

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Sage®



## Saturs

- 2 Sage® prioritāte ir drošība
- 6 Sastāvdaļas
- 8 Funkcijas
- 12 Ieteikumi un padomi
- 14 Apkope un tīrīšana
- 16 Problēmu novēršana
- 63 Garantija

## SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

**Mēs, Sage®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.**



## SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

### PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

Rokasgrāmatas lejupielādējamā versija ir pieejama vietnē:  
[sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Lietojot elektriskās ierīces, vienmēr ievērojiet pamata drošības pasākumus, ieskaitot:

- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojieties no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Nelietojiet ierīci tuvu virsmas vai galda malai. Pārliecinieties, ka virsma ir stabila, līdzena, karstumizturīga un tīra.
- Ierīces darbības laikā durvju un ārējo virsmu temperatūra var būt augsta.
- Nelietojiet uz virsmas, kas pārklāta ar drānu, pie aizkariem vai citiem uzliesmojošiem materiāliem.

- Pastāv ugunsgrēka risks, ja darbināšanas laikā cepeškrāsns ir pārklāta vai pieskaras uzliesmojošiem materiāliem, tostarp aizkariem, drapējumam, sienai u. tml.
  - Nelietojiet ierīci uz (vai pie) karsta gāzes vai elektriskās plīts degļa vai vietā, kur tas var pieskarties karstai cepeškrāsnij vai citai karstai virsmai.
  - Neļaujiet strāvas vadam nokarāties no galda vai letes malas, vai pieskarties karstām virsmām.
-  Lai novērstu strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, spraudni vai motora pamatni ūdenī (vai citā šķīdumā).
- Darbinot cepeškrāsni, atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ierīces abās malās un 15 cm virs ierīces.
-  Nepieskarieties karstajām virsmām. Lai neapdedzinātos, esat īpaši piesardzīgi izņemot picas pannu vai akmens virsmu, jo tie var būt ļoti karsti.
- Nelieciet uz stikla durvīm traukus vai cepešpannas.
  - Neatstājiet durtiņas ilgstoši atvērtas.
  - Neuzglabājiet nekādus priekšmetus uz ieslēgtas cepeškrāsns.
  - Neievietojiet cepeškrāsnī kartonu, plastmasu, papīru vai citus uzliesmojošus materiālus.
  - Nepārklājiet ar metāla foliju jebkuru cepeškrāsns daļu. Tas izraisīs cepeškrāsns pārkaršanu.
  - Mēs iesakām izmantot īpašu SPZ820 pannu picas krāsnī. Citas čuguna, oglekļa tērauda pannas var izmantot, ja tās iederas pēc izmēra.
  - Neizmantojiet pretpiedeguma vai pārklātās pannas krāsnī.
  - Esiet piesardzīgi, lietojot nerūsējošā tērauda pannas, jo augstās temperatūrās tās var mainīt krāsu.
  - Izņemot pannu no cepeškrāsns, esat īpaši piesardzīgi. Pannu novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
  - Nekādā gadījumā nelieciet krāsnī vākus uz pannām.
  - Neievietojiet cepeškrāsnī pārāk lielus produktus un metāla piederumus, jo tie var izraisīt ugunsgrēka vai strāvas trieciena risku.
  - Lai izvairītos no tieša kontakta ar cepeškrāsni, picas ievietošanai krāsnī vienmēr izmantojiet picas lāpstiņu, ja vien negatavojiet picu pannā.

- Neieteiktu vai šīs cepeškrāsns komplektācijā neiekļautu piederumu un palīgierīču lietošana var izraisīt savainojumus.
- Cepeškrāsnī nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neuzglabājiet krāsnī materiālus, izņemot ražotāja ieteiktos piederumus, kad neizmantojat ierīci.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Nelietojiet to transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ierīci ārpus telpām un lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
- Ja ierīci atstāsi bez uzraudzības, tīrīsi, pārvietosi vai uzglabāsi, noteikti izslēdz ierīci, atvieno to no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Netīriet ar metāla sūkļiem. Sūkļu gabaliņi var nolūzt un pieskarties elektriskajām daļām, radot strāvas trieciena risku.
- Ir nepieciešama stingra uzraudzība, ja ierīci lieto bērni vai ierīce tiek lietota bērnu tuvumā.
- Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus.
- Nepieļaujiet bērnu spēlēšanos ar šo ierīci.
- Mazi bērni drīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi tikai no 8 gadu vecuma un pieaugušo uzraudzībā.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu maziem bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nerasniedzamā vietā.
- Ir pieejami garāki noņemami strāvas vadi vai pagarinātāji, un tos var izmantot, ja to lietošanā tiek ievērota piesardzība.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet to, ja strāvas vads, tā spraudnis vai pati ierīce ir bojāti. Ja ierīce ir bojāta, vai nepieciešams veikt tehnisko apkopi, izņemot tīrīšanu, lūdzam nekavējoties pārtraukt ierīces izmantošanu un sazināties ar Sage® klientu apkalpošanas dienestu.
- Ieteicams cepeškrāsnī darbināt īpašā ķēdē, atsevišķi no citām ierīcēm. Šaubu gadījumā konsultējieties ar licencētu un kvalificētu elektriķi.

- Apkopi ir atļauts veikt tikai pilnvarotam servisa pārstāvim.
- Ierīci drīkst izmantot tikai pareizi iezemētā strāvas rozetē. Īssavienojuma gadījumā zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nekādā gadījumā nepārveidojiet strāvas dakšu un neizmantojiet adapteri.
- Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu, ja zemējuma norādījumi nav pilnībā saprotami, vai ja pastāv šaubas, ka ierīce ir pareizi iezemēta.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.



## BRĪDINĀJUMS

Lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku, pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

## ĪSĀ STRĀVAS VADA NORĀDĪJUMI

Jūsu Sage ierīce ir aprīkota ar īso strāvas padeves vadu, lai samazinātu miesas bojājumu vai mantas bojājumu risku, kas saistīti ar garāka vada vilkšanu, pakļupšanu vai sapīšanos. Ja tiek izmantots pagarinātājs, (1) vadu komplektam vai pagarinātāja parametru marķējumam jābūt vismaz tikpat lielam kā ierīces elektriskajam nominālajam līmenim, (2) vadam jābūt izkārtotam tā, lai tas nekarātos pāri darba virsmai vai galda malai, kur bērni to var pavilkst vai nejauši pakļupt, un (3) pagarinātājam jāiekļauj trīs zaru zemējuma spraudni.

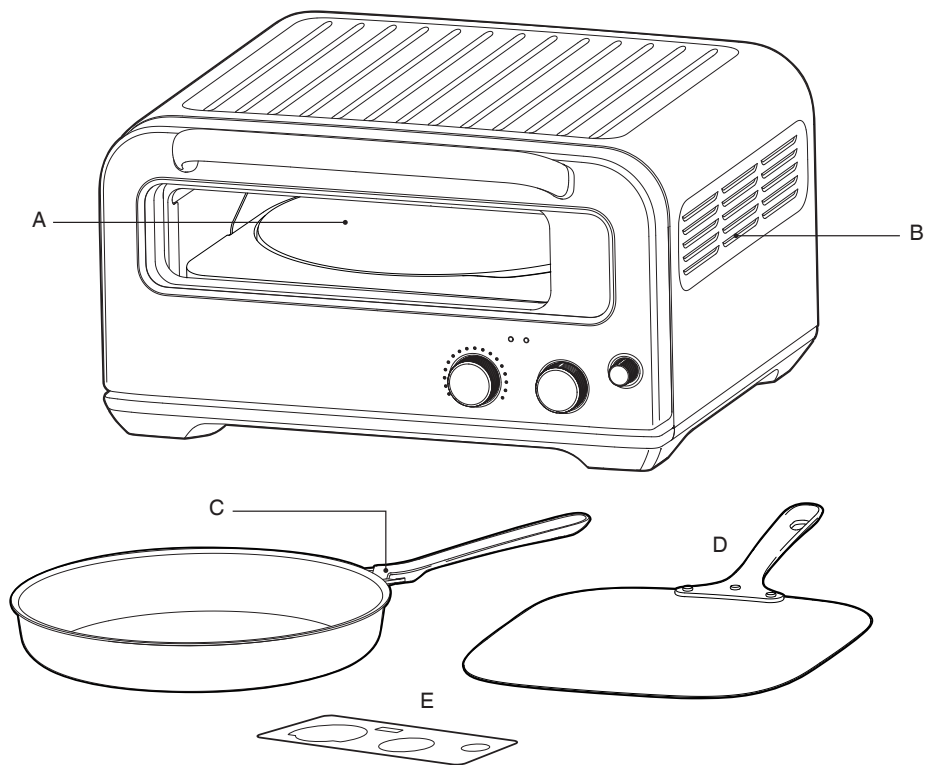
## SAGE ASSIST® KONTAKTDAKŠA

Ierīce ir aprīkota ar unikālu Sage Assist® kontaktdakšu, kurā ir iebūvēts speciāls gredzens pirkstam, vieglai kontaktdakšas izņemšanai no maiņstrāvas rozetes.

# LIETOT TIKAI SADZĪVĒ SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU



## Sastāvdaļas



**A. Aktīvā virsma**

Akmens virsma ir paredzēta kustībai uz priekšu un uz leju, kad tiek atvērtas durvis; šī sistēma atvieglo picas ievietošanu un izņemšanu, vienlaikus nodrošinot izcilu sniegumu.

**B. Ventilācijas atveres**

**C. Picas panna ar noņemamu rokturi**

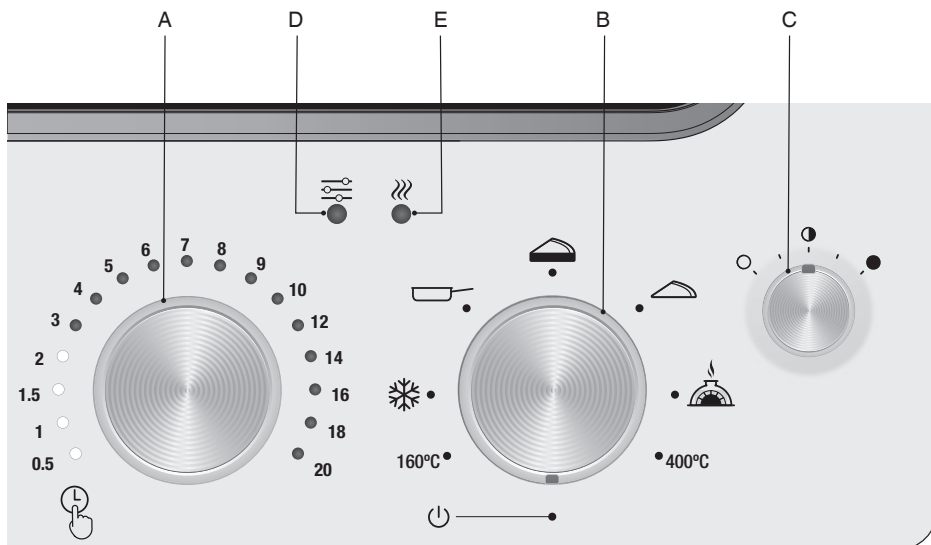
**D. Picas lāpstiņa**

**E. Manuālā režīma interfeisa magnēts**



### Nominālie parametri

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



- A. LAIKA iestatīšanas ritenis  
Pārliecieties, ka ritenis tika piespiests, lai sāktu taimera atpakaļskaitīšanu.
- B. VEIDA iestatīšanas ritenis
- C. TUMŠUMA iestatīšanas ritenis
- Picas augšdaļas apdegumu/tumšumu var regulēt izmantojot TUMŠUMA iestatīšanas riteni.
  - Ritenis ļauj palielināt vai samazināt gatavošanas temperatūru.
  - Vidējais iestatījums ir noklusējuma iestatījums. Pagrieziet riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu temperatūru un pret pulksteņrādītāja virzienā, lai samazinātu.
- D. MANUĀLĀ REŽĪMA indikators  
Norāda, kad tiek izmantots manuālais režīms. Sekojiet tālākām norādēm, 10. lpp. par "Manuālā režīma" aprakstu.
- E. GATAVĪBAS indikators  
Indikators mirgos krāsns iepriekš uzsildīšanas laikā vai ja cepeškrāsns temperatūra ir nokritusies ārpus vēlamās gatavošanas temperatūras (negatavojiet, kad indikators mirgo). Tiklīdz cepeškrāsns ir sasniegusi vēlamo temperatūru, indikators iedegsies.



## Funkcijas

### PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

Lai likvidētu sildelementu aizsargsubstances, cepeškrāsns ir tukša jādarbina 20 minūtes. Nodrošiniet labu telpas vēdināšanu, jo no cepeškrāsns var izplūst tvaiki. Šie tvaiki ir nekaitīgi un negatīvi neietekmē cepeškrāsns darbību.

1. Noņemiet no cepeškrāsns visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes un lentes, un droši atbrīvojieties no tām.
2. Izņemiet akmens virsmu no iepakojuma. Saudzīgi noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet un ievietojiet akmens virsmu krāsnī.
3. Noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
4. Novietojiet cepeškrāsnī uz līdzenas sausas virsmas. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ierīces abās malās un 15 cm virs ierīces.
5. Pilnībā atīniet strāvas vadu un iespraudiet strāvas vada spraudni zemētā maiņstrāvas rozetē.
6. Atskanēs cepeškrāsns brīdinājuma signāls un LAIKA iestatīšanas riteņa gaismīņas iedegsies un tad izdegiesies.
7. Pagrieziet VEIDA iestatīšanas riteņi pulksteņrādītāja virzienā līdz indikators sasniedz 400°C funkciju.
8. Darbiniet krāsnī 20 minūtes.
9. Tagad cepeškrāsns ir gatava lietošanai.
10. Sekojiet norādēm par pannas iesmērēšanu 14. lpp., pirms pirmās izmantošanas reizes.

### JŪSU SAGE KRĀSNS IZMANTOŠANA

Gatavošanas laikā tiek sasniegtas īpaši augstas temperatūras, tāpēc lūdzu, novietojiet cepeškrāsnī labi vēdināmā vietā, jo ēdiena gatavošanas laikā tā izdalīs dūmus.

1. Ievietojiet akmens virsmu krāsnī iekšpusē.
2. Pagrieziet VEIDA iestatīšanas riteņi līdz vēlamajam iestatījumam.
3. LAIKA iestatīšanas riteņa gaismīņas izgaismosies, norādot rekomendējamo laika iestatījumu. Laiks var tikt pielāgots, pagriežot laika iestatīšanas riteņi.

4. GATAVĪBAS indikators mirgos, norādot, ka krāsns uzsilst.
5. Ļaujiet krāsnij iepriekš uzsilt, līdz GATAVĪBAS indikators pārstāj mirgot un iedegas. Uzsilšana var ilgt 10-20 minūtes, atkarībā no izvēlēta iestatījuma.
6. Izmantojiet pīcas lāpstiņu, lai ievietotu pīcu tieši uz krāsns akmens virsmas. Nekādā gadījumā neizmantojiet pīcas lāpstiņu ar pīcas pannu.
7. Aizveriet krāsns durvis. Gadījumā, ja izmantojat pīcas pannu, pārliecinieties, ka pannas rokturis ir noņemts.
8. Piespiediet LAIKA iestatīšanas riteņi, lai sāktu taimera atskaiti.
9. Gatavošanas cikla beigās atskanēs krāsns signāls, LAIKA riteņa indikatori mirgos un pēc tam izdzīsīs.
10. Izņemiet pīcu no krāsns un baudiet.



### BRĪDINĀJUMS

Vienmēr pārliecinieties, ka akmens virsma ir novietota tai paredzētajā vietā, pirms uzsākat gatavošanu.



### PIEBILDE

Ja plānojat transportēt ierīci, izņemiet akmens virsmu no cepeškrāsns un iepakojiet to atsevišķi, lai izvairītos no saplīšanas.



### PIEBILDE

Pirms pīcas ievietošanas krāsnī, pārliecinieties, ka krāsns ir iepriekš uzsilusi. Ja gatavojat vairākas pīcas, pirms nākamās pīcas ievietošanas, uzgaidiet līdz GATAVĪBAS indikators izgaismosies.



### PIEBILDE

Augstu gatavošanas temperatūru funkcijām mēs iesakām uzraudzīt cepeškrāsnī atrasties tai tuvumā, jo ēdiens var ātri pārgatavoties un rezultātā aizdegies.

Plašāku informāciju skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".





## BRĪDINĀJUMS

Pirms gatavošanas ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist, pēc atvienot to no maiņstrāvas rozetes. Ventilatori turpinās darboties, lai atdzēsētu jutīgo elektroniku. Šie ventilatori automātiski izslēgsies, kad temperatūra sasniegs pieņemamo līmeni.



## LAIKS

Taimeris brīdina, kad jūsu pica būs gatava. Ieteicamais laiks izgaismojas atkarībā no izvēlēta picas veida, bet to var regulēt pirms ēdiena gatavošanas vai gatavošanas laikā, atbilstoši jūsu vēlmēm. Piespiediet riteni, lai ieslēgtu taimerī. Atpakaļskaitīšanas ciklu var jebkurā brīdī apturēt, pagriežot riteni uz nulli.

## PICAS VEIDI

### 400 °C

Īpaši intensīvs karstums. Ideāli piemērots apdedzinātu dārzeņu gatavošanai.

Ņemiet vērā, ka gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no pagatavoto dārzeņu veida.



### “MALKAS KRĀSNS”†

Sasniedziet autentisku Neapoliešu picas rezultātus mājās apstākļos.

Īpaši intensīvs karstums.

Sagaidiet pagatavotu ēdienu ar garozu un ar izteiktiem pūslīšiem un apdegumiem (leoparda plankumi).

† Šajā izstrādājumā nav izmantots koks vai koksnes blakusprodukti. Termins “MALKAS KRĀSNS” attiecas uz šīs krāsns īpašajām siltumizolācijas īpašībām, kas atkārti ar koksni kurināmo ķieģeļu krāsns īpašības.



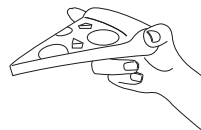
## PLĀNA UN KRAUKŠĶĪGA

Plāni izrullējiet mīklu, lai pica iegūtu kraukšķīgu rezultātu. Pildījumam jābūt izvietotam tieši līdz malām, arī mērci var izklāt līdz pašām picas malām.



## BIEZA GAROZA

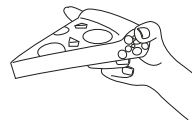
Šis siltuma profils ir izstrādāts tā, lai tas vislabāk darbotos ar sausāku, lielāku mīklas bumbiņu, kas veidos pūkainu, bet izturīgu pamatni, ļaujot jums būt dāsnam ar pildījumu. Picu vajadzētu gatavot tieši uz akmens virsmas, kur pildījumam un garozai jābūt vienmērīgi brūnai.



