

the Smart Grill™ Pro

BGR840/SGR840



EN USER GUIDE

DE HANDBUCH

FR GUIDE UTILISATEUR

NL HANDLEIDING

IT MANUALE UTENTE

ES GUÍA DEL USUARIO

PT MANUAL DO UTILIZADOR

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 4 Components
- 5 Assembly
- 5 Functions
- 9 Care & Cleaning
- 10 Troubleshooting
- 11 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the first time ensure your electricity supply

is the same as shown on the label on the underside of the appliance.

- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- The appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the edge and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Position the appliance at least 20cm from walls or heat/steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Ensure the power cord does not become trapped between the upper and lower hot plates of the appliance during use or storage.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is not intended to be operated by the means of an external timer or separate remote control system

- Do not place anything on top of the grill when lid is closed, when in use and when stored.



The appliance is marked with a HOT surface symbol. The lid and other surfaces will be

hot when the appliance is operating and for some time after use. To prevent burns always use insulated oven mitts or use handles or knobs where appropriate.

- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, moving or storing.
- Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



To protect against electric shock, do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

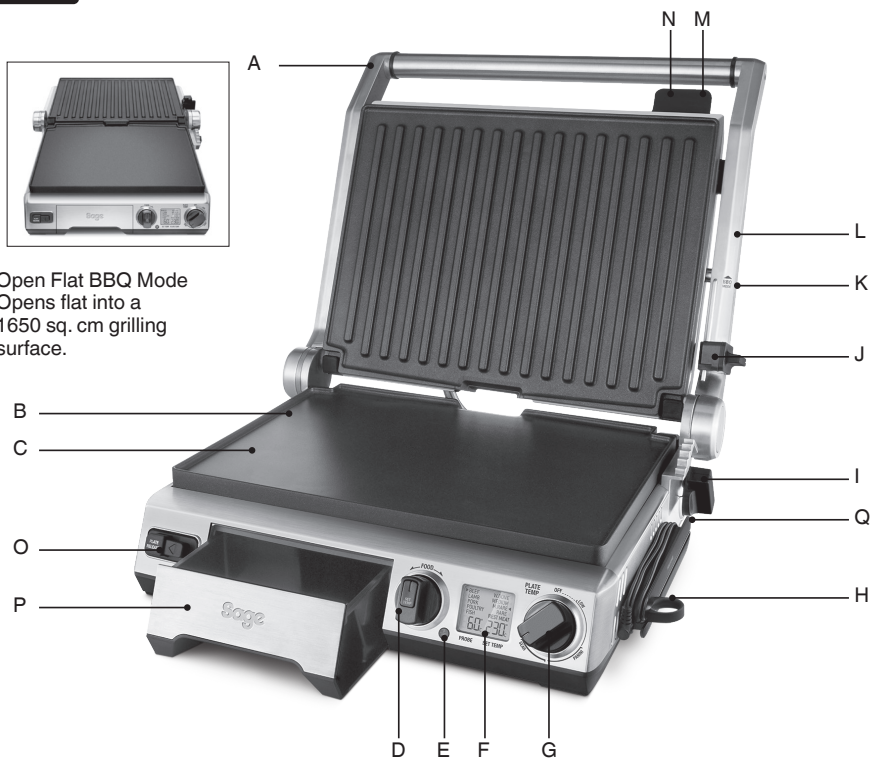
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



Open Flat BBQ Mode
Opens flat into a
1650 sq. cm grilling
surface.



- A. Stainless Steel Housing with
- B. Cast Aluminium, Non-Stick Plates
- C. Removable, Interchangeable Plates
- D. Food type selection dial with Sound Alert
- E. Temperature Conversion Button
- F. Smart Settings with Rest Indicator
- G. Temperature Dial (160°C–230°C)
- H. Integrated Probe with Sage® Assist™ Loop & Probe Storage
- I. Adjustable Plate Tilt
- J. Height Control & Locking Storage Clip
- K. BBQ Lock Release
- L. 6 Adjustable Height Settings

- M. Levelling Support
- N. Top Plate Release
- O. Bottom Plate Release
- P. Integrated, Removable Drip Tray
- Q. Cord Storage

1-Hour auto shut-off automatically stops heating the cooking plates after 1 hour of inactivity.

Element IQ™

Sensors detect when the cooking plates drop in temperature and compensate by injecting heat for rapid recovery back to the selected cooking temperature. 2400 watt embedded heating elements ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.



Rating Information

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



Assembly

PREPARING THE GRILL FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill.
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
5. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance.
6. Remove probe from packaging and insert jack into the socket on the front face of the Probe Storage area located on the right hand side of the grill. When not in use, wrap probe cord around Probe Storage.
7. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
8. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF.
9. The grill is now ready for the preheating cycle.

The grill features 2 x PLATE RELEASE.

These allow you to independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, or to interchange plate positions.

USING THE PLATE RELEASE

- To use the PLATE RELEASE:
 - Always ensure the grill is completely cool. Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
 - Use the 'Plate Release' on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the 'Plate Release' on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate. Once released, gently slide the plates off the grill.
- If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display Er1. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.
- When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.



Functions

PREHEATING THE GRILL

1. Ensure the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position. This will ensure faster, more efficient preheating
2. Turn the PLATE TEMP dial to adjust the temperature in 5°C increments. Rotate the dial to SEAR (210°C–230 °C) for fast preheating, PANINI (sandwich) (180°C– 205°C), LOW (160°C –175°C) or select an alternative temperature.
3. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange. Selected temperature that corresponds to PLATE TEMP will flash.
4. Once the grill has preheated to the selected temperature, one alert will sound and the selected PLATE TEMP will stop flashing.



NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.

The temperature corresponding to PLATE TEMP on the LCD may flash during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

ADJUSTABLE HEIGHT CONTROL

This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the adjustable height control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the adjustable height control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.

ADJUSTABLE TILT CONTROL

The angle of the cooking plates can be adjusted by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill. The unique indent between the two cooking plates channels juices from both plates into the same drip tray while cooking.

TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

- The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Celsius. Pressing the temperature conversion button converts the Celsius temperature reading into Fahrenheit. The corresponding °C or °F symbol will be displayed on the LCD screen.
- If you have changed the default Celsius temperature reading to Fahrenheit, the setting will remain in the memory of the grill until the Temperature Conversion Button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Celsius setting.

INTEGRATED PROBE WITH SMART SETTINGS

The integrated probe with smart settings is designed to help achieve consistent doneness results when cooking different meats.

5 meat settings have pre-programmed temperatures to suit your desired doneness. The set temperatures for each meat are displayed in the chart below.

DONENESS SET TEMPERATURES				
	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Beef	55°C	60°C	65°C	75°C
Lamb	55°C	60°C	65°C	75°C
Pork			65°C	75°C
Poultry			65°C	75°C
Fish	45°C	50°C	55°C	65°C

REST INDICATOR

Resting meat for 3–5 minutes once it is taken off the grill is important as it allows the muscle fibres to relax and the juices to spread evenly throughout the meat, preventing juices and flavour being lost as it is cut open.

When cooking to a desired doneness, it is important to remove the meat from the grill before it reaches the desired internal temperature as residual heat will continue to cook the meat during the rest phase.

The Smart Grill Pro™ has a REST MEAT indicator, which alerts you to remove your meat before the SET TEMP is reached to prevent over cooking.

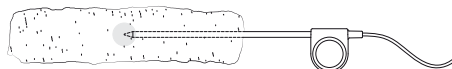


NOTE

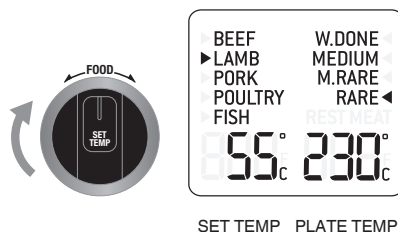
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

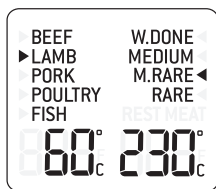
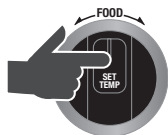
- For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
- While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.
- Ensure probe is installed correctly.
- Insert probe gently into the side of the meat, ensuring that it is positioned in the thickest part and directly in the centre of the meat.



- To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.



- Once meat type is selected, press the SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.



SET TEMP PLATE TEMP

7. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - b) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
 - c) Place meat with probe inserted on the bottom cooking plate. For best results, ensure PLATE TEMP dial is set on SEAR (230°C).
8. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking with the probe it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
9. During cooking 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
10. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils. Pull out probe and place meat onto a plate or tray. Cover loosely with foil. Allow to rest for a minimum of 5 minutes before serving.
11. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.



NOTE

The grill does not automatically stop cooking once rest meat flashes. If meat is not removed you risk over cooking.

FOR BEST RESULTS

- For even results, select meat with even thickness.
- When cooking cuts of meat with irregular thicknesses such as chicken breast, edges can remain slightly pink. After cooking is complete, sear any undercooked edges on the hot cooking plates.

- Do not use spray-on, non-stick coatings as these will affect the performance of the non-stick cooking plates.
- Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 1650 sq. cm grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

1. To open the grill into BBQ mode:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - b) Ensure the top cooking plate is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
 - c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the Height Control Clip on the right side of the grill towards you, into the BBQ mode position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.



2. Place food on either or both of the cooking plates.
3. If using the probe, repeat steps 3–6 on how to insert the probe and select desired doneness setting before placing meat on the grill.



NOTE

The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode. As a result, additional cooking time may be required when using the probe in BBQ mode. For best results, it is recommended to flip meat regularly.

4. During cooking 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
5. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils. Pull out probe and place meat onto a plate or tray. Cover loosely with foil. Allow to rest for a minimum of 5 minutes before serving.
6. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.



NOTE

Oils and/or fats captured by the drip tray during cooking, should not be consumed.

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS



NOTE

If the probe is connected, food and doneness menus will be displayed. If the probe is disconnected, the LCD will only display temperature that responds to PLATE TEMP.

1. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - b) Ensure the top cooking plate is closed. The Adjustable Height Control Clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
 - c) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
2. Place food on the bottom cooking plate.
3. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking open melts it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the HIGH position.
4. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
5. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

FOR BEST RESULTS

When toasting sandwiches on the PANINI setting:

- Always place sandwiches in the centre bottom plate.
- Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference and the type of bread and fillings used.
- Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.



Care & Cleaning

Ensure the grill is turned OFF by turning the PLATE TEMP dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

Always clean the probe, outer body, drip tray and cooking plates after each use to prevent a build-up of ingredients.

CLEANING THE PROBE

Wipe the metal probe and cord with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the probe, before cleaning.

CLEANING THE OUTER BODY

Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the grill surface, before cleaning. Rinse. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE DRIP TRAY

After each use, slide out the drip tray and discard contents. Wash the tray in warm soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Rinse and dry thoroughly. Always ensure to re-insert the drip tray into the grill after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
2. Alternatively, release and remove the cooking plates:
 - Always ensure the grill is completely cool.
 - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.

- Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
 - Once released, gently slide the plates off the grill.
3. Wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.
 4. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

STORAGE

1. Ensure the grill is turned OFF by turning the PLATE TEMP dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF. Remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the grill, cooking plates and drip tray to cool completely.
3. Ensure the grill, cooking plates and drip tray are clean and dry.
4. Ensure the drip tray is correctly re-inserted into the grill.
5. Ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position.
6. Ensure the cooking plates are locked together by sliding the adjustable height control away from you, into the LOCK position.
7. Wrap the probe cord around the PROBE STORAGE on the right side of the grill, then locate the probe into the recess on the face of the PROBE STORAGE.
8. Store on a flat, dry, level surface. Alternatively, the grill may be stored in an upright position.



Troubleshooting

ERROR MODES

Er1 – Cooking Plates are inserted incorrectly.



When the LCD screen displays 'Er1' error mode:

1. Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
2. The LCD screen should no longer display 'Er1' error Mode.
3. If the problem continues, call Sage Customer Service or go to sageappliances.com

Er2 – Probe temperature has exceeded 180°C.



When the LCD screen displays 'Er2' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet.
2. Ensure the probe is not contacting the heating plates.
3. Allow probe to cool.
4. Re-insert the plug into the wall outlet.
5. The LCD screen should no longer display 'Er2' error Mode.
6. If the problem continues, call Sage Customer Service or go to sageappliances.com

Er3 – Overheat Protection.



When the LCD screen displays 'Er3' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet
2. Ensure the grill is completely cool.
3. Re-insert the plug into the wall outlet.
4. The LCD screen should no longer display 'Er3' error Mode.
5. If the problem continues, call Sage Customer Service or go to sageappliances.com



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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



Notes

the Smart Grill™ Pro



DE HANDBUCH

Sage®



Inhalt

- 2 Wir empfehlen: sicherheit geht vor
- 5 Komponenten
- 6 Montage
- 7 Funktionen
- 11 Pflege und Reinigung
- 13 Störungsbehebung
- 14 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

Wir bei Sage® sind sehr Sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN UND ZUR SPÄTEREN BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.sageappliances.com zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer

Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.

- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Zwischen dem Gerät und Wänden oder hitze- bzw. dampfempfindlichen Materialien mindestens 20 cm Abstand halten und nach allen Seiten und oberhalb des Geräts stets ausreichend Platz zur Luftzirkulation lassen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel beim Gebrauch oder während der Lagerung des Geräts nicht zwischen der oberen und unteren Heizplatte eingeklemmt werden kann.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.



Das Gerät trägt das Symbol für HEIßE Oberflächen. Der Deckel und andere Oberflächen

werden beim Betrieb des Geräts heiß und bleiben dies für einige Zeit nach dem Gebrauch. Zur Vermeidung von Verbrennungen immer Ofenhandschuhe verwenden und gegebenenfalls Griffe und Knöpfe nutzen

- Gerät immer AUSSchalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.

- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde



Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

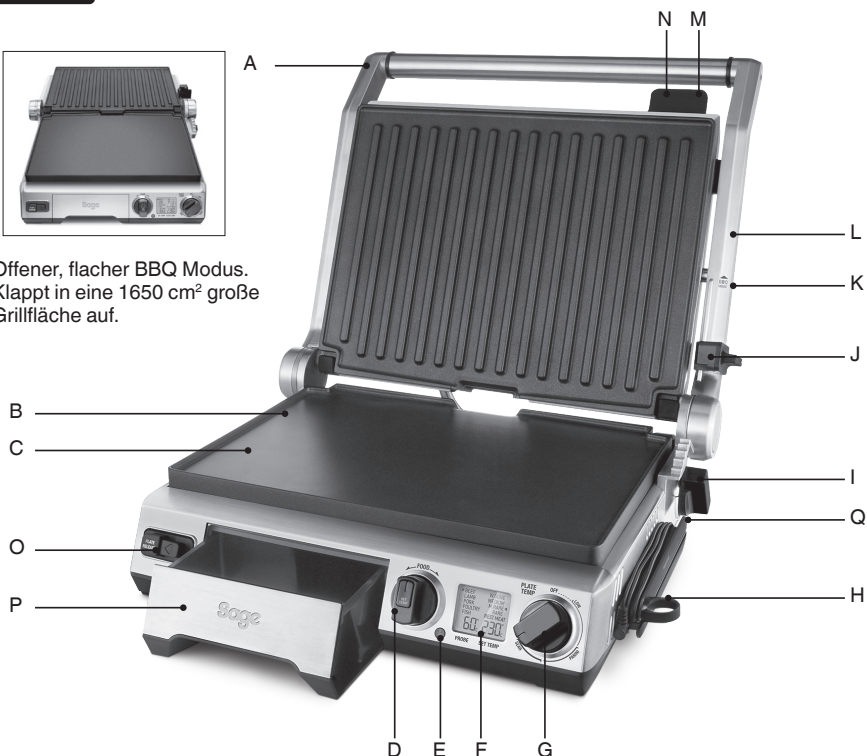
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten



Offener, flacher BBQ Modus.
Klappt in eine 1650 cm² große
Grillfläche auf.



- A. Edelstahlgehäuse mit
- B. antihaftbeschichteten Aluminiumgussplatten
- C. herausnehmbaren, austauschbaren, Platte
- D. Regler zur Auswahl der Speisen mit akustischem Warnton
- E. Taste für Temperaturumrechnung
- F. Smart-Einstellungen mit Ruhezeit-Anzeige
- G. Temperatur-Drehregler (160°C - 230°C)
- H. Integrierter Sonde mit Sage® Assist™ Aufbewahrung für Kabel & Sonde
- I. Einstellbarer Plattenneigung
- J. Höhenverstellung & Verschlussklammer für die Aufbewahrung
- K. BBQ Entriegelung
- L. 6 verstellbaren Höheneinstellungen
- M. Hilfe zum Flachstellen

- N. Entriegelung für obere Platte
- O. Entriegelung für untere Platte
- P. Integrierter, abnehmbarer Abtropfasse
- Q. Kabelaufbewahrung

Die 1 Stunde-Abschaltvorrichtung beendet automatisch das Erhitzen der Kochplatten, wenn 1 Stunde lang keine Aktivität festgestellt wird.

Element IQ™

Sensoren erkennen, wenn die Temperatur der Kochplatten abfällt und gleichen das aus, indem sie Hitze zuführen, um schnell die von Ihnen ausgewählte Kochtemperatur wiederherzustellen. Die eingebetteten 2400 Watt Heizelemente stellen eine konstant hohe Temperatur für schnelleres Garen und verringerte Vorwärmzeit sicher.



Leistungsangaben

220-240V ~ 50-60Hz 2000-2400W



Montage

DEN GRILL FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

1. Entfernen Sie und entsorgen Sie sorgsam das gesamte Verpackungsmaterial und Werbeaufkleber von dem Grill.
2. Wischen Sie die Kochplatten und die Abtropfasse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Gründlich trocknen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die abnehmbare Abtropfasse richtig in den Grill eingesetzt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatten richtig eingesetzt und sicher in ihrer Stellung verriegelt sind.
5. Stellen Sie den Grill auf eine flache, trockene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass ein Freiraum von mindestens 10cm auf beiden Seiten des Geräts gegeben ist.
6. Nehmen Sie die Sonde aus der Verpackung und stecken Sie den Stecker in die Buchse an der Vorderseite der Aufbewahrungsvorrichtung der Sonde auf der rechten Seite des Grills. Wenn nicht in Gebrauch, wickeln Sie das Kabel der Sonde um die Aufbewahrungsvorrichtung der Sonde.
7. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab und schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose.
8. Der Grill-Warnton ertönt und die LCD-Anzeige wird OFF (AUS) anzeigen.
9. Der Grill ist nun zum Vorwärmen bereit.

Der Grill verfügt über 2 PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNGEN) Vorrichtungen.

Diese erlauben es Ihnen, die obere und die untere Platte unabhängig voneinander herauszunehmen, um sie einfach reinigen zu können oder um Plattenpositionen auszutauschen.

BENUTZUNG DER PLATTENENTRIEGELUNG

- Um PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNG) zu benutzen:
 - Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist. Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung aufzuklappen.
 - Benutzen Sie die Plattenentriegelung an der vorderen rechten Seite der oberen Platte, um die obere Kochplatte abzunehmen, und die Plattenentriegelung an der linken Seite des Bedienfeldes, um die untere Kochplatte abzunehmen. Sobald sie entriegelt sind, schieben Sie die Platten vorsichtig aus dem Grill.
- Wenn die Kochplatten nicht korrekt eingesetzt sind, zeigt die LCD-Anzeige Er1. Benutzen Sie die beiden Entriegelungsvorrichtungen, um die Platten herauszunehmen und dann wieder einzufügen, sodass sie fest in ihrer Position verriegelt sind. Stellen Sie immer sicher, dass der Grill ganz kalt ist, bevor Sie die Platten entsperren und entnehmen.
- Wenn Sie den Grill zum ersten Mal anschalten und aufheizen, ist es möglich, dass er ein wenig feinen Rauch abgibt. Dies wird durch den Schutzfilm auf den Heizelementen hervorgerufen. Es ist jedoch sicher und wirkt sich nicht nachteilig auf die Leistung des Grills aus.



Funktionen

DEN GRILL VORWÄRMEN

1. Stellen Sie sicher, dass die obere Platte des Grills geschlossen ist und die Klammer zur Höhenverstellung auf OPEN (OFFEN) steht. Dies ermöglicht ein schnelleres, effizienteres Vorwärmen.
2. Drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Drehregler um die Temperatur in Schritten von jeweils 5° zu verstellen. Drehen Sie den Schalter auf SEAR (ANBRATEN) (210°C–230 °C) für schnelles Vorwärmen, PANINI (Sandwich) (180°C–205 °C), LOW (NIEDRIG) (160°C–175 °C), oder wählen Sie eine andere Temperatur.
3. Der Grill wird beginnen sich zu aufzuheizen und die LCD-Anzeige wird orange beleuchtet. Die ausgewählte Temperatur, die der PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) entspricht, wird aufblinken.
4. Sobald sich der Grill auf die ausgewählte Temperatur vorgewärmt hat, ertönt ein Alarm und die ausgewählte PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) wird aufhören, zu blinken.



HINWEIS

Geben Sie dem Grill immer Zeit, sich voll auf die ausgewählte Temperatur vorzuwärmen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Die Temperatur, die der PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) auf der LCD-Anzeige entspricht, kann während des Kochens aufblinken. Dies ist ganz normal und zeigt an, dass die richtige Temperatur aufrechterhalten wird.

