

the Smart GrillTM Pro

BGR840 / SGR840



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

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.

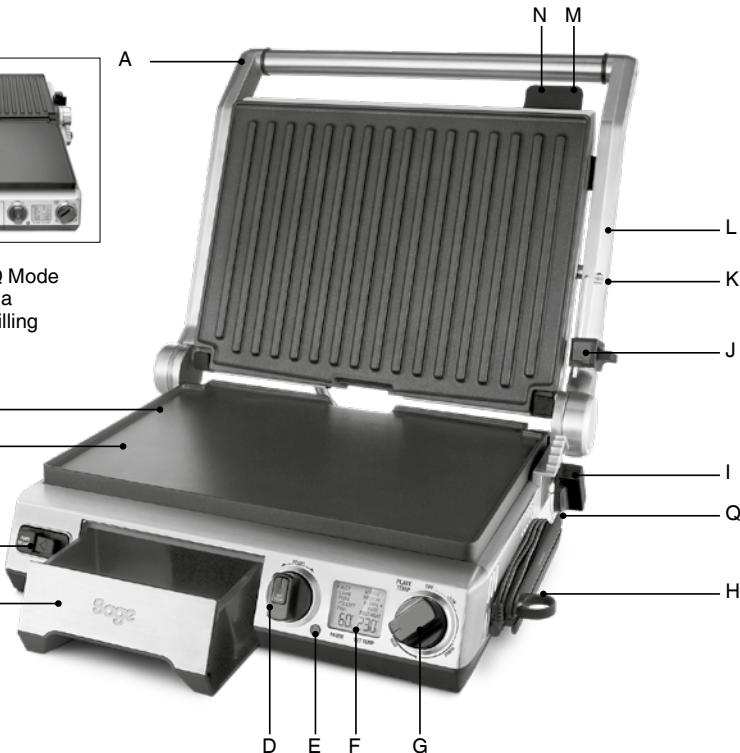
FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

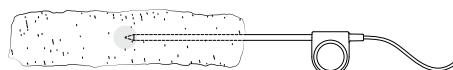


NOTE

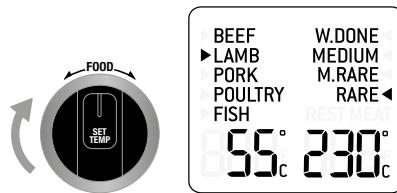
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

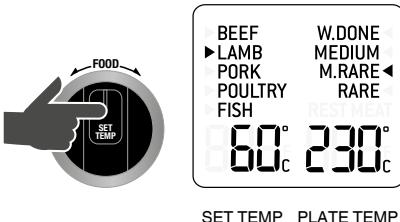
- For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
- While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.
- Ensure probe is installed correctly.
- 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.



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

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

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



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 GrillTM Pro

BGR840 / SGR840



AR دليل المستخدم

Sage®

محتويات



- تتوفر أيضًا نسخة قابلة للتنزيل من هذا المستند على sageappliances.com
- قبل الاستخدام للمرة الأولى، تأكد من أن مصدر الكهرباء الخاص بك هو نفسه الموضح على الملصق الموجود على الجانب السفلي من الجهاز.
- انتزع أي مواد تغليف وتخلص منها بأمان قبل الاستخدام الأول.
- الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الاستخدام المحدد. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب المتحركة. لا تستخدمه في الخارج. سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.
- قم بفك كبل الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- ضع الجهاز على سطح ثابت و مقاوم للحرارة ومستو وجاف بعيداً عن الحافة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل لوح التسخين أو الفرن أو موقد الغاز.
- لا تدع كبل الطاقة يتتدلى على حافة المقعد أو الطاولة أو يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقوداً.
- ضع الجهاز على بعد 20 سم على الأقل من الجدران أو المواد الحساسة للحرارة/البخار ووفر مساحة كافية في الأعلى وعلى جميع الجوانب لتدوير الهواء.
- تأكد من عدم حشر كبل الطاقة بين ألواح التسخين العلوية والسفلية للجهاز أثناء الاستخدام أو التخزين.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد

• توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً	2
• العناصر	4
• تجميع وتركيب	5
• المهام	5
• العناية والتنظيف	9
• استكشاف الأخطاء وإصلاحها	10
• يكفل	11

توصي

SAGE® شركة بالسلامة أولاً

إننا في شركة Sage® مهتمون جداً بالسلامة. نقوم بتصميم وتصنيع الأجهزة مع وضع سلامتك في الاعتبار قبل كل شيء. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك توخي الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي والالتزام بالاحتياطات التالية.