## PANNA

Pārsteidzoši kraukšķīga pamatne, pūkaina mīkla un daudz pildījuma ar mērci gandrīz līdz malai.

Šis iestatījums prasa izmantot pannu, kas ietilpst picas krāsns komplektācijā.



## SALDĒTA

Izcili saldētas picas pagatavošanas rezultāti.

### 160 °C

Vēlaties ātru un vienkāršu uzskodu? – Uzlieciet pildījumu uz iecienītākās plakanās maizes un gatavojiet 8 līdz 10 minūtes, izmantojot zemas temperatūras cepeškrāsns funkciju.

## TUMŠUMS

Ja jums patīk pica ar tumšāku garozu, to var panākt, pateicoties TUMŠUMA regulēšanas ritenim, kas ļauj pielāgot temperatūru picas krāsni.

Centrālā pozīcija ir noklusējuma vērtība. Pagrieziet riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu temperatūru, un pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai to samazinātu.

## ELEMENT IQ™

Sage Pizzaioli cepeškrāsns ir aprīkots ar Element IQ™ - gatavošanas tehnoloģiju, kas pielāgo, kuri sildīšanas elementi tiek ieslēgti un katra sildīšanas elementa jaudu, lai sasniegtu optimālu gatavošanas veikspēju.

Katra no cepeškrāsns funkcijām ir iepriekš iestatīta ar mūsu ieteikto enerģijas sadalījumu, temperatūru uz virsmas un iekšējo temperatūru un gatavošanas laiku, kas balstīti uz receptēm un testēšanu.


Atkarībā no receptes, ēdiena daudzuma un personīgās gaumes tos var pielāgot, izmantojot TUMSUMA un LAIKA iestatīšanas riteņus.

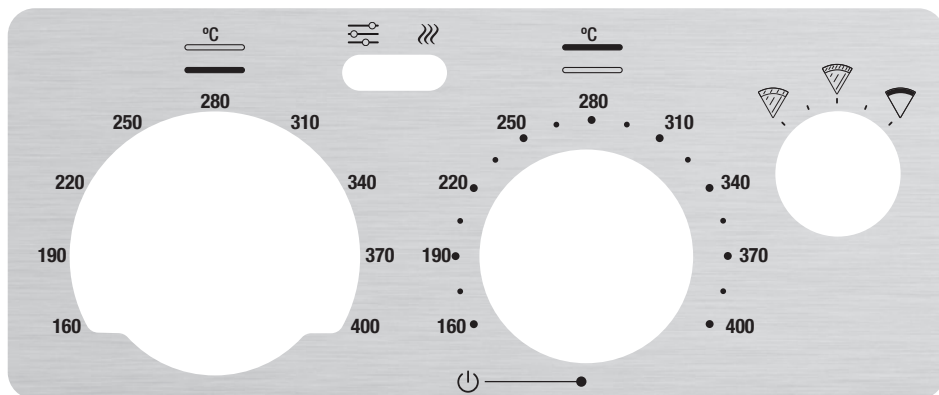
## MANUĀLĀ REŽĪMA FUNKCIJA

Manuālais režīms ir alternatīvs darbības režīms, kas ļauj individuāli kontrolēt virsmas un krāsns iekšējo temperatūru un pielāgot augšējo elementu enerģijas sadalījumu. Tas ļauj pilnībā pielāgot cepeškrāsns darbību.


Lai labāk izmantotu manuālo režīmu, alternatīvā interfeisa magnēts, kas ietilpst komplektācijā ar picas krāsni, jānovieto paneļa priekšpusē, lai norādītu, kādu temperatūru esat iestatījis un kādus sildītājus izmantojat.

### Lai pārslēgtu krāsni manuālajā režīmā:


1. Piespiediet un turiet nospiestu LAIKA/VIRSMAS TEMPERATŪRAS riteni.
2. Pagrieziet VEIDA/TEMPERATŪRAS riteni no OFF uz 160°C.
3. Atlaidiet LAIKA/VIRSMAS TEMPERATŪRAS riteni.
4. Manuālā režīma gaismiņa  trīs reizes uzmirgos un tad iedegsies.

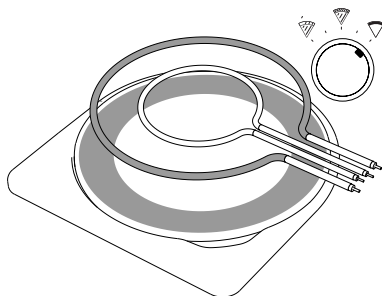
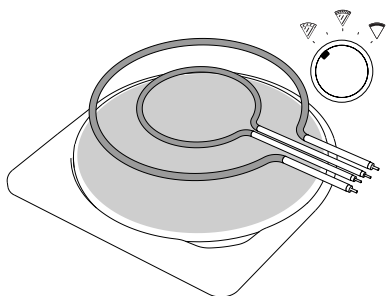


Kad ir izvēlēts manuālais režīms, vadības ritenis, kas atrodas labajā pusē, ļaus jums izvēlēties siltuma sadalījumu katrā augšējā sildīšanas elementā, lai sasniegtu atšķirīgus ēdiena rezultātus.

Ja izvēlaties iestatījumu kreisajā pusē , iekšējiem un ārējiem augšējiem elementiem būs līdzīgs siltuma sadalījums, lai panāktu vienmērīgu gatavošanas rezultātu. Šis iestatījums ir piemērots tādiem picas veidiem, kuriem vienmērīgi jāgatavo gan pildījums, gan garoziņa.

Pagriežot riteni no kreisās uz labo pusi, ļaus siltumam arvien vairāk un vairāk vērsties uz ārējiem un prom no iekšējiem augšējiem elementiem.

Ja izvēlaties iestatījumu labajā malā , ārējā augšējā elementa siltuma sadalījums būs daudz lielāks nekā augšējā elementa iekšpusē. Šis iestatījums ir piemērots Neapoliešu picas veida gatavošanai, kur garozai ir nepieciešams lielāks karstums, lai iegūtu leoparda plankumus, vai ja gatavojat ēdienu ar delikātām sastāvdaļām.



Izmantojot manuālo režīmu, skatiet zemāk esošo tabulu par ieteiktajiem laika un temperatūras iestatījumu diapazoniem atkarībā no picas veida:

PICA	LAIKS	VIRSMAS TEMP	IEKŠĒJĀ TEMP	KONTROLES IESTĀTĪJUMS
 Malkas krāsns	2 min	370-400°C	370-400°C	
 Plāna un kraukšķīga	7 min	295-325°C	220-250°C	
 Bieza garoza	9 min	295-325°C	235-265°C	
 Panna	18 min	325-355°C	205-235°C	
 Saldēta	12 min	220-250°C	190-220°C	



## PIEBILDE

Virsmas un krāsns iekšējā temperatūra ietekmē viena otru, tāpēc iespējamās kombinācijas ir ierobežotas.

Lai atgrieztos pie iepriekš iestatītajiem veidiem, vienkārši pagrieziet VEIDA riteni OFF pozīcijā un tad pagrieziet atpakaļ līdz vēlamajai funkcijai.



## Ieteikumi un padomi

### KĀ PAGATAVOT NEAPOLIEŠU PICAS MĪKLU

- Pievienojiet miltus, raugu un sāli galda mikserī. Maisiet, lai sajauktu. Pievienojiet ūdeni un mīciet ar nelielu ātrumu līdz 10 minūtēm, līdz mīkla kļūst gluda un elastīga.
- Pārklājiet ar pārtikas plēvi un gaidiet līdz mīkla kļūst divreiz lielāka, aptuveni 45-60 minūtes.
- Sadaliet mīklu ~240g gabaliņos. Ar nedaudz miltainām rokām, pārveidojiet katru gabaliņu gludā bumbiņā.
- Viegli apsmidziniet divas cepešpannas ar mannas maisījumu un novietojiet mīklas bumbiņas, atstājot 10 cm vietas starp bumbiņām. Viegli ieeļļojiet katras bumbiņas augšdaļu, pēc tam katru pannu rūpīgi aptiniet ar pārtikas plēvi. Dzesējiet ledusskapī vismaz 6 stundas vai līdz 4 dienām.
- Pirms izmantot, ļaujiet mīklai pastāvēt istabas temperatūrā, atstājot to apklātu ar plēvi. Izberiet mannas maisījumu uz tīras darba virsmas. Izmantojot lāpstiņu, pārvietojiet vienu mīklas bumbiņu mannas maisījuma kaudzes virspusē. Turiet atlikušo mīklu apsegtu ar plēvi, tiklīdz esat gatavi ar to darboties.
- Apstrādājot vienu mīklas bumbiņu reizē, aplājiet to ar miltu un mannas maisījumu.
- Pārlieciet viegli miltainā darba virsmā, saudzīgi saspiediet bumbiņu tā, lai izveidotos 15cm izmēra aplis, atstājiet 2cm no malas. Saudzīgi izstiepiet mīklu lai izveidotos 25-30cm aplis.



### PIEBILDE

Mīklu var būt grūti veidot, ja tā nav pietiekami atpūtusies vai joprojām ir pārāk auksta.

Ja, veidojot mīklu, tā noklīst atpakaļ, ļaujiet tai vēl 15–30 minūtes atpūsties zem mitras lupatas. Tas padarīs mīklu vieglāk pārvaldāmu.



### PADOMS

Ja rodas grūtības mīklas izstiepšanā, novietojiet miltainās mīklas daļu uz otrādi apgrieztas bļodas augšdaļas, pēc tam viegli izstiepiet mīklas malas.



### PADOMS

Mīklu var mīcīt arī ar rokām vai izmantojot virtuves kombainu. Mīkla ir gatava, kad to ir iespējams izstiept ļoti plānu (gandrīz caurspīdīgu) bez saplēšanas.



### PADOMS

Lieko picas mīklu var sasaldēt līdz vienam mēnesim hermētiskos traukos vai maisīšos ar rāvējslēdzēju. Pirms lietošanas, picas mīklu nakti atkausējiet ledusskapī.

### KĀ IZMANTOT LĀPSTIŅU

Gatavojot picas, kurām nav nepieciešama panna, ir svarīgi gatavot picu tieši uz virsmas. Lai picu pārvietotu cepeškrāsnī, ir jāizmanto picas lāpstiņa.

Pirms novietot picu uz lāpstiņas, pārliecinieties, ka krāsns ir uzsilusi.

- Pirms uzlikt mīklu uz lāpstiņas, uzberiet nelielu daudzumu (aptuveni ½ tējkarote) miltu un mannas maisījuma (pusi uz pusi) uz lāpstiņas.
- Novietojiet izstiepto mīklu uz lāpstiņas un sāciet likt mērci un pildījumu uz picas.
- **DARBOJĒTIES ĀTRI!** Pievienojiet mērci un pildījumu ļoti ātri. Ja darbosieties lēni, mīklas šķidrums sāks pielipt pie lāpstiņas, kas apgrūtinās picas noslīdēšanu uz akmens virsmas.
- Lai nepieļautu pielipšanu, neļaujiet mīklai atrasties uz lāpstiņas ilgāk par divām minūtēm.
- Kad picai ir uzlikts pildījums un tā ir gatava cepšanai, novietojiet lāpstiņu cepeškrāsns aizmugurē. Ļaujiet lāpstiņai galam balstīties uz virsmas un paceliet rokturi tā, lai visa lāpstiņa būtu noliekta uz priekšu. Viegli šūpiniet lāpstiņu uz priekšu un atpakaļ, lai picas gals varētu pieskarties virsmai.
- Pamazām ņemiet ārā lāpstiņu no cepeškrāsns, izvelkot picu uz virsmas.
- Tiklīdz pica ir gatava, novietojiet lāpstiņu zem picas, lai to izņemtu no krāsns.



## PADOMS

Mērķis ir izmantot tieši tik daudz miltu un mannas, lai pica neliptu pie lāpstiņas. Ja jūs lietojat pārāk daudz, liekie milti sadegs uz akmens virsmas, izraisot rūgtu garšu un dzeltenu krāsu uz picas pamatnes. Kā arī šis miltu pārpalikums palielinās dūmu daudzumu un ugunsgrēka iespējamību krāsnī pēc tam, kad izņemsiet picu.



## PIEBILDE

Lāpstiņai jābūt vēsai un tīrai, lai mīkla neliptu klāt. Neturiet lāpstiņu zem picas krāsns, gaidot picas ievietošanu tajā.

## KĀ IZMANTOT PANNU



### UZMANĪBU

Pirms izmantošanas, pārlicinieties, ka jūsu panna ir iesmērēta. Skatiet sadaļu par apkopi. Vienmēr pārlicinieties, ka akmens virsma ir novietota tai paredzētajā vietā krāsnī, pirms izmantosiet picas pannu.

Gatavojot pannas veida picu, picu ir jāgatavo uz neuzsildītas un apsmērētas ar eļļu pannas un tikai tad jāievieto uzsildītā krāsnī.

Alternatīvi, pannu var iepriekš uzsildīt pirms ēdiena pievienošanas, piemēram, dārzeņu, lai sasniegtu labākus apdedzināšanas rezultātus.



## PADOMI IZCILIEM PILDĪJUMIEM

- Izņemiet mocarellas sieru no šķidrums un uzlieciet uz papīra dvieļa, lai nosusinātu.
- Gaļu un biezākus dārzeņus vajadzētu iepriekš pagatavot, pirms tos izmantot kā picas pildījumu.
- Pārmērīgs mērces vai pildījumu daudzums var padarīt garozu mitru.
- Sāls satura palielināšana mīklā var palīdzēt sasniegt leoparda plankumus.
- Lieko mērci var sasaldēt mazās porcijās, līdz tās būs nepieciešamas.



## Apkope un tīrīšana

Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka krāsns un visi tās piederumi ir pilnībā atdzisuši un tad atvienojiet krāsni no maiņstrāvas rozetes.

### Ārējā korpusa un durtiņu tīrīšana

1. Noslaukiet ārējo korpusu ar mīkstu mitru sūkli. Varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju vai vāju aerosola šķidrumu, lai novērstu traipu rašanos. Pirms tīrīšanas uzlejiet tīrītāju uz sūkļa, nevis cepeškrāsns virsmas.
2. Stikla durtiņu tīrīšanai lietojiet stikla tīrītāju vai vāju mazgājamo līdzekli, kā arī mīkstu mitru sūkli vai mīkstu plastmasas berzamo švammi. Nelietojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla švammi, jo tie saskrāpēs cepeškrāsns virsmu.
3. Ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt, pirms pieslēgsiet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes un ieslēgsiet cepeškrāsni.



### BRĪDINĀJUMS

Nemērciet korpusu, strāvas vadu vai strāvas vada spraudni ūdenī vai citā šķidrumā, jo pastāv strāvas trieciena risks.

### Akmens virsmas tīrīšana

1. Lai nebojātu akmens virsmu, mēs iesakām pēc katras lietošanas reizes noslaucīt virsmu ar mīkstu, mitru sūkli.
2. Ja akmens virsmu ir jāizņem tīrīšanai ārpus krāsns, mēs iesakām rīkoties ar īpašu piesardzību.
3. Akmens virsmu ir aizliegts mērcēt vai mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Pēc tīrīšanas un pirms strāvas spraudņa ievietošanas maiņstrāvas rozetē un cepeškrāsns ieslēgšanas vienmēr ievietojiet akmens virsmu krāsni.

### Picas lāpstīņas tīrīšana

1. Nomazgājiet picas lāpstīņu siltā ziepjūdenī ar mīkstu sūkli. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Lai tīrītu kādu no piederumiem, nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla tīrīšanas švammes vai metāla piederumus, jo tie var sabojāt virsmas.
2. Picas lāpstīņu var arī mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

### Picas pannas iesmērēšana

Panna, kas ir komplektācijā ar jūsu picas krāsni, ir izgatavota no oglekļa tērauda un tai nepieciešama īpaša apkope. Lūdzam pirms pirmās lietošanas un ar regulāriem starplaikiem iesmērējiet pannu, ievērojot šādus norādījumus, lai saglabātu tās aizsargslāni.



### BRĪDINĀJUMS

Svarīgi atzīmēt, ka iesmērēšanas procesa laikā krāsns temperatūra būs augstāka par izmantotās eļļas uzliesmošanas temperatūru. Tas var izraisīt eļļas spontānu sprakšķēšanu vai aizdegšanos. Lai samazinātu šo risku, nepārsniedziet zemāk sniegtajos norādījumos aprakstīto eļļas daudzumu un procesa laikā visu laiku turiet durvis pilnībā aizvērtas. Ja tiek novērota liesma vai zibsnis, neuztraucieties, turiet durvis aizvērtas un visas liesmas ātri izdzisis pašas.

1. Iestatiet picas VEIDA riteni uz 400°C un ļaujiet krāsniņai uzsilt.
2. Noslaukiet picas pannu ar sausu papīra dvieļi vai lupatiņu.
3. Pievienojiet ne vairāk kā ½ tējkarotes tauku, dārzeņu vai linsēklu eļļu (ne olīveļļu!) papīra dvieļi un izsmērējiet plānu kārtu ar eļļu apkārt picas pannas iekšpusei.
4. Novietojiet picas pannu uz virsmas iepriekš uzsildītajā krāsnī (GATAVĪBAS indikators izgaismosies un pārstās mirgot) uz 10 minūtēm.
5. Uzmanīgi izņemiet pannu un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
6. Pievienojiet nākamo ½ tējkaroti tauku, dārzeņu vai linsēklu eļļu (ne olīveļļu!) papīra dvieļi un izsmērējiet plānu kārtu ar eļļu apkārt picas pannas ārpusēi.
7. Ievietojiet pannu iepriekš uzsildītajā krāsnī 400°C uz nākamajām 10 minūtēm.
8. Atkārtojiet soļus no 3 līdz 7 vēl vienu reizi.

Jūsu panna ir gatava izmantošanai. Mēs iesakām regulāri iesmērēt pannu, lai iegūtu izcilu veikspēju un pagarinātu pannas izmantošanas laiku.

### Picas pannas tīrīšana

Regulārai tīrīšanai mēs iesakām, pēc nepieciešamības pannu mazgāt ar rokām ar siltu ūdeni un maigām ziepēm. Rūpīgi nosusiniet pannu un iesmērējiet atbilstoši iesmērēšanas pamācībai.



### PADOMS

Ja izveidojas rūsa, izmantojiet nerūsējošā tērauda vai vara tīrīšanas švammīti un karstu ūdeni, lai to noņemtu, un pēc tam atkārtoti iesmērējiet pannu, izmantojot iepriekš aprakstīto metodi.



### BRĪDINĀJUMS

Nekādā gadījumā nemazgājiet picas pannu trauku mazgājamajā mašīnā.

### Picas krāsns uzglabāšana

1. Pārļiecinieties, ka visi piederumi ir atdzisuši, tīri un sausi.
2. Pārļiecinieties, ka akmens virsma ir ievietota krāsnī.
3. Pārļiecinieties, ka durvītas ir aizvērtas.
4. Uzglabājiet ierīci taisnā stāvoklī uz atbalsta paliktņiem. Neko neuzglabājiet uz pannas vai uz krāsns. Vienīgais izņēmums ir picas lāpstīņa.