EINSTELLBARE HÖHENVERSTELLUNG

Diese Vorrichtung reduziert den Druck der oberen Platte auf delikate Lebensmitteln wie Fisch und richtet sich auf die unterschiedlichen Dicken von Lebensmitteln ein, wie zum Beispiel rustikale Brotsorten. Auf der rechten Seite der oberen Platte angebracht, hält die Klammer die obere Platte in einer Reihe unterschiedlicher Stellungen über der unteren Platte fest. Um die einstellbare Höhenverstellung festzusetzen, benutzen Sie den Bügel zum Anheben der

oberen Platte und bewegen Sie gleichzeitig die Klammer zur Höhenverstellung auf die gewünschte Höhe. Dann senken Sie die obere Platte langsam ab, bis sie auf der Klammer zur Höhenverstellung aufliegt.

VERSTELLBARE NEIGUNGSSTEUERUNG

Die Neigung der Kochplatten kann durch drehen des PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Reglers nachjustiert werden. Der PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Regler befindet sich weiter unten, rechts hinten auf dem Grill. Die einzigartige Einrückung der beiden Kochplatten lenkt die Säfte von beiden Platten während des Kochens in die Abtropfasse.

TEMPERATUR-UMRECHNUNGSTASTE

- Der Grill hat links neben der LCD-Anzeige eine Taste zur Umrechnung der Temperatur. Die Temperaturanzeige auf dem Grill ist auf Celsius voreingestellt. Mit dem Drücken der Temperatur-Umrechnungstaste wird die Temperaturanzeige von Celsius auf Fahrenheit umgestellt. Das entsprechende "C" oder "F" Symbol wird auf der LCD-Anzeige aufscheinen.
- Wenn Sie die Grundeinstellung der Temperaturanzeige von Celsius auf Fahrenheit umgestellt haben, bleibt diese Einstellung solange im Speicher des Grills, bis die Temperatur-Umrechnungstaste ein zweites Mal gedrückt wird, oder bis der Grill von der Wand-Steckdose abgezogen wird. Wenn der Grill dann wieder an die Wand-Steckdose angeschlossen wird, kehrt die Temperaturanzeige automatisch zu der Celsius-Grundeinstellung zurück.

INTEGRIERTE SONDE MIT SMART-EINSTELLUNGEN

Die integrierte Sonde mit Smart-Einstellungen ist konzipiert um Ihnen zu helfen, gleichbleibende Gar-Resultate zu erzielen, wenn Sie verschiedene Fleischsorten zubereiten.

5 Fleischeinstellungen haben vorprogrammierte Temperaturen, je nachdem, wie „durch“ Sie Ihr Fleisch haben wollen. Die voreingestellten Temperaturen für jede der Fleischsorten werden in der folgenden Tabelle gezeigt.

GARSTUFEN-SOLLTEMPERATUREN

	Rare (englisch, innen roh)	Medium Rare (halb roh)	Medium (halb durchgebraten)	Well Done (durchgebraten)
Rind	55°C	60°C	65°C	75°C
Lamm	55°C	60°C	65°C	75°C
Schwein			65°C	75°C
Geflügel			65°C	75°C
Fisch	45°C	50°C	55°C	65°C

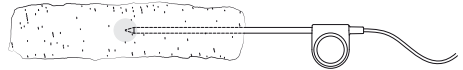
RUHEANZEIGE

Es ist wichtig, das Fleisch 3 – 5 Minuten ruhen zu lassen, nachdem es vom Grill genommen wurde, weil dies die Muskelfasern entspannt und so die Fleischsäfte gleichmäßig im Fleisch verteilt und damit verhindert, dass diese Säfte und Aromen beim Aufschneiden verloren gehen.

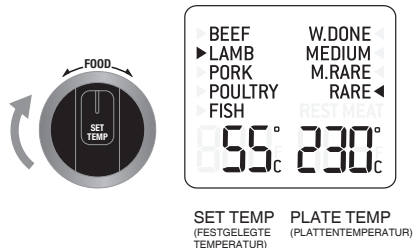
Wenn Sie Fleisch auf eine bestimmte Garstufe hin zubereiten, ist es wichtig, das Fleisch vom Grill zu nehmen, bevor es die gewünschte Temperatur im Inneren erreicht hat, weil die verbleibende Hitze das Steak während der Ruhephase weiter kochen lässt.

Der Smart Grill Pro™ hat eine Fleisch-Ruheanzeige, die Sie darauf hinweist, das Fleisch herauszunehmen, bevor die SET TEMP (FESTGELEGTE TEMPERATUR) erreicht ist, um nicht zu stark zu garen.

3. Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig installiert ist.
4. Bringen Sie die Sonde vorsichtig in die Seite des Fleisches ein, und zwar an der dicksten Stelle und direkt bis zur Mitte des Fleisches.



5. Um eine Fleischsorte auszuwählen, drehen Sie das FOOD (SPEISEN) Rad, um durch die Liste der Speisen zu blättern. Ein Pfeil auf dem LCD zeigt an, auf welches Fleisch Ihre Wahl gefallen ist.



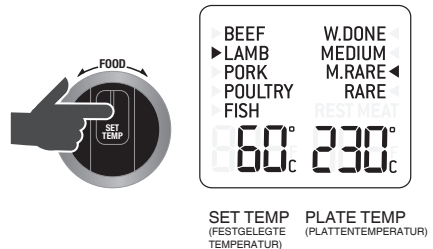
HINWEIS

Die Sonde und die Smart-Einstellungen sind für das Grillen optimiert, wenn die Platten das Grillgut berühren und der PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN)(230°C) eingestellt ist.

VERWENDUNG ALS KONTAKTGRILL MIT SMART-EINSTELLUNGEN UND SONDE

1. Für die besten Resultate stellen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN) (230°C).
2. Während der Grill vorwärmt, richten Sie den Winkel der Kochplatten auf die gewünschte Position ein, indem Sie den PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Regler entsprechend drehen. Der PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Regler befindet sich unten, rechts ganz hinten an dem Grill.

6. Sobald Sie die Fleischsorte gewählt haben, drücken Sie auf SET TEMP (FESTGELEGTE TEMPERATUR) um durch die Gareinstellungen zu blättern. Ein Pfeil zeigt an, welche Gareinstellung Sie ausgewählt haben.



7. Um den Grill zu öffnen:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig vorgewärmt ist und die PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Anzeige auf der LCD-Anzeige nicht mehr aufblinkt.
 - b) Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung zu öffnen.
 - c) Legen Sie das Fleisch mit der eingefügten Sonde auf die untere Platte. Für die besten Resultate stellen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN)(230°C).
8. Benutzen Sie den Bügel um die obere Kochplatte zu schließen. Wenn Sie mit der Sonde kochen, wird empfohlen, dass Sie die obere Grillplatte geschlossen halten, mit der Klammer zur Höhenverstellung auf OPEN (OFFEN) eingestellt.
9. Während des Kochens werden Sie 3-mal einen Alarm Ton hören und die Fleisch-Ruheanzeige sowie die ausgewählte Gar-Stufe werden blinken, um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, das Fleisch vom Grill zu nehmen und es ruhen zu lassen.
10. Wenn es gekocht ist, nehmen Sie das Fleisch mit Hilfe von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien vom Grill. Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Decken Sie es lose mit einer Folie ab. Lassen Sie es mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.
11. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS).



HINWEIS

Der Grill hört nicht automatisch auf zu garen, wenn die Fleisch-Ruheanzeige blinkt. Wenn das Fleisch nicht aus dem Grill genommen wird, laufen Sie Gefahr, es zu überkochen.

FÜR DIE BESTEN RESULTATE

- Für gleichmäßige Resultate wählen Sie Fleisch mit gleicher Dicke.
 - Wenn Sie Fleisch mit unterschiedlicher Dicke kochen, wie etwa Hähnchenbrust, können die Ränder noch leicht rosa sein. Nachdem Sie mit der Zubereitung fertig sind, braten Sie die nicht durchkochten Ränder auf den heißen Kochplatten noch schnell durch.
- Benutzen Sie keine aufsprühbaren Antihafbeschichtungen, da dies die Leistung der antihafbeschichteten Kochplatten beeinflussen kann.
 - Benutzen Sie niemals metallene oder scharfkantige Utensilien, da diese die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

VERWENDUNG IM OFFENEN, FLACHEN BBQ-BETRIEB

Der Grill lässt sich in eine flache, 1650 cm² große Grillfläche aufklappen. Die gerillte Platte ist perfekt um Fleisch anzubraten, während die flache Kochplatte ideal ist für Eier, Pfannkuchen und Gemüse.

1. Um den Grill im BBQ-Modus aufzuklappen:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig vorgewärmt ist und die PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Anzeige auf der LCD-Anzeige nicht mehr blinkt.
 - b) Stellen Sie sicher, dass die obere Platte geschlossen und die Klammer zur Höhenverstellung auf OPEN (OFFEN) gestellt ist.
 - c) Halten Sie den Bügel mit Ihrer linken Hand fest. Mit Ihrer rechten Hand ziehen Sie die Klammer zur Höhenverstellung auf der rechten Seite des Grills nach vorne. Ziehen Sie die Klammer weiter nach vorne und heben Sie den Bügel gleichzeitig an, um den Grill zu öffnen. Dann senken Sie die obere Platte vorsichtig in die waagrechte BBQ-Position.



2. Legen Sie die Speisen auf eine oder auf beide Kochplatten.
3. Wenn Sie die Sonde benutzen, wiederholen Sie die Schritte 3 bis 6 der Anleitung zur Einfügung der Sonde und der Auswahl der gewünschten Garstufen-Einstellungen, bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen.



HINWEIS

Die Sonde und die Smart-Einstellungen sind für den Modus optimiert, bei dem die Platten das Grillgut berühren. Daraus folgt, dass zusätzliche Garzeit notwendig sein könnte, wenn Sie die Sonde im BBQ-Modus verwenden. Für die besten Resultate wird empfohlen, das Fleisch regelmäßig zu wenden.

4. Während des Kochens werden Sie 3-mal einen Alarm hören und die Fleisch-Ruheanzeige sowie die ausgewählte Garstufe werden blinken um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, das Fleisch vom Grill zu nehmen und es ruhen zu lassen.
5. Wenn es gekocht ist, nehmen Sie das Fleisch mit Hilfe von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien vom Grill. Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Decken Sie es lose mit Folie ab. Lassen Sie es mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.
6. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS).



HINWEIS

Öl und/oder Fett, das sich während des Kochens in der Tropfschale gesammelt hat, ist nicht zu verzehren.

VERWENDUNG ALS SANDWICH- ODER PANINI-PRESSE



HINWEIS

Wenn die Sonde angeschlossen ist, werden die Speiselisten und die Garstufen angezeigt. Wenn die Sonde abgezogen ist, wird lediglich die Temperatur angezeigt, die der PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) entspricht.

1. Um den Grill im BBQ-Modus zu öffnen:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig vorgewärmt ist und die PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Anzeige auf der LCD-Anzeige nicht mehr aufblinkt.
 - b) Stellen Sie sicher, dass die obere Platte geschlossen ist. Die Klammer zur Höhenverstellung rechts an der oberen Platte sollte auf OPEN (OFFEN) eingestellt sein.
 - c) Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung aufzuklappen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Kochplatte.
3. Benutzen Sie den Bügel um die obere Kochplatte zu schließen. Wenn Sie etwas offen schmelzen wollen, wird empfohlen, die obere Platte des Grills in der geschlossenen Position zu lassen, mit der Klammer zur Höhenverstellung in der HIGH (HOCH) Stellung.
4. Wenn die Zutaten gekocht sind, nehmen Sie diese mit hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien heraus.
5. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS).

FÜR DIE BESTEN RESULTATE

Wenn Sie Sandwiches in der PANINI Einstellung toasten:

- Always place sandwiches in the centre legen Sie Ihr Sandwich immer in die Mitte der unteren Platte.
- das Toasten sollte ungefähr 5 – 8 Minuten dauern. Die genaue Toastzeit hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab und von der Brotsorte und der Füllung, die Sie verwenden.
- Sie sollten niemals metallische oder scharfkantige Utensilien benutzen, weil Sie dadurch die Antihafbeschichtung der Kochplatten beschädigen könnten.



Pflege und Reinigung

Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet ist, indem Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS) stellen. Der Grill ist OFF (AUS), wenn auf der LCD-Anzeige OFF (AUS) angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker von der Wand-Steckdose ab. Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen, bevor Sie ihn zerlegen und reinigen.

Die Sonde, Abtropfasse und Kochplatten sollten nach jedem Kochvorgang gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Speiserückstände ansammeln können.

REINIGUNG DER SONDE

Wischen Sie die Sonde und ihr Kabel mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Eine nicht-scheuernde Reinigungslösung oder ein milder Reinigungsspray können benutzt werden, um die Bildung von Verfärbungen zu vermeiden. Tragen Sie Reinigungsmittel auf den Schwamm auf, nicht direkt auf die Sonde.

REINIGUNG DES ÄUSSEREN GEHÄUSES

Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Eine nicht-scheuernde Reinigungslösung oder ein milder Reinigungsspray können benutzt werden, um den Aufbau von Verfärbungen zu vermeiden. Tragen Sie die Reinigungsmittel auf den Schwamm auf, nicht direkt auf die Oberfläche des Grills. Spülen. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich abtrocknen, bevor Sie den Netzstecker wieder an eine Wand-Steckdose anschließen.

REINIGUNG DER ABTROPFTASSE

Nehmen Sie die Abtropfasse nach jedem Gebrauch heraus und entleeren Sie den Inhalt. Waschen Sie die Tasse in warmem, seifigem Wasser mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Eine nicht-scheuernde Reinigungslösung oder ein milder Reinigungsspray können benutzt werden, um die Bildung von Verfärbungen zu vermeiden. Tragen Sie Reinigungsmittel auf den Schwamm auf, nicht direkt auf die Tasse. Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Abtropfasse nach dem Reinigen wieder in den Grill einfügen, bevor Sie den Netzstecker an eine Wand-Steckdose anschließen.

REINIGUNG DER KOCHPLATTEN

1. Wischen Sie die Kochplatten mit einem weichen Reinigungstuch ab, um Lebensmittlrückstände zu entfernen.
2. Alternativ, entriegeln und nehmen Sie die Kochplatten ab:
 - Stellen Sie immer sicher, dass der Grill ganz abgekühlt ist.
 - Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung aufzuklappen.
 - Benutzen Sie die PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNG) vorne auf der rechten Seite der oberen Platte, um die obere Kochplatte abzunehmen und die PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNG) vorne auf der linken Seite des Bedienungsfeldes, um die untere Kochplatte abzunehmen
 - Sobald die Platten entriegelt sind, schieben Sie die Platten vorsichtig aus dem Grill.
3. Können Sie die Kochplatten in heißem, seifigem Wasser mit einem weichen, feuchten Schwamm abwaschen. Eine nicht-scheuernde Reinigungslösung kann benutzt werden, um die Bildung von Verfärbungen zu vermeiden. Tragen Sie Reinigungsmittel auf den Schwamm auf, nicht direkt auf die Kochplatten. Entfernen Sie hartnäckige Speiserückstände mit einem nicht kratzenden Kunststoff-Scheuerschwamm oder einer Nylon-Geschirrbürste.
4. Gründlich spülen und abtrocknen. Stellen Sie immer sicher, dass die Kochplatten nach dem Reinigen korrekt eingesetzt und sicher verriegelt sind, bevor Sie den Netzstecker wieder an eine Wand-Steckdose anschließen.

AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet ist, indem Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS) stellen. Der Grill ist OFF (AUS), wenn auf der LCD-Anzeige OFF (AUS) angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker von der Wand-Steckdose ab.
2. Lassen Sie den Grill, die Kochplatten und die Abtropfasse vollständig abkühlen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Grill, die Kochplatten und die Abtropfasse sauber und trocken sind.
4. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfasse richtig in den Grill eingefügt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatten korrekt eingesetzt und sicher verriegelt sind.
6. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatten zusammen verriegelt sind, indem Sie die Klammer zur Höhenverstellung von sich weg in die LOCK (GESPERRT) Stellung schieben.
7. Wickeln Sie das Kabel der Sonde um die PROBE STORAGE (SONDE-AUFBEWAHRUNG) Vorrichtung auf der rechten Seite des Grills und fügen Sie die Sonde dann in die Ausnehmung an der PROBE STORAGE (SONDE-AUFBEWAHRUNG) Vorrichtung ein.
8. Verstauen Sie den Grill auf einer flachen, trockenen, ebenen Fläche. Alternativ können Sie den Grill zum Verstauen senkrecht aufstellen.



Störungsbehebung

FEHLERZUSTÄNDE

Er1 – Kochplatten sind nicht korrekt eingesetzt.



Wenn die LCD-Anzeige den Fehlerzustand 'Er1' anzeigt:

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatten korrekt eingesetzt und sicher verriegelt sind.
2. Die LCD-Anzeige sollte nun nicht mehr den Fehlerzustand 'Er1' anzeigen.
3. Sollte das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an den Sage Kundendienst oder gehen Sie auf sageappliances.com

Er2 – Die Temperatur der Sonde hat 180°C überschritten.



Wenn die LCD-Anzeige den Fehlerzustand 'Er2' anzeigt:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills von der Wand-Steckdose ab.
2. Stellen Sie sicher, dass die Sonde nicht die Heizplatten berührt.
3. Lassen Sie die Sonde abkühlen.
4. Schließen Sie den Netzstecker wieder an die Wand-Steckdose an.
5. Die LCD-Anzeige sollte nun nicht mehr den Fehlerzustand 'Er2' anzeigen.
6. Sollte das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an den Sage Kundendienst oder gehen Sie auf sageappliances.com

Er3 – Überhitzungsschutz.



Wenn die LCD-Anzeige den Fehlerzustand 'Er3' anzeigt:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills von der Wand-Steckdose ab.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
3. Schließen Sie den Netzstecker wieder an die Wand-Steckdose an.
4. Die LCD-Anzeige sollte nun nicht mehr den Fehlerzustand 'Er3' anzeigen.
5. Sollte das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an den Sage Kundendienst oder gehen Sie auf sageappliances.com



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 2 Jahre ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit wird Sage Appliances jedes fehlerhafte Produkt reparieren, ersetzen oder das Geld zurückerstatten (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

the Smart Grill™ Pro



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

2	Sage recommande la sécurité avant tout
5	Composants
6	Assemblage
6	Fonctions
10	Entretien et nettoyage
11	Dépannage
12	Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette sous l'appareil.
- Retirez tout emballage avant la première utilisation et éliminez-le de façon sûre.
- L'appareil est réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'un plan de travail ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Placez l'appareil à au moins 20 cm des murs ou des matériaux sensibles à la chaleur/vapeur et prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation d'air.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé entre les plaques chauffantes supérieure et inférieure de l'appareil pendant l'utilisation ou lorsqu'il est rangé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne placez rien au-dessus du gril lorsque le couvercle est fermé, ni lorsque l'appareil est utilisé ou rangé.



L'appareil est marqué avec un symbole surface CHAUDE. Le couvercle et les autres surfaces

deviennent chauds lorsque l'appareil est en marche et pendant quelques temps après son utilisation. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours des gants isolants, les poignées ou les boutons au besoin.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommages ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, contactez le

service client Sage ou consultez le site sageappliances.com

- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les commutateurs de sécurité avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être

amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas la prise

électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



Le mode barbecue à plat offre une surface plane de grillage de 1 650 cm².



- A. Conteneur en acier inoxydable avec
- B. Plaques anti-adhésives en aluminium moulé
- C. Plaques amovibles, interchangeables et lavables
- D. Bouton de sélection du type d'aliment avec alarme sonore
- E. Bouton convertisseur de température
- F. Réglages intelligents avec voyant de repos
- G. Bouton de température (160 °C à 230 °C)
- H. Sonde intégrée avec rangement Loop & Probe Storage Sage® Assist™
- I. Bouton d'inclinaison réglable de la plaque
- J. Bouton d'ajustement de la hauteur et de verrouillage pour rangement
- K. Bouton d'ouverture du barbecue
- L. 6 réglages de hauteur

- M. Support de réglage
- N. Bouton de retrait de la plaque supérieure
- O. Bouton de retrait de la plaque inférieure
- P. Bac d'égouttement amovible intégré
- Q. Rangement du cordon

L'arrêt automatique 1 heure arrête systématiquement le chauffage des plaques de cuisson au bout d'une heure d'inactivité.

Element IQ™

Les capteurs détectent si la température des plaques de cuisson chute et compensent en injectant de la chaleur pour revenir rapidement à la température de cuisson sélectionnée. Des éléments chauffants intégrés de 2 400 W assurent une température élevée et constante pour cuire rapidement et réduire la durée de préchauffage.



Informations sur la tension nominale

220 à 240 V ~50 à 60 Hz 2 000 à 2 400 W



Assemblage

PRÉPARATION DU GRIL EN VUE DE SON UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et les étiquettes promotionnelles du gril et éliminez-les de façon sûre.
2. Essuyez les plaques de cuisson et le bac d'égouttement avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
3. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement inséré dans le gril.
4. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et bien verrouillées en place.
5. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'un espace minimal de 10 cm se trouve sur les deux côtés de l'appareil.
6. Retirez la sonde de l'emballage et branchez la fiche dans la prise sur la face avant de l'espace de rangement de la sonde (Probe Storage) à droite du gril. Lorsque vous ne l'utilisez pas, enroulez le cordon de la sonde autour de l'espace de rangement de la sonde.
7. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez le cordon d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
8. L'alerte du gril retentit et l'écran LCD affiche OFF (Arrêt).
9. À ce stade, le gril est prêt pour le cycle de préchauffage.