إجراءات

الحماية المهمة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، فقط إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاء التعليمات لهم حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة والمخاطر المعنية.

- لا ينبغي أن يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز إلا إذا كانوا في سن 8 سنوات أو أكثر وتحت الإشراف.
- يجب إبقاء الجهاز وكبله بعيداً عن متناول الأطفال بعمر 8 سنوات أو أقل.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان للتيار المتبقى لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقمن لا يزيد عن 30 مللي أمبير. استشر كهربائياً للحصول على المشورة المهنية.

 للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمق القابس أو الكبل أو الجهاز في الماء أو أي سائل.

• لا تضع أي شيء فوق الشواية عندما يكون الغطاء مغلقاً أو عند الاستخدام أو التخزين.

 تم وضع علامة رمز السطح الساخن على الجهاز. سيكون الغطاء والأسطح الأخرى ساخنة أثناء تشغيل الجهاز ولبعض الوقت بعد الاستخدام. لمنع الحروق استخدم دائمًا القفازات المقاومة للحرارة أو استخدم المسكات أو المقابض عند الاقتضاء.

• تأكد دائمًا من التحويل إلى وضع إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مخرج الطاقة وتركه ليبرد قبل التنظيف أو النقل أو التخزين.

• لا تستخدم الجهاز في حالة تلف قبل الطاقة أو القابس أو الجهاز بأي شكل من الأشكال. إذا كان هناك تلف أو كانت هناك حاجة إلى الصيانة بخلاف التنظيف، فيرجى الاتصال بخدمة عملاء شركة Sage أو الانتقال إلى sageappliances.com

• يجب إجراء أي صيانة بخلاف التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد من قبل شركة Sage®.

• لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.

• يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين

للاستعمال المنزلي فقط حافظ على هذه التعليمات

العناصر



وضع Open Flat BBQ
يفتح بشكل مسطح على سطح
شواء بمساحة 1650 سم مربع.



يُعمل بالإيقاف التلقائي لمدة ساعة واحدة على إيقاف تسخين
ألواح الطهي تلقائياً بعد ساعة واحدة من عدم النشاط.

Element IQ™

تكتشف المستشعرات انخفاض درجة حرارة ألواح الطهي
وتعوض عن طريق حقن الحرارة لاستعادة سريعة إلى درجة
حرارة الطهي المحددة. تضمن عناصر التسخين المدمجة
بقوة 2400 واط حرارة عالية باستمرار لطهي أسرع وتقليل
وقت التسخين المسبق.

A. غلاف من الفولاذ المقاوم للصدأ مع Stainless.

B. ألواح غير لاصقة من الألuminium المصبوب.

C. ألواح قابلة للإزالة وقابلة للتبديل.

D. قرص اختيار نوع الطعام مع تنبيه صوتي

E. زر تحويل درجة الحرارة

F. إعدادات ذكية مع مؤشر الراحة

G. قرص درجة الحرارة (160 درجة مئوية - 230 درجة مئوية)

H. مسبار مدمج مع حافة Sage® Assist™ ومخزن المسبار

I. إمالة الألواح قابلة للتعديل

J. التحكم في الارتفاع وقفل مشبك التخزين

K. تحرير قفل الشواء

L. إعدادات لارتفاع قابلة للتعديل

M. دعم المستوى

معلومات التقديم
ـ 50 فولت 240-220 هرتز 2000-2400 وات



المهام



تجميع وتركيب



التسخين المسبق للشواية

- تأكد من أن اللوح العلوي للشواية في وضع الإغلاق، مع وجود مشبك التحكم في الارتفاع في وضع الفتح. سيسضم هذا التسخين المسبق بشكل أسرع وأكثر كفاءة.
- أدر قرص PLATE TEMP لضبط درجة الحرارة بزيادات قدرها 5 درجات مئوية. قم بتدوير القرص إلى (210) SEAR درجة مئوية - 230 درجة مئوية (PANINI للتسخين السريع، أو ساندويتشن) (180) درجة مئوية - 205 درجة مئوية، أو (160) LOW درجة مئوية - 175 درجة مئوية (أو حدد درجة حرارة بديلة).
- ستبدأ الشواية في التسخين وستضيء شاشة LCD باللون البرتقالي. سوف تومض درجة الحرارة المحددة التي تتوافق مع PLATE TEMP.
- بمجرد تسخين الشواية إلى درجة الحرارة المحددة، سيصدر تنبية واحد وسيتوقف مؤشر PLATE TEMP المحدد عن الوميض.