## Problēmu novēršana

### IESPĒJAMĀ PROBLĒMA VIEGLS RISINĀJUMS

---

#### Krāsns neieslēdzas

- Pārlicinieties, ka strāvas vads ir kārtīgi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
- Iespraidiet strāvas vada spraudni atsevišķā maiņstrāvas rozetē.
- Iespraidiet strāvas vada spraudni citā maiņstrāvas rozetē.
- Ja nepieciešams, atiestatiet ķēdes pārtraucēju.

#### GATAVĪBAS indikators mirgo

- Tas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra ir zemāka par vēlamu gatavošanas temperatūru. Pagaidiet līdz GATAVĪBAS indikators iedegas pirms ievietot picu krāsnī.

#### Tvaiks izplūst no cepeškrāsns durtiņu augšpusēs

- Tā ir normāla parādība. Durtiņās notiek ventilācija, lai atbrīvotu tvaiku, kas radies no pārtikas produktiem ar augstu mitruma saturu.
- Ja uz galda virsmas ap ierīces pamatni ir atrodams mitrums, vienkārši noslaukiet to.

#### Sildelementi darbojas ar impulsiem/daži elementi nav ieslēgti

- Elementi iQ™ precīzi regulē siltumu cepeškrāsnī, ar īsiem impulsiem darbinot sildelementus. Tā ir normāla parādība.

#### Pēc krāsns izslēgšanas ir dzirdams troksnis

- Gatavošanas laikā ieslēdzas dzesēšanas ventilatori, lai aizsargātu jutīgos elektroniskos komponentus no pārkaršanas. Sakarā ar augstajām temperatūrām, kuras sasniedz šī krāsns, ventilatori paliek ieslēgti pēc gatavošanas beigām, līdz sastāvdaļu temperatūra ir pietiekami zema. Lūdzam neatvienot krāsnī no rozetes, kamēr šie ventilatori darbojas.

#### No krāsns izdalās dūmi

- Gatavošanas laikā tas ir normāli, jo ir sasniegta ārkārtīgi augsta temperatūra. Lai to samazinātu, mēģiniet samazināt uz jūsu picas lāpstiņas izmantoto miltu / mannas daudzumu. Cepeškrāsnī ieteicams lietot labi vēdināmās telpās.
-





## Turinys

- 17 „Sage“ nuomone, svarbiausia yra sauga
- 21 Komponentai
- 23 Veikimas
- 27 Patarimai ir pastabos
- 29 Priežiūra ir valymas
- 31 Sutrikimų šalinimas
- 63 Garantija

## „SAGE“ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

„Sage“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

### PRIŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

Elektroninę šio dokumento versiją galite atsisiųsti iš [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Naudodamiesi elektriniais prietaisais, laikykitės pagrindinių saugos reikalavimų, įskaitant pateiktus toliau.

- Prieš krosnelę naudodami pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį apdangalą.
- Prietaiso nenaudokite šalia stalviršio ar stalo krašto. Įsitikinkite, kad paviršius yra stabilus, lygus, atsparus karščiui ir švarus.
- Kai prietaisas veikia, durelių išorinis paviršiaus temperatūra gali būti aukšta.
- Nenaudokite ant audiniu uždengto paviršiaus, šalia užuolaidų ar kitų degių medžiagų.

- Jeigu veikianti krosnelė bus uždengta arba lies degias medžiagas, įskaitant užuolaidas, portjeras, sienas ir pan., gali kilti gaisras.
- Prietaiso nenaudokite ant (ar šalia) įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių ir kitur, kur jis gali paliesti įkaitusį orkaitės ar kitokį paviršių.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalo ar baro kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.



Kad išvengtumėte nutrenkimo elektra, laido, kištuko ar variklio korpuso nenardinkite į vandenį (ar kitus skysčius).

- Naudodami krosnelę, iš abiejų prietaiso šonų palikite ne mažesnius kaip 10 cm tarpus ir 15 cm tarpą virš jo.



Nelieskite karštų paviršių. Kad išvengtumėte nudegimų, išimdami komplekte esančią picos keptuvę ar akmeninį padėklą, būkite ypač atsargūs, nes jie gali būti labai karšti.

- Ant stiklinių durelių nedėkite virtuvės įrankių, prikaistuvių ar dubenų.
- Nepalikite ilgam pravertų durelių.

- Ant veikiančios krosnelės nedėkite jokių daiktų.
- Į krosnelę nedėkite kartono, plastiko, popieriaus ar kitų degių medžiagų.
- Jokios krosnelės dalies neuždenkite metaline folija. Dėl to krosnelė perkais.
- Picos krosnelėje patariame naudoti tam skirtą SPZ820 keptuvę nors galima naudoti ir kitas į ją telpančias ketines / anglinio plieno keptuves.
- Krosnelėje nenaudokite nelimpančių ar dangą turinčių keptuvių.
- Nerūdijančiojo plieno keptuves naudokite atsargiai, nes dėl aukštų temperatūrų jos gali pakeisti spalvą.
- Keptuvę iš krosnelės išiminkite atsargiai. Keptuvę reikia padėti ant karščiui atsparios medžiagos.
- Krosnelėje esančios keptuvės neuždenkite jokių dangčių.
- Į krosnelę nedėkite per didelį maisto produktų ar metalinių rakandų, nes dėl jų gali kilti gaisras ar nutrenkti elektra.
- Kad išvengtumėte tiesioginio kontakto su krosnele, į krosnelę dėdami picą, visuomet naudokitės komplekte esančia picos liže, nebent keptumėte picos keptuvėje.

- Naudojant tuos reikmenis ir priedus, kurie nėra rekomenduoti ar nepateikti su šia krosnele, galima susižeisti.
- Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Nenaudojamoje krosnelėje nelaikykite jokių gamintojo nerekomenduojamų medžiagų.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite jokio tipo judančiose transporto priemonėse. Prietaiso nenaudokite lauke ar kitaip nei pagal paskirtį. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prireikus prietaisą išvalyti, perkelti, surinkti ar padėti į saugojimo vietą, prieš ištraukdami kištuką iš lizdo, prietaisą išjunkite ir palaukite, kol visiškai atvės.
- Nevalykite metalinėms šveičiamosiomis kempinėmis. Kempinės dalelės gali atitrūkti ir, palietę elektrines dalis, sukelti nutrenkimo elektra pavojų.
- Prietaisą naudodami šalia vaikų, juos atidžiai stebėkite.
- Vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Taip pat galima naudoti ir ilgesnius atjungiamuosius ar ilginamuosius laidus, jeigu tai daroma atsargiai.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą ir maitinimo laidą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas arba prietaiso veikimas yra sutrikęs arba prietaisas kaip nors pažeistas. Nedelsdami nutraukite naudojimą ir kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.
- Šią krosnelę patariame jungti atskirai nuo kitų prietaisų, prie vien tik jai skirtos elektros grandinės. Jeigu kuo nors abejojate, pasitarkite su atestuotu kvalifikuotu elektriку.
- Techninės priežiūros darbus turi atlikti įgaliotųjų priežiūros dirbtuvių atstovas.

- Šis prietaisas turi maitinimo laidą su įžeminimo laidininku ir įžeminimo kontaktą turinčiu kištuku. Naudojamas prietaisas turi būti prijungtas prie kištuką atitinkančio tinkamai įžeminto elektros tinklo lizdo. Trumpojo elektros jungimo atveju įžeminimas sumažina nutrenkimo elektra pavojų.
- Jokiu būdu nuo kištuko neatjunkite įžeminimo kontakto ir nepašalinkite jo. Nenaudokite ilginamojo laido arba adapterio.
- Jeigu ne visiškai suprantate nurodymus dėl įžeminimo arba abejojate dėl tinkamo prietaiso ar elektros lizdo įžeminimo, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnė nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.



## **DĖMESIO!**

Kad išvengtumėte nutrenkimo elektra, prieš valymą iš elektros lizdo ištraukite kištuką.

## **NURODYMAI DĖL TRUMPO LAIDO**

Jūsų „Sage“ prietaisas turi trumpą maitinimo laidą, kuris padeda išvengti žmonių sužeidimų ar materialinių nuostolių, galinčių atsirasti dėl patraukimo, nuvirtimo ar susipainiojimo, kai laidas yra ilgesnis. Jeigu naudojamas ilginamasis laidas, (1) ant laido komplekto ar ilginamojo laido nurodytų elektrinių parametrų reikšmės turi būti ne mažesnės nei prietaiso elektrinių parametrų reikšmės, (2) laidas turi būti nutiestas taip, kad nekarotų per stalviršio ar stalo kraštą ir jo negalėtų truktelėti vaikai ir nebūtų galima atsitiktinai už jo užkliūti ir (3) ilginamasis laidas privalo turėti 3 kontaktų kištuką su įžeminimu.

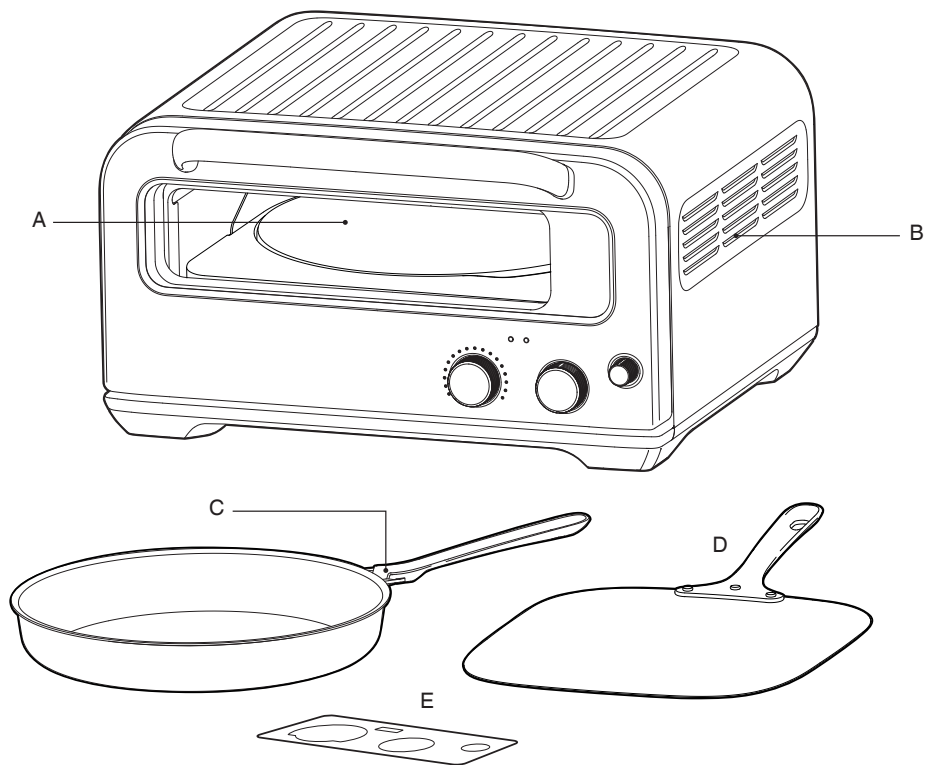
## **KIŠTUKAS „SAGE ASSIST®“**

Jūsų „Sage“ prietaisas turi unikalų kištuką „Sage Assist®“ su patogia anga pirštui, kuri palengvina kištuko ištraukimą iš elektros tinklo lizdo.

**NAUDOTI TIK BUIITYJE  
IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ**



## Komponentai



**A. Aktyvusis padėklas**

Akmeninis padėklas pagamintas taip, kad atidarant dureles pajuda pirmyn ir žemyn; ši sistema palengvina picos įdėjimą ir išėmimą ir taip užtikrina puikias eksploatacines savybes

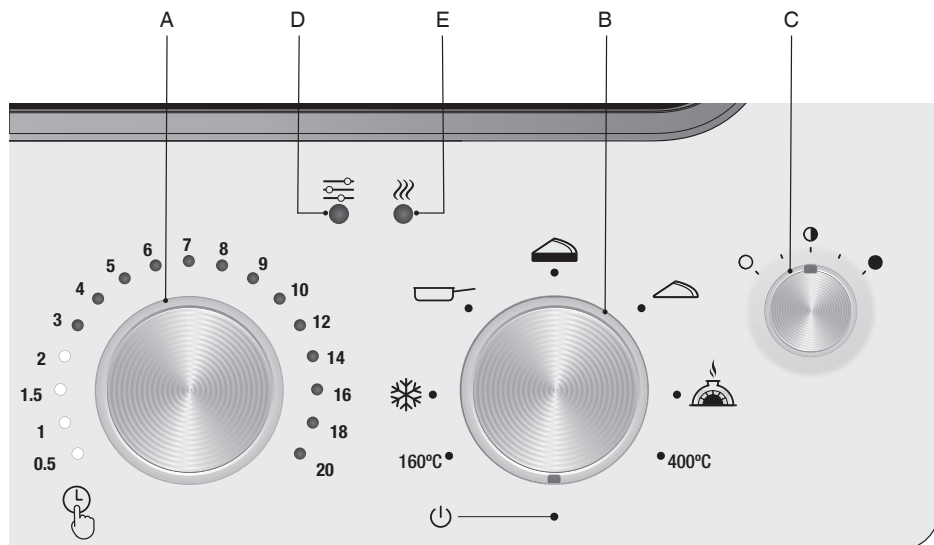
**B. Ventiliacinės angos**

**C. Picos keptuvė su nuimama rankena**

**D. Picos ližė**

**E. Rankinio režimo alternatyvios sąsajos magnetas**

**CE** Nominalios elektrinių parametų reikšmės  
220–240 V, 50–60 Hz, 1735–2065 W



**A. Rankenėlė  TIME (LAIKAS)**

Kad laikmatis pradėtų skaičiuoti atbuline eilės tvarka, būtina paspauskite šią rankenėlę.

**B. Rankenėlė  STYLE (TIPAS)**

**C. Rankenėlė  DARKNESS (TAMSUMAS)**

- Picos viršaus apskrudimą / tamsumą galima pareguliuoti, pasinaudojant rankenėle DARKNESS.
- Rankenėlė leidžia padidinti arba sumažinti krosnelės temperatūrą.
- Centrinė padėtis yra numatytoji padėtis. Rankenėlę sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, temperatūrą padidinsite, o sukdami prieš laikrodžio rodyklę – sumažinsite.

**D. Lempūtė  MANUAL MODE (RANKINIS REŽIMAS)**

Rodo, kad prietaisas veikia rankinio valdymo režimu. Daugiau informacijos rasite 25 psl. esančiame skyrelyje „Rankinis režimas“.

**E. Lempūtė  AT TEMPERATURE (TEMPERATŪRA PASIEKTA)**

Krosnelės pradinio įkaitimo metu ir tada, kai krosnelė atvėsta iki žemesnės už nustatytą temperatūros, lempūtė mirksi (mirksint lemputei, kepimas nevyksta). Kai krosnelė yra pasiekusi nustatytą temperatūrą, lempūtė AT TEMPERATURE šviečia.



## Veikimas

### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Kad nuo kaitinimo elementų pasišalintų visos apsauginės medžiagos, reikia 20 minučių įjungti tuščią krosnelę. Užtikrinkite gerą vėdinimą, nes iš krosnelės gali sklirti dūmai. Šie dūmai yra saugūs ir neturi neigiamos įtakos krosnelės eksploatacinėms savybėms.

1. Nuo krosnelės nuimkite visas pakuotės medžiagas, reklaminius lipdukus ir juosteles ir saugiai juos sutvarkykite.
2. Iš pakuotės išimkite akmeninį padėklą. Padėklą švelniai nušluostykite drėgnu skudurėliu. Akmeninį padėklą gerai nusauskinkite ir įdėkite į krosnelę.
3. Krosnelės vidų iššluostykite minkšta, drėgna kempine.
4. Krosnelę pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Įsitinkinkite, kad iš abiejų krosnelės šonų yra ne mažesni kaip 10 cm tarpai ir 15 cm tarpas virš jos.
5. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir jo kištuką įstatykite į įžemintą elektros tinklo lizdą.
6. Krosnelė apie tai praneš garsiniu signalu ir sušvytėjusia rankenėle TIME, kuri po to užges.
7. Rankenėlę STYLE sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, pasirinkite funkciją „400°C“.
8. Leiskite krosnei paveikti 20 minučių.
9. Dabar krosnelė paruošta naudoti.
10. Apie keptuvės paruošimą naudojimui skaitykite 29 psl. pateiktus nurodymus dėl keptuvės pirmojo naudojimo.

### „SAGE“ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

Dėl pasiekiamų labai aukštų temperatūrų ir kepimo metu susidarancių dūmų krosnelę būtina pastatyti gerai vėdinamoje vietoje.

1. Į picų krosnelę įdėkite akmeninį padėklą.
2. Rankenėle STYLE pasirinkite pageidautiną nuostatą.

3. Pradės šviesti rankenėlės TIME lemputės, rodančios nuostatą atitinkančią rekomenduojamą trukmę. Pasukant laiko rankenėlę, trukmę galima pakoreguoti.
4. Rodydama, kad krosnelė kaista, pradės mirksėti lemputė AT TEMPERATURE.
5. Palaukite, kol lemputė AT TEMPERATURE nustos mirksėti ir pradės ištiesai šviesti – tada krosnelė bus įkaitusi. Priklausomai nuo pasirinktos nuostatos, įkaitimas gali užtrukti 10–20 minučių.
6. Pasinaudodami picos liže, picą padėkite tiesiai ant akmeninio padėklo. Naudodami picos keptuvę, picos ližės nenaudokite.
7. Uždarykite krosnelės dureles. Jeigu naudojate picos keptuvę, prieš tai būtina nuimkite jos rankeną.
8. Paspauskite rankenėlę TIME, kad laikmatis pradėtų skaičiuoti atbuline eilės tvarka.
9. Kepimo ciklo pabaigoje krosnelė apie tai praneš garsiniu signalu, pamiršės ir po to užges rankenėlės TIME lemputės.
10. Išimkite picą ir mėgaukitės ja.



### DĖMESIO!

Žiūrėkite, kad įjungiant krosnelę, joje visuomet būtų picos padėklas.



### PASTABA

Norėdami transportuoti prietaisą, kad nieko nesudaužytumėte, iš krosnelės išimkite picos padėklą ir jį atskirai supakuokite.



### PASTABA

Prieš dėdami picą į krosnelę, pastarąją įkaitinkite. Kai keptave kelias picas, prieš įdėdami kitą iš eilės picą, palaukite kol lemputė AT TEMPERATURE pradės ištiesai šviesti.



### PASTABA

Naudojantis kepimo aukštoje temperatūroje funkcijomis, patariame likti prie krosnelės ir ją stebėti, nes jūsų maistas gali greitai perkepti ir net užsiliepsnoti.