Le gril est équipé de 2 boutons RELEASE PLATE (RETRAIT DE LA PLAQUE). Ils permettent de retirer séparément les plaques de cuisson supérieure et inférieure pour faciliter leur nettoyage ou échanger les places des plaques.

UTILISATION DU BOUTON PLATE RELEASE (RETRAIT DE LA PLAQUE)

- Pour utiliser le bouton PLATE RELEASE (RETRAIT DE LA PLAQUE) :
 - Assurez-vous toujours que le gril est complètement refroidi. Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.
 - Utilisez le bouton Plate Release (Retrait de la plaque) à l'avant droit de la plaque supérieure pour retirer la plaque de cuisson supérieure, et le bouton Plate Release (Retrait de la plaque) à gauche du panneau de commande pour retirer la plaque de cuisson inférieure. Une fois retirées, faites glisser doucement les plaques pour les faire sortir du gril.
- Si les plaques de cuisson ne sont pas correctement insérées, le message Er1 s'affiche sur l'écran LCD. Veuillez toujours à ce que le gril soit entièrement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson.
- Lorsque le gril est allumé et chauffé pour la première fois, il peut émettre une petite fumée. Cela est dû à la présence de substances protectrices sur les éléments de chauffage. Cette fumée est sans danger et ne nuit pas aux performances du gril.



Fonctions

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Assurez-vous que la plaque supérieure du gril est en position fermée et que le bouton d'ajustement de la hauteur est en position OPEN (OUVERTE). Le préchauffage sera ainsi plus rapide et plus efficace.
2. Tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) par incréments de 5 °C. Tournez le bouton sur SEAR (GRILLER) (210 à 230 °C) pour un préchauffage rapide, PANINI (sandwich) (180 à 205 °C), LOW (FAIBLE) (160 à 175 °C) ou choisissez une autre température.
3. Le gril commence à chauffer et l'écran LCD s'allume en orange. La température que vous avez choisie avec le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) se met à clignoter.
4. Une fois le gril préchauffé à la température choisie, une alerte retentit et la température de la plaque s'arrête de clignoter.



REMARQUE

Laissez le gril se préchauffer entièrement à la température choisie avant de commencer le grillage. La température correspondant à celle choisie avec le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) peut clignoter pendant le processus de grillage. C'est normal, car cela indique que la bonne température est maintenue.

CONTRÔLE DE LA HAUTEUR RÉGLABLE

Cette fonction réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats comme le poisson et peut s'adapter à des aliments de différentes épaisseurs comme les pains artisanaux. Le bouton situé sur le côté droit de l'appareil vous permet d'ajuster la hauteur de la plaque supérieure au-dessus de la plaque inférieure. Pour régler la hauteur, soulevez la plaque supérieure avec la poignée et faites glisser le bouton de contrôle vers la hauteur souhaitée. Ensuite, abaissez doucement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur le bouton de réglage de la hauteur.

CONTRÔLE DE L'INCLINAISON RÉGLABLE

Vous pouvez régler l'angle d'inclinaison des plaques de cuisson en tournant le bouton PLATE TILT (INCLINAISON DE LA PLAQUE). Le bouton PLATE TILT (INCLINAISON DE LA PLAQUE) se trouve à l'arrière du gril, dans la partie inférieure droite. Le sillon unique au milieu des deux plaques de cuisson conduit les jus provenant des deux plaques vers le même bac d'égouttement lors de la cuisson.

BOUTON CONVERTISSEUR DE TEMPÉRATURE

- Le gril est équipé d'un bouton convertisseur de température qui se trouve à gauche de l'écran LCD. La température indiquée sur le gril est mesurée par défaut en degré Celsius. En appuyant sur le bouton convertisseur de température, la mesure de la température en degré Celsius est convertie en degré Fahrenheit. Le symbole °C ou °F sera affiché sur l'écran LCD.
- Si vous avez modifié la mesure de température par défaut (degré Celsius) en degré Fahrenheit, le gril mémorise le réglage tant que vous n'appuyez pas une deuxième fois sur le bouton convertisseur de température ou que vous ne débranchez pas le gril de la prise murale. Lorsque vous le rebranchez, la mesure de la température revient automatiquement au réglage par défaut (degré Celsius).

SONDE INTÉGRÉE AVEC RÉGLAGES INTELLIGENTS

La sonde intégrée avec réglages intelligents est conçue pour aider à réaliser une cuisson uniforme lorsque vous grillez plusieurs types de viandes.

Les 5 réglages pour viande ont des températures pré-programmées pour que vous obteniez la cuisson souhaitée. Les températures de consigne pour chaque viande sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

TEMPÉRATURES DE CONSIGNE DE CUISSON				
	Saignant	Mi-saignant	À point	Bien cuit
Bœuf	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Agneau	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Porc			65 °C	75 °C
Volaille			65 °C	75 °C
Poisson	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

VOYANT DE REPOS

Il est important de laisser la viande reposer pendant 3 à 5 minutes lorsqu'elle est retirée du gril, car cela permet d'attendrir les fibres musculaires et permet au jus de se répandre uniformément dans la viande pour éviter que le jus et le goût ne se perdent lorsqu'on la découpe.

En grillant la viande à la cuisson désirée, il convient de la retirer du gril avant d'atteindre la température interne désirée, car la chaleur résiduelle continue de cuire la viande pendant la phase de repos.

Le Smart Grill Pro™ est équipé d'un voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) qui vous indique quand retirer la viande avant d'atteindre la température de consigne afin d'éviter une surcuisson.

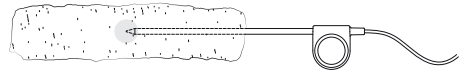


REMARQUE

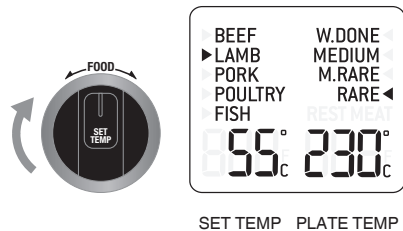
La sonde et les réglages intelligents ont été optimisés pour une cuisson en mode gril double lorsque vous tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur SEAR (GRILLER) (230 °C).

UTILISER LE GRIL DOUBLE AVEC LES RÉGLAGES INTELLIGENTS ET LA SONDE

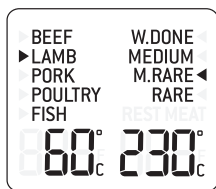
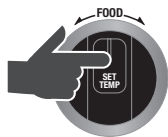
- Pour obtenir une meilleure cuisson, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur SEAR (GRILLER) (230 °C).
- Pendant que vous préchauffez le gril, réglez l'angle des plaques de cuisson en tournant le bouton PLATE TILT (INCLINAISON DE LA PLAQUE). Le bouton PLATE TILT (INCLINAISON DE LA PLAQUE) se trouve à l'arrière du gril, dans la partie inférieure droite.
- Assurez-vous que la sonde est correctement installée.
- Insérez doucement la sonde à l'intérieur de la viande en veillant à ce qu'elle soit positionnée dans la partie la plus épaisse et directement au cœur de la viande.



- Pour choisir le type de viande, tournez le bouton FOOD (ALIMENT) pour faire défiler le menu correspondant. Une flèche s'affiche à côté du type de viande sélectionné.



- Après avoir choisi le type de viande, appuyez sur le bouton SET TEMP (TEMPÉRATURE DE CONSIGNE) pour faire défiler les réglages de cuisson. Une flèche s'affiche à côté du type de cuisson sélectionné.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Pour ouvrir le gril :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus la température de consigne.
 - b) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.
 - c) Placez la viande avec la sonde à l'intérieure sur la plaque de cuisson inférieure. Pour obtenir une meilleure cuisson, assurez-vous que le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) se trouve sur SEAR (GRILLER) (230 °C).
8. Fermez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée. Lorsque vous cuisinez avec la sonde, nous vous conseillons de mettre la plaque supérieure en position fermée avec le bouton de contrôle de la hauteur en position OPEN (OUVERTE).
9. Pendant la cuisson, 3 alertes retentissent, le voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) et la cuisson sélectionnée clignoteront pour indiquer que la viande doit être retirée du gril pour la laisser reposer.
10. Pendant la cuisson, retirez la viande du gril avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois. Enlevez la sonde et placez la viande sur une plaque ou un plateau. Couvrez de papier d'aluminium. Laissez reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir.
11. Pour éteindre le gril, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur OFF (ARRÊT).



REMARQUE

Le gril ne s'arrête pas automatiquement de fonctionner lorsque le voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) clignote. La viande risque d'être surcuite si vous ne la retirez pas.

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

- Pour une cuisson uniforme, utilisez des viandes de la même épaisseur.
- Lorsque vous grillez des morceaux de viande avec une épaisseur irrégulière comme du blanc de poulet, les bords peuvent rester légèrement rosés. À la fin de la cuisson, grillez les bords qui ne sont pas assez cuits sur des plaques de cuisson chaudes.

- Évitez de pulvériser des revêtements anti-adhésifs, car cela peut affecter les performances des plaques de cuisson anti-adhésives.
- N'utilisez jamais d'ustensiles coupants en métal, car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.

UTILISER LE MODE BARBECUE À PLAT

Le gril est ouvert à plat sur une surface de grillage de 1 650 cm². La plaque de cuisson striée est idéale pour griller des viandes, tandis que la plaque de cuisson plate est parfaitement adaptée pour les œufs, les crêpes et les légumes.

1. Pour ouvrir le gril en mode barbecue :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus la température de consigne.
 - b) Assurez-vous que la plaque de cuisson supérieure est en position fermée avec le bouton de contrôle de la hauteur en position OPEN (OUVERTE).
 - c) Saisissez la poignée avec votre main gauche. Avec votre main droite, tirez vers vous le bouton de contrôle de la hauteur à droite du gril en mode barbecue. Continuez de tirer le bouton vers vous et soulevez en même temps la poignée pour ouvrir le gril, puis abaissez doucement la plaque supérieure en position horizontale pour le mode barbecue.



2. Placez les aliments sur l'une ou sur les deux plaques de cuisson.
3. Si vous utilisez la sonde, répétez les étapes 3 à 6 pour insérer la sonde et sélectionner le réglage de cuisson souhaité avant de mettre la viande sur le gril.



REMARQUE

La sonde et les réglages intelligents ont été optimisés pour une cuisson en mode gril double. Dès lors, une durée de grillage supplémentaire peut être nécessaire lorsque vous utilisez la sonde pour le mode barbecue. Il est préférable de retourner régulièrement la viande pour obtenir une meilleure cuisson.

4. Pendant la cuisson, 3 alertes retentissent, le voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) et la cuisson sélectionnée clignoteront pour indiquer que la viande doit être retirée du gril pour la laisser reposer.
5. Pendant la cuisson, retirez la viande du gril avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois. Enlevez la sonde et placez la viande sur une plaque ou un plateau. Couvrez de papier d'aluminium. Laissez reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir.
6. Pour éteindre le gril, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur OFF (ARRÊT).



REMARQUE

Ne consommez pas les huiles ou les graisses retenues dans le bac d'égouttement pendant le grillage.

POUR UTILISER LE PRESSE-SANDWICHS OU LE PRESSE-PANINIS



REMARQUE

Si la sonde est branchée, les menus correspondant aux aliments et à la cuisson s'affichent. Si vous la débranchez, l'écran LCD affiche uniquement la température sélectionnée par le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE).

1. Pour ouvrir le gril :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus la température de consigne.
 - b) Vérifiez que la plaque de cuisson supérieure est bien fermée. Le bouton de contrôle de la hauteur à droite de la plaque supérieure doit être en position OPEN (OUVERTE).
 - c) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.

2. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
3. Fermez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée. Lorsque vous grillez des tartines fondantes, nous vous conseillons de mettre la plaque supérieure du gril en position fermée avec le bouton de contrôle de la hauteur en position HIGH (ÉLEVÉE).
4. Une fois l'aliment grillé, retirez-le des plaques de cuisson avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois.
5. Pour éteindre le gril, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur OFF (ARRÊT).

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

Lorsque vous grillez des sandwichs avec la fonction PANINI :

- Mettez toujours les sandwichs au milieu de la plaque inférieure.
- Environ 5 à 8 minutes sont nécessaires pour le grillage. La durée exacte du grillage est une question de préférence et dépendra du type de pain et des ingrédients utilisés.
- N'utilisez jamais d'ustensiles coupants en métal, car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.



Entretien et nettoyage

Éteignez le gril en tournant le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur la position OFF (ARRÊT). Le gril est éteint lorsque l'écran LCD affiche OFF (ARRÊT). Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez le gril refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

Nettoyez toujours la sonde, le corps extérieur, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les ingrédients ne s'y accumulent.

NETTOYAGE DE LA SONDE

Essuyez la sonde en métal et le cordon avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution à pulvériser douce pour éviter les accumulations de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la sonde, avant de la nettoyer.

NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR

Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution à pulvériser douce pour éviter les accumulations de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du gril, avant de la nettoyer. Rincez. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Après chaque utilisation, retirez le bac d'égouttement et jetez son contenu. Lavez-le avec de l'eau savonneuse et une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éviter les accumulations de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le bac, avant de le nettoyer. Rincez et séchez soigneusement. N'oubliez pas de toujours remettre le bac d'égouttement dans le gril après le nettoyage avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON

1. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
2. Vous pouvez également retirer les plaques de cuisson :

- Assurez-vous toujours que le gril est complètement refroidi.
 - Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.
 - Utilisez le bouton PLATE RELEASE (RETRAIT DE LA PLAQUE) à l'avant droit de la plaque supérieure pour retirer la plaque de cuisson supérieure, et le bouton PLATE RELEASE (RETRAIT DE LA PLAQUE) à gauche du panneau de commande pour retirer la plaque de cuisson inférieure.
 - Une fois retirées, faites glisser doucement les plaques pour les faire sortir du gril.
3. Vous pouvez les laver avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éviter les accumulations de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la plaque, avant de la nettoyer. Enlevez les résidus tenaces avec un tampon à récureur non abrasif en plastique ou avec une brosse de nettoyage en nylon.
 4. Rincez et séchez soigneusement. N'oubliez pas de toujours réinsérer et remettre en place les plaques de cuisson dans le gril après le nettoyage avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale.

RANGEMENT

1. Éteignez le gril en tournant le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur la position OFF (ARRÊT). Le gril est éteint lorsque l'écran LCD affiche OFF (ARRÊT). Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Laissez le gril, les plaques de cuisson et le bac d'égouttement refroidir complètement.
3. Assurez-vous que le gril, les plaques de cuisson et le bac d'égouttement sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement réinséré dans le gril.
5. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement réinsérées et bien verrouillées en place.
6. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont fixées ensemble en faisant glisser le contrôle de réglage de la hauteur jusqu'à la position LOCK (VERROUILLÉE).
7. Enroulez le cordon dans l'espace de rangement PROBE STORAGE à droite du gril, puis placez la sonde dans le compartiment sur la partie avant de l'espace de rangement.
8. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche. Vous pouvez également ranger le gril en position verticale.



Dépannage

MODES D'ERREUR

Er1 – Les plaques de cuisson ne sont pas insérées correctement.



Lorsque l'écran LCD affiche le mode d'erreur « Er1 » :

1. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées.
2. L'écran LCD ne doit plus afficher le mode d'erreur « Er1 ».
3. Si le problème persiste, appelez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com

Er2 – La température de la sonde a dépassé 180 °C.



Lorsque l'écran LCD affiche le mode d'erreur « Er2 » :

1. Débranchez le gril de la prise murale.
2. Vérifiez que la sonde n'entre pas en contact avec les plaques chauffantes.
3. Laissez la sonde refroidir.
4. Remettez la fiche dans la prise murale.
5. L'écran LCD ne doit plus afficher le mode d'erreur « Er2 ».

6. Si le problème persiste, appelez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com

Er3 – Protection contre la surchauffe.



Lorsque l'écran LCD affiche le mode d'erreur « Er3 » :

1. Débranchez le gril de la prise murale
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Remettez la fiche dans la prise murale.
4. L'écran LCD ne doit plus afficher le mode d'erreur « Er3 ».
5. Si le problème persiste, appelez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation:

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

Article 1648, al.1er du Code civil :

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



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI





Remarques

the Smart Grill™ Pro



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

- 2 Sage stelt veiligheid voorop
- 5 Onderdelen
- 6 Montage
- 6 Functies
- 10 Onderhoud en reiniging
- 11 Problemen oplossen
- 12 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

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

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Controleer vóór het eerste gebruik of uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en gooi het op een veilige manier weg.
- Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, weg van de rand, en gebruik het niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gasfornuis.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Plaats het apparaat op minstens 20 cm van muren of hitte-/stoomgevoelige materialen en zorg voor voldoende ruimte boven en aan weerskanten voor luchtcirculatie.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet vast komt te zitten tussen de boven- en onderplaat van het apparaat wanneer de grill in gebruik of opgeborgen is.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats niets op de grill wanneer deze in de gesloten stand, in gebruik of opgeborgen is.



Het apparaat is gemarkeerd met een symbool om te waarschuwen voor een HEET oppervlak. Het deksel en andere oppervlakken zijn gedurende en enige tijd na gebruik heet. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of gebruik de handgrepen of knoppen wanneer beschikbaar om brandwonden te voorkomen.

- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het reinigt, verplaatst of opbergt.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade of er

ander onderhoud dan reiniging is vereist.

- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



Dompel de stekker, het snoer of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Onderdelen



De Open Flat BBQ-modus biedt een grilloppervlak van 1650 cm².

- A. Roestvrijstalen behuizing met
- B. Platen van gegoten aluminium met antiaanbaklaag
- C. Verwijderbare, verwisselbare platen
- D. Selectieknop voor type etenswaren met alarm
- E. Temperatuurconversieknop
- F. Slimme instellingen met rustindicator
- G. Temperatuurknop (160°C–230°C)
- H. Geïntegreerde vleesthermometer met Sage® Assist™-opbergsysteem voor snoer en thermometer
- I. Verstelbare kantelregeling
- J. Klem voor hoogteregeling en vergrendeling bij opbergen
- K. Vrijgaveknop voor BBQ-stand
- L. 6 verstelbare hoogtestanden

- M. Stelknop
- N. Vrijgaveknop voor bovenplaat
- O. Vrijgaveknop voor onderplaat
- P. Geïntegreerde, verwijderbare opvangbak
- Q. Snoeropbergruimte

Dankzij automatische uitschakeling na 1 uur stopt de grill na 1 uur inactiviteit automatisch met het verwarmen van de platen.

Element IQ™

Sensoren detecteren wanneer de temperatuur van de platen daalt en compenseren door warmte te injecteren om de geselecteerde temperatuur te handhaven. Ingebouwde verwarmingselementen van 2400 watt garanderen een constant hoge temperatuur voor snellere bereiding en minder voorverwarmingstijd.



Classificatiegegevens

220–240 V ~50–60 Hz 2000–2400 W



Montage

DE GRILL VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal van de grill en gooi het op een veilige manier weg.
2. Reinig de platen en opvangbak met een zachte, vochtige doek. Droog ze grondig af.
3. Zorg ervoor dat de opvangbak goed terug in de grill is geplaatst.
4. Zorg ervoor dat de platen goed zijn geplaatst en stevig vastzitten.
5. Plaats de grill op een vlak, droog oppervlak. Houd aan weerszijden van het apparaat minimaal 10 cm ruimte vrij.
6. Haal de thermometer uit de verpakking en steek de stekker in de ingang op de voorkant van het opbergsysteem aan de rechterkant van de grill. Wanneer niet in gebruik wikkel u het snoer van de thermometer rond het opbergsysteem.
7. Zorg dat het netsnoer volledig is afgewikkeld en sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
8. Het grillalarm klinkt en op het lcd-scherm staat 'OFF'.
9. De grill is nu klaar voor de voorverwarmingscyclus.

De grill is voorzien van 2 plaatvrijgaveknoppen. Hiermee kunt u de boven- en onderplaat onafhankelijk van elkaar losklikken voor eenvoudige reiniging of om ze te verwisselen.

DE PLAATVRIJGAVEKNOP GEBRUIKEN

- De plaatvrijgaveknop gebruiken:
 - Zorg er altijd voor dat de grill helemaal is afgekoeld. Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.
 - Gebruik de plaatvrijgaveknop rechtsvoor op de bovenplaat om die plaat te los te klikken, en de plaatvrijgaveknop links van het bedieningspaneel om de onderplaat los te klikken. Eenmaal los kunt u de platen voorzichtig van de grill schuiven.
- Als de platen niet goed zijn geplaatst, staat er op het lcd-scherm 'Er1'. Gebruik de 2 plaatvrijgaveknoppen om de platen te verwijderen. Plaats ze terug door ze stevig vast te klikken. Zorg er altijd voor dat de grill helemaal is afgekoeld voordat u de platen losklikt en verwijdert.
- Wanneer u de grill voor het eerst inschakelt en verwarmt, kan er lichte rookontwikkeling optreden. Dit komt door de beschermende stoffen op de verwarmingselementen. Het is veilig en doet geen afbreuk aan de prestaties van de grill.