ملحوظة



اسمح دائمًا للشواية بالتسخين المسبق، تماماً لدرجة الحرارة المحددة قبل الطهي.

قد تومض درجة الحرارة المقابلة لـ PLATE TEMP على شاشة LCD أثناء عملية الطهي، وهذا أمر طبيعي مما يشير إلى الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

التحكم في الارتفاع قبل للتعديل

تعمل هذه الميزة على تقليل وزن الطبق العلوي على الأطعمة الرقيقة مثل الأسماك وتستوعب سماكات مختلفة من الأطعمة مثل الخبز الصناعي. يقع المشبك على الجانب الأيمن من اللوح العلوي ويقوم بثبيت اللوح العلوي في مجموعة من المواقع أعلى اللوح السفلي. لضبط التحكم في الارتفاع القابل للتعديل وقم باستخدام المقاييس لرفع اللوح العلوي وفي نفس الوقت قم بتحريك مشبك التحكم في الارتفاع القابل للتعديل إلى الارتفاع المطلوب. ثم قم بخفض اللوح العلوي ببطء حتى تستقر على مشبك التحكم في الارتفاع القابل للتعديل.

تحضير الشواية للاستخدام

- قم بانتزاع أي مواد تغليف وملصقات ترويجية من الشواية وتخلص منها بأمان.
- امسح ألوح الطهي وصينية التنقيط باستخدام إسفنج رطبة ناعمة، جففه جيداً.
- تأكد من إدخال ألوح الطهي بشكل صحيح في الشواية.
- تأكد من إدخال صينية التنقيط بشكل صحيح وثبيتها في مكانها بشكل آمن.
- ضع الشواية على سطح مستو وجاف. تأكد من وجود مسافة لا تقل عن 10 سم على جانبي الجهاز.
- قم بإزالة المسبار من العبوة وأدخل الرافعة في المقبس الموجود على الوجه الأمامي لمنطقة تخزين المسابير الموجودة على الجانب الأيمن من الشواية. عند عدم الاستخدام، قم بلف كبل المسبار حول مخزن المسبار.
- قم بفك كبل الطاقة تماماً وأدخل القابس في مخرج حائط موصول بالأرض.
- سيصدر صوت تثبيه الشواية وستعرض شاشة LCD إيقاف التشغيل.
- أصبحت الشواية الآن جاهزة لدوره التسخين المسبق. لدى الشواية لوحين يمكن تحريهما. يتيح لك ذلك إزالة ألواح الطهي العلوية والسفلى بشكل مستقل لسهولة التنظيف أو لتبديل مواقع الألواح.

استخدام PLATE RELEASE

• لاستخدام خاصية PLATE RELEASE:

- تأكّد دائمًا من أن الشواية باردة تماماً. استخدم المقاييس لفتح اللوح العلوي إلى وضع 90 درجة.
- استخدم PLATE RELEASE الموجود على الجانب الأيمن من اللوح العلوي لإزالة لوح الطهي العلوي، و PLATE RELEASE على الجانب الأيسر من لوحة التحكم لإزالة لوح الطهي السفلي. بمجرد تحريك قم بتحريك الألواح بلطف من الشواية.
- إذا تم إدخال ألواح الطهي بشكل غير صحيح، فإن شاشة PLATE RELEASE ستعرض LCD E1. استخدم خاصيتي PLATE RELEASE لإزالة الألواح ثم أعد إدخالها بحيث يتم ثبيتها في مكانها بشكل آمن. تأكّد دائمًا من أن الشواية باردة تماماً قبل تحريك ألواح الطهي وإزالتها.
- عند تشغيل الشواية وتسخينها لأول مرة، قد ينبعث منها دخان خفيف. ويرجع ذلك إلى المواد الواقية الموجودة على عناصر التسخين. أنها آمنة ولا تضر بأداء الشواية.

مؤشر الراحة

من المهم ترك اللحم لمدة 5-3 دقائق بمجرد رفعه عن الشواية لأنه يسمح للألياف العضلية بالاسترخاء وانتشار العصائر بالتساوي في جميع أنحاء اللحم، مما يمنع فقدان العصائر والنكهة عند تقطيعه.