Daugiau informacijos rasite skyrelyje „Sutrikimų šalinimas“.



## DĖMESIO!

Po kepimo, prieš ištraukdami kištuką iš elektros lizdo, palaukite, kol krosnelė visiškai atvės. Aušindami jautrią elektroniką, veiks ventiliatoriai. Kai temperatūra pasieks priimtina lygį, šie ventiliatoriai automatiškai išsijungs.



## LAIKAS

Apie iškepusią picą praneša laikmatis. Šviečia nuo pasirinkto picos tipo priklausantis rekomenduojamas laikas, bet jį prieš kepimą ar jo metu galite pakoreguoti pagal savo poreikius. Kad laikmatis pradėtų veikti, paspauskite rankenėlę. Skaičiavimą atbuline eilės tvarka ciklą galite nutraukti, bet kuriuo metu rankenėlę pasukdami į nulinę padėtį.

## PICOS TIPAS

### 400°C

Ypač intensyvus karštis. Idealiai tinka apgruzdusioms daržovėms iškepti.

Turėkite omenyje, kad priklausomai nuo kepamų daržovių kepimo trukmė gali kisti.

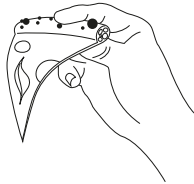


### „WOOD FIRED“ (KŪRENAMA MALKOMIS)†

Namuose galite išsikepti autentišką neapolietišką picą!

Ypač didelis karštis.

Tikėkitės iškepusios, bet minkštos plutelės su ryškiomis pūslėlėmis ir apanglėjimu (leopardo dėmėmis



† Šis gaminys nenaudoja jokios medienos ar iš jos pagamintų produktų. Terminas „kūrenama malkomis“ reiškia specifines karščio charakteristikas, kurios atkartoja medžių kūrenamos plytinės krosnies savybes.



### THIN & CRISPY (PLONA IR TRAŠKI)

Tešla yra iškočiojama plonai ir dėl to pica tampa traški. Garnyrą reikia sudėti iki pat kraštų, o padažą galima užtepti iki pat picos išorinės dalies.



### THICK CRUST (STORA PLUTA)

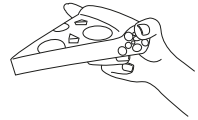
Šis karščio profilis buvo sukurtas tam, kad geriausiai tiktų mažiau drėgmės turinčiam didesniai tešlos kiekiui, kuris sudaro purų, bet tvirtą pagrindą, leidžiantį pridėti daug garnyro. Picą reikia kepti tiesiai ant akmeninio padėklo, o garnyras ir plutelė turi būti tolygiai parudavę.



### PAN (KEPTUVĖ)

Nepaprastai traškus pagrindas, puri tešla ir daug garnyro su padažu iki pat kraštų. Aukščiau lygio mėgavimasis pica.

Pasirinkus šią nuostatą, reikia naudoti su picos krosnele pateiktą keptuvę.



### FROZEN (ŠALDYTA)

Puikūs rezultatai su šaldyta pica.

### 160°C

Norite greitai pagaminamo paprasto užkandžio? Įprastinę duoną padenkite arba į ją suvyniokite paprastą picos garnyrą ir kepkite 8–10 minučių, naudodami šią žemos temperatūros funkciją.

### ● DARKNESS (TAMSUMAS)

Jeigu norite picos su tamsesne plutele, ją galima gauti, pasinaudojant rankenėle DARKNESS, kuri leidžia pareguliuoti picos krosnelės temperatūrą.

Centrinė padėtis yra numatytoji padėtis. Rankenėlę sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, temperatūrą padidinsite, o sukdami prieš laikrodžio rodyklę – sumažinsite.

### ELEMENT IQ™

„Sage“ krosnelė „Pizzaiolo“ naudoja „Element IQ™“ – technologiją, kuri nustato, kuriuos kaitinimo elementus reikia jungti ir taip užtikrinti optimalias, kepimui reikalingas, savybes.

Kiekviena krosnelės funkcija naudoja mūsų rekomenduojamą galios paskirstymą, padėklo ir viršutinę temperatūrą bei kepimo trukmę, kurios yra parinktos, atsižvelgiant į receptus ir bandymus.

Priklausomai nuo recepto, maisto produktų kiekio ir jūsų skonio, visa tai galima pakoreguoti tamsumo ir laiko rankenėlėmis.



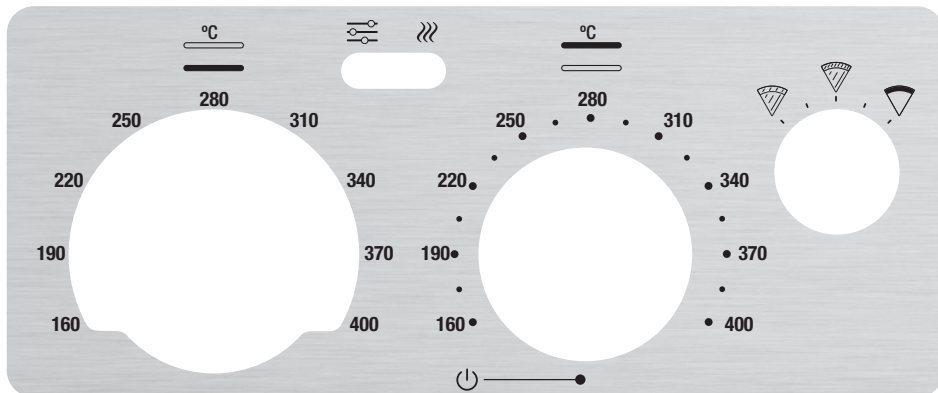
## ☰ RANKINIO REŽIMO FUNKCIJA

Rankinis režimas yra alternatyvus veikimo režimas, kuris leidžia atskirai valdyti padėklo ir viršutinę temperatūras bei paskirstyti viršutinių kaitinimo elementų galią. Tai leidžia krosnelės funkcijas visiškai pritaikyti savo poreikiams.

Kad būtų galima geriau pasinaudoti rankiniu režimu, valdymo skydelio priekyje reikia uždėti su picos krosnele pateiktą alternatyvios sąsajos magnetą ir taip sužinoti, kokias temperatūras nustatėte bei kokius kaitinimo elementus naudojate.

### Krosnelės „rankinio režimo“ įjungimas

1. Paspauskite ir laikykite rankenėlę TIME/DECK TEMP.
2. Rankenėlę STYLE/TOP TEMP iš įjungimo padėties pasukite į padėtį „160°C“.
3. Atleiskite rankenėlę TIME/DECK TEMP.
4. Tris kartus sumirksės ir po pradės šviesti ištisai ☰ rankinio režimo lemputė.

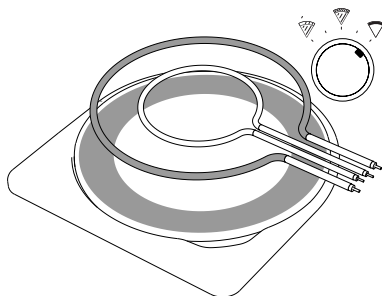
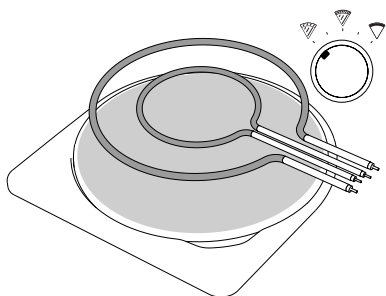


Pasirinkus rankinį režimą, dešiniąją valdymo rankenėlę galima pasirinkti karščio pasiskirstymą viršutiniame kaitinimo elemente ir taip gauti skirtingus maisto gaminimo rezultatus.

Pasirinkus kairiąją nuostatą, viršutiniai vidinis ir išorinis kaitinimo elementai bus įkaitę panašiai ir leis iškepti tolygiai. ☐ Ši nuostata idealiai tinka kepti tokio tipo picą, kuriai reikia, kad garnyras ir plutelė būtų iškepę vienodai.

Rankenėlę sukant iš kairės į dešinę, vis daugiau karščio bus nukreipiama nuo vidinių link išorinių kaitinimo elementų.

Pasirinkus dešiniąją padėtį, viršutinis išorinis kaitinimo elementas bus įkaitęs daug daugiau, nei viršutinis vidinis elementas. ▽ Ši nuostata idealiai tinka kepti neapolietišką picą, kurios plutelei su leopardo dėmėmis reikia daugiau karščio, arba keptant su jautriais ingredientais.



Naudodami rankinį režimą, vadovaukitės žemiau esančia lentele, kurioje pateikti nuo keamos picos tipo priklausantys rekomenduojami laikai ir temperatūros.

PICA	LAIKAS	PADĖKLO T-RA	VIRŠUTINĖ T-RA	VIRŠAUS VALDYMAS
 Wood Fired	2 min	370-400°C	370-400°C	
 Thin & Crispy	7 min	295-325°C	220-250°C	
 Thick Crust	9 min	295-325°C	235-265°C	
 Pan	18 min	325-355°C	205-235°C	
 Frozen	12 min	220-250°C	190-220°C	



## PASTABA

Padėklo ir viršutinė temperatūros priklauso viena nuo kitos, todėl yra galimų kombinacijų apribojimai.

Norėdami grąžinti iš anksto nustatytą režimą, rankenėlę STYLE pasukite į padėtį OFF ir tada vėl pasirinkite pageidautiną funkciją.



## Patarimai ir pastabos

### KAIP PAGAMINTI NEAPOLIETIŠKOS PICOS TEŠLĄ

- Į stalinio maišytuvo dubenį supilkite miltus, miesles ir druską. Išmaišykite. Supilkite vandenį ir mažu greičiu minkykite tol (apie 10 minučių), kol tešla taps tolygi ir elastinga.
- Uždenkite plastikine plėvele ir palaukite, kol turis padidės dvigubai (45–60 minučių).
- Tešlą padalinkite maždaug 240 g gabalais. Truputį miltuotomis rankomis iš kiekvieno gabalo suformuokite lygų rutulį.
- Du kepimo padėklus truputį apibarstykite manų kruopų mišiniu ir, palikdami 10 cm tarpus, sudėkite tešlos rutulius. Kiekvieno rutulio viršų truputį patepkite aliejumi ir kiekvieną padėklą gerai apvyniokite plastikine plėvele. Bent 6 valandoms (galima iki 4 parų) padėkite į šaldytuvą.
- Prieš naudodami tešlą, jai leiskite 1 valandą pastovėti kambario temperatūroje. Ant darbinio paviršiaus suformuokite didelę manų kruopų mišinio krūvą. Stalo grandikliu (ar mente) pakelkite vieną tešlos gabalą ir padėkite ant krūvos viršaus. Likusią tešlą uždengtą laikykite tol, kol būsite pasiruošę panaudoti.
- Vienu kardu dirbdami su vienu rutuliu, tešlą padenkite miltų ir manų kruopų mišiniu.
- Perkelkite ant truputį miltuoto darbinio paviršiaus ir tešlą švelniai spausdami nuo centro, suformuokite 15 cm skritulį, kraštuose palikdami 2 cm briauną. Tešlą švelniai ištempkite į 25–30 cm apskritimą.



### PASTABA

Jeigu tešla per mažai pastovėjusi arba vis dar šalta, ją gali būti sunku formuoti

Jeigu formuojant tešlą ji susitraukia atgal, ją dar 15–30 minučių palikite po drėgnu skudurėliu. Tada formuoti tešlą bus lengviau.



### PATARIMAS

Jeigu tešlą sunku ištempti, miltuotą tešlą padėkite ant apversto dubens ir tada ją švelniai ištempkite per šonus.



### PATARIMAS

Tešlą galima minkyti rankomis arba virtuviniu kombainu. Tešla yra paruošta tada, kai jos nesuplėšant ją galima ištempti iki labai plono (beveik permatomo) sluoksnio.



### PATARIMAS

Užšaldytą picos tešlą sandariuose induose ar užsegamuose maišeliuose galima laikyti iki mėnesio. Prieš naudodami picos tešlą, ją per naktį atitirpinkite šaldytuve.

### KAIP NAUDOTI LIŽĘ

Ke pant picas, kurioms nereikia keptuvės, jas labai svarbu kepti tiesiai ant padėklo. Tokiu atveju picai perkelti į krosnelę reikia naudoti picos ližę.

Prieš dėdami picą ant picos ližės, įsitinkinkite, kad krosnelė jau įkaitusi.

- Ližės paviršiu, prieš dėdami ant jos tešlą, apibarstykite nedideliu kiekiu (maždaug ½ arbatinio šaukštelio) miltų ir manų kruopų mišinio (po lygiai).
- Ištemptą tešlą padėkite ant ližės ir ištempkite padažu / apdėkite gamyru.
- DIRBKITE GREITAI! Padažą ir gamyrą sudėkite greitai. Kitaip, dėl tešloje esančios drėgmės tešla prilips prie ližės ir picą bus sunku nustumti ant akmeninio padėklo.
- Kad tešla nepriliptų prie ližės, ant jos ji gali prabūti ne ilgiau kaip 2 minutes.
- Kai pica jau apdėta gamyru ir paruošta kepti, ližę padėkite krosnelės gale. Ližės galiuką atrėmę į padėklą, pakeldami rankeną, pakreipkite visą ližę. Ližę švelniai truktelėdami atgal ir stumtelėdami pirmyn, ant padėklo nuleiskite picos galiuką.
- Trūkiodami ližę, ją ištraukite iš krosnelės ir tuo pačiu picą ištieskite ant padėklo.
- Kai pica iškeps, po ją pakisikite ližę ir ištraukite iš krosnelės.



## PATARIMAI

Kad pica nepriliptų prie ližės, reikia naudoti pakankamai miltų ir manų. Jeigu jų bus per daug, miltų perteklius pridegs prie akmeninio padėklo ir dėl to picos pagrindas įgaus kartų skonį bei geltoną spalvą. Dėl šio miltų pertekliaus taip pat padidės dūmų kiekis ir užsiliepsnojimo krosnelėje tikimybė po to, kai iš jos išimsite picą.



## PASTABA

Kad tešla nepriliptų, ližė turi išlikti vėsi ir švari. Laukdami, kol picą reikės padėti ant ližės, šios nelaikykite po picos krosnele.

## KAIP NAUDOTI KEPTUVĘ



## ATSARGIAI!

Prieš naudodami keptuvę, ją būtinai paruoškite. Išsamesnės informacijos ieškokite priežiūros skyriuje. Naudodami picos keptuvę, žiūrėkite, kad akmeninis padėklas būtų savo vietoje.

Kai pica kepama keptuvėje, picą reikia paruošti neįkaitintoje ir aliejumi išteptoje keptuvėje ir tada įdėti į įkaitintą krosnelę.

Keptuvę taip pat galima įkaitinti ir prieš sudedant maisto produktus, pvz., daržoves – tada jos geriau apskrus.



## PATARIMAI DĖL IDEALIŲ GARNYRŲ

- Buivolės mocarelą išimkite iš sūrymo ir švelniai išspauskite ant popierinio rankšluosčio, kad ištekėtų skystis.
- Kaip picos garnyrą naudojant nerūkytas mėsas ir storesnes daržoves, jas reikia iš anksto apkepti.
- Dėl per didelio padažo ar garnyro kiekio plutelė gali tarpti ištižusi.
- Leopardo dėmes bus lengviau gauti, tešloje padidinant druskos kiekį.
- Papildomą padažą, kol jo prireiks, galima užšaldyti mažesnėmis porcijomis.



## Priežiūra ir valymas

Prieš valymą įsitikinkite, kad krosnelė ir visi reikmenys yra atvėsę ir tada iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

### Korpuso išorės ir durelių valymas

1. Korpuso išorę nušluostykite minkšta drėgna kempine. Dėmes galima nuvalyti nešveičiamąja skysta valymo priemone arba švelniu purškiamuoju valymo tirpalu. Prieš valydami, valymo priemonę užtepkite ne ant krosnelės paviršiaus, o ant kempinės.
2. Stiklines dureles valykite stiklo valymo priemone arba švelnia plovimo priemone ir minkšta drėgna kempine arba minkštu plastikiniu šveistuku. Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių ar metalinių kempinių, nes jos subraižys krosnelės paviršių.
3. Prieš prijungdami prie elektros tinklo ir įjungdami krosnelę, palaukite, kol visi paviršiai gerai išdžius.



### DĖMESIO!

Korpuso, maitinimo laido ar maitinimo laido kištuko nemerkitė į vandenį ar kitą skystį, nes gali nutrenkti elektra.

### Akmeninio padėklo valymas

1. Kad nepažeistumėte akmeninio padėklo, jo paviršių primygtinai rekomenduojame po kiekvieno panaudojimo nuvalyti minkšta drėgna kempine.
2. Jeigu, norint nuvalyti akmeninį padėklą, jį reikia išimti iš krosnelės, su juo patariame elgtis ypač atsargiai.
3. Akmeninio padėklo negalima mirkyti arba dėti į indaplovę.
4. Nuvalę akmeninį padėklą, jį į krosnelę įdėkite, prieš krosnelę prijungdami prie elektros tinklo ir įjungdami ją.

### Picos ližės valymas

1. Picos ližę nuplaukite šiltame muilutomame vandenyje, naudodami minkštą kempinę ar minkštą plastikinį šveistuką. Gerai nuskalaukite ir išdžiovinkite. Jokiems reikmenims valyti nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, metalinių kempinių ar metalinių virtuvės įrankių, nes jie gali pažeisti paviršių.
2. Ližę taip pat galima plauti indaplovėje.

### Picos keptuvės paruošimas naudoti

Su picos krosnele pateikiama keptuvė yra pagaminta iš anglinio plieno ir jai reikia specialios priežiūros. Laikydami toliau pateiktų nurodymų, keptuvę paruoškite prieš pirmą naudojimą ir po to reguliariais laiko tarpais, kad išsaugotumėte apsauginį sluoksnį.



### DĖMESIO!

Atkreipiame dėmesį, kad paruošimo naudojimui proceso metu krosnelė bus įkaitusi iki aukštesnės temperatūros nei naudojamo aliejaus pliūpsnio temperatūra. Dėl to aliejus gali savaime užsiliepsnoti. Siekdami sumažinti šį pavojų, neviršykite toliau pateiktuose nurodymuose paminėto aliejaus kiekio ir viso proceso metu dureles laikykite uždarytas. Pastebėję liepsną arba liepsnos pliūpsnį, neišsigąskite, dureles laikykite uždarytas ir visos liepsnos greitai užges.