Funcities

DE GRILL VOORVERWARMEN

1. Zorg ervoor dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de OPEN stand. Dit zorgt voor een sneller, efficiënter voorverwarmen.
2. Gebruik de knop PLATE TEMP (plaattemperatuur) om de temperatuur in stappen van 5°C aan te passen. Draai naar SEAR (aanbraden) (210°C–230°C) voor snel voorverwarmen, PANINI voor tosti's (180°C–205°C), LOW (laag) (160°C–175°C) of selecteer een andere temperatuur.
3. De grill begint te verwarmen en het lcd-scherm licht oranje op. De geselecteerde temperatuur die overeenkomt met PLATE TEMP knippert.
4. Wanneer de grill is voorverwarmd tot de geselecteerde temperatuur, gaat het alarm één keer af en stopt de geselecteerde PLATE TEMP met knipperen.



OPMERKING

Laat de grill altijd volledig voorverwarmen tot de geselecteerde temperatuur voordat u begint met grillen.

De temperatuur die overeenkomt met PLATE TEMP op het lcd-scherm, kan tijdens het grillen knipperen. Dit is normaal: het geeft aan dat de juiste temperatuur wordt gehandhaafd.

VERSTELBARE HOOGTEREGELING

Deze functie vermindert het gewicht van de bovenplaat op delicate etenswaren zoals vis en geeft ruimte aan etenswaren van verschillende diktes zoals ambachtelijk brood. Met de klem, die zich aan de rechterkant van de bovenplaat bevindt, zet u de bovenplaat op verschillende standen boven de onderplaat vast. Om de verstelbare hoogteregeling in te stellen, gebruikt u de handgreep om de bovenplaat op te tillen en zet u tegelijkertijd de verstelbare hoogteklem op de gewenste hoogte. Laat de bovenplaat vervolgens langzaam zakken totdat deze op de hoogteklem rust.

VERSTELBARE KANTELREGELING

De hoek van de platen kan worden aangepast door aan de knop PLATE TILT (kanteling) te draaien. De knop PLATE TILT bevindt zich onderaan aan de rechterkant van de grill. Dankzij het unieke gootje tussen de twee platen komt het kookvocht van beide platen in dezelfde opvangbak terecht. Temperatuurconversieknop

- De grill heeft een knop voor temperatuurconversie aan de linkerkant van het lcd-scherm. De temperatuurmeting op de grill is standaard ingesteld op Celsius. Door op de temperatuurconversieknop te drukken, wordt de Celsius-temperatuur omgezet in Fahrenheit. Het overeenkomstige pictogram °C of °F wordt op het lcd-scherm weergegeven.
- Als u de standaardwaarde voor de Celsius-temperatuur in Fahrenheit heeft veranderd, wordt de instelling in het geheugen van de grill onthouden totdat de conversieknop een tweede maal wordt ingedrukt of de stekker uit het stopcontact wordt gehaald. Wanneer stekker weer in het stopcontact is gestoken, keert de temperatuurmeting automatisch terug naar de standaardinstelling Celsius.

GEÏNTEGREERDE VLEESTHERMOMETER MET SLIMME INSTELLINGEN

De geïntegreerde thermometer met slimme instellingen is ontworpen om consistente gaarheidsresultaten te bereiken bij het bereiden van verschillende soorten vlees.

Er zijn 5 vleesinstellingen met voorgeprogrammeerde temperaturen om aan uw gewenste gaarheidsniveau te voldoen. De ingestelde temperaturen voor elk soort vlees staan in de onderstaande tabel.

INGESTELDE TEMPERATUREN VOOR GAARHEID				
	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Rundvlees	55°C	60°C	65°C	75°C
Lamsvlees	55°C	60°C	65°C	75°C
Varkensvlees			65°C	75°C
Gevogelte			65°C	75°C
Vis	45°C	50°C	55°C	65°C

RUSTINDICATOR

Het is belangrijk vlees 3–5 minuten te laten rusten nadat het van de grill is gehaald, omdat het de spiervezels de gelegenheid geeft te ontspannen en

de sappen zich gelijkmatig door het vlees kunnen verspreiden, waardoor wordt voorkomen dat sappen en smaak verloren gaan als het wordt opengesneden.

Wanneer u tot een gewenst gaarheidsniveau grilt, is het belangrijk het vlees van de grill te halen voordat het de gewenste interne temperatuur heeft bereikt, omdat het vlees tijdens het rusten blijft doorgaren.

De Smart Grill Pro™ heeft een REST MEAT-indicator, die u waarschuwt het vlees van de grill te halen voordat de ingestelde temperatuur is bereikt om te voorkomen dat het te gaar wordt.

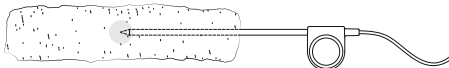


OPMERKING

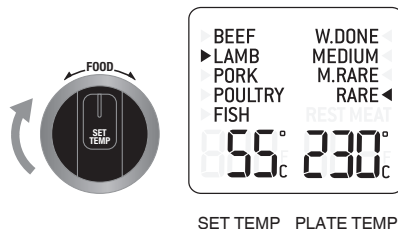
De thermometer en slimme instellingen zijn geoptimaliseerd voor grillen in de contactmodus met de PLATE TEMP-draaiknop op SEAR (230°C).

GEBUIKEN ALS CONTACTGRILL MET SLIMME INSTELLINGEN EN THERMOMETER

- Voor de beste resultaten zet u de PLATE TEMP-draaiknop op SEAR (230°C).
- Tijdens het voorverwarmen kunnen de platen in de gewenste hoek worden gezet door aan de knop PLATE TILT te draaien. De knop PLATE TILT bevindt zich onderaan aan de rechterkant van de grill.
- Zorg ervoor dat de thermometer goed is aangesloten.
- Steek de thermometer voorzichtig in de zijkant van het vlees. Zorg ervoor dat de thermometer zich in het dikste deel en in het midden van het vlees bevindt.

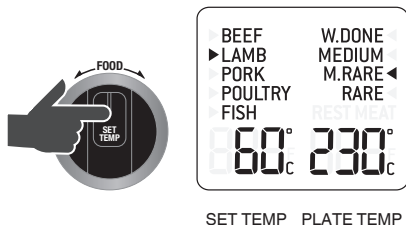


- Om het soort vlees te selecteren, draai u aan de FOOD-knop om door het menu te bladeren. Er verschijnt een pijlindicator naast het geselecteerde soort vlees.



SET TEMP PLATE TEMP

- Zodra het soort vlees is geselecteerd, drukt u op de knop SET TEMP (temperatuur instellen) om door de gaarheidsinstellingen te bladeren. Er verschijnt een pijlindicator naast het geselecteerde gaarheidsniveau.



SET TEMP PLATE TEMP

7. De grill openen:
 - a) Zorg ervoor dat de grill volledig is voorverwarmd en dat de melding PLATE TEMP niet meer knippert op het lcd-scherm.
 - b) Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.
 - c) Leg het vlees met de thermometer op de onderplaat. Voor de beste resultaten zorgt u dat de PLATE TEMP-draaiknop op SEAR (230°C) staat.
8. Gebruik de handgreep om de bovenplaat te sluiten. Zorg tijdens het grillen met de thermometer dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de OPEN stand.
9. Tijdens het grillen klinken er 3 waarschuwingen en knippert de melding REST MEAT (vlees laten rusten) evenals het geselecteerde gaarheidsniveau om aan te geven dat het tijd is om het vlees van de grill te halen en te laten rusten.
10. Wanneer het gaar is, haalt u het vlees van de grill met hittebestendig plastic of houten keukengerei. Trek de thermometer uit het vlees en plaats het op een bord of schaal. Dek losjes af met folie. Laat het vlees minimaal 5 minuten rusten voordat u het opdiend.
11. Om de grill uit te schakelen, draait u de PLATE TEMP-knop naar de UIT-stand.



OPMERKING

De grill stopt niet automatisch met verwarmen wanneer REST MEAT knippert. Als vlees niet van de grill wordt gehaald, kan het te gaar worden.

VOOR DE BESTE RESULTATEN

- Selecteer vlees met een gelijkmatige dikte.
- Bij het bereiden van vlees met onregelmatige dikte, zoals kipfilet, kunnen de randen lichtroze blijven. Wanneer het midden gaar is, schroeit u eventuele niet-gare randen op de platen.

- Gebruik geen antiaanbaksprays, omdat deze de prestaties van de antiaanbaklaag op de platen aantasten.
- Gebruik nooit scherp keukengerei: dit kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.

DE GRILL IN OPEN FLAT BBQ-MODUS GEBRUIKEN

De grill kan helemaal worden geopend voor een grilloppervlak van 1650 vierkante cm. De geribbelde plaat is perfect voor het aanbraden van vlees en de vlakke plaat is ideaal voor eieren, pannenkoeken en groenten.

1. De grill openen in BBQ-modus:
 - a) Zorg ervoor dat de grill volledig is voorverwarmd en dat de melding PLATE TEMP niet meer knippert op het lcd-scherm.
 - b) Zorg ervoor dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de OPEN stand.
 - c) Pak met uw linkerhand de handgreep vast. Trek met uw rechterhand de hoogteklem aan de rechterkant van de grill naar u toe naar de stand BBQ-modus. Trek de klem nog verder naar voren en til tegelijkertijd de handgreep op om de bovenplaat te openen en vervolgens voorzichtig te laten zakken in de horizontale positie van de BBQ-modus.



2. Leg vlees op een of beide platen.
3. Als u de thermometer gebruikt, herhaalt u stap 3 t/m 6 voor het inbrengen van de thermometer en selecteert u de gewenste gaarheidsinstelling voordat u vlees op de grill legt.



OPMERKING

De thermometer en slimme instellingen zijn geoptimaliseerd voor grillen in de contactmodus. Hierdoor kan extra bereidingstijd nodig zijn bij gebruik van de thermometer in de BBQ-modus. Voor de beste resultaten wordt aanbevolen om vlees regelmatig om te keren.

4. Tijdens het grillen klinken er 3 waarschuwingen en knippert de melding REST MEAT (vlees laten rusten) evenals het geselecteerde gaarheidsniveau om aan te geven dat het tijd is om het vlees van de grill te halen en te laten rusten.
5. Wanneer het gaar is, haalt u het vlees van de grill met hittebestendig plastic of houten keukengerei. Trek de thermometer uit het vlees en plaats het op een bord of schaal. Dek losjes af met folie. Laat het vlees minimaal 5 minuten rusten voordat u het opdient.
6. Om de grill uit te schakelen, draait u de PLATE TEMP-knop naar de UIT-stand.



OPMERKING

Olie en/of vet dat tijdens het grillen wordt afgevoerd naar de opvangbak, mag niet worden geconsumeerd.

GEBRUIKEN ALS PANINI- OF TOSTI-IJZER



OPMERKING

Als de thermometer is aangesloten, worden de menu's voor voedseltype en gaarheid weergegeven. Als de thermometer is losgekoppeld, geeft het lcd-scherm alleen de temperatuur weer die overeenkomt met PLATE TEMP.

1. De grill openen:
 - a) Zorg ervoor dat de grill volledig is voorverwarmd en dat de melding PLATE TEMP niet meer knippert op het lcd-scherm.
 - b) Zorg dat de bovenplaat gesloten is. De verstelbare hoogteklem aan de rechterkant van de grill moet in de OPEN stand staan.
 - c) Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.
2. Let de etenswaren op de onderplaat.
3. Gebruik de handgreep om de bovenplaat te sluiten. Zorg tijdens het grillen van open tosti's dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de stand HIGH (hoog).
4. Als het eten gaar is, haalt u het van de platen met behulp van hittebestendig plastic of houten keukengerei.
5. Om de grill uit te schakelen, draait u de PLATE TEMP-knop naar de UIT-stand.

VOOR DE BESTE RESULTATEN

Bij het maken van tosti's in de stand PANINI:

- Plaats boterhammen altijd in het midden op de onderplaat.
- Het roosteren moet zo'n 5 – 8 minuten duren. De exacte roostertijd is een kwestie van smaak, het soort brood en het gekozen beleg.
- Gebruik nooit scherp keukengerei: dit kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.



Onderhoud en reiniging

Zorg dat de grill is uitgeschakeld door de PLATE TEMP-knop op OFF te zetten. De grill is uit wanneer op het lcd-scherm 'OFF' staat. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat de grill volledig afkoelen voordat u onderdelen verwijdert en reinigt.

Reinig de thermometer, buitenkant, opvangbak en platen altijd na elk gebruik om te voorkomen dat etensresten vastgekoekt raken.

DE THERMOMETER REINIGEN

Reinig de metalen thermometer en het snoer met een zachte, vochtige doek. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel of milde spray kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op de thermometer zelf).

DE BUITENKANT REINIGEN

Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel of milde spray kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op het oppervlak van de grill). Spoel af. Laat alle oppervlakken voldoende drogen voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

DE OPVANGBAK REINIGEN

Na elk gebruik moet de opvangbak uitgeschoven en geleegd worden. Was de bak af in warm zeepsop met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op de bak zelf). Spoel en droog grondig af. Zorg na reiniging altijd dat de opvangbak in de grill is teruggeplaatst voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

DE PLATEN REINIGEN

1. Veeg de platen af met een zachte doek om etensresten te verwijderen.
2. U kunt ook de platen losklikken en verwijderen:
 - Zorg er altijd voor dat de grill helemaal is afgekoeld.
 - Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.

- Gebruik de plaatvrijgaveknop rechtsvoor op de bovenplaat om die plaat te los te klikken, en de plaatvrijgaveknop links van het bedieningspaneel om de onderplaat los te klikken.
 - Eenmaal los kunt u de platen voorzichtig van de grill schuiven.
3. Afwassen in warm zeepsop met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel kan gebruikt worden om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op de plaat zelf). Verwijder hardnekkige resten met een krasvrij synthetisch schuurponsje of nylon afwasborstel.
 4. Spoel en droog grondig af. Zorg na reiniging altijd dat de kookplaten goed zijn teruggeplaatst en stevig vastzitten voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

OPBERGEN

1. Zorg dat de grill is uitgeschakeld door de PLATE TEMP-knop op OFF te zetten. De grill is uit wanneer op het lcd-scherm 'OFF' staat. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de grill, platen en opvangbak volledig afkoelen.
3. Zorg ervoor dat de grill, platen en opvangbak schoon en droog zijn.
4. Zorg ervoor dat de opvangbak goed terug in de grill is geplaatst.
5. Zorg ervoor dat de platen goed zijn teruggeplaatst en stevig vastzitten.
6. Zorg ervoor dat de platen aan elkaar vastzitten door de verstelbare hoogteklem van u af te schuiven en in de stand LOCK (vergrendeld) te zetten.
7. Wikkel het snoer van de thermometer rond het opbergsysteem aan de rechterkant van de grill en plaats de thermometer vervolgens in de uitsparing aan de voorkant van het opbergsysteem.
8. Opbergen op een vlak, droog oppervlak. De grill kan ook rechtop worden opgeborgen.



Problemen oplossen

FOOTMODI

Er1 - Platen zijn niet goed geplaatst.



Wanneer op het lcd-scherm de foutmodus 'Er1' staat:

1. Zorg ervoor dat de platen goed zijn teruggeplaatst en stevig vastzitten.
2. Als het goed is, wordt foutmodus 'Er1' niet meer op het lcd-scherm weergegeven.
3. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com

Er2 - Temperatuur van thermometer is hoger dan 180°C.



Wanneer op het lcd-scherm de foutmodus 'Er2' staat:

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de thermometer de verwarmingsplaten niet raakt.
3. Laat de thermometer afkoelen.
4. Steek de stekker terug in het stopcontact.
5. Als het goed is, wordt foutmodus 'Er2' niet meer op het lcd-scherm weergegeven.
6. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com

Er3 - Bescherming tegen oververhitting.



Wanneer op het lcd-scherm de foutmodus 'Er3' staat:

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de grill helemaal is afgekoeld.
3. Steek de stekker terug in het stopcontact.
4. Als het goed is, wordt foutmodus 'Er3' niet meer op het lcd-scherm weergegeven.
5. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

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

the Smart Grill™ Pro



IT MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

- 2 Sage consiglia:
la sicurezza prima di tutto
- 5 Componenti
- 6 Montaggio
- 6 Funzioni
- 10 Manutenzione e pulizia
- 11 Risoluzione dei problemi
- 12 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. In fase di progettazione e realizzazione dei nostri apparecchi diamo assoluta priorità alla sicurezza dei clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- Una versione scaricabile di questo documento è disponibile anche nel sito Web.sageappliances.com
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verifica che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta posta sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco, tocchi superfici calde o forni nodi.
- Posizionare l'apparecchio ad almeno 20 cm da pareti o materiali sensibili al calore e al vapore e lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga intrappolato tra le piastre calde superiore e inferiore dell'apparecchio durante l'uso o la conservazione.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre sta funzionando.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato
- Non posizionare nulla sopra la griglia elettrica quando è montata, in uso e a riposo.



L'elettrodomestico è contrassegnato con un simbolo che rappresenta superfici calde. Quando l'elettrodomestico è in

funzione e per qualche tempo dopo l'uso il coperchio e le altre superfici saranno calde. Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno isolati, oppure utilizzare maniglie o manopole ove disponibili.

- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la presa o l'elettrodomestico stesso subiscono qualsiasi tipo di danneggiamento. Se l'elettrodomestico è
- danneggiato o richiede un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web.sageappliances.com
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa

nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.



Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

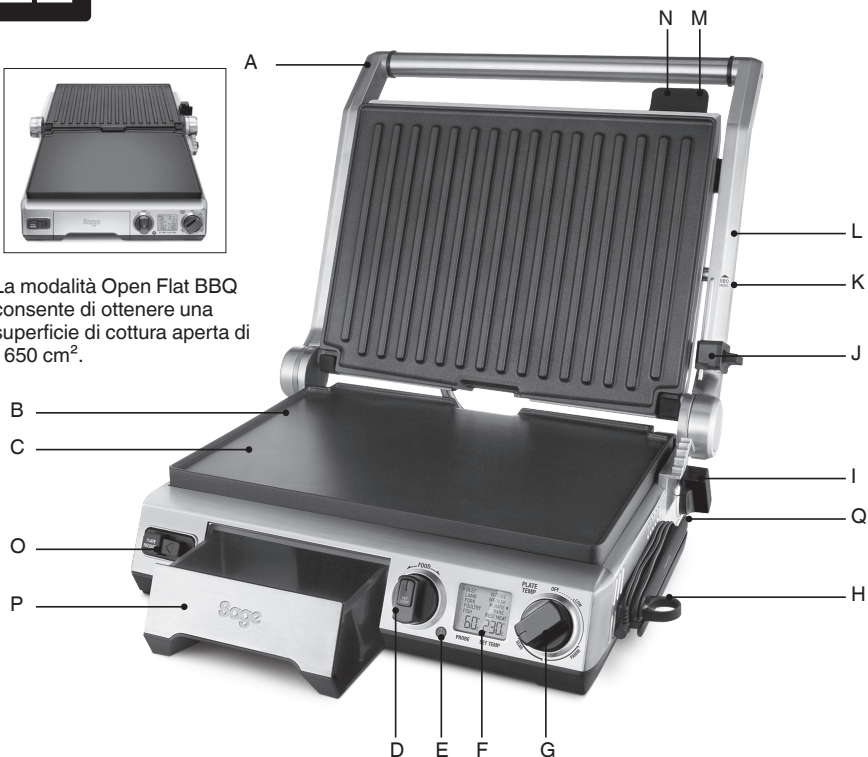
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti



La modalità Open Flat BBQ consente di ottenere una superficie di cottura aperta di 1650 cm².



- A. Involucro in acciaio inossidabile
- B. Piastre antiaderenti in alluminio fuso
- C. Piastre rimovibili, intercambiabili e lavabili
- D. Manopola di selezione del tipo di cibo con segnale acustico
- E. Pulsante di conversione della temperatura
- F. Impostazioni smart con indicatore di riposo
- G. Manopola della temperatura (160 °C–230 °C)
- H. Sonda integrata con anello Sage® Assist™ e alloggiamento sonda
- I. Inclinazione della piastra regolabile
- J. Controllo dell'altezza e fermaglio di chiusura per la conservazione
- K. Rilascio del blocco BBQ
- L. 6 impostazioni di altezza regolabili

- M. Supporto di livellamento
- N. Rilascio piastra superiore
- O. Rilascio piastra inferiore
- P. Vassoio raccogli-gocce rimovibile, integrato
- Q. Alloggiamento del cavo

Lo spegnimento automatico dopo 1 ora arresta automaticamente il riscaldamento delle piastre di cottura dopo 1 ora di inattività.

Element IQ™

I sensori rilevano quando la temperatura delle piastre di cottura si abbassa e compensano iniettando il calore per ripristinare rapidamente la temperatura di cottura selezionata. Gli elementi riscaldanti incorporati da 2400 watt assicurano un calore costante per cotture più veloci e tempi di preriscaldamento ridotti.