عند الطهي للوصول إلى درجة النضج المطلوبة، من المهم إزالة اللحم من الشواية قبل أن يصل إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة حيث ستستمر الحرارة المتبقية في طهي اللحم أثناء مرحلة الراحة.

يحتوي Smart Grill Pro™ على مؤشر REST MEAT الذي ينبهك إلى إزالة اللحوم قبل الوصول إلى SET TEMP لمنع الإفراط في الطهي.

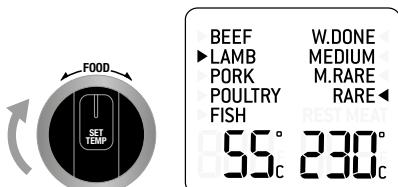
ملحوظة

تم تحسين المسبار والإعدادات الذكية للطهي في وضع التلامس مع تحويل قرص PLATE TEMP إلى SEAR (درجة مئوية 230).

استخدمها كشبكة اتصال ذات إعدادات ذكية ومسبار

- الحصول على أفضل النتائج، اضبط قرص PLATE TEMP على SEAR (درجة مئوية 230).
- أثناء التسخين المسبق للشواية، اضبط زاوية ألواح الطهي على الوضع المطلوب عن طريق تدوير قرص PLATE TILT. يقع قرص PLATE TILT في أسفل الظهر على الجانب الأيمن من الشواية.
- تأكد من ثبيت المسبار بشكل صحيح.
- أدخل المسبار برفق في جانب اللحم، مع التأكد من وضعه في الجزء الأكثر سمكاً ومباعدة في وسط اللحم.

- لتحديد نوع اللحوم، قم بتدوير قرص الطعام للتتمرير عبر قائمة الطعام، سيظهر مؤشر سهم بجانب اللحوم المختارة.



SET TEMP PLATE TEMP

التحكم في الميل قابل للتعديل

يمكن تعديل زاوية ألواح الطهي عن طريق تدوير قرص PLATE TILT في أسفل الظهر على الجانب الأيمن من الشواية. إن المسافة البادئة الفريدة بين لوحي الطهي تعمل على توجيه من كل اللوحين إلى نفس صينية التقنيق أثناء الطهي. زر تحويل درجة الحرارة

- تميز الشواية بزر تحويل درجة الحرارة على الجانب الأيسر من شاشة LCD. قراءة درجة الحرارة على الشواية مضبوطة مسبقاً على درجة مئوية. يؤدي الضغط على زر تحويل درجة الحرارة إلى تحويل قراءة درجة الحرارة المئوية إلى فهرنهايت. سيتم عرض رمز درجة مئوية أو درجة فهرنهايت المقابلة على شاشة LCD.

- إذا قمت بتغيير القراءة الافتراضية لدرجة الحرارة المئوية إلى فهرنهايت، فسيطرل الإعداد في ذاكرة الشواية حتى يتم الضغط على زر تحويل درجة الحرارة مرة ثانية أو يتم فصل الشواية من مقبس الحائط. عندما يتم توصيل الشواية مرة أخرى بمائدة الحائط، ستعود قراءة درجة الحرارة تلقائياً إلى إعداد درجة الحرارة المضبوط مسبقاً.

مسبار مدمج مع إعدادات ذكية

تم تصميم المسبار المدمج مع الإعدادات الذكية للمساعدة في تحقيق نتائج نضج متعددة عند طهي اللحوم المختلفة.

تحتوي 5 إعدادات لللحوم على درجات حرارة مبرمجة مسبقاً لتتناسب درجة النضج المطلوبة. يتم عرض درجات الحرارة المحددة لكل نوع لحم في الرسم البياني أدناه.

ضبط درجات الحرارة					
	جيد	متوسطة	متوسطة	نادر	
لحم بقر	55 درجة مئوية	60 درجة مئوية	65 درجة مئوية	75 درجة مئوية	
لحm حفل	55 درجة مئوية	60 درجة مئوية	65 درجة مئوية	75 درجة مئوية	
لحm خنزير					75 درجة مئوية
دواجن					65 درجة مئوية
سمكة	45 درجة مئوية	50 درجة مئوية	55 درجة مئوية	65 درجة مئوية	

- عند طهي قطع اللحم ذات السمك ذات غير المنتظمة مثل صدور الدجاج، يمكن أن تظل حواها وردية قليلاً بعد اكتمال الطهي، قم بحرق أي حواf غير مطبخة جيداً على أواح الطهي الساخنة.
- لا تستخدم طلاءات الرش غير اللاصقة لأنها ستؤثر على أداء أواح الطهي غير اللاصقة.
- لا تستخدم أبداً أدوات معدنية أو حادة لأنها قد تسبب ضرراً للطبقة غير اللاصقة لأواح الطهي.

