könnten.
3. Wischen Sie das LCD-Display mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Tragen Sie den Reiniger auf das Tuch und nicht auf das LCD-Display auf. Die Reinigung mit einem trockenen Tuch oder Scheuermittel kann die Oberfläche zerkratzen.
4. Lassen Sie alle Flächen zunächst sorgfältig trocknen, bevor Sie den Stecker wieder in eine Steckdose stecken und den Ofen einschalten.



WARNUNG

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann möglicherweise tödliche elektrische Schläge zur Folge haben.

REINIGUNG DES INNENRAUMS

1. Für eine einfache Reinigung sind die Innenwände des Ofens mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Um beim Garen entstehende Spritzer zu entfernen, wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Nicht scheuernde Flüssigreiniger und milde Sprühlösungen sind ebenfalls geeignet, um Schmutzflecken zu verhindern. Tragen Sie den Reiniger vor der Anwendung auf den Schwamm und nicht auf die Ofenoberfläche auf. Berühren Sie keinesfalls die Quarzheizelemente.



WARNUNG

Gehen Sie bei der Reinigung der Quarzheizelemente sehr vorsichtig vor. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, dann wischen Sie das Heizelement mit einem weichen feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie keinen Reiniger und kein Reinigungsmittel. Lassen Sie alle Flächen zunächst sorgfältig trocknen, bevor Sie den Stecker wieder in eine Steckdose stecken und den Ofen einschalten.

2. Lassen Sie alle Flächen zunächst sorgfältig trocknen, bevor Sie den Stecker wieder in eine Steckdose stecken und den Ofen einschalten.

REINIGUNG DER KRÜMELLADE

1. Nach jeder Nutzung ziehen Sie die Krümelkammer heraus und entfernen Sie die Krümel. Wischen Sie die Schublade mit einem weichen, feuchten Schwamm aus. Nicht scheuernde Flüssigreiniger sind ebenfalls geeignet, um Schmutzflecken zu verhindern. Tragen Sie den Reiniger vor der Anwendung auf den Schwamm und nicht auf die Schublade auf. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
2. Um festgebackenes Fett zu entfernen, weichen Sie die Schublade in warmem Spülwasser ein. Dann spülen Sie sie mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.
3. Achten Sie immer darauf, die Krümelkammer nach der Reinigung und vor dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose und dem Einschalten des Ofens wieder einzusetzen.

REINIGUNG VON DRAHTROST, GRILLROST, BACKBLECH UND PIZZABLECH

1. Spülen Sie das gesamte Zubehör in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger aus Metall oder Küchengeräte aus Metall zur Reinigung des Zubehörs, da dadurch die Oberflächen zerkratzt werden können.
2. Für eine längere Nutzlebensdauer Ihres Zubehörs raten wir von der Reinigung im Geschirrspüler ab.

AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie die Taste START/CANCEL auf dem Bedienfeld drücken. Der Ofen ist ausgeschaltet, wenn die Hintergrundbeleuchtung nicht mehr leuchtet.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie vor Demontage und Reinigung den Ofen und das gesamte Zubehör vollständig abkühlen.
3. Der Ofen und die Zubehörteile müssen sauber und trocken sein.
4. Stellen Sie sicher, dass sich die Krümelade im Ofen befindet, der Grillrost in das Backblech eingesetzt ist und auf dem Drahtrost in mittlerer Einschubhöhe liegt.
5. Achten Sie darauf, dass die Tür geschlossen ist.
6. Lagern Sie das Gerät in aufrechter Stellung auf den Standfüßen. Die Stellfläche muss waagrecht sein. Lagern Sie keine anderen Gegenstände auf dem Gerät. Die einzige Ausnahme sind das optionale Sage® Bambus-Schneidebrett und das Serviertablett.



Fehlerbehebung

MÖGLICHES PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

Der Ofen kann nicht eingeschaltet werden.

- Prüfen, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Den Stecker in eine unabhängige Steckdose stecken.
- Den Stecker in eine andere Steckdose stecken.
- Ggf. den Schutzschalter zurücksetzen.

Ich möchte die Standardeinstellungen für das LCD-Display wiederherstellen.

- Der Ofen speichert die letzte verwendete Einstellung für jede Funktion, wenn Sie den Stecker nicht aus der Steckdose ziehen.
- Um die Standardeinstellungen für jede Funktion wiederherzustellen, den Stecker aus der Steckdose ziehen. 5 Sekunden warten, dann wieder einstecken.

Die LCD-Hintergrundbeleuchtung ist erloschen.

- Der Ofen geht in den Standby-Modus, wenn er 10 Minuten nicht benutzt wurde. Im Standby-Modus leuchtet das LCD-Display nicht mehr, alle Optionen sind jedoch weiterhin sichtbar.
- Zur Aktivierung des Ofens aus dem Standby-Modus die Taste START/CANCEL auf dem Bedienfeld drücken oder einen Drehknopf verstellen. Das LCD-Display leuchtet wieder.

Die Pizza gart nicht gleichmäßig.