Informazioni sui valori nominali
220–240 V ~50–60 Hz 2000–2400 W



Montaggio

PREPARAZIONE DELLA GRIGLIA PER L'USO

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali dalla griglia.
2. Pulire le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce con una spugna morbida e umida. Asciugare a fondo.
3. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia inserito correttamente nella griglia.
4. Assicurarsi che le piastre di cottura siano inserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
5. Posizionare la griglia su una superficie piana e asciutta. Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 10 cm su entrambi i lati dell'apparecchio.
6. Rimuovere la sonda dalla confezione e inserire il jack nella presa sulla parte anteriore dell'alloggiamento della sonda, situato sul lato destro della griglia. Quando non è in uso, avvolgere il cavo della sonda attorno all'alloggiamento sonda.
7. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
8. La griglia emette un segnale acustico e lo display LCD visualizza OFF.
9. A questo punto la griglia è pronta per il ciclo di preriscaldamento.

La griglia dispone di 2 pulsanti PLATE RELEASE (rilascio piastra). Questi consentono di rimuovere in modo indipendente le piastre di cottura superiore e inferiore per una facile pulizia o per scambiare le relative posizioni.

UTILIZZO DEI PULSANTI PLATE RELEASE (RILASCIO PIASTRA)

- Per utilizzare i pulsanti PLATE RELEASE (rilascio piastra):
 - Assicurarsi sempre che la griglia sia completamente fredda. Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
 - Utilizzare il pulsante "Plate Release" (rilascio piastra) sul lato anteriore destro della piastra superiore per rimuovere la piastra di cottura superiore e quello sul lato sinistro del pannello di controllo per rimuovere la piastra di cottura inferiore. Una volta rilasciate, estrarre delicatamente le piastre dalla griglia.
- Se le piastre di cottura sono inserite in modo errato, lo display LCD visualizza Er1. Utilizzare i 2 pulsanti PLATE RELEASE (rilascio piastra) per rimuovere le piastre, quindi reinserirle in modo che si blocchino saldamente in posizione. Prima di rilasciare e rimuovere le piastre assicurarsi sempre che la griglia sia completamente fredda.
- Quando la griglia è accesa e si sta riscaldando per la prima volta, si potrebbe notare una leggera nube di fumo. Ciò è dovuto alle sostanze protettive sugli elementi riscaldanti. Tutto ciò è sicuro e non pregiudica le prestazioni della griglia.



Funzioni

PRERISCALDAMENTO DELLA GRIGLIA

1. Assicurarsi che la piastra superiore sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione OPEN (aperta). Ciò garantirà un preriscaldamento più rapido ed efficiente.
2. Ruotare la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) per regolare la temperatura con incrementi di 5 °C. Ruotare la manopola su SEAR (arrostire) (210 °C–230 °C) per preriscaldamento rapido, PANINI (sandwich) (180 °C–205 °C), LOW (bassa) (160 °C–175 °C) o selezionare una temperatura alternativa.
3. La griglia inizia a riscaldarsi e lo display LCD si illumina di arancione. La temperatura selezionata che corrisponde a PLATE TEMP (temperatura piastra) lampeggia.
4. Una volta che la griglia si è preriscaldata alla temperatura selezionata, viene emesso un avviso e l'impostazione PLATE TEMP (temperatura piastra) selezionata smette di lampeggiare.



NOTA

Lasciare sempre che la griglia si preriscaldi completamente alla temperatura selezionata prima della cottura.

La temperatura corrispondente all'impostazione PLATE TEMP (temperatura piastra) sullo display LCD potrebbe lampeggiare durante il processo di cottura. Questo è normale e indica che viene mantenuta la temperatura corretta.

CONTROLLO DELL'ALTEZZA REGOLABILE

Questa funzione riduce il peso della piastra superiore su cibi delicati come il pesce e consente di gestire alimenti con diversi spessori, ad esempio il pane artigianale. Situata sul lato destro della piastra superiore, la leva fissa la piastra superiore in diverse posizioni sopra la piastra inferiore. Per impostare il controllo dell'altezza regolabile, utilizzare la maniglia per sollevare la piastra superiore e contemporaneamente spostare la leva di controllo all'altezza desiderata. Quindi abbassare lentamente la piastra superiore finché non si appoggia alla leva di controllo dell'altezza regolabile.

CONTROLLO DELL'INCLINAZIONE REGOLABILE

L'inclinazione delle piastre di cottura può essere regolata ruotando la manopola PLATE TILT (inclinazione piastra). La manopola PLATE TILT si trova nella parte posteriore sul lato destro della griglia. La particolare rientranza tra le due piastre di cottura convoglia i liquidi di entrambe le piastre nello stesso vassoio raccogliogocce durante la cottura.

PULSANTE DI CONVERSIONE DELLA TEMPERATURA

- La griglia è dotata di un pulsante di conversione della temperatura sul lato sinistro dello display LCD. L'unità della temperatura sulla griglia è preimpostata su Celsius. Premendo il pulsante di conversione della temperatura, la temperatura Celsius viene convertita in Fahrenheit. Sullo display LCD viene visualizzato il simbolo corrispondente, °C o °F.
- Se è stata modificata l'unità predefinita Celsius in Fahrenheit, l'impostazione rimane nella memoria della griglia fino a quando il pulsante di conversione della temperatura non viene premuto una seconda volta o la griglia viene scollegata dalla presa di corrente. Quando la griglia viene collegata nuovamente alla presa di corrente, l'unità della temperatura torna automaticamente all'impostazione predefinita Celsius.

SONDA INTEGRATA CON IMPOSTAZIONI SMART

La sonda integrata con impostazioni smart è progettata per ottenere risultati di cottura coerenti quando si cuociono carni diverse.

Le 5 impostazioni per la carne hanno temperature pre-programmate per garantire la cottura desiderata. Le temperature impostate per ogni tipo di carne sono visualizzate nella tabella di seguito.

TEMPERATURE DI COTTURA IMPOSTATE				
	Al sangue	Poco cotto	Medio	Ben cotto
Manzo	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Agnello	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Maiale			65 °C	75 °C
Pollame			65 °C	75 °C
Pesce	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

INDICATORE DI RIPOSO

È fondamentale lasciare riposare la carne per 3–5 minuti dopo che è stata tolta dalla griglia, in quanto consente alle fibre muscolari di rilassarsi e ai liquidi di diffondersi uniformemente in tutta la carne, evitando di

dispersedere il sapore man mano che la si taglia.

Quando si sceglie un tipo di cottura, è importante rimuovere la carne dalla griglia prima che raggiunga la temperatura interna desiderata perché il calore residuo continuerà a cuocere la carne durante la fase di riposo.

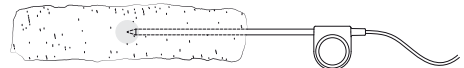
The Smart Grill Pro™ ha un indicatore REST MEAT (riposo), che avverte di rimuovere la carne prima che venga raggiunta la temperatura impostata (SET TEMP) per evitare una cottura eccessiva.

NOTA

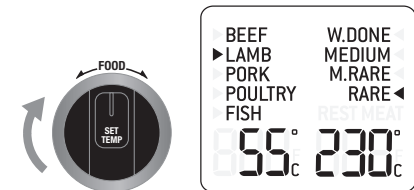
La sonda e le impostazioni smart sono ottimizzate per la cottura in modalità di contatto con la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) impostata su SEAR (arrostire) (230 °C).

UTILIZZO COME GRIGLIA A CONTATTO CON IMPOSTAZIONI SMART E SONDA

- Per risultati ottimali, impostare la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) su SEAR (arrostire) (230 °C).
- Mentre la griglia si sta preriscaldando, regolare l'inclinazione delle piastre di cottura nella posizione desiderata ruotando la manopola PLATE TILT (inclinazione piastra). La manopola PLATE TILT si trova nella parte posteriore sul lato destro della griglia.
- Assicurarsi che la sonda sia installata correttamente.
- Inserire delicatamente la sonda nel lato della carne, assicurandosi che sia posizionata nella parte più spessa e che penetri fino al centro della stessa.

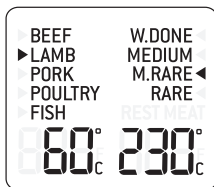
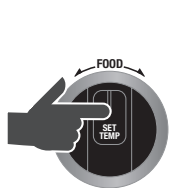


- Per selezionare il tipo di carne, ruotare la manopola FOOD (cibo) per far scorrere il menu dei cibi. Accanto al tipo di carne selezionato viene visualizzato un indicatore a freccia.



SET TEMP PLATE TEMP

- Una volta selezionato il tipo di carne, premere il pulsante SET TEMP (imposta temperatura) per scorrere tra le impostazioni di cottura. Accanto al tipo di cottura selezionato viene visualizzato un indicatore a freccia.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Per aprire la griglia:

- Assicurarsi che la griglia sia completamente preriscaldata e che sullo display LCD non lampeggi più la scritta PLATE TEMP (temperatura piastra).
 - Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
 - Mettere la carne con la sonda inserita sulla piastra di cottura inferiore. Per risultati ottimali, assicurarsi che la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sia impostata su SEAR (arrostire) (230 °C).
- Utilizzare la maniglia per chiudere la piastra di cottura superiore. Nella cottura con la sonda è consigliabile che la piastra superiore della griglia sia nella posizione chiusa, con la leva di controllo dell'altezza nella posizione OPEN (aperta).
 - Durante la cottura verranno emessi 3 avvisi acustici, REST MEAT (riposo) e il tipo di cottura selezionato lampeggeranno per indicare che è il momento di rimuovere la carne dalla griglia per farla riposare.
 - Quando il cibo è cotto, togliere la carne dalla griglia usando utensili di plastica resistente al calore o di legno. Estrarre la sonda e mettere la carne su un piatto o un vassoio. Coprire con un foglio di stagnola. Lasciare riposare per almeno 5 minuti prima di servire.
 - Per spegnere la griglia, ruotare la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sulla posizione OFF.



NOTA

La griglia non smette automaticamente di cuocere una volta che l'indicazione REST MEAT (riposo) lampeggia. Se la carne non viene rimossa, rischia di cuocere troppo.

PER OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI

- Per ottenere risultati uniformi, scegliere tagli di carne con uno spessore uniforme.
- Quando si cuociono tagli di carne con spessori irregolari come il petto di pollo, i bordi possono rimanere leggermente rosati. Al termine della cottura, arrostitre eventuali bordi poco cotti sulle piastre di cottura calde.

- Non applicare vernici antiaderenti spray in quanto ciò potrebbe compromettere le prestazioni delle piastre di cottura.
- Non utilizzare mai utensili di metallo o affilati, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

USO DELLA MODALITÀ OPEN FLAT BBQ

Quando è aperta, la griglia presenta una superficie di cottura pari a 1650 cm². La piastra di cottura con scanalature è perfetta per la cottura di carni, mentre quella liscia è ideale per uova, frittelle e verdure.

1. Per aprire la griglia in modalità BBQ:

- Assicurarsi che la griglia sia completamente preriscaldata e che sullo display LCD non lampeggi più la scritta PLATE TEMP (temperatura piastra).
- Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione OPEN (aperta).
- Con la mano sinistra, afferrare la maniglia. Con la mano destra, tirare la leva di controllo dell'altezza sul lato destro della griglia verso di sé, nella posizione della modalità BBQ. Continuare a tirare in avanti la leva e contemporaneamente sollevare la maniglia per aprire, quindi abbassare delicatamente la piastra superiore nella posizione orizzontale della modalità BBQ.



- Disporre gli alimenti da cuocere su una o entrambe le piastre di cottura.
- Se si utilizza la sonda, ripetere i passaggi da 3 a 6 su come inserire la sonda e selezionare la cottura desiderata prima di mettere la carne sulla griglia.

**NOTA**

La sonda e le impostazioni smart sono ottimizzate per la cottura in modalità di contatto. Di conseguenza, può essere necessario un tempo di cottura aggiuntivo quando si utilizza la sonda in modalità BBQ. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di girare la carne regolarmente.

4. Durante la cottura verranno emessi 3 avvisi acustici, REST MEAT (riposo) e il tipo di cottura selezionato lampeggeranno per indicare che è il momento di rimuovere la carne dalla griglia per farla riposare.
5. Quando il cibo è cotto, togliere la carne dalla griglia usando utensili di plastica resistente al calore o di legno. Estrarre la sonda e mettere la carne su un piatto o un vassoio. Coprire con un foglio di stagnola. Lasciare riposare per almeno 5 minuti prima di servire.
6. Per spegnere la griglia, ruotare la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sulla posizione OFF.

**NOTA**

Non consumare oli e/o grassi catturati dal vassoio raccogliogocce durante la cottura.

UTILIZZO COME PRESSA PER SANDWICH O PANINI**NOTA**

Se la sonda è collegata, verranno visualizzati i menu relativi al cibo e al tipo di cottura. Se la sonda è scollegata, lo display LCD visualizzerà solo la temperatura corrispondente a PLATE TEMP (temperatura piastra).

1. Per aprire la griglia:
 - a) Assicurarsi che la griglia sia completamente preriscaldata e che sullo display LCD non lampeggi più la scritta PLATE TEMP (temperatura piastra).
 - b) Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia chiusa. La leva di controllo dell'altezza regolabile, situata sul lato destro della piastra superiore, deve trovarsi nella posizione OPEN (aperta).
 - c) Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
2. Mettere il cibo sulla piastra di cottura inferiore.
3. Utilizzare la maniglia per chiudere la piastra di cottura superiore. Nella cottura di panini o sandwich con farciture che si fondono è consigliabile che la piastra superiore della griglia sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione HIGH (alta).
4. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo dalle piastre di cottura usando utensili di plastica resistente al calore o di legno.
5. Per spegnere la griglia, ruotare la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sulla posizione OFF.

PER OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI

Quando si tostano sandwich nell'impostazione PANINI:

- Posizionare sempre i sandwich al centro della piastra inferiore.
- La tostatura dovrebbe richiedere circa 5–8 minuti. I tempi esatti di tostatura dipenderanno dalle preferenze personali, dal tipo di pane e di farciture utilizzati.
- Non utilizzare mai utensili di metallo o affilati, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.



Manutenzione e pulizia

Assicurarsi che la griglia sia spenta ruotando la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sulla posizione OFF. La griglia è spenta quando lo display LCD visualizza OFF. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di smontarla e pulirla.

Pulire sempre la sonda, il corpo esterno, il vassoio raccogliogocce e le piastre di cottura dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui.

PULIZIA DELLA SONDA

Pulire la sonda di metallo e il cavo con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie, è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray neutra. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla sonda, prima di pulire.

PULIZIA DEL CORPO ESTERNO

Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie, è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray neutra. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie della griglia, prima di procedere alla pulizia. Risciacquare. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di inserire la spina in una presa di corrente.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIOGOCCE

Dopo ogni utilizzo, estrarre il vassoio raccogliogocce e gettare il contenuto. Lavare il vassoio con acqua tiepida e sapone, usando una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie, è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo. Applicare il detergente sulla spugna, non sul vassoio, prima di pulire. Sciacquare e asciugare a fondo. Assicurarsi sempre di reinserire il vassoio raccogliogocce nella griglia dopo averlo pulito e prima di inserire la spina in una presa di alimentazione.

PULIZIA DELLE PIASTRE DI COTTURA

1. Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo.
2. In alternativa, rilasciare e rimuovere le piastre di cottura:
 - Assicurarsi sempre che la griglia sia completamente fredda.

- Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
 - Utilizzare il pulsante PLATE RELEASE (rilascio piastra) sul lato anteriore destro della piastra superiore per rimuovere la piastra di cottura superiore e quello sul lato sinistro del pannello di controllo per rimuovere la piastra di cottura inferiore.
 - Una volta rilasciate, estrarre delicatamente le piastre dalla griglia.
3. Lavare in acqua calda e sapone con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie, è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla piastra, prima di pulire. Rimuovere i residui più tenaci con una spugnetta di plastica non abrasiva o una spazzola lavapiatti in nylon.
 4. Sciacquare e asciugare a fondo. Assicurarsi sempre che le piastre di cottura siano reinserite correttamente e bloccate saldamente in posizione dopo la pulizia e prima di inserire la spina in una presa di alimentazione.

CONSERVAZIONE

1. Assicurarsi che la griglia sia spenta ruotando la manopola PLATE TEMP (temperatura piastra) sulla posizione OFF. La griglia è spenta quando lo display LCD visualizza OFF. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente la griglia, le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce.
3. Assicurarsi che la griglia, le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce siano puliti e asciutti.
4. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia stato reinserito correttamente nella griglia.
5. Assicurarsi che le piastre di cottura siano reinserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
6. Assicurarsi che le piastre di cottura siano bloccate insieme facendo scorrere il controllo dell'altezza regolabile verso l'esterno nella posizione LOCK (chiuso).
7. Avvolgere il cavo della sonda attorno all'alloggiamento della sonda sul lato destro della griglia, quindi inserire la sonda nell'apposita fessura sul lato dell'alloggiamento stesso.
8. Conservare su una superficie piana e asciutta. In alternativa, la griglia può essere conservata in posizione verticale.



Risoluzione dei problemi

CODICI ERRORE

Er1 – Le piastre di cottura sono inserite in modo errato.



Quando lo display LCD mostra il codice di errore "Er1":

1. Assicurarsi che le piastre di cottura siano inserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
2. Lo display LCD non dovrebbe più mostrare il codice di errore "Er1".
3. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito sageappliances.com

Er2 – La temperatura della sonda ha superato i 180 °C.



Quando lo display LCD mostra il codice di errore "Er2":

1. Scollegare la griglia dalla presa di corrente.
2. Assicurarsi che la sonda non sia a contatto con le piastre di riscaldamento.
3. Lasciare raffreddare la sonda.
4. Reinserrire la spina nella presa di alimentazione.
5. Lo display LCD non dovrebbe più mostrare il codice di errore "Er2".
6. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito sageappliances.com

Er3 – Protezione da surriscaldamento.



Quando lo display LCD mostra il codice di errore "Er3":

1. Scollegare la griglia dalla presa di alimentazione.
2. Assicurarsi che la griglia sia completamente fredda.
3. Reinserrire la spina nella presa di alimentazione.
4. Lo display LCD non deve più mostrare il codice di errore "Er3".
5. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito sageappliances.com



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni dalla data di acquisto.

La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali.

Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

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

the Smart Grill™ Pro



ES GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

- 2 Sage recomienda seguridad ante todo
- 5 Componentes
- 6 Ensamblaje
- 6 Funciones
- 10 Cuidado y limpieza
- 11 Resolución de problemas
- 12 Garantía


SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Diseñamos y fabricamos electrodomésticos teniendo en cuenta tu seguridad. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión de este documento disponible para descargar en sageappliances.com
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión eléctrica de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del electrodoméstico.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje antes del primer uso.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador de gas o un horno).
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.

- Coloca el aparato a una distancia mínima de 20 cm de las paredes o de materiales sensibles al calor/vapor y deja un espacio adecuado por encima y por todos los lados para que circule el aire.
 - Comprueba que el cable de alimentación no quede atrapado entre las placas del aparato durante el uso o almacenamiento.
 - Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
 - Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - No coloques nada sobre el aparato cuando esté cerrado, ya sea durante el uso o almacenamiento.
- 
- Este símbolo indica que la superficie está caliente. La tapa y las demás superficies estarán calientes mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso. Para evitar quemaduras, utiliza manoplas aislantes o usa las asas y diales según sea apropiado.
- Antes de limpiar, mover o guardar el electrodoméstico, asegúrate siempre de que esté apagado (OFF) y desenchufado de la toma de corriente, y de que se haya enfriado tras el uso.
 - No lo utilices si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato propiamente dicho están dañados. Si existe algún daño o se requiere algún tipo de mantenimiento (que no sea la limpieza), ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com
 - Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
 - No permitas que los niños jueguen con el aparato.
 - El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
 - La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
 - El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos

eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal.

Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.



Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos.

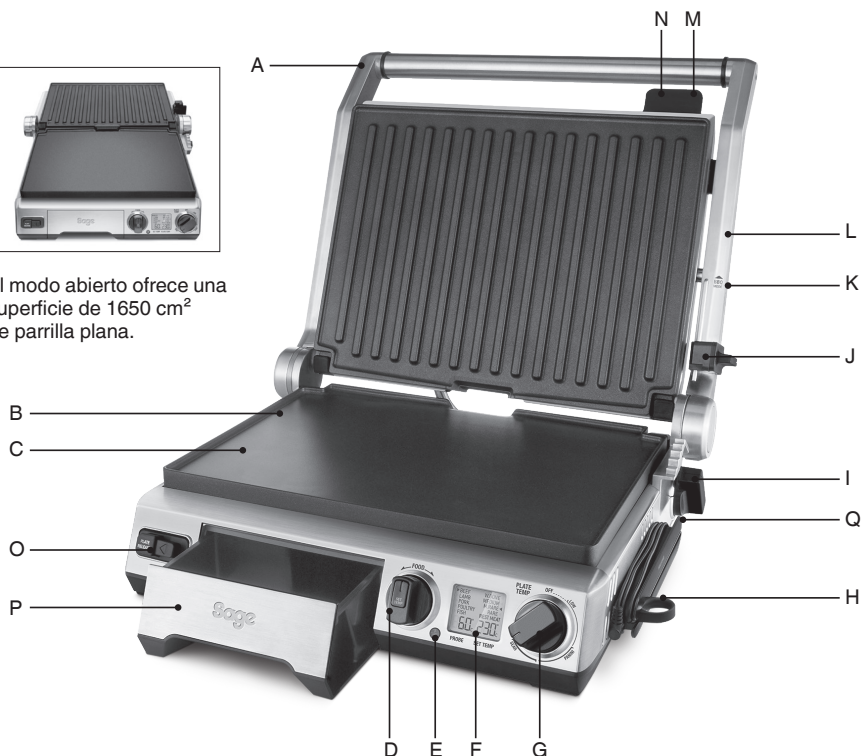
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



El modo abierto ofrece una superficie de 1650 cm² de parrilla plana.