يُستخدم في وضع OPEN FLAT BBQ

فتح الشبكة بشكل مسطح على سطح شواية مساحتها 1650 سم مربع. يعتبر لوح الطهي المضلع مثالياً لتحمير اللحوم بينما يعتبر لوح الطهي المسطح مثالياً للبيض والقطاير والخضروات.

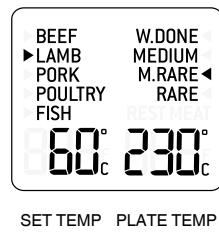
1. لفتح الشواية في وضع الشواء:

- تأكد من تسخين الشواية تماماً وأن شاشة PLATE TEMP لم تعد تومض بـ LCD.
- تأكد من أن لوح الطهي العلوي في وضع الإغلاق.
- قم بمسك المقابض بيديك اليسري. باستخدام يدك اليمنى، اسحب مشبك التحكم في الارتفاع من الموضع على الجانب الأيمن من الشواية باتجاهك إلى وضع الشواء. استمر في سحب المشبك للأمام وفي نفس الوقت ارفع المقابض لفتحه، ثم قم بخفض اللوح العلوي بلطف إلى وضع وضع الشواء الأقصى.



- ضع الطعام على أحد طبقي الطهي أو كليهما.
- في حالة استخدام المسبار، كرر الخطوات من 3 إلى 6 حول كيفية إدخال المسبار وتحديد إعداد النضج المطلوب قبل وضع اللحم على الشواية.

- بمجرد تحديد نوع اللحم، اضغط على زر SET TEMP للتمرير خلال إعدادات النضج. سيظهر مؤشر سهم بجانب درجة النضج المحددة.



SET TEMP PLATE TEMP

7. لفتح الشواية:

- تأكد من تسخين الشواية تماماً وأن شاشة PLATE TEMP لم تعد تومض بـ LCD.

- استخدم المقابض لفتح اللوح العلوي إلى وضع 90 درجة.

- ضع اللحم مع إدخال المسبار على لوح الطهي السفلي. للحصول على أفضل النتائج، تأكد من ضبط قرص SEAR على (230) PLATE TEMP درجة مئوية.

- استخدم المقابض لإغلاق لوح الطهي العلوي. عند الطهي باستخدام المسبار، يوصى بأن يكون اللوح العلوي للشواية في وضع الإغلاق، مع وجود مشبك التحكم في الارتفاع في وضع الفتح.

- أثناء الطهي، ستتصدر 3 تنبيهات وسيومن من زر REST MEAT ودرجة النضج المحددة للإشارة إلى أن الوقت قد حان لإزالة اللحم من الشواية ليرتاح. عندما ينضج الطعام، أخرج اللحم من الشواية باستخدام أدوات بلاستيكية أو خشبية مقاومة للحرارة. اسحب المسبار وضع اللحم على طبق أو صينية. قم بتغطيته بشكل فضفاض بورق القصدير. السماع للراحة لمدة لا تقل عن 5 دقائق قبل التقديم.

- لإيقاف تشغيل الشواية، أدر قرص PLATE TEMP إلى وضع إيقاف التشغيل.

ملحوظة



لا تتوقف الشواية عن الطهي تلقائياً بمجرد وعيض اللحوم المتبقي. إذا لم تتم إزالة اللحوم، فإنك تخاطر بطهيها أكثر من اللازم.

لأفضل النتائج

- للحصول على نتائج متساوية، اختر اللحوم ذات السمك المتساوي.



يُستخدم كماكينة ضغط ساندوتش أو بانيني

ملحوظة

إذا كان المسبار متصلًا فسيتم عرض قوائم الطعام والنضج.
إذا تم فصل المسبار فستعرض شاشة LCD فقط درجة الحرارة
التي تستجيب لـ PLATE TEMP.