- Einige große Pizzen bräunen ungleichmäßig in Kompaktbacköfen. Den Ofen nach der halben Garzeit öffnen und die Pizza um 90 Grad drehen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten.

Der automatische Ausschub schiebt den Rost beim Öffnen der Tür zu weit aus.

- Die Tür stets langsam und kontrolliert öffnen, wenn sich der Drahtrost in der mittleren Einschubhöhe befindet, damit er nicht zu schnell ausgeschoben wird.

Ich kann die Taste GEFRIERGUT nicht aktivieren.

- Die Taste GEFRIERGUT kann nur im Zusammenhang mit den Funktionen TOAST, CRUMPET, PIZZA und COOKIES betätigt werden.

Dampf tritt oben aus der Ofentür aus.

- Das ist normal. Die Tür hat eine Lüftung, um den Dampf austreten zu lassen, der beim Garen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie gefrorenem Brot entsteht.

Die Heizelemente scheinen zu pulsieren.

- Element IQ® kontrolliert genau die Hitze im Ofen, indem die Leistung in den Heizelementen in kurzen Intervallen pulsiert. Das ist normal.

Wasser tropft unter der Tür heraus auf die Arbeitsfläche.

- Das ist normal. Das Kondensat, das beim Garen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie gefrorenem Brot entsteht, läuft innen an der Tür herunter und kann auf die Arbeitsfläche tropfen.

Die Temperaturanzeige auf dem LCD-Display stimmt nicht mit der gemessenen Temperatur im Ofen überein.

- Zu Standardisierung der Messungen wurden die Ofentemperaturen in der TOAST-Position (Mitte der mittleren Einschubhöhe ohne Blech) kalibriert. Die Temperatur an dieser Position erneut prüfen. Dabei darauf achten, dass die Ofentür für 10 Minuten nicht geöffnet wird, da bei jedem Öffnen der Tür Hitze entweicht. Das Warnsignal zum Vorheizen ertönt bei 75 % der Solltemperatur.

MÖGLICHES PROBLEM	EINFACHE LÖSUNG
-------------------	-----------------

Das Warnsignal zum Vorheizen ertönt bei einer niedrigeren Temperatur als auf dem LCD-Display angezeigt.

- Das Warnsignal zum Vorheizen ertönt bei 75 % der Solltemperatur. Dies sorgt für die schnellste, kombinierte Vorheiz- und Garzeit.
- Denn wenn das Warnsignal zum Vorheizen ertönt und damit den Benutzer auffordert, die Ofentür zu öffnen und die Speisen hinein zu stellen, führt dies zu einem drastischen Temperaturabfall im Ofen. Wenn das Warnsignal erst bei 100 % der Zieltemperatur ertönen würde, würde das Öffnen der Tür eine „Verschwendung“ des größten Teils der Wartezeit bedeuten. Wir haben berechnet, dass die Solltemperatur um 2 Minuten schneller erreicht wird, wenn das Warnsignal bei 75 % der Solltemperatur ertönt, die Ofentür geöffnet und die Speisen in den Ofen gestellt werden. Aus diesem Grund stimmt die auf dem LCD-Display angezeigte Temperatur bei Ertönen des Warnsignals zum Vorheizen nicht mit der Solltemperatur überein. Insgesamt benötigt der Ofen ab Ertönen des Warnsignals zum Vorheizen ab dem Einschalten einschließlich Öffnen des Ofentür etwa 8 – 10 Minuten bis zum Erreichen der Solltemperatur. Zur Gewährleistung der kürzesten Aufheizzeit arbeitet der Sage® Ofen mit der maximal zulässigen Anschlussleistung (1500 W zum Backen, 2400 W zum Toasten).

Das LCD-Display zeigt 'E01' an.

- Das LCD-Display zeigt „E01“ an, wenn ein nicht rücksetzbares Problem am Gerät vorliegt. In diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Sage® Kundendienst kontaktieren.

Das LCD-Display zeigt „E02“ an.

- Das LCD-Display zeigt „E02“ an, wenn ein nicht rücksetzbares Problem am Gerät vorliegt. In diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Sage® Kundendienst kontaktieren.

Das LCD-Display zeigt „E03“ an.

- Das LCD-Display zeigt „E03“ an, wenn die Ofentemperatur über dem festgelegten Höchstwert liegt. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Ofen 15 Minuten abkühlen lassen, dann den Stecker wieder einstecken.
- Den Sage® Kundendienst verständigen, wenn die Meldung „E03“ bestehen bleibt.

Das LCD-Display zeigt „E04“ an.

- Das LCD-Display zeigt „E04“ an, wenn die Raumtemperatur unter dem festgelegten Mindestwert liegt. Trennen Sie den Ofen vom Netz und bringen Sie ihn an einen wärmeren Ort.

Das LCD-Display zeigt „E05“ an.

- Das LCD-Display zeigt „E05“ an, wenn ein nicht rücksetzbares Problem am Gerät vorliegt. In diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Sage® Kundendienst kontaktieren.
-

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BOV820 – A18