- A. Carcasa en acero inoxidable con
- B. Placas antiadherentes de aluminio fundido
- C. Placas desmontables, intercambiables
- D. Dial de selección de tipo de comida con alerta sonora
- E. Botón de conversión de temperatura
- F. Funciones inteligentes con indicador de reposo
- G. Dial de temperatura (160 °C – 230 °C)
- H. Sonda integrada con Sage® Assist™ Bucle y guardado de la sonda
- I. Inclinación de placa ajustable
- J. Control de altura y clip de almacenamiento con bloqueo
- K. Desbloqueo para el modo abierto
- L. 6 configuraciones de altura ajustable

- M. Soporte de nivelación
- N. Liberación de la placa superior
- O. Liberación de la placa inferior
- P. Bandeja de goteo extraíble integrada
- Q. Compartimento para cable

El apagado automático de 1 hora deja de calentar las placas de cocción automáticamente después de 1 hora de inactividad.

Element IQ™

Los sensores detectan cuando las placas de cocción bajan de temperatura y lo compensan inyectando calor para recuperar rápidamente la temperatura de cocción seleccionada. Los elementos calefactores integrados de 2400 vatios aseguran un alto calor constante para una cocción más rápida y un tiempo de precalentamiento reducido.



Datos técnicos

220–240 V ~ 50–60 Hz 2000–2400 W



Ensamblaje

PREPARAR LA PARRILLA PARA EL USO

1. Retira y desecha de forma segura los materiales de embalaje y etiquetas promocionales de la parrilla.
2. Limpia las placas de cocción y la bandeja de goteo con una esponja suave y húmeda. Seca bien todo.
3. Comprueba que la bandeja de goteo esté colocada correctamente.
4. Comprueba que las placas de cocción estén bien colocadas y bloqueadas en la posición correcta.
5. Coloca el aparato en una superficie plana y seca. Comprueba que haya al menos 10 cm libres a ambos lados del aparato.
6. Retira la sonda del embalaje y coloca el conector en el zócalo en la parte frontal del área de almacenamiento de la sonda ubicada en el lado derecho del grill. Cuando no esté en uso, enrolla el cable de la sonda alrededor del lugar para la sonda.
7. Desenrolla completamente el cable y conecta el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
8. La alerta de la parrilla sonará y la pantalla LCD mostrará OFF.
9. La parrilla está lista para el ciclo de precalentamiento.

La parrilla cuenta con 2 PLACAS EXTRAÍBLES. Tiene dos botones que te permiten desbloquear las placas superior e inferior y extraerlas de forma independiente para que puedas intercambiarlas y limpiarlas con facilidad.

USO DEL DESBLOQUEO DE PLACA

- Para EXTRAER LAS PLACAS:
 - Siempre asegúrate de que la parrilla se haya enfriado completamente. Usa el asa para abrirla a 90°.
 - Usa el botón de desbloqueo (PLATE RELEASE) en el lateral derecho de la placa superior para desbloquear la placa superior, y el botón de desbloqueo en el lateral izquierdo de la base para desbloquear la placa de cocción inferior. Una vez desbloqueadas, deslízalas con cuidado para extraerlas.
- Si las placas de cocción están insertadas incorrectamente, la pantalla LCD mostrará Er1. Utiliza los dos pestillos PLATE RELEASE para quitar las placas y luego vuelve a insertarlas para que queden firmemente en posición. Asegúrate siempre de que la parrilla esté completamente fría antes de soltar y retirar las placas de cocción.
- Cuando la parrilla se enciende y se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo. Esto se debe a las sustancias protectoras de las resistencias. No supone riesgo alguno ni es perjudicial para el funcionamiento de la parrilla.



Funciones

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Asegúrate de que la placa superior de la parrilla esté en la posición cerrada, con el clip de control de altura en la posición OPEN. De este modo, se calentará más rápida y eficientemente.
2. Gira el dial PLATE TEMP para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C. Gira el dial a SEAR (210 °C – 230 °C) para precalentar rápidamente, PANINI (sándwich) (180 °C a 205 °C), LOW (160 °C a 175 °C) o selecciona una temperatura alternativa.
3. La parrilla comenzará a calentarse y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La temperatura seleccionada que corresponde a PLATE TEMP parpadeará.
4. Una vez que la parrilla se haya precalentado a la temperatura seleccionada, sonará una alerta y la PLATE TEMP seleccionada dejará de parpadear.



NOTA

Siempre espera hasta que la parrilla alcance la temperatura seleccionada y termine de precalentarse antes de cocinar.

La temperatura correspondiente a PLATE TEMP en la pantalla LCD puede parpadear durante el proceso de cocción. Esto es normal, lo que indica que se mantiene a la temperatura correcta.

CONTROL DE ALTURA AJUSTABLE

Puedes reducir el peso de la placa superior sobre alimentos delicados, como pescado, y regularla a distintas alturas para adaptarla a distintos tipos de comida. El clip de bloqueo se encuentra en el lateral derecho de la placa superior y te permite fijarla sobre la placa inferior en distintas posiciones. Para regular la altura, eleva la placa superior usando el asa y desliza el clip de control de altura al mismo tiempo hasta la altura deseada. Luego, baja con cuidado la placa superior hasta que se apoye sobre el clip de control de altura regulable.

CONTROL DE INCLINACIÓN AJUSTABLE

El ángulo de las placas de cocción se puede ajustar girando el dial PLATE TILT. El dial PLATE TILT se encuentra en la parte trasera inferior, a la derecha de la parrilla. La canaleta entre las dos placas de cocción lleva los jugos de ambas placas a la misma bandeja de goteo durante la cocción.

BOTÓN DE CONVERSIÓN DE TEMPERATURA

- La parrilla cuenta con un botón de conversión de temperatura en el lado izquierdo de la pantalla LCD. La lectura de temperatura en la parrilla está preconfigurada en grados centígrados (Celsius). Al pulsar el botón de conversión de temperatura se convierte la lectura de grados Celsius a Fahrenheit. El símbolo de °C o °F correspondiente se mostrará en la pantalla LCD.
- Si has cambiado la lectura de temperatura en grados Celsius a Fahrenheit, el ajuste permanecerá en la memoria de la parrilla hasta que se pulse el botón de conversión de temperatura por segunda vez o se desenchufe la parrilla de la toma de corriente. Cuando la parrilla se enchufa nuevamente en la toma de corriente, la lectura de temperatura volverá automáticamente a la configuración Celsius preestablecida.

SONDA INTEGRADA CON CONFIGURACIONES INTELIGENTES

La sonda integrada con ajustes inteligentes está diseñada para ayudar a lograr resultados de cocción consistentes cuando se cocinan diferentes carnes.

5 configuraciones de carne tienen temperaturas preprogramadas para adaptarse al punto de cocción deseado. Las temperaturas establecidas para cada carne se muestran en la tabla a continuación.

PUNTO DE COCCIÓN: TEMPERATURAS ESTABLECIDAS				
	Poco hecha	Poco-medio hecha	Media	Bien hecha
Carne de vaca	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Cordero	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Cerdo			65 °C	75 °C
Aves			65 °C	75 °C
Pescado	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

INDICADOR DE REPOSO

Descansar la carne durante 3 a 5 minutos una vez que se retira de la parrilla es importante ya que permite que las fibras musculares se relajen y los jugos se distribuyan uniformemente en toda la carne, evitando que se pierdan los jugos y el sabor al cortar.

Quando se busca el punto deseado, es importante retirar la carne de la parrilla antes de que alcance la temperatura interna deseada, ya que el calor residual continuará cocinando la carne durante la fase de descanso.

El Smart Grill Pro™ tiene un indicador de REST MEAT, que te advierte que retires la carne antes de alcanzar la temperatura establecida (SET TEMP) para evitar que se pase.

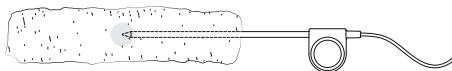


NOTA

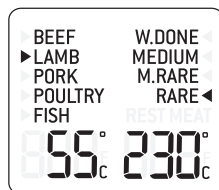
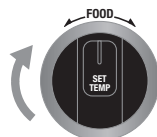
La sonda y el ajuste inteligente se han optimizado para cocinar en el modo de contacto con el dial PLATE TEMP (Temperatura de la placa) en SEAR (230 °C)

UTILIZAR COMO UNA PARRILLA DE CONTACTO CON AJUSTES INTELIGENTES Y SONDA

1. Para obtener los mejores resultados, ajusta el dial PLATE TEMP a SEAR (230 °C).
2. Mientras la parrilla está precalentando, ajusta el ángulo de las placas de cocción a la posición deseada girando el dial PLATE TILT. El dial PLATE TILT se encuentra en la parte trasera inferior, a la derecha de la parrilla.
3. Asegúrate de que la sonda esté instalada correctamente.
4. Inserta la sonda suavemente por un lado de la carne, asegurándose de que esté posicionada en la parte más gruesa y directamente en el centro de la pieza.

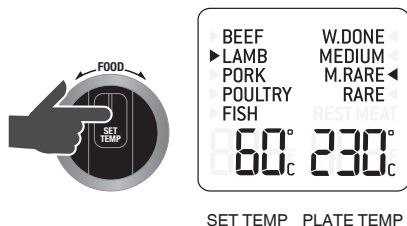


5. Para seleccionar el tipo de carne, gira el dial FOOD para desplazarte por el menú de alimentos. Un indicador de flecha se mostrará junto a la carne seleccionada.



SET TEMP PLATE TEMP

6. Una vez que se selecciona el tipo de carne, pulsa el botón SET TEMP para desplazarte por los ajustes de punto de cocción. Aparecerá un indicador de flecha junto al punto seleccionado.



7. Para abrir la parrilla:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y que la pantalla LCD ya no parpadee con el mensaje PLATE TEMP.
 - b) Usa el asa para abrirla a 90°.
 - c) Coloca la carne con la sonda insertada en la placa de cocción inferior. Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que el dial PLATE TEMP esté en SEAR (230 °C).
8. Usa el asa para cerrar la placa superior. Cuando ases con la sonda, se recomienda que la placa superior de la parrilla esté en la posición cerrada, con el clip de control de altura en la posición OPEN.
9. Durante la cocción, sonarán 3 alertas y REST MEAT y el punto de cocción seleccionado parpadearán para indicar que es hora de retirar la carne de la parrilla para que descanse.
10. Cuando esté lista, retira la carne de la parrilla utilizando plástico a prueba de calor o utensilios de madera. Saca la sonda y coloca la carne sobre un plato o bandeja. Cúbrela con papel de aluminio sin apretar. Deja reposar por un mínimo de 5 minutos antes de servir.
11. Para apagar la parrilla, gira el dial PLATE TEMP a la posición OFF.



NOTA

La parrilla no deja de cocinar automáticamente cuando parpadea la luz de descansar la carne. Si no retira la carne, puede pasarse de punto.

PARA MEJORES RESULTADOS

- Para obtener resultados uniformes, selecciona carne de espesor uniforme.
- Cuando se cocinan cortes de carne con grosores irregulares, como la pechuga de pollo, los bordes pueden permanecer ligeramente rosados. Una vez que se haya completado la cocción, sella los bordes que no estén bien cocidos en las placas de cocción calientes.
- No uses aerosoles antiadherentes, ya que afectarán el rendimiento de las placas de cocción antiadherentes.
- Nunca utilices utensilios afilados o metálicos ya que podrían dañar la superficie antiadherente de las placas de cocción.

USAR EN MODO ABIERTO TIPO PARRILLA

La parrilla se abre en forma plana en una superficie de parrilla de 1650 cm². La placa de cocción acanalada es perfecta para sellar carnes, mientras que la placa plana es ideal para hacer huevos, tortitas y verduras.

1. Para abrir el grill al modo parrilla:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y que la pantalla LCD ya no parpadee con el mensaje PLATE TEMP.
 - b) Asegúrate de que la placa de cocción superior esté en la posición cerrada, con el clip de control de altura en la posición OPEN.
 - c) Con la mano izquierda, toma el asa. Con la mano derecha, tira del clip de control de altura en el lado derecho de la parrilla hacia ti, en la posición del modo de barbacoa (BBQ). Sigue deslizando el clip hacia adelante y, al mismo tiempo, levanta el asa para abrir y luego bajar la placa superior hasta que quede completamente horizontal.



2. Coloca la comida en una o ambas placas.
3. Si usas la sonda, repite los pasos 3 a 6 sobre cómo insertarla y selecciona el punto de cocción deseado antes de colocar la carne sobre la parrilla.

**NOTA**

La sonda y el ajuste inteligente se han optimizado para cocinar en el modo de contacto. Como resultado, puede ser necesario un tiempo de cocción adicional cuando se utiliza la sonda en el modo de barbacoa (BBQ). Para obtener los mejores resultados, se recomienda dar vuelta la carne regularmente.

4. Durante la cocción, sonarán 3 alertas y REST MEAT y el punto de cocción seleccionado parpadearán para indicar que es hora de retirar la carne de la parrilla para que descanse.
5. Cuando esté lista, retira la carne de la parrilla utilizando plástico a prueba de calor o utensilios de madera. Saca la sonda y coloca la carne sobre un plato o bandeja. Cúbrela con papel de aluminio sin apretar. Deja reposar por un mínimo de 5 minutos antes de servir.
6. Para apagar la parrilla, gira el dial PLATE TEMP a la posición OFF.

**NOTA**

Los aceites o grasas retenidos por la bandeja de goteo durante la cocción no deben consumirse.

UTILIZAR COMO PRENSA DE SANDWICH O PANINI**NOTA**

Si la sonda está conectada, se mostrarán los menús de comida y de punto de cocción. Si se desconecta la sonda, la pantalla LCD solo mostrará la temperatura de PLATE TEMP.

1. Para abrir la parrilla:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y que la pantalla LCD ya no parpadee con el mensaje PLATE TEMP.
 - b) Comprueba que la placa de cocción superior esté cerrada. El clip de control de altura ajustable, ubicado en el lado derecho de la placa superior, debe estar en la posición OPEN.
 - c) Usa el asa para abrirla a 90°.
2. Coloca la comida en la placa inferior.
3. Usa el asa para cerrar la placa superior. Cuando la cocción abierta se derrite, se recomienda que la placa superior de la parrilla esté en la posición cerrada, con el clip de control de altura en la posición alta (HIGH).
4. Cuando la comida esté lista, usa utensilios de plástico resistentes al calor o de madera para sacarla de las placas.
5. Para apagar la parrilla, gira el dial PLATE TEMP a la posición OFF.

PARA MEJORES RESULTADOS

Al tostar sándwiches con el ajuste PANINI:

- Siempre coloca los sándwiches en la placa inferior central.
- El tostado debe durar aproximadamente 5-8 minutos. El tiempo exacto de tostado será una cuestión de preferencia y el tipo de pan y rellenos utilizados.
- Nunca utilices utensilios afilados o metálicos ya que podrían dañar la superficie antiadherente de las placas de cocción.



Cuidado y limpieza

Gira el dial de PLATE TEMP hasta la posición OFF (APAGADO) para asegurarte de que el aparato esté apagado. La parrilla está APAGADA cuando la pantalla LCD muestra OFF. Desenchufa el cable de la toma de corriente. Deja que la parrilla se enfríe completamente antes de desensamblarla y limpiarla.

Siempre limpia la sonda, el exterior, la bandeja de goteo y las placas de cocción después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos.

LIMPIEZA DE LA SONDA

Limpia la sonda de metal y el cable con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar soluciones suaves en aerosol o limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Antes de la limpieza, aplica el limpiador en la esponja y no directamente sobre la sonda.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Limpia el exterior con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar soluciones suaves en aerosol o limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja y no directamente en el aparato. Aclara. Deja que todas las superficies se sequen por completo antes de volver a enchufarlo.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Después de cada uso, extrae la bandeja de goteo y desecha el contenido. Lávala en agua tibia con jabón usando una esponja suave y húmeda. Se pueden usar limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja y no directamente en la bandeja. Enjuaga y seca bien todo. Después de limpiar, asegúrate de volver a colocar la bandeja de goteo antes de enchufar el aparato.

LIMPIEZA DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

1. Limpia las placas de cocción con un paño suave para quitar los residuos de comida.
2. También puedes desbloquearlas y extraerlas:
 - Siempre asegúrate de que la parrilla se haya enfriado completamente.
 - Usa el asa para abrirla a 90°.
 - Usa el botón de desbloqueo (PLATE RELEASE) en el lateral derecho de la placa superior para desbloquear la placa superior, y el botón de desbloqueo en el lateral izquierdo de la

base para desbloquear la placa de cocción inferior.

- Una vez desbloqueadas, deslízalas con cuidado para extraerlas.
3. Lavarse en agua tibia con jabón usando una esponja suave y húmeda. Se pueden usar limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja y no directamente en las placas. Elimina los residuos más difíciles de limpiar con un estropajo plástico o un cepillo de nailon para lavar platos no abrasivos.
 4. Enjuaga y seca bien todo. Después de limpiar, asegúrate de que las placas estén bien colocadas y bloqueadas en la posición correcta antes de volver a enchufar el aparato.

ALMACENAMIENTO

1. Gira el dial de PLATE TEMP hasta la posición OFF (APAGADO) para asegurarte de que el aparato esté apagado. La parrilla está APAGADA cuando la pantalla LCD muestra OFF. Desenchufa el cable de la toma de corriente.
2. Deja que el aparato, las placas de cocción y la bandeja de goteo se enfríen por completo.
3. Comprueba que el aparato, las placas de cocción y la bandeja de goteo estén limpios y secos.
4. Comprueba que la bandeja de goteo esté colocada correctamente.
5. Comprueba que las placas de cocción estén bien colocadas y bloqueadas en la posición correcta.
6. Asegúrate de que las placas de cocción estén cerradas y el clip de altura regulable en dirección contraria a ti, en la posición de bloqueo (LOCK).
7. Envuelve el cable de la sonda alrededor de PROBE STORAGE en el lado derecho de la parrilla, luego ubica la sonda en el hueco respectivo.
8. Guarda el aparato en un lugar plano, seco y nivelado. También puede guardarse en posición vertical.



Resolución de problemas

MODOS DE ERROR

Er1 – Las placas de cocción están insertadas incorrectamente.



Cuando la pantalla LCD muestra el modo de error “Er1”:

1. Asegúrate de que las placas de cocción estén correctamente insertadas en su posición.
2. La pantalla LCD ya no debería mostrar el modo de error “Er1”.
3. Si el problema continúa, llama al Servicio al cliente de Sage o dirígete a sageappliances.com

Er2 – La temperatura de la sonda ha superado los 180 °C.



Cuando la pantalla LCD muestra el modo de error “Er2”:

1. Desenchufa la parrilla de la toma de corriente.
2. Asegúrate de que la sonda no esté en contacto con las placas de calentamiento.
3. Permite que la sonda se enfríe.
4. Vuelve a insertar el enchufe en la toma de corriente.
5. La pantalla LCD ya no debería mostrar el modo de error “Er2”.
6. Si el problema continúa, llama al Servicio al cliente de Sage o dirígete a sageappliances.com

Er3 –Protección contra sobrecalentamiento.



Cuando la pantalla LCD muestra el modo de error “Er3”:

1. Desenchufa la parrilla de la toma de corriente
2. Asegúrate de que la parrilla se haya enfriado completamente.
3. Vuelve a insertar el enchufe en la toma de corriente.
4. La pantalla LCD ya no debería mostrar el modo de error “Er3”.
5. Si el problema continúa, llama al Servicio al cliente de Sage o dirígete a sageappliances.com



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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



Notas



Notas

the Smart Grill™ Pro



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 2 A Sage recomenda a segurança como máxima prioridade
- 5 Componentes
- 6 Montagem
- 7 Funções
- 11 Cuidados e limpeza
- 12 Resolução de problemas
- 13 Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança.

Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

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

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta na parte inferior do aparelho.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.

- Posicione o aparelho a pelo menos 20 cm das paredes ou materiais sensíveis ao calor/vapor e certifique-se de que há espaço livre adequado por cima e em todos os lados para circulação de ar.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso entre as placas superior e inferior do aparelho durante a utilização ou armazenamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não coloque nada sobre o grelhador quando a tampa estiver fechada durante a utilização ou armazenamento.



O aparelho tem um símbolo de alerta de superfície quente.

A tampa e outras superfícies estarão quentes quando o aparelho está em funcionamento e durante algum tempo após a utilização. Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas de forno ou utilize pegas quando apropriado.

- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e

arrefeceu totalmente antes de o limpar, mover ou armazenar.

- Não use o aparelho se o cabo de alimentação, ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou aceda a sageappliances.com se o aparelho estiver danificado ou for necessária qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza
- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão.

- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.



Não submerja a ficha elétrica, o cabo ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



Abre na horizontal para uma superfície de grelhador de 1650 cm².