تم تحسين المسبار والإعدادات الذكية للطهي في وضع الاتصال. ونتيجة لذلك، قد تكون هناك حاجة إلى وقت طهي إضافي عند استخدام المسبار في وضع الشواء. للحصول على أفضل النتائج، ينصح بتنقلب اللحوم بانتظام.

1. **لفتح الشواية:**
 - (a) تأكد من تسخين الشواية تماماً وأن شاشة PLATE TEMP لم تعد توافق بـ LCD.
 - (b) تأكد من إغلاق لوح الطهي العلوي. يجب أن يكون مشبك التحكم في الارتفاع القابل للتعدیل الموجود على الجانب الأيمن من اللوح العلوي في الوضع المفتوح.
 - (c) استخدم المقبض لفتح اللوح العلوي إلى وضع 90 درجة.
2. ضع الطعام على لوح الطهي السفلي.
3. استخدم المقبض لإغلاق لوح الطهي العلوي. عند الطهي في الهواء الطلق، يوصى بأن يكون اللوح العلوي للشواية في وضع الإغلاق، مع وجود مشبك التحكم في الارتفاع في الوضع العالى.
4. عندما ينضج الطعام، قم بإزالته من ألوح الطهي باستخدام أدوات بلاستيكية أو خشبية مقاومة للحرارة.
5. لإيقاف تشغيل الشواية، أدر قرص PLATE TEMP إلى وضع إيقاف التشغيل.

لأفضل النتائج

عند تحميص السنديونيشات على إعداد PANINI:

- ضع دائمًا السنديونيشات في الطبق السفلي الأوسط.
- يجب أن يستغرق التحميص حوالي 5-8 دقائق.
- يعتمد وقت التحميص الدقيق على التفضيل ونوع الخبز والحسووات المستخدمة.
- لا تستخدم أبداً أدوات معدنية أو حادة لأنها قد تسبب ضررًا للطبقة غير اللاصقة لألواح الطهي.

ملحوظة



لا ينبغي استهلاك الزيوت / أو الدهون التي تلتقطها صينية التنقيط أثناء الطهي.

العناية والتنظيف



- استخدم PLATE RELEASE الموجود في الجانب الأيمن من اللوح العلوي لإزالة لوح الطهي العلوي، PLATE RELEASE الموجود على الجانب الأيسر من لوحة التحكم لإزالة لوح الطهي السفلي.
- بمجرد تحريره قم بتحريك الألواح ببطء من الشوایة.
- 3. اغسل ألواح الطهي بالماء الساخن والصابون باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنج قبل التنظيف وليس على اللوحة. قم بإزالة البقايا المستعصية باستخدام إسفنج تنظيف بلاستيكية غير كاشطة أو فرشاة غسيل من النايلون.
- 4. قم بالشطف والتجفيف جيداً. تأكد دائمًا من إعادة إدخال ألواح الطهي بشكل صحيح وإعادتها إلى مكانها بشكل آمن بعد التنظيف وقبل إدخال القابس من مخرج الطاقة في الجائط.

تخزين

1. تأكد من إيقاف تشغيل الشوایة عن طريق تحويل قرص PLATE TEMP إلى وضع إيقاف التشغيل. تكون الشوایة في وضع إيقاف التشغيل عندما تظهر شاشة LCD وضع إيقاف التشغيل. قم بإزالة القابس من مخرج الطاقة في الجائط.
2. اترك الشوایة وألواح الطهي وصينية التنظيف حتى تبرد تماماً.
3. تأكد من أن الشوایة وألواح الطهي وصينية التنظيف نظيفة وجافة.
4. تأكد من إعادة إدخال صينية التنظيف بشكل صحيح في الشوایة.
5. تأكد من إعادة إدخال ألواح الطهي بشكل صحيح وتنبيتها في مكانها بشكل آمن.
6. تأكد من قفل ألواح الطهي مقاً عن طريق تحريك أداة التحكم في الارتفاع القابلة للتعديل بعيداً عنك إلى وضع القفل.
7. قم بلف كبل المسبار حول مخزن المسبار على الجانب الأيمن من الشوایة، ثم حدد مكان المسبار في التجويف الموجود على وجه مخزن المسبار.
8. تخزينها على سطح مستوى وجاف ومستو. وبذلاً من ذلك، يمكن تخزين الشوایة في وضع رأسي.