1. Rankenėlę STYLE nustatykite į padėtį „400°C“ ir palaukite, kol krosnelė įkais.
2. Picos keptuvę iššluostykite sausu popieriniu rankšluosčiu ar skudurėliu.
3. Ant popierinio rankšluosčio užpilkite ne daugiau kaip ½ arbatinio šaukštelio lydytų kiaulienos taukų, augalinio arba linų aliejaus (bet ne alyvuogių aliejaus) ir keptuvės vidinę pusę padenkite plonu aliejaus sluoksniu.
4. Picos keptuvę 10 minučių padėkite ant padėklo į įkaitintą krosnelę (lemputė AT TEMPERATURE turi būti nustojusi mirksėti ir turi ištisai šviesti).
5. Keptuvę atsargiai išimkite ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
6. Ant popierinio rankšluosčio vėl užpilkite ne daugiau kaip ½ arbatinio šaukštelio lydytų kiaulienos taukų, augalinio arba linų aliejaus (bet ne alyvuogių aliejaus) ir keptuvės išorinę pusę padenkite plonu aliejaus sluoksniu.
7. Keptuvę dar 10 minučių įdėkite į iki 400 °C įkaitintą picos krosnelę.
8. Veiksmus nuo 3 iki 7 pakartokite antrą kartą.

Dabar keptuvę paruošta naudoti. Kad būtų užtikrintos geriausios eksploatacinės keptuvės savybės ir ji kuo ilgiau tarnautų, paruošimo veiksmus patariame atlikti reguliariai.

### Picos keptuvės valymas

Keptuvę patariame reguliariai valyti, tuo tikslu, kai prireikia ją rankomis išplaunant šiltame vandenyje su muilu. Keptuvę gerai išdžiovinkite ir paruoškite, laikydamiesi paruošimo naudojimui rekomendacijų.



### PATARIMAS

Jeigu atsiranda rūdžių, jas pašalinkite nerūdijančiojo plieno ar varine kempine su karštu vandeniu ir tada, pritaikydami anksčiau aprašytą metodą, keptuvę vėl paruoškite naudoti.



### DĖMESIO!

Picos keptuvės niekuomet neplaukite indaplovėje.

### Picos krosnelės laikymas

1. Įsitikinkite, kad krosnelė ir visi reikmenys yra atvėسė, švarūs ir sausi.
2. Įsitikinkite, kad į krosnelę įdėtas akmeninis padėklas.
3. Įsitikinkite, kad drelės uždarytos.
4. Prietaisą pastatykite vertikaliai ant jo atraminių kojelių. Ant viršaus nedėkite keptuvės ir jokių kitų daiktų. Vienintelė išimtis yra picos ližė.



## Sutrikimų šalinimas

### GALIMA PROBLEMA

### LENGVAS SPRENDIMAS

#### Krosnelė neįsijungia.

- Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra gerai įstatytas į elektros lizdą.
- Maitinimo laido kištuką įstatykite į atskirą elektros lizdą.
- Maitinimo laido kištuką įstatykite į kitą elektros lizdą.
- Jeigu reikia, į darbinę padėtį nustatykite jungtuvą.

#### Mirksi lemputė AT TEMPERATURE.

- Tai reiškia, kad krosnelės temperatūra ne tokia, kokios reikia kepimui. Prieš įdėdami picą, palaukite, kol lemputė AT TEMPERATURE pradės šviesti ištiesai.

#### Per krosnelės dureles veržiasi garai.

- Tai normalu. Durelės turi ventiliacines angas, per kurias iš daug drėgmės turinčių produktų išeina garai.
- Jeigu drėgmės atsiranda ant stalviršio aplink gaminio pagrindą, ją tiesiog sausiai nušluostykite.

#### Atrodo, kad kaitinimo elementai pulsuoja / tam tikri elementai išsijungę.

- Kad būtų užtikrinta tiksli temperatūra, „Element IQ™“ krosnelės viduje esantį karštį tiksliai valdo, trumpam įjungdamas kaitinimo elementus ir reguliuodamas jų galios lygį. Tai normalu.

#### Įjungus krosnelę, iš jos sklinda triukšmas.

- Kepimo metu, jautrius elektronikos komponentus saugodami nuo perkaitimo, įsijungia ventilatoriai. Dėl ypač aukštų temperatūrų ventilatoriai šioje krosnelėje ir pasibaigus kepimui veikia tol, kol temperatūros nukrinta iki nepavojingų komponentams. Kol šie ventilatoriai veikia, krosnelės nuo elektros tinklo lizdo neatjunginėkite.

#### Iš krosnelės veržiasi dūmai.

- Kepimo metu dėl ypač aukštų temperatūrų tai yra normalu. Kad jų būtų mažiau, sumažinkite ant ližės naudojamo miltų ir manų mišinio kiekį. Krosnelę taip pat patartina naudoti gerai vėdinamoje vietoje.



## Sisukord

- 32 Ettevõtte Sage peab kõige olulisemaks ohutust
- 36 Seadme osad
- 38 Funktsioonid
- 42 Näpunäited ja nõuanded
- 44 Hooldustööd ja puhastamine
- 46 Veatsing
- 63 Garantii

## ETTEVÕTTE SAGE PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage'i töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

## OLULISED OHUTUSJUHISED

### LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

Selle dokumendi saate alla laadida ka internetist aadressilt [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamiseid ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevat:

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal. Asetage seade stabiilsele, ühetasasele, kuumakindlale ja puhtale pinnale.
- Töötava seadme uks ja välispind võivad minna väga kuumaks.
- Ärge kasutage seadet riidega kaetud pinnal ega kardinate ja muude kergsüttivate materjalide lähedal.



- Töötava seadme katmine või kokkupuude kergsüttiva materjaliga (sealhulgas kardinad, tapeet, seinad jms) võib põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga või kuuma pinnaga.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.



Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega mootoriosa vette ega muusse vedelikku.

- Töötava seadme külgedele peab jääma vähemalt 10 cm ja seadme kohale 15 cm vaba ruumi.



Ärge puudutage kuumi pindu. Põletushaavade vältimiseks olge seadme komplekti kuuluva pitsapanni või kivist aluse eemaldamisel väga ettevaatlik, sest need võivad olla väga kuumad

- Ärge pange söögiriistu, praenõusid ega muid nõusid klaasukse peale.
- Ärge jätke seadme ust pikemaks ajaks lahti.
- Ärge hoidke midagi töötava seadme peal.

- Ärge pange seadmesse pappi, plasti, paberit ega muid kergsüttivaid materjale.
- Ärge katke ühtegi seadme osa metallfooliumiga. Nii kuumeneb seade üle.
- Soovitame selles ahjus kasutada komplekti kuuluvat pitsapanni SPZ820, kuid kasutada tohib ka muid sobivaid malmist / süsinikterasest panne.
- Ärge kasutage ahjus nakkumatuid ega kattega panne.
- Olge roostevabu panne kasutades ettevaatlik, sest need võivad kõrgetel temperatuuridel värvi muuta.
- Panni väljavõtmisel ahjust tuleb olla ettevaatlik. Asetage pann kuumakindlale materjalile.
- Ärge pange pannile ahjus kaant peale.
- Ahju ei tohi panna liiga suuri toiduaineid ega metallist söögiriistu, sest need võivad põhjustada tulekahju või elektrilöögi ohu.
- Vahetu kokkupuute vältimiseks ahjuga kasutage alati pitsa sisestamisel küpsetuskambris komplekti kuuluvat pitsalabidat, juhul kui te ei kasuta pitsapanni.

- Tarvikute ja lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita või mis ei ole selle tootega kaasas, võib põhjustada vigastusi.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või juhtpuldi abil.
- Kui te seadet parajasti ei kasuta, ärge pange sinna sisse hoiule midagi peale tootja soovitatud tarvikute.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Ärge kasutage seade liikuvates sõidukites. Ärge kasutage seadet välitingimustes ega muul eesmärgil, kui seade mõeldud on. Seadme väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kui seadet on vaja puhastada, kohalt liigutada, kokku panna või hoiustada, lülitage seade alati välja ja laske sel täielikult jahtuda, enne kui pistiku pesast välja tõmbate.
- Ärge puhastage seadet metallist nuustikuga. Sellest pudenevad tükid võivad puutuda kokku seadme elektriliste osadega ja põhjustada elektrilöögi ohu.
- Kui seadet kasutavad lapsed või kui seda kasutatakse laste läheduses, on vajalik pidev järelevalve.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamise seonduvaid ohtusid ja olema kursis vastavate ohutuseeskirjadega.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Pikemate juhtmete või pikendusjuhtmete kasutamisel tuleb tarvitusele võtta ettevaatusabinõud.
- Soovitame seadet ja toitejuhet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage ühtegi seadet, mille toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, millel on esinenud tõrkeid või mis on mingil viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja pöörduge Sage'i klienditeeninduskeskusesse.

- Soovitame seadme ühendada eraldi olevasse vooluahelasse, kuhu ei ole ühendatud ühtegi teist kodumasinat. Kahtluste korral küsige nõu kvalifitseeritud elektrikult.
- Seadme teenindutööd peab tegema selleks volitatud klienditeenindaja.
- Seadmel on maandusjuhe ja maanduspistik. Seadet tuleb kasutada nõuetekohaselt kaitsemaandatud pistikupesaga kaudu. Elektrilühise korral vähendab maandus elektrilöögi ohtu.
- Toitejuhtme kaitsemaandust ei tohi mingil juhul küljest lõigata ega eemaldada! Ärge kasutage pikendusjuhtmeid ega adaptereid.
- Kui te kaitsemaanduse juhiste täielikult aru ei saa või kui teil tekib kahtlusi, kas seade on nõuetekohaselt maandatud, küsige nõu kvalifitseeritud elektrikult.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslülit). mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.



## HOIATUS!

Elektrilöögi vältimiseks tõmmake seadme pistik enne puhastamist pesast välja.

## LÜHIKESE JUHTME KASUTUSJUHEND

Teie Sage'i seadmel on lühike toitejuhe. See on mõeldud ettevaatusabinõuna, et vältida isikuvigastusi ja varalist kahju, mis võib tuleneda seadme mahatõmbamisest või selle otsa komistamisest. Pikendusjuhtme kasutamisel: (1) juhtmekomplekti või pikendusjuhtme elektrilised andmed peavad vastama seadme elektrilistele andmetele või olema sellest suuremad, (2) juhe tuleb paigutada nii, et seadet ei saaks sellest kinni võttes või selle otsa komistades üle laua või tööpinna serva tõmmata, ja (3) pikendusjuhe peab olema kolmeharulise maanduspistikuga.

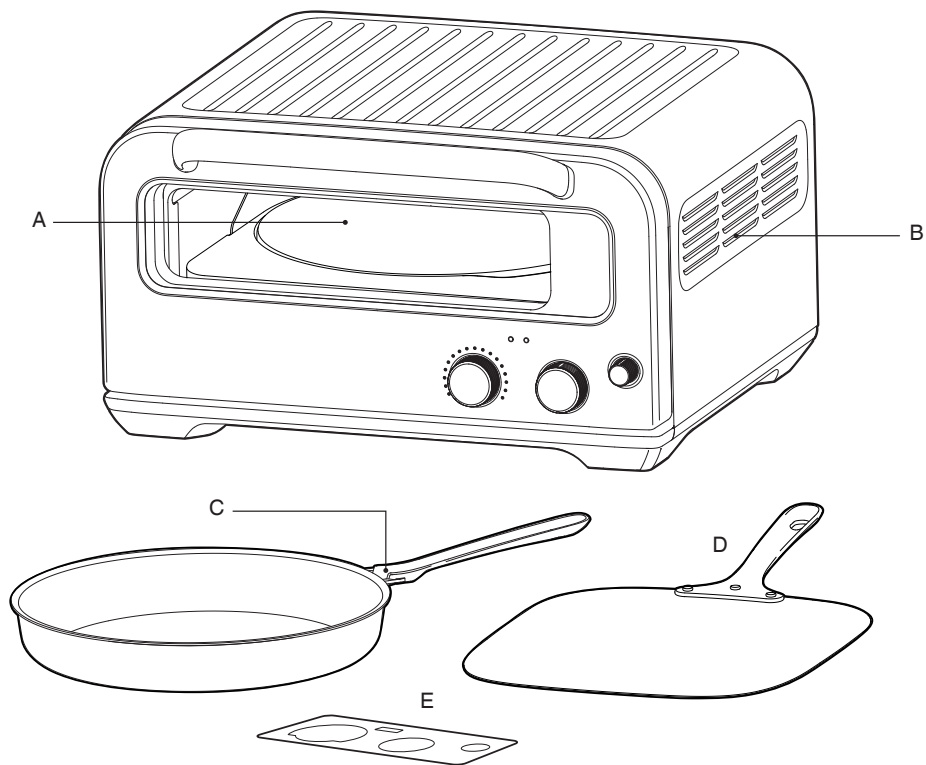
## SAGE'I ASSIST® PISTIK

Sage'i seadmel on ainulaadne Sage Assist® pistik, millel on sõrmeauk pistiku lihtsaks ja mugavaks eemaldamiseks pistikupesast.

**MÕELDUD KASUTAMISEKS AINULT  
KODUMAJAPIDAMISES  
HOIDKE NEED JUHISED ALLES**

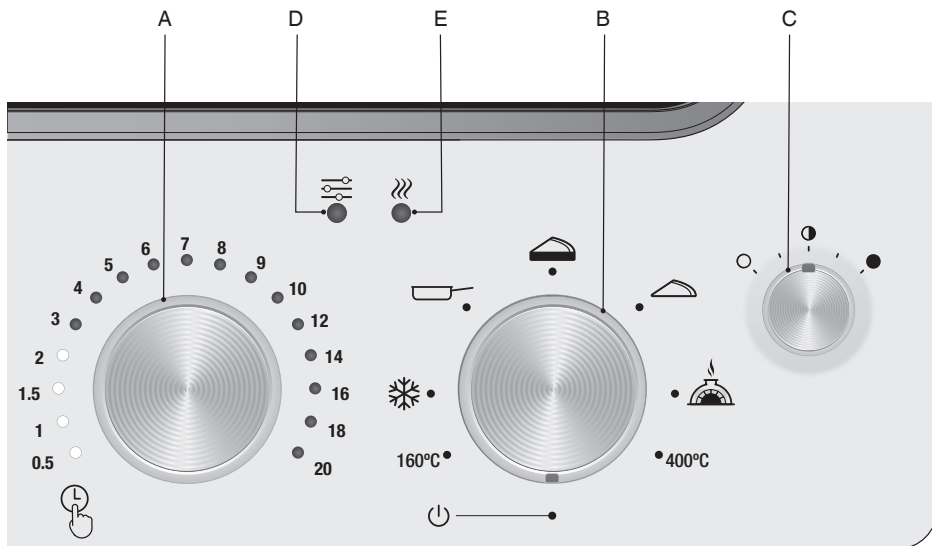



## Seadme osad



- A. Kivist pitsaalus  
Kivist alus on disainitud nii, et ukse avamisel liigub see edasi-tagasi. Nii saab pitsat mugavalt ahju panna ja ahjust välja võtta.
- B. Ventilatsiooniavad
- C. Pitsapann koos eemaldatava käepidemega
- D. Pitsalabidas
- E. Käsirežiimi liidese magnet

**CE** Tehniline teave  
220-240V ~50-60Hz 1735-2065W



A.  Valmistusaja valikuketas  
Taimeri aja maha loendamise käivitamiseks vajutate seda ketast.

B. Valmistusviisi ketas

C.  Pruunistusastme valikuketas

- Pruunistusastme valikukettast saab reguleerida pitsakatte pruunistus- ja krõbedusastet.
- Kettast saab ahju temperatuuri suurendada või vähendada.
- Vaikimisi on valitud keskmine asend. Temperatuuri suurendamiseks keerake ketast päripäeva ja temperatuuri vähendamiseks keerake ketast vastupäeva.

D.  Käsirežiimi märgutuli

Näitab, kui seade on käsirežiimis Rõhkem teavet saate osast "Käsirežiim" lk 40.

E.  Temperatuuri märgutuli

Märgutuli vilgub ahju eelkuumutamise ajal või juhul, kui ahju temperatuur on langenud alla soovitud temperatuuri (ärge kasutage seadet, kui märgutuli vilgub). Kui seade on jõudnud soovitud temperatuurini, jääb temperatuuri märgutuli püsivalt põlema.



## Funktsioonid

### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Kuumutuselementidelt kaitsekihi eemaldamiseks lülitage tühi ahi 20 minutiks sisse. Tagage piisav ventilatsioon, sest ahjust võib tulla lõhna. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töökvaliteeti.

1. Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid, etiketid ja kinnitusvahendid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
2. Võtke kivist alus pakendist välja. Pühkige alust õrnalt niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt ja asetage kivist alus seadme küpsetuskambrisse.
3. Pühkige ahju seestpoolt pehme niiske lapiga.
4. Asetage seade siledale kuivale pinnale. Seadme külgedele peab jääma vähemalt 10 cm ja seadme kohale 15 cm vaba ruumi.
5. Kerige toitejuhe täielikult lahti ning sisestage selle pistik kaitsemaandatud pesse.
6. Kõlab seadme hoiatussignaal ja valmistusaja valikuketta märgutuled lähevad põlema ja kustuvad seejärel.
7. Keerake valmistusviisi valikuketast päripäeva, kuni näidik jõuab 400 °C funktsioonini.
8. Laske seadmel töötada umbes 20 minutit.
9. Seade on nüüd kasutusvalmis.
10. Panni määrimist vt lk 44 juhistest panni esimese kasutuskorra kohta.

### SAGE'I AHJU KASUTAMINE

Ahi läheb töötamise ajal väga kuumaks. Paigaldage see hea ventilatsiooniga kohta, sest töötavast ahjust tuleb suitsu.

1. Sisestage kivist alus ahju küpsetuskambrisse.
2. Keerake valmistusviisi valikuketas soovitud seadistusele.
3. Valmistusaja valikuketta märgutuled põlevad ja kuvatakse seadistusele soovitatud valmistusaeg. Valmistusaja reguleerimiseks keerake ketast.

4. Temperatuuri märgutuli vilgub, mis näitab, et seade soojeneb.
5. Laske seadmel soojeneda, kuni temperatuuri märgutuli lõpetab vilkumise ja jääb püsivalt põlema. Eelsoojendusae võib sõltuvalt valitud eelseadistusest varieeruda 10-20 minutit.
6. Asetage pitsa pitsalabidaga vahetult kivist alusele. Kui kasutate pitsapani, siis ärge pitsalabidat kasutage.
7. Sulgege ahjuuks. Pitsapani kasutamise korral eemaldage kindlasti esmalt käepide.
8. Aja maha loendamise taimeri käivitamiseks vajutage valmistusaja ketast.
9. Toiduvalmistamise lõppedes kõlab ahju häiresignaal ning valmistusaja ketta märgutuled vilguvad ja kustuvad seejärel.
10. Võtke pitsa ahjust välja ja nautige.



### HOIATUS!

Ahju sisse lülitades veenduge alati, et kivist alus on oma kohal.



### MÄRKUS

Kui plaanite toodet transportida, võtke pitsaalus seadmest välja ja pakendage see eraldi, et vältida aluse katki minemist.