- A. Invólucro de aço inoxidável com
- B. Placas antiaderentes de alumínio fundido
- C. Placas removíveis, intercambiáveis
- D. Botão de seleção do tipo de alimento com alerta sonoro
- E. Botão de conversão de temperatura
- F. Definições inteligentes com indicador de repouso
- G. Botão de temperatura (160-230 °C)
- H. Sonda integrada com cabo Sage® Assist™ e armazenamento da sonda
- I. Inclinação ajustável da placa
- J. Patilha de controlo de altura e bloqueio do armazenamento
- K. Libertação do bloqueio BBQ
- L. 6 definições de controlo de altura ajustável

- M. Suporte de nivelamento
- N. Libertação da placa superior
- O. Libertação da placa inferior
- P. Bandeja de gotejamento integrada e removível
- Q. Armazenamento do cabo

A função de segurança de 1 hora desliga automaticamente o aquecimento das placas após 1 hora de inatividade.

Element IQ™

Os sensores detetam quando a temperatura das placas diminui e compensam-no fornecendo calor para uma recuperação rápida da temperatura de cozedura selecionada. O elemento de aquecimento integrado de 2400 Watts garante um calor consistente para cozinhar mais rapidamente e reduzir o tempo de pré-aquecimento.



Informação de classificação

220-240 V ~ 50-60 Hz 2000-2400 W



Montagem

PREPARAR O GRELHADOR PARA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine em segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais do grelhador.
2. Limpe as placas do grelhador e a bandeja de gotejamento com uma esponja macia humedecida. Seque devidamente.
3. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente instalada no grelhador.
4. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
5. Coloque o grelhador numa superfície plana e seca. Certifique-se de que existe uma distância mínima de 10 cm de espaço em ambos os lados do aparelho.
6. Retire a sonda da embalagem e introduza a ficha na tomada na parte frontal da área de armazenamento da sonda no lado direito do grelhador. Quando não estiver em utilização, enrole o cabo da sonda em volta do armazenamento da sonda.
7. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
8. O grelhador emite um sinal sonoro e o ecrã LCD apresenta OFF (Desligar).
9. O grelhador está pronto para o ciclo de pré-aquecimento.

O grelhador inclui 2 x LIBERTAÇÃO DA PLACA. Permite remover individualmente as placas superior e inferior para uma limpeza mais fácil ou para intercambiar a posição das placas.

UTILIZAR A LIBERTAÇÃO DA PLACA

- Para utilizar a LIBERTAÇÃO DA PLACA:
 - Certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente. Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
 - Utilize a "Plate Release" (Libertação da placa) na parte frontal, no lado direito da placa superior para remover a placa superior e "Plate Release" (Libertação da placa) no lado direito do painel de controlo para remover a placa inferior. Após libertar, deslize suavemente as placas do grelhador.
- Se as placas estiverem incorretamente instaladas, o ecrã LCD apresenta Er1. Utilize a 2 X PLATE RELEASE (Libertação da placa) para remover as placas e reinstale-as devidamente. Certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente antes de libertar e remover as placas do grelhador.
- Quando o grelhador é ligado e aquece pela primeira vez, pode emitir um fumo ligeiro. Isto é devido às substâncias de proteção dos elementos de aquecimento. É seguro e não prejudica o desempenho do grelhador.



Funções

PRÉ-AQUECIMENTO DO GRELHADOR

1. Certifique-se de que a placa superior do grelhador está na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição OPEN (Aberto). Deste modo, o pré-aquecimento será mais rápido e eficiente.
2. Rode o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C. Rode o botão para SEAR (Grelhar) (210-230 °C) para um pré-aquecimento rápido, PANINI (sanduíche) (180-205 °C), LOW (Baixo) (160-175 °C) ou selecione outra temperatura.
3. O grelhador começa a aquecer e o ecrã LCD ilumina-se a laranja. A temperatura selecionada correspondente à PLATE TEMP (Temperatura das placas) pisca no ecrã LCD.
4. Após o pré-aquecimento atingir a temperatura selecionada, o grelhador emite um sinal sonoro e a temperatura selecionada para de piscar.



NOTA

Deixe sempre que o grelhador termine o ciclo de pré-aquecimento até à temperatura selecionada antes de cozinhar.

A temperatura correspondente à PLATE TEMP (Temperatura das placas) no LCD pode piscar durante o processo de cozedura. Isto é normal e indica que o grelhador mantém a temperatura correta.

CONTROLO DE ALTURA AJUSTÁVEL

Esta funcionalidade reduz o peso da placa superior sobre alimentos delicados, como o peixe, e admite várias espessuras de alimentos, como pães tradicionais. Localizada no lado direito da placa superior, a patilha fixa a placa superior em várias posições acima da placa inferior. Para definir o controlo de altura ajustável, utilize a pega para levantar a placa superior e mover simultaneamente a patilha de controlo de altura ajustável para a altura pretendida. Em seguida, baixe a placa superior até repousar sobre a patilha de controlo de altura ajustável.

CONTROLO DE INCLINAÇÃO AJUSTÁVEL

Podemos ajustar o ângulo das placas do grelhador rodando o botão PLATE TILT (Inclinação das placas). O botão PLATE TILT (Inclinação das placas) encontra-se na parte inferior traseira, no lado direito do grelhador. A ranhura exclusiva entre as duas placas direciona a gordura de ambas as placas para a mesma bandeja de gotejamento.

BOTÃO DE CONVERSÃO DE TEMPERATURA

- O grelhador inclui um botão de conversão de temperatura no lado esquerdo do ecrã LCD. A leitura da temperatura no grelhador está predefinida para Celsius. Se premir o botão de conversão de temperatura, converte a temperatura Celsius em Fahrenheit. O símbolo °C ou °F correspondente é apresentado no ecrã LCD.
- Se alterou a leitura de temperatura predefinida de Celsius para Fahrenheit, a definição mantém-se guardada na memória do grelhador até que prima novamente o botão Conversão da Temperatura ou se desligar o cabo de alimentação do grelhador na tomada elétrica. Quando liga novamente a ficha do cabo de alimentação à tomada elétrica, a leitura de temperatura regressa automaticamente à predefinição Celsius.

SONDA INTEGRADA COM DEFINIÇÕES INTELIGENTES

A sonda integrada com as definições inteligentes ajuda-o a obter um nível de cozedura consistente quando cozinha diferentes tipos de carne.

Existem 5 definições para carne com temperaturas pré-programadas de acordo com as suas preferências. As temperaturas definidas para cada tipo de carne são apresentadas na tabela abaixo.

TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA PONTO DA CARNE				
	Selada	Mal passada	Ao ponto	Bem passada
Vaca	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Cor-deiro	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Porco			65 °C	75 °C
Aves			65 °C	75 °C
Peixe	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

INDICADOR DE REPOUSO

É importante deixar repousar a carne durante 3-5 minutos depois de a retirar do grelhador porque permite relaxar as fibras musculares e que os sucos da carne se espalhem uniformemente pela carne, evitando a perda de sucos e sabor ao cortar.

Quando cozinhar no ponto pretendido, é importante remover a carne do grelhador antes de atingir a temperatura interna pretendida porque o calor residual continuará a cozinhar a carne durante a fase de repouso.

O Smart Grill Pro™ tem um indicador de REST MEAT (Repousar carne) que avisa quando deve remover a carne antes de atingir a temperatura definida para evitar cozinhar demasiado tempo.

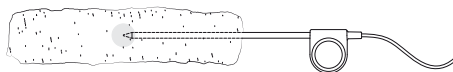


NOTA

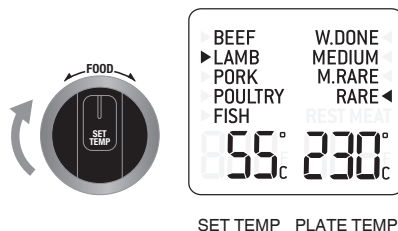
A sonda e as definições inteligentes foram otimizadas para cozinhar no modo de contacto com o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) na definição SEAR (Grelhar) (230 °C).

UTILIZAR COMO GRELHADOR DE CONTACTO COM SONDA E DEFINIÇÕES INTELIGENTES

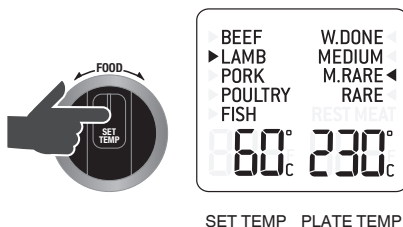
1. Para obter os melhores resultados, defina o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para SEAR (Grelhar) (230 °C).
2. Durante o pré-aquecimento do grelhador, ajuste o ângulo das placas para a posição pretendida rodando o botão PLATE TILT (Inclinação das placas). O botão PLATE TILT (Inclinação da placas) encontra-se na parte inferior traseira, no lado direito do grelhador.
3. Certifique-se de que a sonda está instalada corretamente.
4. Introduza a sonda na parte lateral da carne, certificando-se de que está posicionada na parte mais grossa e diretamente no centro da carne.



5. Para seleccionar o tipo de carne, rode o botão FOOD (Alimento) para percorrer o menu de alimentos. Um indicador de seta indica o tipo de carne seleccionado.



6. Após seleccionar o tipo de carne, prima o botão SET TEMP (Definir temperatura) para percorrer as definições do ponto da carne. Um indicador de seta indica o ponto da carne seleccionado.



7. Para abrir o grelhador:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento e o ecrã LCD não apresenta PLATE TEMP (Temperatura das placas) intermitente.
 - b) Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
 - c) Coloque a carne com a sonda introduzida na placa inferior. Para obter os melhores resultados, certifique-se de que o botão está na definição SEAR (Grelhar) (230 °C).
8. Utilize a pega para fechar a placa superior. Quando cozinhar com a sonda, recomenda-se que a placa superior do grelhador esteja na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição OPEN (Aberto).
9. Durante a cozedura, o grelhador emite 3 sinais sonoros e a definição REST MEAT (Repousar carne) e o ponto da carne selecionado piscam para indicar que deve retirar a carne do grelhador.
10. Quando terminar de cozinhar a carne, retire a carne do grelhador utilizando utensílios de plástico ou madeira. Retire a sonda e coloque a carne num prato ou bandeja. Cubra com papel de alumínio. Deixe repousar durante 5 minutos antes de servir.
11. Para desligar o grelhador, rode o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para a posição OFF (Desligar).



NOTA

O grelhador não para automaticamente de cozinhar quando o aviso para repousar a carne é apresentado no ecrã LCD. Se não retirar a carne pode cozinhá-la em excesso.

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

- Para obter resultados consistentes, selecione peças de carne com uma espessura uniforme.
 - Quando cozinhar cortes de carne com espessuras irregulares, como peito de frango, as extremidades podem ficar ligeiramente mal passadas. Após terminar de cozinhar, termine de cozinhar as extremidades nas placas do grelhador.
- Não utilize pulverizadores de revestimentos antiaderentes porque podem afetar o desempenho das placas antiaderentes.
 - Nunca utilize utensílios metálicos ou afiados porque podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

UTILIZAR NO MODO DE ABERTURA HORIZONTAL PARA CHURRASCO

O grelhador abre horizontalmente numa superfície de grelhador de 1650 cm². A placa ondulada é perfeita para selar carnes e a placa plana é ideal para ovos, panquecas e vegetais.

1. Para abrir o grelhador no modo de churrasco:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento e o ecrã LCD não apresenta PLATE TEMP (Temperatura das placas) intermitente.
 - b) Certifique-se de que a placa superior do grelhador está na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição OPEN (Aberto).
 - c) Com a mão esquerda, segure a pega. Com a mão direita, puxe a patilha de controlo de altura ajustável no lado direito do grelhador na sua direção, para a posição do modo BBQ (Churrasco). Continue a puxar a patilha para a frente e levante simultaneamente a pega para abrir, em seguida, baixe suavemente a placa superior para a posição horizontal do modo de churrasco.



2. Coloque os alimentos em qualquer uma das placas ou em ambas as placas.
3. Se utilizar a sonda, repita os passos 3-6 para obter instruções como inserir a sonda e da definição do ponto da carne antes de colocar a carne no grelhador.



NOTA

A sonda e as definições inteligentes foram otimizadas para cozinhar no modo de contacto. Por isso, pode ser necessário tempo de cozedura adicional quando utiliza a sonda no modo BBQ (Churrasco). Para obter os melhores resultados, recomenda-se que vire a carne regularmente.

4. Durante a cozedura, o grelhador emite 3 sinais sonoros e a definição REST MEAT (Repousar carne) e o ponto da carne selecionado piscam para indicar que deve retirar a carne do grelhador.
5. Quando terminar de cozinhar a carne, retire a carne do grelhador utilizando utensílios de plástico ou madeira. Retire a sonda e coloque a carne num prato ou bandeja. Cubra com papel de alumínio. Deixe repousar durante 5 minutos antes de servir.
6. Para desligar o grelhador, rode o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para a posição OFF (Desligar).



NOTA

Os óleos e/ou gordura capturados pela bandeja de gotejamento durante a cozedura não devem ser consumidos.

UTILIZAR COMO PRENSA DE PANINIS OU SANDUÍCHES



NOTA

Se a sonda estiver ligada, são apresentados os menus de alimentos e pontos de carne. Se a sonda estiver desligada, o ecrã LCD apresenta apenas a temperatura que corresponde a PLATE TEMP (Temperatura das placas).

1. Para abrir o grelhador:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento e o ecrã LCD não apresenta PLATE TEMP (Temperatura das placas) intermitente.
 - b) Certifique-se de que a placa superior está fechada. A patilha de controlo de altura ajustável, localizada no lado direito da placa superior, deve estar na posição ABERTA.
 - c) Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
2. Coloque os alimentos na placa inferior.
3. Utilize a pega para fechar a placa superior. Quando cozinhar sanduíches abertas e derretidas, recomenda-se que a placa superior do grelhador esteja na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição HIGH (Alto).
4. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os das placas utilizando utensílios de plástico à prova de calor ou de madeira.
5. Para desligar o grelhador, rode o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para a posição OFF (Desligar).

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Quando tostar sanduíches na definição PANINI:

- Coloque sempre as sanduíches no centro da placa inferior.
- O tempo para tostar demora aproximadamente 5-8 minutos. O tempo exato para tostar depende da sua preferência pessoal e do tipo de pão e ingredientes utilizados.
- Nunca utilize utensílios metálicos ou afiados porque podem danificar o revestimento antiaderente das placas.



Cuidados e limpeza

Certifique-se de que o grelhador está desligado, rodando o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para a posição OFF (Desligar). O grelhador está desligado quando o ecrã LCD apresenta "OFF". Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica. Aguarde até que o grelhador arrefeça completamente antes de desmontar e limpar.

Limpe sempre a sonda, o exterior do aparelho, a bandeja de gotejamento e as placas do grelhador após cada utilização para evitar a acumulação de ingredientes.

LIMPAR A SONDA

Limpe a sonda de metal com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo ou solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente na sonda.

LIMPAR O EXTERIOR DO APARELHO

Limpe o corpo exterior com uma esponja macia humedecida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo ou solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Antes de limpar, aplique o produto de limpeza líquido na esponja e não diretamente na superfície do grelhador. Enxague. Aguarde até que todas as superfícies estejam devidamente secas antes de introduzir a ficha do cabo de alimentação numa tomada elétrica.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Após cada utilização, deslize a bandeja de gotejamento e elimine o conteúdo. Lave a bandeja com água morna e detergente com uma esponja macia e húmida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza líquido à esponja e não diretamente na bandeja. Enxague e deixe secar devidamente. Não se esqueça de introduzir sempre a bandeja de gotejamento após a limpeza e antes de inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.

LIMPAR AS PLACAS DO GRELHADOR

1. Limpe as placas do grelhador com um pano macio para remover os resíduos de alimentos.
2. Em alternativa, liberte e retire as placas do grelhador:

- Certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente.
 - Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
 - Utilize a LIBERTAÇÃO DA PLACA na parte frontal, no lado direito da placa superior para remover a placa superior e a LIBERTAÇÃO DA PLACA no lado direito do painel de controlo para remover a placa inferior.
 - Após libertar, deslize suavemente as placas do grelhador.
3. Lave as placas do grelhador com água morna e detergente com uma esponja macia e húmida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza líquido à esponja e não diretamente na placa. Remova resíduos persistentes com um esfregão plástico não abrasivo ou uma escova de nylon.
 4. Enxague e deixe secar devidamente. Certifique-se sempre de que instalou corretamente as placas e que estão bloqueadas na posição correta após limpar e antes de inserir a ficha de alimentação na tomada elétrica.

ARMAZENAMENTO

1. Certifique-se de que o grelhador está desligado, rodando o botão PLATE TEMP (Temperatura das placas) para a posição OFF (Desligar). O grelhador está desligado quando o ecrã LCD apresenta "OFF". Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Aguarde até que o grelhador, as placas e a bandeja de gotejamento arrefeçam completamente.
3. Certifique-se de que o grelhador, as placas e a bandeja de gotejamento estão limpos e secos.
4. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente instalada no grelhador.
5. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
6. Certifique-se de que as placas estão bloqueadas na posição correta deslizando a patilha de controlo de altura ajustável para posição LOCK (Bloquear).
7. Enrole o cabo da sonda em volta do armazenamento da sonda no lado direito do grelhador e coloque a sonda na ranhura na parte frontal do armazenamento da sonda.
8. Guarde numa superfície plana, seca e nivelada. Em alternativa, pode guardar o grelhador na posição vertical.



Resolução de problemas

MODOS DE ERRO

Er1 – As placas do grelhador foram instaladas incorretamente.



Quando o ecrã LCD apresenta o modo de erro "Er1":

1. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
2. O ecrã LCD deve deixar de apresentar o modo de erro "Er1".
3. Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou visite www.sageappliances.com.

Er2 – A temperatura da sonda excedeu 180 °C.



Quando o ecrã LCD apresenta o modo de erro "Er2":

1. Desligue e remova o cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com as placas do grelhador.
3. Deixe arrefecer a sonda.
4. Ligue novamente a ficha na tomada elétrica.
5. O ecrã LCD deve deixar de apresentar o modo de erro "Er2".

6. Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou visite www.sageappliances.com.

Er3 – Proteção de segurança contra sobreaquecimento



Quando o ecrã LCD apresenta o modo de erro "Er3":

1. Desligue e remova o cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Certifique-se de que o grelhador arrefeceu completamente.
3. Ligue novamente a ficha na tomada elétrica.
4. O ecrã LCD deve deixar de apresentar o modo de erro "Er3".
5. Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou visite www.sageappliances.com.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

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

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



Notas

the Smart Grill™ Pro

BGR840/SGR840



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®

- 2 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 4 Opis Twojego nowego urządzenia
- 5 Montaż Twojego nowego urządzenia
- 5 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 9 Konserwacja i czyszczenie
- 10 Rozwiązywanie problemów
- 11 Gwarancja

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

WAŻNE ZALECENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach sageappliances.com.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu

podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zutylizuj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w domu. Pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach. Nie należy korzystać z niego na dworze. W przeciwnym razie istnieje ryzyko powstania obrażeń.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury, daleko od krawędzi blatu; nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, piekarniki lub palniki gazowe.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się zaplątał.
- Umieść urządzenie w odległości minimalnie 20 cm od ścian, zasłon, firan i innych materiałów łatwopalnych. Wokół urządzenia pozostaw wystarczającą przestrzeń zapewniającą obieg powietrza.
- Upewnij się, że kabel zasilania nie zablokował się między górną a dolną płytą grillową podczas użytkowania i przechowywania.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Urządzenie jest oznaczone symbolami oznaczającymi gorącą powierzchnię.

Temperatura powierzchni może być wyższa niż

temperatura przyrządzania potraw. Części te mogą pozostać gorące także po wyłączeniu urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom osób, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych, ochronników kuchennych, uchwytów i innych elementów, jeśli są dostępne.

- Przed przesunięciem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem lub jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia, upewnij się, że jest wyłączone i odłączone od sieci.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Naprawy i konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage lub znaleźć pomoc na sageappliances.com.
- Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z niniejszego urządzenia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia

w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.

- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, oddaj te wyroby do odpowiednich punktów skupu. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów.