تأكد من إيقاف تشغيل الشوایة عن طريق تحويل قرص PLATE TEMP إلى وضع إيقاف التشغيل. تكون الشوایة في وضع إيقاف التشغيل عندما تظهر شاشة LCD في وضع إيقاف التشغيل. قم بإزالة القابس من مخرج الطاقة في الجائط. اترك الشوایة لتبرد تماماً قبل تفكيكها وتنظيفها. قم دائمًا بتنظيف المسبار والجسم الخارجي وصينية التنظيف وألواح الطهي بعد كل استخدام لمنع تراكم المكونات.

تنظيف المسبار

امسح المسبار المعدني والكبل باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنج قبل التنظيف وليس على المسبار.

تنظيف الجسم الخارجي

امسح الجسم الخارجي باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنج قبل التنظيف وليس على سطح الشوایة. قم بالشطف. اترك جميع الأسطح تجف تماماً قبل إدخال القابس في مخرج الطاقة في الجائط.

تنظيف صينية التنظيف

بعد كل استخدام، اسحب صينية التنظيف للخارج وتخلص من محبوبياتها. اغسل الصينية بالماء الدافئ والصابون باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط لتجنب تراكم البقع. ضع المنظف على الإسفنج قبل التنظيف وليس على الصينية. قم بالشطف والتجفيف جيداً. تأكد دائمًا من إعادة إدخال صينية التنظيف في الشوایة بعد التنظيف وقبل إدخال القابس في مخرج الطاقة في الجائط.

تنظيف ألواح الطهي

1. امسح ألواح الطهي بقطعة قماش ناعمة لإزالة بقايا الطعام.
2. وبذلاً من ذلك، قم بتحريك وإزالة ألواح الطهي:
 - تأكد دائمًا من أن الشوایة باردة تماماً.
 - استخدم المقipض لفتح اللوح العلوي إلى وضع 90 درجة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



أوضاع الخطأ

Er3 - الحماية من الحرارة الزائدة.



عندما تعرض شاشة LCD وضع الخطأ :Er3

1. افصل الشواية من مقبس الحائط
2. تأكد من أن الشواية باردة تماماً.
3. أعد إدخال القابس في مأخذ الحائط.
4. يجب لا تعرض شاشة LCD وضع الخطأ Er3 بعد الان.
5. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة عملاء شركة Sage أو انتقل إلى sageappliances.com

Er1 - تم إدخال ألواح الطهي بشكل غير صحيح.



عندما تعرض شاشة LCD وضع الخطأ :Er1

1. تأكد من إدخال ألواح الطهي في مكانها بشكل صحيح وأمن.
2. يجب لا تعرض شاشة LCD وضع الخطأ Er1 بعد الان.
3. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة عملاء شركة Sage أو انتقل إلى sageappliances.com

Er2 - تجاوزت درجة حرارة المسبار 180 درجة مئوية.



عندما تعرض شاشة LCD وضع الخطأ :Er2

1. افصل الشواية من مقبس الحائط.
2. تأكد من عدم اتصال المسبار بألواح التسخين.
3. السماح للمسبار بالتبريد.
4. أعد إدخال القابس في مأخذ الحائط.
5. يجب لا تعرض شاشة LCD وضع الخطأ Er2 بعد الان.
6. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة عملاء شركة Sage أو انتقل إلى sageappliances.com

يكفل



كفالة محدودة لمدة عامين

تケفل شركة Sage Appliances الاستخدام المنزلي لهذا المنتج في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة. خلال فترة الكفالة هذه ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً لتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الكفالة القانونية بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بكافالتها. للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للكفالة بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم الطلب، يرجى زيارة www.sageappliances.com.

GBR	BRG Appliances Limited 86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE, United Kingdom Freephone (UK Landline): 0808 178 1650 Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970	NLD	Netherlands 0800 020 1741	CHE	Switzerland 0800 009 933
DEU		ITA	Italy 800 909 773	LUX	Luxembourg 800 880 72
AUT					
FRA	Sage Appliances GmbH Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland Deutschland: 0800 505 3104 Österreich: 0800 80 2551	ESP	Spain 900 838 534	DNK	Denmark 80 820 827
IRE		PTR	Portugal 0800 180 243	SWE	Sweden 0200 123 797
BEL					
POL		FIN	Finland 0800 412 143		
Ireland	1800 932 369	Belgium	0800 54 155	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 del prodotto, 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 stałe 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 produktutveckling kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksien toteutet eivät välttämättä ole täysin samankaltaisia kuin varsinainen tuote.

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