### MÄRKUS

Enne pitsa asetamist küpsetuskambrisse veenduge, et ahi on kuum. Mitme pitsa valmistamisel oodake enne järgmise pitsa ahju panemist, kuni temperatuuri märgutuli jääb püsivalt põlema.



### MÄRKUS

Kõrgema temperatuuriga funktsioonide kasutamise korral soovime pitsa valmimist jälgida ja olla ahju lähedal, sest pitsa võib kiiresti üle küpseda ja põlema minna. Lisateavet vt „Veatsing”.



## HOIATUS!

Pärast kasutamist laske ahjul täielikult jahtuda, enne kui selle pistiku pesast välja tõmbate. Ventilatorid jätkavad töötamist, et jahutada tundlikke elektroonilisi komponente. Kui temperatuur on langenud vastuvõetavale tasemele, lülituvad ventilatorid automaatselt välja.



## VALMSTUSAEG

Taimer annab teada, kui pitsa on valmis. Soovitav valmistusaeg tõstetakse sõltuvalt valitud pitsa valmistusviisist esile, kuid seda saab endale sobivamaks reguleerida. Taimeri käivitamiseks vajutage ketast. Valmistusaja maha loendamise saab igal ajal katkestada, keerates ketta nulli peale.

## PITSA VALMISTUSVIIS

### 400 °C

Eriti intensiivne kuumus. Ideaalne köögiviljade krõbedaks küpsetamiseks.

Pidage meeles, et valmistusaeg võib sõltuvalt valmistatava köögivilja tüübist olla erinev.

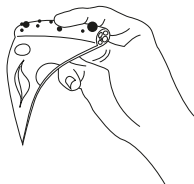


### “PUUDEGA KÜTMINE”†

Autnetne Napoli pitsa oma koduahjus!

Eriti suur kuumus.

Küps koorik, millel on mullid ja leopardimuster..



† Seda seadet ei ole vaja puudega kütta. Termin “puudega köetav” viitab seadme erifunktsioonile, mis on sarnane puudega köetava ahju omale.



### ÕHUKE JA KRÕBE

Tainas on rullitud õhukeselt ja pitsa jääb krõbe. Pitsakate peab olema serva poole ja kastme saab panna pitsa võimalikult välimisele küljele.



### PAKS KOORIK

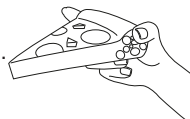
See kuumusprofiil toimib kõige paremini niiskema, suurema tainapalliga, millest moodustub kohev, kuid kindel pitsapõhi ja millele saab panna rohkelt katet. Küpsetage pitsa vahetult kivist alusel. Kate ja koorik peavad ühtlaselt pruunistuma.



### PANN

Saate valmistada krõbeda põhjaga, koheva taina ja rikkaliku kattega pitsa, millel kaste on peaaegu servas. Ülim pitsanauding.

Selle seadistusega tuleb kasutada ahju komplekti kuuluvat panni.



### KÜLMUTATUD

Suurepärase tulemused sügavkülmutatud pitsa valmistamisel.

### 160 °C

Soovite kiiret ja lihtsat suupistet? – Pange oma lemmikule lapikule leivale või vrapile veidi pitsakatet peale ning küpsetage 8-10 minutit selle madala temperatuuriga funktsiooniga.

### TUME

Kui soovite tumepruuni koorikuga pitsat, saate sellest kettast ahju temperatuuri sobivaks reguleerida.

Vaikimisi on valitud keskmine asend.

Temperatuuri suurendamiseks keerake ketast päripäeva ja temperatuuri vähendamiseks keerake ketast vastupäeva.

### ELEMENT IQ™

Pitsaahjul Sage Pizzaiolo on Element IQ™, tehnoloogia, mis reguleerib, millised kuumutuselemendid on sisse lülitatud ja milline on kuumutuselemente võimsus, aidates nii saavutada parima võimaliku tulemuse.

Kõikidele ahju funktsioonidele on eelseadistatud meie soovitud võimsuse jaotus, all- ja ülaosa temperatuurid ja valmistusaeg.

Sõltuvalt retseptist, toidu kogusest ning isiklikest maitse-eelistustest saab neid reguleerida pruunistusastme ja valmistusaja ketastest.

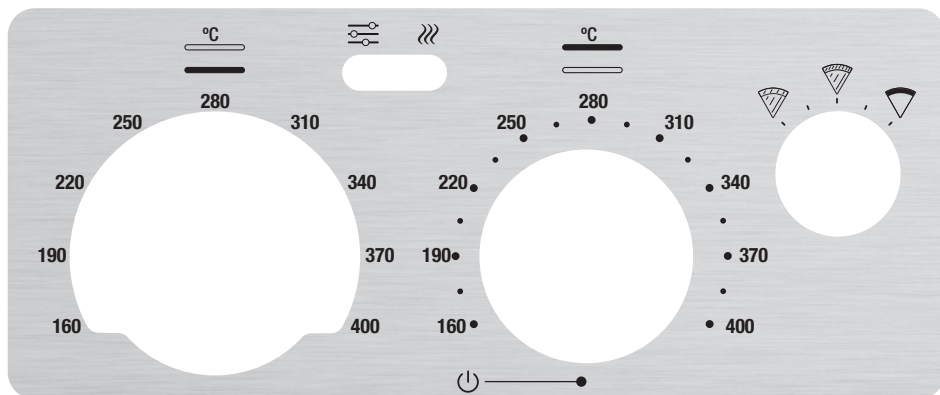
## KÄSIREŽIIMI FUNKTSIOON

Käsirežiimi funktsioon on alternatiivne töörežiim, mis võimaldab ahju all- ja ülaosa temperatuure eraldi kontrollida ning ülemiste kuumutuselementide kuumuse jaotamist reguleerida. See võimaldab ahju kasutamise täielikult endale sobivaks kohandada.

Käsirežiimi paremaks kasutamiseks tuleb liidese esiküljele paigaldada seadme komplekti kuuluv alternatiivse liidese magnet, mis näitab seadistatud temperatuure ja kasutatavaid kuumutuselemente.

### Ahju seadistamiseks käsirežiimile


1. Vajutage ja hoidke all valmistusaja / allosa temperatuuri ketast.
2. Keerake valmistusviisi / ülaosa temperatuuri ketas väljalülitatud asendist asendisse 160 °C.
3. Laske valmistusaja / allosa temperatuuri ketas lahti.
4. Käsirežiimi märgutuli vilgub kolm korda ja jääb seejärel põlema.

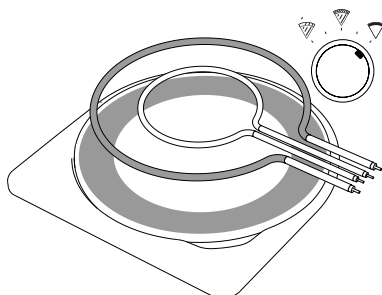
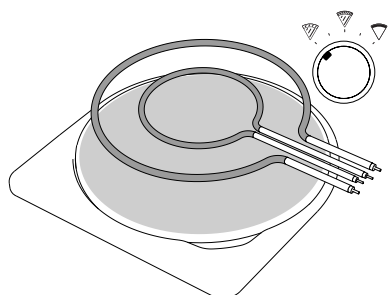


Käsirežiimi valimise korral saate kõige parempoolsemast kettast valida kuumuse jaotumise iga ülemise kuumutuselemendi korral, et saavutada erinevad tulemused.

Kui valite kõige vasakpoolsema seadistuse , jaotatakse sisemise ja välimise ülemise kuumutuselemendi kuumus ühtlaselt ja pitsa küpseb ühtlaselt. See seadistus on ideaalne sellise pitsa valmistamiseks, kus nii kate kui ka põhi peavad ühtlaselt küpsema.


Ketast vasakule keerates suunatakse kuumust üha rohkem ülemistest kütteelementidest väljapoole.

Kui valite kõige kaugemal paremal asuva seadistuse , eraldab välimine ülemine kuumutuselement rohkem kuumust kui sisemine ülemine kuumutuselement. See seadistus on ideaalne Napoli stiilis pitsa valmistamiseks, mille koorik vajab leopardimustri saavutamiseks suuremat kuumust, või juhul, kui kasutate õrnu koostisaineid.





Käsirežiimi kasutamise korral vt pitsadele soovitud valmistusaegu ja temperatuurivahemikke altpoolt tabelist

PIZZA	VALMISTUSAEG (minutid)	ALLOSA TEMPERATUUR	ÜLAOSA TEMPERATUUR	ÜLAOSA REGULEERIMINE
 Puudega köetav	2 minutit	370-400°C	370-400°C	
 Õhuke ja krõbe	7 minutit	295-325°C	220-250°C	
 Paks põhi	9 minutit	295-325°C	235-265°C	
 Pann	18 minutit	325-355°C	205-235°C	
 Külmutatud	12 minutit	220-250°C	190-220°C	



## MÄRKUS

All- ja ülaosa temperatuurid mõjutavad teineteist, nii et võimalike kombinatsioonide arv on piiratud. Eelseadistatud režiimi naasmiseks keerake valmistusviisi ketas lihtsalt väljalülitatud asendisse ning seejärel tagasi, et valida soovitud funktsioon..



# Näpunäited ja nõuanded

## KUIDAS VALMISTADA NAPOLI PITSA TAINAST

- Pange mikseri anumasse jahu, pärm ja sool. Segage ühtlaseks. Lisage vesi ja sõtkuge 10 minutit aeglasel kiirusel, kuni tainas on sile ja elastne.
- Katke plastkilega ja laske 45-60 minutit seista, kuni tainas on kerkinud mahult kahekordseks.
- Jagage tainas ~240 g tükkideks. Tehke käed veidi jahuseks ja vormige kõigist tükkidest sile pall.
- Raputage kahele küpsetusplaadile veidi manna-segu ja asetage tainapallid plaatidele, jättes pallide vahele 10 cm vaba ruumi. Määrige iga palli ülaosa kergelt õliga ning pakkige plaadid plastkilesse. Laske vähemalt kuus tundi või kuni neli päeva külmikus seista.
- Enne kasutamist laske kiles oleval tainal vähemalt üks tund toatemperatuuril seista. Laotage puhtale tööpinnale rohkelt manna-segu. Tõstke üks tainapall labidakesega segu peale. Hoidke ülejäänud tainas kuni kasutamiseni kaetuna.
- Töödelgel korraga üht tainapalli, kattes selle jahu-manna-seguga.
- Pange tainapall kergelt jahuga üle riputatud tööpinnale, suruge tainas õrnalt keskosast väljapoole 15 cm ringiks, jättes iga serva ümber 2 cm piiri. Venitage tainas ettevaatlikult 25-30 cm rõngaks.



## MÄRKUS

Kui tainast ei ole lastud piisavalt toatemperatuuril seista või see on liiga külm, võib olla raske tainale kuju anda.

Kui tainas ei allu vormimisele, laske sel veel 15-30 minutit riide lapi all seista. Nii on tainast lihtsam töödelda.



## NÕUANNE

Kui tainast on raske venitada, asetage jahuga üle riputatud tainas tagurpidi keeratud anuma peale ning venitage tainast seejärel õrnalt külgedelt allapoole.



## NÕUANNE

Tainast saab sõtkuda ka käsitsi või köögikombainis. Tainas on valmis, kui selle saab venitada väga õhukeseks (peaaegu läbipaistvaks) tükkiks, ilma et tainas rebeneks.



## NÕUANNE

Ülejäänud pitsatainast saab õhukindlalt suletud anumates või tõmblukuga kottides säilitada kuni üks kuu. Enne kasutamist sulatage pitsatainast üleöö külmikus.

## PITSALABIDA KASUTAMINE

Kui te ei kasuta pitsa küpsetamisel panni, tuleb pitsat küpsetada vahetult alusel. Pitsa tuleb alusele asetada pitsalabida abil.

Enne taina asetamist pitsaalusele veenduge, et ahi on kuum.

- Puistake enne taina panemist labidale väike kogus (u 0,5 tl) jahu-manna-segu (50:50).
- Asetage väljavenitatud tainas labidakesele ja lisage pitsale kaste / kate.
- **TEHKE SEDA KIIRESTI!** Lisage kaste ja kate kiiresti. Vastasel juhul kleepub tainas labida külge ja seda on raske labidalt kivist alusele libistada.
- Ärge jätke tainast labidale kauemaks kui 2 minutit.
- Kui pitsale on kate peale pandud ja see on küpsetamiseks valmis, lükake labidad ahju tagaossa. Toetage labida ots alusele ja tõstke käepide üles, nii et kogu labidas on ettepoole kaldus. Liigutage labidat õrnalt edasi-tagasi, nii et pitsa ots läheb vastu alus.
- Tõmmake labidas järk-järgult ahjust välja, venitades seda tehes pitsa labidalt alusele.
- Kui pitsa on valmis, lükake labidas pitsa alla, et see ahjust välja võtta.



## NÕUANNE

Kasutage piisavalt jahu ja mannat, et pitsa ei kleepuks labida külge. Kui kasutate liiga palju jahu ja mannat, kõrbeeb liigne jahu kivist alusele, muutes pitsapõhja maitset kibedaks ja värvilt kollaseks. Lisaks tekib rohkem suitsu ja pärast pitsa eemaldamist võib tekkida tulekahju.



## MÄRKUS

Taina kleepumise vältimiseks peab labidas olema jahe ja puhas. Ärge asetage labidat pitsa küpsetamiseks ajaks pitsaahju alla.

## PANNI KASUTAMINE



### TÄHELEPANU!

Määrige panni enne kasutamist. Täpsemat teavet vt hoolduse osast.

Pitsapani kasutamisel peab kivist alus alati oma kohal olema.

Pannipitsa tegemiseks valmistage pitsa külmal ja õlitatud pannil ette ja asetage see siis eelsoojendatud ahju.

Krõbedama tulemuse saamiseks võib panni soojendada ka näiteks enne köögiviljade lisamist.



## NÕUANDED TÄIUSLIKU PITSAKATTE VALMISTAMSEKS

- Võtke juust soolveest välja ja suruge seda kuivatamiseks õrnalt vastu paberkäterätikut.
- Toored lihatooted ja paksemad köögiviljad tuleks enne pitsa peale panemist läbi küpsetada.
- Liiga palju kastet või katet võib muuta kooriku nätskeks.
- Soolane tainas võib hõlbustada leopardimustriga katte saavutamist.
- Järelejäänud kastme võib sügavkülmutada väiksemateks portsjoniteks.



## Hooldustööd ja puhastamine

Enne puhastamist veenduge, et seade ja kõik tarvikud on jahtunud. Tõmmake pistik pesast välja.

### Korpuse ja ukse puhastamine

1. Pühkige seadme korpust pehme niiske lapiga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrsiivset vedelat puhastusvahendit või pehmetoimelist pihustusvahendit. Kandke puhastusvahend ahju pinnale käsna, mitte vahetult.
2. Puhastage klaasust klaasipuhastusvahendi või pehmetoimelise pesuvahendi ja pehme niiske lapiga või pehme plastist nuustikuga. Ärge kasutage metallist küürimisnuustikuid ega abrsiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad seadme pinda kriimustada.
3. Enne seadme pistiku ühendamist pessa ja ahju sisse lülitamist laske kõikidel seadme osadel täielikult kuivada.



### HOIATUS!

Ärge pange seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku. See võib põhjustada elektrilöögi.

### Kivist aluse puhastamine

1. Kivist aluse kahjustamise vältimiseks soovitage seda pühkida pärast igat kasutamist pehme niiske pesukäsna.
2. Kui kivist alus on vaja pärast puhastamist ahjust välja võtta, soovitage seda tehes olla väga ettevaatlik.
3. Ärge leotage kivist alust vees ega asetage seda nõudepesumasinasse.
4. Pärast puhastamist ning enne pistiku ühendamist pessa ja ahju sisse lülitamist tuleb kivist alus seadmesse tagasi asetada.

### Pitsalabida puhastamine

1. Peske pitsalabidat sooja seebivahuse veega ja pehme käsna või pehme plastist küürimisnuustikuga. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage tarvikute puhastamiseks abrsiivseid puhastusvahendeid, metallist küürimisnuustikuid ega metallist söögiriistu, sest need võivad pindu kahjustada.
2. Labidat tohib pesta ka nõudepesumasinas.

### Pitsapanni määrimine

Seadme komplektis olev pitsapann on valmistatud süsinikterasest ja vajab erihooldust. Määrige panni enne esimest kasutuskorda ja regulaarsete vahemike tagant. Nii säilib panni kaitsekiht.



### HOIATUS!

On oluline teada, et määrimise ajal on ahi temperatuuril, mis ületab kasutatava õli leekpunkti. See võib põhjustada õli iseenesliku süttimise. Selle riski miinimumini viimiseks ärge ületage allpool juhistes kirjeldatud õli kogust ja hoidke seadme uks kogu protsessi ajal täiesti kinni. Kui märkate tulekahju või leeki, ärge sattuge paanikasse. Hoidke seadme uks kinni ja leegid kaovad peagi.

1. Keerake valmistusviisi ketas temperatuurile 400 °C ja laske seadmel eelsoojeneda.
2. Pühkige pitsapanni kuiva paberkäterätikuga või riidelapiga.
3. Lisage paberkäterätikule ½ tl searasva, taimset või linaseemneõli (mitte oliiviõli) ja hõõruge panni seestpoolt õhukese kihi õliga.
4. Pange pitsapann 10 minutiks eelsoojendatud ahju põhja (temperatuuri märgutuli põleb, mitte ei vilgu) .
5. Eemaldage pann ettevaatlikult ja asetage see kuumakindlale pinnale.
6. Lisage paberkäterätikule uuesti ½ tl searasva, taimset või linaseemneõli (mitte oliiviõli) ja hõõruge panni väljastpoolt õhukese kihi õliga.
7. Pange pann veel 10 minutiks 400 °C ahju.
8. Korrake samme 3-7 teist korda.

Pann on nüüd kasutusvalmis. Soovitame panni selle parimate tööomaduste tagamiseks ja panni eluea pikendamiseks regulaarselt määrada.

### Pitsapanni puhastamine

Soovitame panni regulaarselt käsitsi käesooja vee ja vajadusel leebetoimelise pesuvahendiga pesta. Kuivatage pann hoolikalt ja määrige seda vastavalt juhistele.



### NÕUANNE

Rooste tekkimisel eemaldage see roostevaba terase või vase puhastamiseks mõeldud küürimiskäsna ja kuuma veega ning seejärel määrige pann eespool toodud meetodit kasutades uuesti.



### HOIATUS!

Pitsapanni ei tohi pesta nõudepesumasinas.

### Seadme hoiustamine

1. Kontrollige, et ahi ja kõik selle tarvikud oleksid täielikult jahtunud, puhtad ja kuivad.
2. Veenduge, et kivist alus on seadmes.
3. Kontrollige, et seadme uks oleks kinni.
4. Hoidke seadet püstiasendis ning ühetasaselt tugijalgadel. Ärge asetage panni ega muud esemeid seadme peale. Ainuke erand on pitsalabidas.