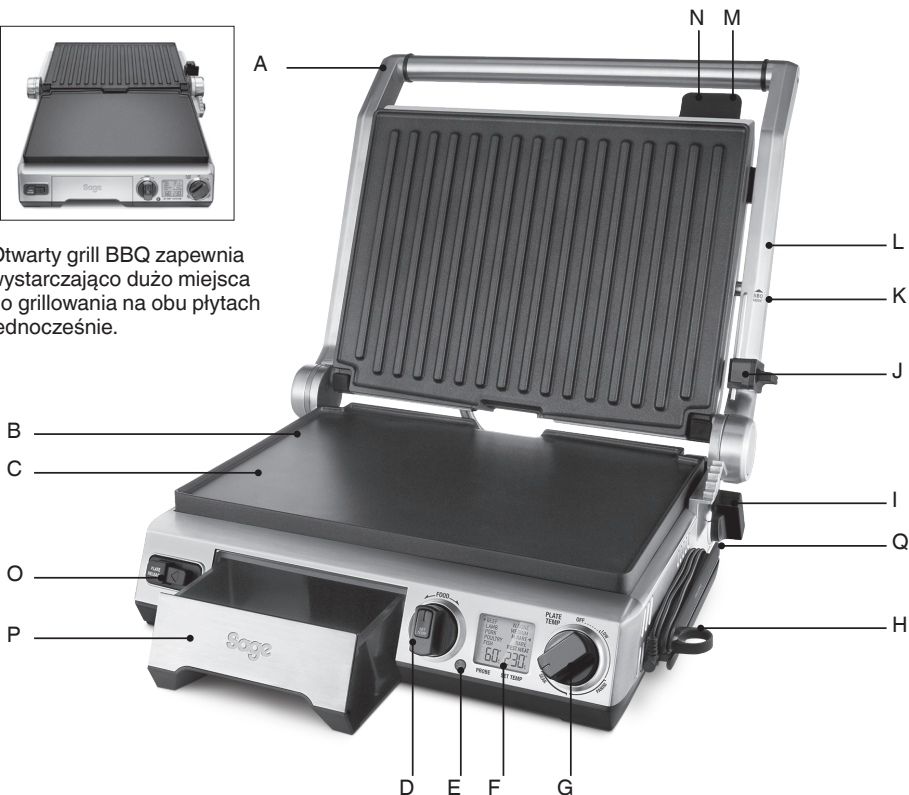
Nie zanurzaj kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

OPIS TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA



Otwarty grill BBQ zapewnia wystarczająco dużo miejsca do grillowania na obu płytach jednocześnie.



- A. Powierzchnia ze stali nierdzewnej z odlewanym uchwytem
- B. Płyty z odlewanego aluminium z powierzchnią nieprzywierającą
- C. Wymywalne płyty, które można myć w zmywarce do naczyń
- D. Regulator wyboru produktów z sygnałem dźwiękowym
- E. Przycisk przełączania jednostek temperatury
- F. Ustawienia smart ze wskaźnikiem odpoczywania mięsa
- G. Regulator temperatury (160–230 °C)
- H. Wbudowana sonda z praktycznym umieszczeniem Sage® Assist™ i przechowywaniem sondy
- I. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty
- J. Suwak wielofunkcyjny
- K. Graficzne przedstawienie rozłożenia grilla w trybie BBQ
- L. 6 ustawień wysokości płyty górnej

- M. Uchwyt wyróżniający górną płytę
- N. Przycisk zwolnienia górnej płyty
- O. Przycisk zwolnienia dolnej płyty
- P. Wbudowany wymywalny ociekacz na sos i tłuszcz
- Q. Miejsce na ułożenie kabla zasilającego

Grill jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia po 1 godzinie bezczynności.

Element IQ™

Czujniki wykrywają wahania temperatury na powierzchni płyty i wyrównują temperaturę poprzez nagłe zwiększenie przepływu ciepła w miejscu wahań temperatury w celu szybkiego przywrócenia ustawionej temperatury. Wbudowane grzałki o mocy 2400 W zapewniają stabilność ustawionej temperatury, szybkie przygotowanie posiłku i skracają czas podgrzewania grilla.



Informacje techniczne

220–240 V~ 50–60 Hz 2000–2400 W
Produkt jest zgodny z wymogami UE.

MONTAŻ TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

PRZYGOTOWANIE GRILLA PRZED UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały pakunkowe, etykiety reklamowe i nalepki.
2. Wytrzyj płyty i ociekacz miękką, zwilżoną ściereczką. Wytrzyj do sucha.
3. Sprawdź, czy ociekacz jest prawidłowo umieszczony w korpusie grilla.
4. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoich miejscach.
5. Postaw grill na równym i suchym podłożu. Sprawdź, czy po obu stronach jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
6. Wyjmij sondę z opakowania i włóż końcówkę do gniazda w przedniej części uchwytu sondy, który znajduje się z prawej strony grilla. Jeżeli nie używasz sondy, zwiń jej kabel wokół uchwytu sondy.
7. Rozwiń całkowicie przewód i włóż wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiednio uzziemionego gniazdka sieciowego.
8. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD pojawi się OFF.
9. Grill jest gotowy i można rozpocząć cykl podgrzewania.

Każda płyta grzejna posiada oddzielny przycisk służący do jej zwolnienia. Dzięki temu można wyciągnąć samą płytę górną lub dolną i łatwo ją wyczyścić, można też zamienić je miejscami.

JAK WYJĄĆ PŁYTĘ

- Korzystanie z przycisku zwalnającego płytę:
 - Upewnij się, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne. Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.
 - Aby zwolnić i wyjąć górną płytę, użyj przycisku z przodu po prawej stronie płyty górnej, aby zwolnić i wyjąć dolną płytę, użyj przycisku po lewej stronie panelu sterowania. Po zwolnieniu należy ostrożnie wyjąć płyty z grilla.
- Jeżeli płyty założono nieprawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy Er1. Zwolnij płyty za pomocą przycisków, następnie włóż je na swoje miejsca i zabezpiecz. Przed odblokowaniem i wyjęciem płyt upewnij się, że obie płyty grilla całkowicie wystygły.
- Jeżeli grill jest włączony i nagrzewa się po raz pierwszy, może pojawić się delikatny dym. Jest to spowodowane przez odparowywanie warstwy ochronnej z elementu grzejnego. Jest to zjawisko normalne, które nie ma wpływu na funkcjonowanie grilla.

OBŚŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

ROZGRZEWANIE GRILLA

1. Upewnij się, że płyta górna jest opuszczona a regulator wysokości płyty górnej znajduje się w pozycji OPEN. Zapewni to szybsze i wydajniejsze nagrzewanie.
2. Regulator temperatury PLATE TEMP umożliwia ustawienie żądanej temperatury z odstępem 5 °C. Ustaw regulator temperatury na SEAR (210–230 °C) w celu szybkiego podgrzania, na PANINI (180–205 °C), na LOW (160–175 °C) lub wybierz własną wartość temperatury.
3. Grill zacznie się rozgrzewać, a wyświetlacz LCD zmieni kolor na pomarańczowy. Zacznie migać wybrana temperatura, odpowiadająca ustawieniu w PLATE TEMP.
4. Po rozgrzaniu grilla do ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wybrana temperatura PLATE TEMP przestanie migać.

UWAGA

Przed rozpoczęciem przygotowywania produktów spożywczych należy poczekać, aż grill będzie w stanie całkowicie podgrzać się do ustawionej temperatury.

Wybrana temperatura PLATE TEMP może migać na wyświetlaczu LCD także podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, ponieważ dochodzi do utrzymywania nastawionej temperatury.

REGULOWANA WYSOKOŚĆ PŁYTY GÓRNEJ

Funkcja ta zmniejsza obciążenie górnej płyty podczas pieczenia delikatnych produktów, np. ryb, i umożliwia dostosowanie się do różnej grubości żywności, np. chleba wiejskiego. Regulator wysokości płyty górnej znajduje się z prawej strony płyty górnej, przy pomocy ogranicznika można ustawić żądaną odległość płyty górnej od dolnej. W celu regulacji wysokości płyty górnej podnieś płytę górną przy pomocy rękojeści, jednocześnie ustawiając regulator na żądaną wysokość. Ostrożnie opuść płytę górną do momentu wycucia oporu regulatora wysokości.

REGULOWANE NACHYLENIE PŁYTY DOLNEJ

Kąt nachylenia płyty dolnej można ustawić przy pomocy regulatora PLATE TILT. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty PLATE TILT znajduje się z tyłu na dole na prawym boku grilla. Unikalna konstrukcja ociekacza umożliwia zbieranie sosu i tłuszczu z obu płyt jednocześnie.

OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

PRZYCIŚK PRZEŁĄCZANIA JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Grill jest wyposażony w przycisk przełączania jednostek temperatury, znajdujący się z lewej strony wyświetlacza LCD. Fabrycznie ustawiona jednostka temperatury to stopnie Celsjusza. Naciśnięcie przycisku spowoduje zmianę wyświetlania stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita na ekranie LCD (i odwrotnie). Na ekranie będzie wyświetlany symbol odpowiadający ustawionej jednostce: °C lub °F.
- W przypadku zmiany jednostki temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita ustawienie to zostanie zapisane w pamięci do momentu ponownego naciśnięcia przycisku i zmiany jednostki temperatury lub odłączenia wtyczki z gniazda ściennego. Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego zostanie ponownie podłączona do gniazda elektrycznego, temperatura zostanie pokazywana w jednostkach Celsjusza.

ZINTEGROWANA SONDA Z INTELIGENTNYM USTAWIENIEM

Zintegrowana sonda z inteligentnym ustawieniem została zaprojektowana tak, aby przy jej pomocy uzyskać powtarzalny efekt przygotowania różnych rodzajów mięsa.

5 ustawień do przygotowania mięsa ma zaprogramowaną temperaturę, odpowiadającą oczekiwanym efektom. Zaprogramowane temperatury dla każdego rodzaju mięsa podano w poniższej tabeli.

ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA GOTOWEGO MIĘSA				
	Rare (krwisty)	Medium Rare (Średnio krwisty)	Medium (Średnio wypieczony)	Well done (Dobrze wypieczony)
Wołowina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Jagnięcina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Wieprzowina			65 °C	75 °C
Mięso z kurczaka			65 °C	75 °C
Ryby	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

WSKAŹNIK ODPOCZĘCIA

Ważne jest pozostawienie mięsa do odpoczęcia przez 3–5 minut po zdjęciu z grilla, ponieważ umożliwia to rozluźnienie włókien mięsniowych i równomierne rozprowadzenie soków w całym kawałku mięsa, co zapobiega utracie soków i smaku.

Podczas przyrządzania mięsa z żądanym stopniem wypieczenia istotne jest, aby zdjęć je z grilla zanim osiągnie wymaganą temperaturę wewnętrzną, ponieważ ciepło resztkowe umożliwi docięczenie mięsa podczas odpoczywania.

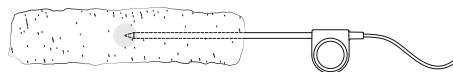
Smart Grill Pro™ jest wyposażony we wskaźnik REST MEAT, który poinformuje o konieczności zdjęcia mięsa przed osiągnięciem ustawionej temperatury, aby zapobiec zbyt mocnemu wypieczeniu.

UWAGA

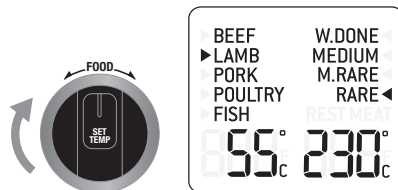
Sonda i inteligentne ustawienia zoptymalizowano do pracy przy ustawieniu temperatury PLATE TEMP na wartość SEAR (230 °C).

UŻYWANIE GRILLA KONTAKTOWEGO Z INTELIGENTNYM USTAWIENIEM I SONDĄ

- Aby osiągnąć najlepszy efekt, ustaw temperaturę PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
- Podczas nagrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty za pomocą regulatora ustawienia nachylenia płyty PLATE TILT. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty PLATE TILT znajduje się z tyłu na dole na prawym boku grilla.
- Upewnij się, że sonda jest prawidłowo zainstalowana.
- Ostrożnie włóż igłę do mięsa, upewnij się, że sonda jest umieszczona w najgrubszej części, w środku kawałka mięsa.



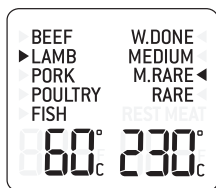
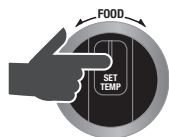
- Przy pomocy pokrętki FOOD wybierz rodzaj mięsa z wyświetlonego menu. Przy wybranym rodzaju mięsa pojawi się strzałka.



SET TEMP PLATE TEMP

- Po wybraniu rodzaju mięsa naciśnij przycisk SET TEMP, aby wybrać wymagany stopień wysmażenia. Przy wybranym stopniu wysmażenia pojawi się strzałka.

OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA



SET TEMP PLATE TEMP

7. Otworzenie grilla:

- Upewnij się, że grill jest całkowicie podgrzany, a na ekranie nie świeci się komunikat „PLATE TEMP”.
 - Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.
 - Włóż mięso z sondą na dolną płytę grilla. Aby osiągnąć najlepszy efekt, ustaw temperaturę PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
8. Użyj uchwytu do złożenia górnej płyty. Podczas smażenia z sondą zaleca się, aby płyta górna była opuszczona, a regulator wysokości płyty górnej był w pozycji OPEN.
9. Jeżeli podczas przygotowania rozlegnie się 3-krotnie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu migać będzie REST MEAT i wybrany stopień wysmażenia, oznacza to, że należy zdjąć mięso z grilla i pozostawić go do odпочęcia.
10. Po usmażeniu zdejmij mięso z grilla przy pomocy plastikowego lub drewnianego przyrządu, odpornego na działanie wysokich temperatur. Wyciągnij sondę i połóż mięso na talerzu lub desce. Przykryj folią. Przed podaniem pozostaw na co najmniej 5 minut do odпочęcia.
11. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

UWAGA

Grill nie wyłącza się automatycznie, kiedy zaczyna migać REST MEAT. Pozostawienie mięsa na grillu grozi zbyt mocnym wysmażeniem.

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY?

- Aby uzyskać powtarzalny efekt używaj kawałków mięsa o podobnej grubości.
- Podczas przygotowywania mięsa o różnej grubości, jak np. piersi z kurczaka, brzegi mogą pozostać lekko różowe. Po zakończeniu smażenia opiecz niedosmażone brzegi na gorącej płycie grilla.

- Nie używaj nieprzywierających glazur, ponieważ mogłyby to mieć negatywny wpływ na właściwości nieprzywierającej warstwy powierzchni grilla.
- Nie używaj metalowych lub ostrych przyborów, które mogłyby uszkodzić powłokę nieprzywierającą płyt grzejnych.

UŻYWANIE OTWARTEGO GRILLA BBQ

Otwarty grill BBQ zapewni wystarczająco dużo miejsca do grillowania na obu płytach jednocześnie. Płyta żebrowana nadaje się do przygotowywania mięsa, a płaska płyta grillowa idealnie nadaje się do przygotowywania jajek, naleśników oraz warzyw.

1. Jak otworzyć BBQ grill:

- Upewnij się, że grill jest całkowicie podgrzany, a na ekranie nie świeci się komunikat „PLATE TEMP”.
- Upewnij się, że płyta górna jest opuszczona a regulator wysokości płyty górnej znajduje się w pozycji OPEN.
- Lewą ręką chwyć za uchwyt. Prawą ręką przesun regulator wysokości płyty górnej z prawej strony grilla w kierunku do siebie do pozycji „BBQ mode”. Obracaj dalej w kierunku do siebie, podnieś płytę górną za uchwyt, aż grill otworzy się w pełni do pozycji BBQ, i ostrożnie opuść płytę górną.



- Umieść produkty spożywcze na jedną lub obie płyty grillowe.
- Jeżeli używasz sondy, powtórz kroki 3–6, aby włożyć sondę i wybrać wymagany stopień wysmażenia przed umieszczeniem mięsa na grillu.

UWAGA

Sonda i inteligentne ustawienia dają lepszy efekt przy zamkniętym grillu. Przygotowanie dań na otwartym grillu wymaga dłuższego czasu smażenia. Najlepsze efekty daje regularne obracanie mięsa.

4. Jeżeli podczas przygotowania rozlegnie się 3-krotnie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu migać będzie REST MEAT i wybrany stopień wysmażenia, oznacza to, że należy zdjąć mięso z grilla i pozostawić go do odpoczęcia.
5. Po usmażeniu zdejmij mięso z grilla przy pomocy plastikowego lub drewnianego przyrządu, odpornego na działanie wysokich temperatur. Wyciągnij sondę i połóż mięso na talerzu lub desce. Przykryj folią. Przed podaniem pozostaw na co najmniej 5 minut do odpoczęcia.
6. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

PRZYGOTOWANIE KANAPEK LUB PANINI

UWAGA

Jeżeli podłączono sondę, na wyświetlaczu pojawi się menu potraw i stopnia wysmażenia. Jeżeli sonda jest odłączona, na wyświetlaczu LCD pojawi się tylko temperatura PLATE TEMP.

1. Otworzenie grilla:
 - a) Upewnij się, że grill jest całkowicie podgrzany, a na ekranie nie świeci się komunikat „PLATE TEMP”.
 - b) Upewnij się, że górna płyta grilla jest opuszczona. Regulator wysokości płyty górnej, znajdujący się z jej prawej strony, powinien być w pozycji OPEN.
 - c) Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.
2. Umieść produkty spożywcze na dolnej powierzchni do grillowania.
3. Użyj uchwytu do złożenia górnej płyty. Podczas przygotowania zapiekanych dań zaleca się, aby płyta górna była opuszczona, a regulator wysokości płyty górnej był w pozycji HIGH.
4. Po upieczeniu żywności, należy ją zdjąć z płyt grillowych za pomocą odpornych na ciepło szczypców z tworzywa sztucznego lub z drewna.
5. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY?

Podczas opiekaniu kanapek przy ustawieniu PANINI:

- Połóż kanapkę na środku dolnej płyty grilla.
- Czas zapiekania powinien wynosić 5–8 minut. Czas zapiekania może się różnić w zależności od osobistych preferencji, typu chleba i użytych dodatków.
- Nie używaj metalowych lub ostrych przyborów, które mogłyby uszkodzić powłokę nieprzypierającą płyt grzejnych.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Upewnij się, że grill wyłączono ustawiając przełącznik PLATE TEMP w pozycji „OFF”. Grill jest wyłączony, jeżeli na wyświetlaczu LCD wyświetla się napis „OFF”. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed rozłożeniem i czyszczeniem należy pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia.

Po każdym użyciu należy wyczyścić powierzchnię zewnętrzną oraz płyty grillowe, aby uniknąć gromadzenia się brudu.

CZYSZCZENIE SONDY

Przetrzyj sondę miękką, lekko zwilżoną gąbką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Nakładaj środek na gąbkę, a nie na powierzchnię sondy.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką wilgotną szmatką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia. Przetrzyj najpierw wilgotną gąbką, a następnie suchą szmatką. Przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że wszystkie powierzchnie są suche.

CZYSZCZENIE OCIEKACZA

Po każdym użyciu należy wyjąć miskę wraz z zawartością. Umij miskę ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń oraz przy pomocy miękkiej gąbki. Delikatny detergent w płynie może być stosowany do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię miski. Oplucz i wytrzyj do sucha. Upewnij się, że miska została umieszczona w korpusie grilla po wyczyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.

CZYSZCZENIE PŁYT GRILLOWYCH

1. Przetrzyj płyty grillowe miękką ściereczką, aby usunąć resztki jedzenia.
2. Można także zwolnić i wyjąć płyty grillowe:
 - Upewnij się, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne.
 - Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.
 - Aby zwolnić i wyjąć górną płytę, użyj przycisku z przodu po prawej stronie płyty górnej, aby zwolnić i wyjąć dolną płytę, użyj przycisku po lewej stronie panelu sterowania.
 - Po zwolnieniu należy ostrożnie wyjąć płyty z grilla.

3. Płyty grilla można myć w zmywarce do naczyń (tylko w górnym koszu).
4. Umij płyty grillowe w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Delikatny detergent w płynie może być stosowany do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię miski. Przypieczone resztki produktów usuń delikatną gąbką lub nylonową szczotką.
5. Oplucz i wytrzyj do sucha. Upewnij się, że płyty grillowe zostały umieszczone i zabezpieczone prawidłowo w korpusie grilla po wyczyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.

PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że grill wyłączono ustawiając przełącznik PLATE TEMP w pozycji „OFF”. Grill jest wyłączony, jeżeli na wyświetlaczu LCD wyświetla się napis „OFF”. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Pozostaw grill, płyty grillowe i ociekacz do całkowitego ostygnięcia.
3. Upewnij się, że grill, płyty grillowe i ociekacz są czyste i suche.
4. Sprawdź, czy ociekacz jest prawidłowo umieszczony w korpusie grilla.
5. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.
6. Upewnij się, że płyty grzejne są przymocowane, przesuwając regulator wysokości płyty górnej od siebie na pozycję LOCK.
7. Owiń kabel sondy wokół uchwytu umieszczonego z prawej strony grilla.
8. Umieść w płaskim, suchym miejscu. Grill można przechowywać także w pozycji pionowej.

KOMUNIKAT O BŁĘDACH

Er1 – Płyty grillowe są nieprawidłowo zamontowane.



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er1:

1. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.
2. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er1.
3. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub znajdź pomoc na stronach internetowych www.sageappliances.com.

Er2 – Temperatura sondy przekroczyła 180 °C.



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er2:

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
2. Upewnij się, że sonda nie styka się z płytami grilla.
3. Pozostaw sondę do wystygnięcia.
4. Podłącz ponownie wtyczkę kabla zasilającego do gniazda sieciowego.
5. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er2.
6. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub znajdź pomoc na stronach internetowych www.sageappliances.com.

Er3 – Ochrona przed przegrzaniem.



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er3:

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
2. Upewnij się, że grill jest całkowicie zimny.
3. Podłącz ponownie wtyczkę kabla zasilającego do gniazda sieciowego.
4. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er3.
5. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub znajdź pomoc na stronach internetowych www.sageappliances.com.

GWARANCJA

OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

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

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

NOTES / UWAGA

NOTES / UWAGA

GBR

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

DEU

AUT

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

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTG

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

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

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

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

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

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

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

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

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

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

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2023

BGR840/SGR840 UG8 – E23