# Veaotsing

## VÕIMALIK PROBLEEM

## LIHTNE LAHENDUS

---

### Ahi ei lülitu sisse.

- Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks kindlalt pessa sisestatud.
- Sisestage pistik eraldi pessa.
- Sisestage pistik teise pessa.
- Vajadusel lähtestage rikkevoolukaitse.

---

### Temperatuuri märgutuli vilgub.

- See näitab, et ahi ei ole saavutanud soovitud temperatuuri. Oodake, kuni temperatuuri märgutuli jääb püsivalt põlema. Siis võite pitsa ahju panna.

---

### Seadme uksest tuleb auru.

- See on tavapärane. Suure niiskusesisaldusega toitudest tekkev aur pääseb välja seadme ukse kaudu.
- Kui seadme põhja ümber on niiskust, pühkige see lihtsalt ära.

---

### Kuumutuselemendid lülituvad sisse-välja.

- Element IQ™ kontrollib täpselt seadmes olevat kuumust, pulseerides kuumutuselementidesse lühikeste pahvakute kaudu võimsust. See on tavapärane.

---

### Pärast ahju välja lülitamist kostub sellest müra.

- Seadme kasutamisel ajal lülituvad sisse jahutusventilaatorid, et kaitsta tundlikke elektroonilisi komponente ülekuumenemise eest. Et seade kuumeneb väga kõrgete temperatuurideni, jäävad ventilaatorid sisselülitatuks ka pärast seadme kasutamise lõpetamist, kuni temperatuurid on komponentide jaoks piisavalt madalad. Ärge tõmmake seadme pistikut pesast välja enne, kui need ventilaatorid on välja lülitunud.

---

### Seadmest tuleb suitsu.

- See on tavapärane, kui kasutate toiduvalmistamisel kõrgeid temperatuure. Selle vähendamiseks ärge kasutage pitsalabidal liiga palju jahu / mannat. Samuti on soovitatav kasutada seadet hea ventilatsiooniga kohas.
-



## Содержание

- 47 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 52 Компоненты
- 54 Функции
- 58 Советы и подсказки
- 60 Уход и очистка
- 62 Поиск и устранение неисправностей
- 63 Гарантия

## РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

**Sage® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.**

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ И, НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ, СОХРАНИТЕ ИХ**

Скачиваемая версия инструкции доступна на сайте [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

При использовании электрических устройств всегда соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе:

- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием печи.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку штекера питания.
- Не используйте устройство на краю рабочей поверхности или стола. Убедитесь, что поверхность стабильная, горизонтальная, термостойкая и чистая.

- Во время работы устройства температура дверцы и внешних поверхностей может быть высокой.
- Не используйте на тканевых поверхностях, вблизи занавесок и других воспламеняемых материалов.
- Если печь накрыта или соприкасается с воспламеняемым материалом, в том числе занавесками, шторами, стенами и т. п. при работе, это может привести к пожару.
- Не используйте устройство на горячих газовых или электрических конфорках или вблизи них, а также в местах, где оно может соприкоснуться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола или стойки, не касался горячих поверхностей.



Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте шнур, штекер или корпус мотора в воду (и другие жидкости).

- При использовании печи обеспечьте минимальное свободное пространство 10 см по бокам и 15 см сверху.



Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Чтобы не обжечься,

будьте особенно аккуратны извлекая сковороду для пиццы и каменную поверхность, т.к. они могут быть очень горячими.

- Не кладите кухонные принадлежности и не ставьте сковороды или блюда на стеклянную дверцу.
- Не оставляйте дверцу открытой на продолжительное время.
- При использовании печи не держите на ней никакие предметы.
- Не помещайте картон, пластик, бумагу и другие воспламеняемые материалы в печь.
- Не накрывайте какую-либо часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
- Мы рекомендуем использовать сковороду для пиццы, поставляемую в комплектации с печью.
- Можно использовать другие сковороды из чугуна и углеродистой стали, если они соответствуют размеру.
- Не используйте антипригарные сковороды или сковороды с покрытием.



- Будьте осторожны при использовании сковород из нержавеющей стали, так как они могут изменять цвет при высоких температурах.
- Будьте особенно осторожны вынимая сковороду из печи. Поместите сковороду на термостойкую поверхность.
- Ни в коем случае не устанавливайте крышку на сковороду в печи.
- Не помещайте в печь слишком крупные продукты и не используйте металлические кухонные приборы внутри печи, поскольку это может привести к пожару или создать риск поражения электрическим током.
- Чтобы избежать прямого контакта с печью, всегда используйте лопатку для пиццы для помещения пиццы в печь, если только вы не готовите пиццу на сковороде.
- Использование принадлежностей, которые не входят в список рекомендованных или не поставляются с печью, может привести к травмам.
- Печь не предназначена для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не храните предметы в печи, за исключением аксессуаров, рекомендованных производителем, если вы не используете устройство.
- Это устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте ни в каком типе движущегося транспорта. Не используйте это устройство вне помещений или в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Неправильное использование может привести к травмам.
- Если устройство необходимо оставить без присмотра, очистить, переместить, собрать или убрать на хранение, обязательно выключите устройство, отсоедините шнур от розетки и дайте устройству полностью остыть.
- Не чистите устройство металлическими мочалками. От мочалки могут отвалиться металлические частицы и войти в контакт с электрическими элементами, создав риск поражения электрическим током.
- Требуется строгий присмотр за печью, когда оно используется детьми или рядом с ними.

- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования устройства и они понимают возможные опасности.
- Не допускайте, чтобы дети играли с устройством.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите устройство и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Доступны более длинные съемные шнуры питания и удлинители, их можно использовать соблюдая осторожность.
- Рекомендуется регулярно проверять устройство. Не используйте устройство, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или само устройство. В случае какого-либо повреждения или, если устройству необходимо какое-либо обслуживание, кроме очистки, обратитесь в авторизованный сервисный центр Sage®.
- Рекомендуем подключать печь к выделенной цепи, отдельной от других устройств. Если вы не уверены, обратитесь к квалифицированному лицензированному электрику.
- Техническое обслуживание может выполняться только авторизованным сервисным центром.
- Устройство разрешено использовать только в правильно заземленной розетке. В случае короткого замыкания, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Ни в коем случае не модифицируйте вилку и не используйте адаптер.
- Консультируйтесь с квалифицированным специалистом, если инструкции по заземлению понятны не полностью или есть сомнения в том, что устройство правильно заземлено.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА.

Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.



## **ВНИМАНИЕ**

Чтобы снизить риск поражения электрическим током, всегда отключайте устройство перед очисткой.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОРОТКОГО ШНУРА ПИТАНИЯ**

Ваша Sage печь оснащена коротким шнуром питания, чтобы снизить риск получения травмы или повреждения имущества при перетягивании, спутывании или спотыкании о длинный шнур. Если используется удлинитель, (1) маркировка должна быть, как минимум, равна электрическим характеристикам устройства, (2) шнур должен быть расположен таким образом, чтобы он не свисал с рабочей поверхности или края стола, где дети могут потянуть или случайно споткнуться. (3) удлинитель должен иметь трехконтактную вилку заземления.

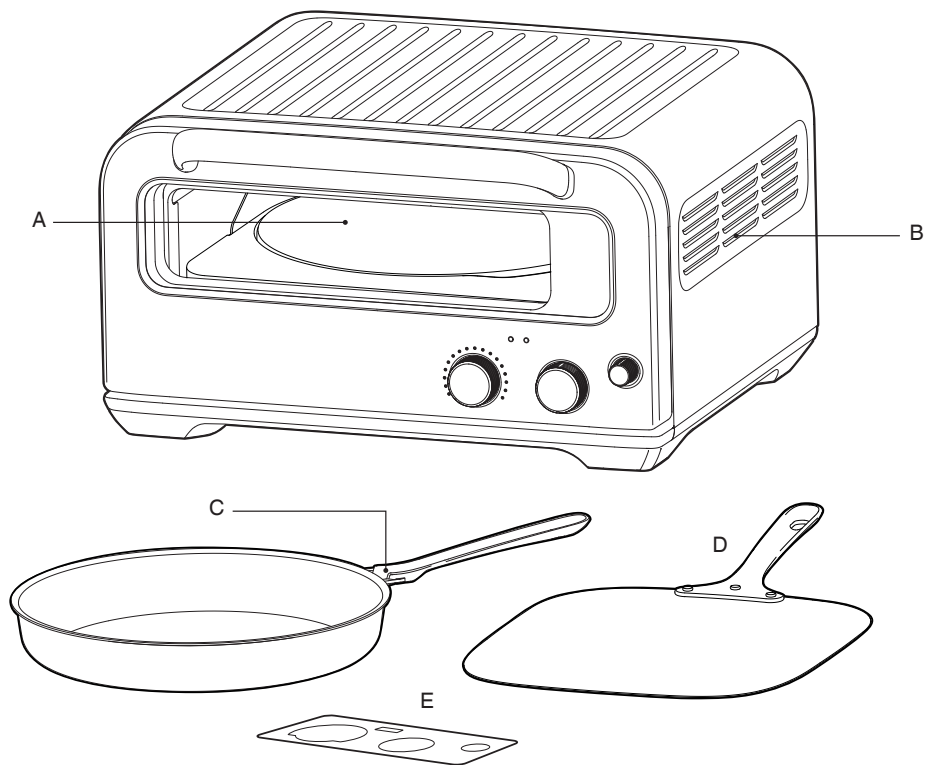
## **SAGE ASSIST® ВИЛКА**

Устройство оснащено уникальной вилкой Sage Assist®, в которую встроено специальное кольцо для пальца, для легкого извлечения вилки из розетки.

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ  
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**



## Компоненты



**A. Активная поверхность**

Каменная поверхность предназначена для движения вперед и вниз при открытии дверцы; эта система облегчает помещение и извлечения пиццы, обеспечивая при этом отличную производительность.

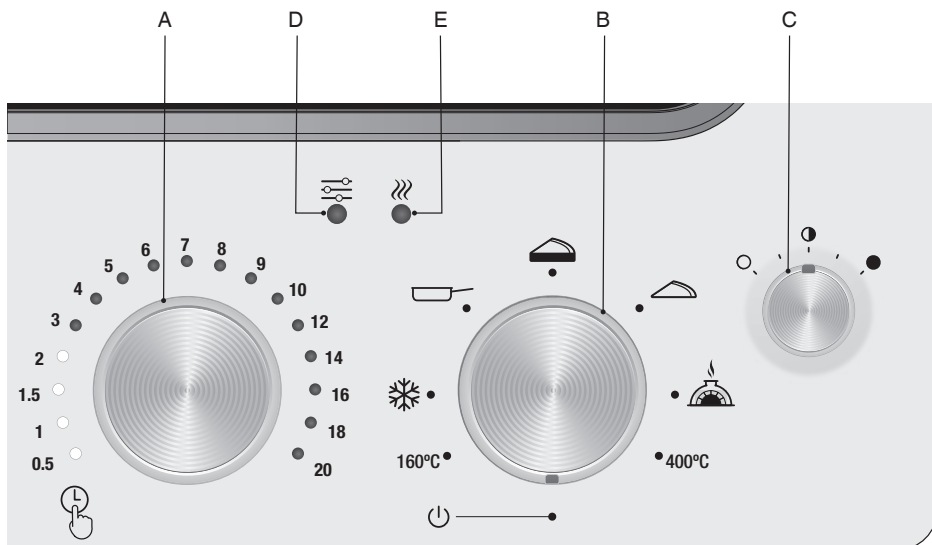
**B. Вентиляционные отверстия**

**C. Сковорода для пиццы со съёмной ручкой**

**D. Лопатка для пиццы**

**E. Магнит интерфейса ручного управления**

**CE** Технические параметры  
220-240В ~50-60Гц 1735-2065Вт



**A. Ручка установки  ВРЕМЕНИ**

Убедитесь, что ручка нажата, чтобы включить таймер обратного отсчета.

**B. Ручка установки ВИДА пиццы**

**C. Ручка установки  СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ**

- Степень обжарки верхней части пиццы можно отрегулировать с помощью ручки настройки СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ.
- Ручка позволяет увеличивать или уменьшать температуру приготовления.
- Средняя настройка является настройкой по умолчанию. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру и против часовой стрелки, чтобы уменьшить.

**D. Индикатор  РУЧНОГО РЕЖИМА**

Указывает, когда используется ручной режим. Следуйте инструкциям ниже, с. 56 для описания «Ручного режима».

**E. Индикатор  ГОТОВНОСТИ**

Индикатор будет мигать во время предварительного нагрева печи и, если температура печи упадет за пределы желаемой температуры приготовления (не готовьте, когда индикатор мигает). Как только печь достигнет желаемой температуры, индикатор загорится.



## Функции

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Чтобы удалить все защитные вещества внутри на нагревательных элементах, необходимо включить пустую печь на 20 минут. Убедитесь, что место установки печи хорошо вентилируется, так как печь может выделять испарения. Они не представляют опасности и не оказывают отрицательного влияния на работу печи.

1. Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы, рекламные ярлыки и ленту с печи.
  2. Выберите каменную поверхность из упаковки. Аккуратно протрите поверхность мокрой тряпочкой. Тщательно высушите поверхность и поместите поверхность в печь.
  3. Протрите внутренние поверхности печи влажной мягкой губкой. Тщательно высушите.
  4. Поставьте печь на плоскую сухую поверхность. Убедитесь, что свободное пространство составляет не менее 10 см с обеих сторон устройства и не менее 15 см сверху.
  5. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
  6. Печь выдаст звуковой сигнал, загорятся лампочки вокруг ручки установки ВРЕМЕНИ и затем погаснут.
  7. Поверните ручку установки ВИДА пиццы по часовой стрелки до 400°C.
  8. Включите печь на 20 минут.
  9. Теперь печь готова к использованию.
  10. Следуйте инструкциям по смазыванию сковороды на стр. 60, прежде чем использовать сковороду в первый раз.
1. Установите каменную поверхность в печь.
  2. Поверните ручку ВИДА пиццы до желаемой настройки.
  3. Загорятся лампочки ручки установки ВРЕМЕНИ, указывая на рекомендуемое время приготовления. Время можно регулировать, повернув ручку установки времени.
  4. Пока печь нагревается, индикатор ГОТОВНОСТИ будет моргать.
  5. Дайте печи нагреться, пока индикатор ГОТОВНОСТИ не перестанет моргать и загорится. Предварительное нагревание может занять 10-20 минут, в зависимости от выбранной настройки.
  6. Чтобы поместить пиццу на каменную поверхность, используйте лопатку для пиццы. Ни в коем случае не используйте лопатку для пиццы со сковородой для пиццы.
  7. Закройте дверцу печи. В случае, если используете сковороду для пиццы, убедитесь, что со сковороды снята ручка.
  8. Чтобы начать отсчет таймера, нажмите ручку установки ВРЕМЕНИ.
  9. По окончании цикла приготовления прозвучит сигнал, загорятся лампочки ручки установки ВРЕМЕНИ и затем погаснут.
  10. Выберите пиццу из печи и наслаждайтесь.



### ВНИМАНИЕ

Перед тем как начать приготовление убедитесь, что каменная поверхность установлена в предназначенном для нее месте.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если планируете перевозить устройство, выберите каменную поверхность из печи и упакуйте ее отдельно, чтобы не допустить повреждений.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем как поместить пиццу в печь убедитесь, что печь предварительно нагрета. Если готовите несколько пицц подряд, дождитесь пока индикатор ГОТОВНОСТИ загорится, перед тем, как поместить в печь следующую пиццу.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ SAGE

Во время приготовления пищи достигаются очень высокие температуры, поэтому, пожалуйста, поставьте печь в хорошо проветриваемое место, так как во время приготовления она будет выделять дым.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Во время использования функций с высокой температурой приготовления мы рекомендуем присматривать за печью и находиться рядом с ней, поскольку пицца может быстро подгореть и, в результате, загореться.

См. раздел «Устранение неполадок» для получения дополнительной информации.



## ВНИМАНИЕ

После приготовления, дайте печи полностью остыть, прежде чем отключать ее от розетки. Вентиляторы продолжают работать, чтобы охладить чувствительную электронику. Вентиляторы выключатся автоматически, когда температура достигнет приемлемого уровня.



## ВРЕМЯ

Таймер предупредит вас, когда пицца будет готова. Рекомендуемое время отобразится в зависимости от выбранного вида пиццы, но вы можете изменить время до или во время приготовления, в зависимости от ваших предпочтений. Нажмите на ручку, чтобы включить таймер. Цикл обратного отсчета можно остановить в любой момент, повернув ручку на ноль.

## ВИДЫ ПИЦЦЫ

### 400°C

Чрезвычайно высокая температура. Идеально подходит для приготовления обожженных овощей.

Обратите внимание, что время приготовления может варьироваться в зависимости от типаготавливаемых овощей.

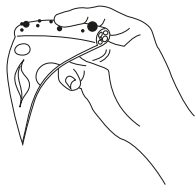


### «ДРОВАЯ ПЕЧЬ»†

Достигайте подлинных результатов Неаполитанской пиццы в домашних условиях.

Чрезвычайно высокая температура.

Приготовленное блюдо будет с корочкой и с выраженными пузырями и ожогами («пятна леопарда»).

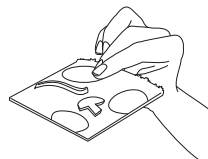


† В этой печи не используется дерево или побочные древесные продукты. Термин «Дровяная печь» относится к особым теплоизоляционным свойствам этой печи, которые повторяют свойства дровяной кирпичной печи.



### ТОНКАЯ И ХРУСТЯЩАЯ

Тонко раскатайте тесто, чтобы пицца получилась хрустящей. Начинка и соус должны быть размещены непосредственно до краев пиццы.



### ТОЛСТАЯ КОРОЧКА

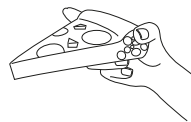
Данный тепловой профиль лучше всего подходит для работы с более сухим и более крупным шариком теста, который образует пушистую, но прочную основу, позволяя вам быть щедрым на начинку. Пицца должна готовиться прямо на каменной поверхности, где начинка и корочка должны быть равномерно коричневыми.



### СКОВОРОДА

Удивительно хрустящая основа пиццы, пушистое тесто и много начинки с соусом почти до краев.

Данная настройка требует использования сковороды, которая поставляется в комплектации с печью.



### ЗАМОРОЖЕННАЯ

Отличные результаты приготовления замороженной пиццы

## 160°C

Хотите быстро и легко перекусить? - Положите начинку на ваш любимый хлеб и готовьте в течение 8-10 минут, используя функцию печи при низкой температуре.

## ● СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ

Если вам нравится пицца с более темной корочкой, это можно достичь благодаря ручке установки СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ, которая позволяет регулировать температуру в печи.

Центральная позиция является значением по умолчанию. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру и против часовой стрелки, чтобы уменьшить ее.

## ELEMENT IQ™

Sage Pizzaiolo печь оснащена Element IQ™ - технологией приготовления пищи, которая регулирует, какие нагревательные элементы включены и мощность каждого нагревательного элемента по отдельности для достижения оптимальной производительности приготовления.

Каждая из функций печи предварительно настроена с помощью рекомендуемого нами распределения энергии, температуры поверхности и внутренней температуры печи, а также времени приготовления, основанного на рецептах и тестировании.

В зависимости от рецепта, количества пищи и личного предпочтения, настройки можно регулировать с помощью ручек настройки СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ и ВРЕМЕНИ.

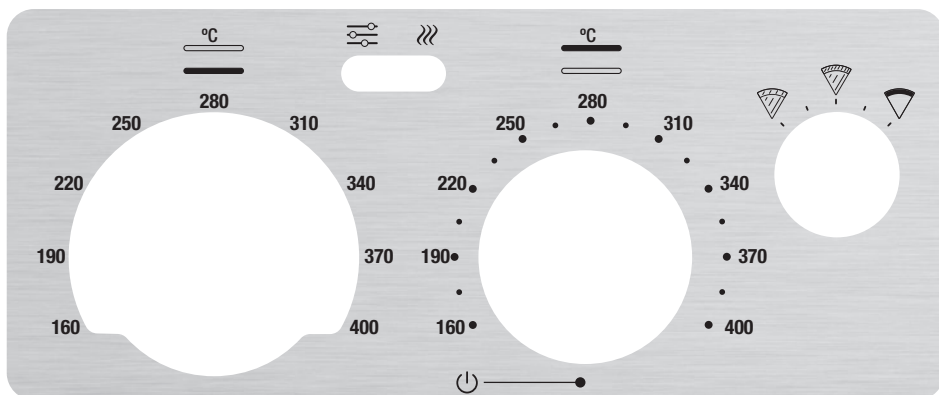
## ≡ ФУНКЦИЯ РУЧНОГО РЕЖИМА

Ручной режим является альтернативным методом управления печью, который позволяет индивидуально контролировать температуру поверхности, внутреннюю температуру печи и регулировать распределение энергии верхних нагревательных элементов. Это позволяет полностью настраивать работу печи.

Чтобы лучше использовать ручной режим, на переднюю панель управления необходимо установить альтернативный магнит интерфейса, который поставляется с печью, чтобы указать, какую температуру вы установили и какие нагреватели вы используете.


### Для переключения печи в ручной режим:

1. Нажмите и держите нажатой ручку ВРЕМЕНИ/ТЕМПЕРАТУРЫ ПОВЕРХНОСТИ.
2. Поверните ручку ВИДА ПИЦЦЫ/ТЕМПЕРАТУРЫ с позиции OFF на 160°C.
3. Отпустите ручку ВРЕМЕНИ/ТЕМПЕРАТУРЫ ПОВЕРХНОСТИ.
4. Лампочка ручного режима ≡ три раза моргнет и затем загорится.




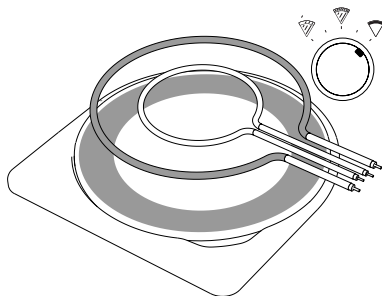
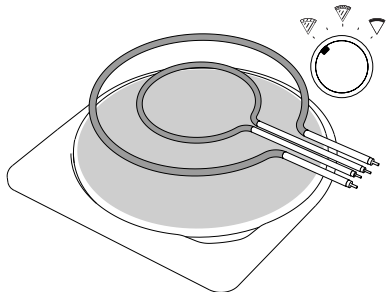
Когда выбран ручной режим, ручка управления с правой стороны позволит вам выбрать распределение тепла в каждом верхнем нагревательном элементе для достижения различных результатов приготовления.



Если вы выберете настройку слева , внутренние и внешние верхние элементы будут иметь одинаковое распределение тепла для достижения равномерного результата приготовления. Эта настройка подходит для пицц, которым необходимо равномерно готовить и начинку, и корочку.

Поворот ручки слева направо, позволит теплу все больше и больше направляться наружу и дальше от внутренних верхних элементов.

Если вы выберете настройку справа , распределение тепла внешнего верхнего элемента будет намного больше, чем внутри верхнего элемента. Данная настройка подходит для приготовления Неаполитанской пиццы, где корочке требуется больше тепла для получения «пятен леопарда» или при приготовлении блюд с деликатными ингредиентами.



Используя ручной режим, см. таблицу ниже, для рекомендуемых диапазонов настройки времени и температуры в зависимости от вида пиццы:

ПИЦЦА	ВРЕМЯ	ТЕМП. ПОВЕРХНОСТИ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМП.	НАСТРОЙКА КОНТРОЛЯ
 Дровяная печь	2 мин	370-400°C	370-400°C	
 Тонкая и хрустящая	7 мин	295-325°C	220-250°C	
 Толстая корочка	9 мин	295-325°C	235-265°C	
 Сковорода	18 мин	325-355°C	205-235°C	
 Замороженная	12 мин	220-250°C	190-220°C	



## ПРИМЕЧАНИЕ

Температура поверхности и внутренняя температура печи влияют друг на друга, поэтому возможные комбинации ограничены.

Чтобы вернуться к предустановленным настройкам, просто поверните ручку установки ВИДА пиццы в положение OFF, а затем поверните ручку до необходимой функции.



## Советы и подсказки

### КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ

- Добавьте муку, дрожжи и соль в миксер. Смешивайте, чтобы перемешать ингредиенты. Добавьте воду и месите тесто на малой скорости до 10 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным.
- Накройте пищевой пленкой и подождите, пока тесто не станет в два раза больше, примерно 45-60 минут.
- Разделить тесто на кусочки ~240г. Посыпьте муку на руки, возьмите кусочки в руки и превратите каждый кусочек теста в гладкий шарик.
- Слегка сбрызните две противени для выпечки смесью семолины и поместите шарики теста, оставив 10 см свободного места между шариками. Слегка смажьте маслом верхнюю часть каждого шарика, затем тщательно оберните каждую противень пищевой пленкой. Охлаждайте в холодильнике не менее 6 часов или до 4 дней.
- Перед началом использования, дайте тесту постоять при комнатной температуре, оставив его накрытым пленкой. Посыпьте смесь семолины на чистую рабочую поверхность. Используя лопатку, переместите один шарик теста на вершину кучки со смесью семолины. Оставьте оставшееся тесто накрытым пленкой до тех пор, пока вы не будете готовы с ним работать.
- Обработывая один шарик теста за один раз, покройте его смесью муки и семолины.
- Поместите шарик на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, осторожно сожмите шарик так, чтобы образовался круг диаметром 15см, оставив 2см от края. Аккуратно растяните тесто, чтобы сформировать круг диаметром 25-30 см.



### ПРИМЕЧАНИЕ

С тестом может быть трудно работать, если оно недостаточно отдохнуло или в случае, если тесто все еще слишком холодное. Если при формировании теста, тесто откатывается, оставьте его на 15-30 минут под влажной тканью. Это облегчит работу с тестом.



### СОВЕТ

Если у вас возникли проблемы с растягиванием теста, поместите часть теста в муку на верхнюю часть перевернутой чаши, затем слегка растяните края теста.



### СОВЕТ

Тесто также можно замешивать руками или с помощью кухонного комбайна. Тесто готово, когда его можно растянуть очень тонким (почти прозрачным) без разрывов.



### СОВЕТ

Избыток теста для пиццы можно заморозить на срок до одного месяца в герметичном контейнере или в пакете на молнии. Перед употреблением размораживайте тесто в холодильнике целую ночь.

### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛОПАТКУ

При приготовлении пиццы, для которой не требуется сковорода, важно готовить пиццу прямо на поверхности. Для помещения пиццы в печь, всегда используйте лопатку для пиццы.

Перед помещением пиццы в печь убедитесь, что печь предварительно нагрелась.

- Перед тем, как положить тесто на лопатку, насыпьте небольшое количество (около 1/2 чайной ложки) муки и смеси семолины (половина на половину) на лопатку.
- Поместите растянутое тесто на лопатку и начните раскладывать начинку и соус на пиццу.

- **РАБОТАЙТЕ БЫСТРО!** Добавляйте соус и начинку очень быстро. Если вы будете действовать медленно, жидкое тесто начнет прилипать к лопатке, что затруднит соскальзывание пиццы на каменную поверхность.
- Для избегания прилипания, не оставляйте тесто на лопатке дольше двух минут.
- Когда начинка разложена и пицца готова к приготовлению, поместите лопатку внутрь печи до задней стенки. Дайте кончику лопатки опереться на поверхность и поднимите ручку так, чтобы вся лопатка наклонилась вперед. Аккуратно покачивайте лопатку вперед и назад, чтобы кончик пиццы коснулся поверхности.
- Постепенно выбирайте лопатку из печи, оставив пиццу на поверхности.
- Как только пицца будет готова, поместите лопатку под пиццу, чтобы вынуть ее из печи.



## СОВЕТ

Цель состоит в том, чтобы использовать ровно столько муки и смеси семолины, чтобы пицца не прилипала к лопатке. Если вы используете слишком много смеси, лишняя мука сгорит на каменной поверхности, вызывая горький вкус и желтый цвет на основании пиццы. Избыточная мука также увеличит количество дыма и риск пожара в печи после удаления пиццы.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Лопатка должна быть прохладной и чистой, чтобы тесто не прилипало. Не держите лопатку под печью, ожидая помещения пиццы в печь.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ СКОВОРОДУ



### ВНИМАНИЕ

Перед использованием сковороды убедитесь, что ваша сковорода смазана. Смотрите раздел об уходе и очистке.

Всегда проверяйте, чтобы каменная поверхность находилась на предназначенном для нее месте в печи, прежде, чем использовать сковороду для пиццы.

При приготовлении пиццы на сковороде, ее нужно готовить на не нагретой и смазанной маслом сковороде, и только затем помещать в предварительно нагретую печь.

В качестве альтернативы, сковорода может быть предварительно нагрета перед добавлением пиццы такой, как овощи, для лучших результатов обжарки.



## СОВЕТЫ ДЛЯ ОТЛИЧНОЙ НАЧИНКИ

- Выберите Моцареллу из жидкости и поместите ее на бумажное полотенце, чтобы высушить.
- Мясо и более крупные овощи перед использованием их в качестве начинки для пиццы, должны быть приготовлены.
- Чрезмерное количество соуса или начинки может сделать корочку влажной.
- Увеличение содержания соли в тесте может помочь достичь «леопардовых пятен».
- Лишний соус можно заморозить небольшими порциями, пока он снова не понадобится.



## Уход и очистка

Перед очисткой убедитесь, что печь и все ее принадлежности полностью остыли, и только затем отключите печь от розетки.

### Чистка внешнего корпуса и дверцы

1. Протрите корпус печи влажной мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой смачивайте моющим средством губку, а не поверхность печи.
2. Для чистки стеклянной дверцы используйте чистящее средство для стекла или щадящее моющее средство, мягкую влажную губку или мягкую пластмассовую мочалку. Не используйте абразивное моющее средство или металлическую мочалку, так как они повредят поверхность печи.
3. Перед подсоединением штекера к сети питания и включением печи убедитесь, что все поверхности полностью высохли.



### ВНИМАНИЕ

Не погружайте корпус, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка каменной поверхности

1. Чтобы не повредить каменную поверхность, мы рекомендуем после каждого использования протирать поверхность мягкой влажной губкой.
2. Если каменную поверхность необходимо выбрать для очистки вне печи, мы рекомендуем соблюдать особую осторожность.
3. Каменную поверхность запрещено замачивать или мыть в посудомоечной машине.
4. Всегда устанавливайте каменную поверхность в печь после очистки и до подключения печи к розетке и ее включением.

### Чистка лопатки для пиццы

1. Вымойте лопатку для пиццы в теплой мыльной воде мягкой губкой. Тщательно сполосните и высушите. Не используйте абразивные чистящие средства, металлические губки или металлические принадлежности для чистки, так как они могут повредить поверхности.
2. Лопатку для пиццы можно мыть в посудомоечной машине.

### Смазывание сковороды для пиццы

Сковорода, которая поставляется вместе с печью, сделана из углеродистой стали и требует специального обслуживания. Перед первым использованием и через регулярные промежутки времени, смазывайте сковороду в соответствии со следующими инструкциями, чтобы сохранить ее защитный слой.



### ВНИМАНИЕ

Важно отметить, что температура в печи будет выше температуры горения масла, используемого в процессе смазывания. Это может привести к самопроизвольному возгоранию или воспламенению масла. Чтобы уменьшить этот риск, ни в коем случае не превышайте количество масла, указанного в приведенных ниже инструкциях, и всегда держите дверцу полностью закрытой во время всего процесса. Если заметите пламя или вспышку – не волнуйтесь, держите дверцу закрытой, и все пламя быстро погаснет самостоятельно.

1. Установите ручку ВИДА пиццы на 400°C и дайте печи предварительно нагреться.
2. Протрите сковороду для пиццы сухим бумажным полотенцем или тканью.
3. Добавьте не более ½ чайной ложки жира, растительного или льняного масла (не оливкового масла!) на бумажное полотенце и смажьте тонким слоем масла вокруг внутренней части сковороды для пиццы.
4. Поместите сковороду на поверхность в предварительно нагретую печь (индикатор ГОТОВНОСТИ перестанет моргать и загорится) на 10 минут.
5. Аккуратно выберите сковороду из печи и поставьте на термостойкую поверхность.
6. Добавьте не более ½ чайной ложки жира, растительного или льняного масла (не оливкового масла!) на бумажное полотенце и смажьте тонким слоем масла вокруг внешней стороны сковороды для пиццы.
7. Поместите сковороду на следующие 10 минут в предварительно нагретую печь 400°C.
8. Повторите шаги с 3 по 7 еще один раз.

Ваша сковорода готова к использованию. Мы рекомендуем регулярно смазывать сковороду для отличной производительности и продления срока ее использования.

### Чистка сковороды для пиццы

Для регулярной чистки, мы рекомендуем мыть сковороду вручную, если необходимо, теплой водой с мылом. Тщательно высушите сковороду и смажьте ее в соответствии с инструкциями по смазыванию.



#### СОВЕТ

Если образуется ржавчина, используйте чистящую губку из нержавеющей стали или меди и горячую воду, чтобы удалить ее, а затем повторно смажьте сковороду, используя описанный выше метод.



#### ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не мойте сковороду для пиццы в посудомоечной машине.

### Хранение печи

1. Убедитесь, что все аксессуары холодные, чистые и сухие.
2. Убедитесь, что каменная поверхность установлена в печь.
3. Убедитесь, что дверца печи закрыта.
4. Храните устройство в вертикальном положении на опорных ножках. Не храните ничего на сковороде или в печи. Единственным исключением является лопатка для пиццы.



## Устранение проблем

### ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА    ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

---

#### Печь не включается

- Убедитесь, что штекер как следует подсоединен к розетке.
- Подсоедините штекер питания к независимой розетке.
- Подсоедините штекер питания к другой розетке.
- При необходимости проверьте пробки.

#### Индикатор ГОТОВНОСТИ моргает

- Это указывает на то, что температура в печи ниже желаемой температуры приготовления. Дождитесь, пока индикатор ГОТОВНОСТИ загорится, прежде, чем помещать пиццу в печь.

#### Сверху из дверцы печи идет пар

- Это нормально. Дверца вентилируется для высвобождения пара из продуктов с высоким содержанием влаги.
- Если на поверхности вокруг основания устройства есть влага, просто вытрите ее.

#### Кажется, что нагревательные элементы пульсируют/некоторые элементы не включены

- Element IQ™ точно контролирует температуру внутри печи, подавая ток на нагревательные элементы короткими импульсами. Это нормально.

#### После выключения печи, слышен шум

- Во время приготовления включаются охлаждающие вентиляторы для защиты чувствительных электронных компонентов от перегрева. Из-за высоких температур, достигаемых в этой печи, вентиляторы остаются включенными после окончания приготовления, пока температура компонентов не станет достаточно низкой. Пожалуйста, не отключайте печь, пока работают эти вентиляторы.

#### Из духовки выделяется дым

- Во время приготовления это нормально, так как достигаются очень высокие температуры. Чтобы уменьшить выделения дыма, попробуйте уменьшить количество муки/смеси семолины, используемой на лопатке для пиццы. Рекомендуется использовать печь в хорошо проветриваемых помещениях.



## Garantija

### IEROBEŽOTA 2 GADU GARANTIJA

Sage Appliances sniedz garantiju attiecībā uz defektiem, ko rada tehnoloģiskā procesa un materiālu kļūdas, šī izstrādājuma lietošanai mājāsaimniecībā norādītajās teritorijās 2 gadu laikā no iegādes datuma. Šajā garantijas periodā Sage Appliances apņemas veikt jebkuru izstrādājumu ar defektiem remontu vai nomainīt (pēc Sage Appliances ieskatiem).

Mūsu garantijā tiks ievērotas visas likumīgās garantijas tiesības atbilstoši piemērojamiem nacionālajiem likumdošanas aktiem, neietekmējot tās nekādā veidā.

Pilnu noteikumu un nosacījumu tekstu, kā arī norādījumus par pretenziju iesniegšanu, lūdzam, skatiet tīmekļa vietnē [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Garantija

### 2 METŲ RIBOTA GARANTIJA

Šiam buityje nurodytose teritorijose naudojamam gaminiui „Sage Appliances“ suteikia nuo įsigijimo datos galiojančią 2 metų garantiją nuo gamybinių ir medžiaginių defektų. Šiuo garantiniu laikotarpiu „Sage Appliances“ sutaisys arba pakeis sugedusį prietaisą, arba grąžins už jį sumokėtus pinigus (tai atliekama „Sage Appliances“ nuožiūra).

Bus laikomasi visų nacionalinius įstatymus atitinkančių teisių dėl garantijų ir mūsų garantija jų nepažeis. Visas garantines sąlygas bei nurodymus, kaip pateikti pretenziją, rasite internete adresu [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Garantii

### PIIRATUD GARANTII 2 AASTAT

Sage Appliances annab sellele tootele alates ostukuupäevast 2-aastase piiratud garantii töö- ja materjalivigadest tulenevate defektide suhtes, juhul kui toodet kasutatakse kodumajapidamises ja kindlaks määratud territooriumidel. Selle garantiiperioodi jooksul remondib Sage Appliances defektse toote või vahetab selle välja või tagastab raha (Sage Appliances'i omal äranägemisel).

Kehtivad kõik riiklike seadustega ette nähtud garantiioigused, meie garantii ei mõjuta neid kuidagi. Garantii täielikke tingimusi ja juhiseid garantiinõude esitamise kohta vt veebilehelt [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



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