

the Smart Grill™ Pro

SGR840



Sage®

- 3 We recommend safety first
- 4 Getting to know your new appliance
- 5 Assembling your new appliance
- 5 Operating your new appliance
- 9 Care & Cleaning
- 10 Troubleshooting

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**

- The full information book is 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST



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 year or older and supervised.
- The appliance and it's 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.



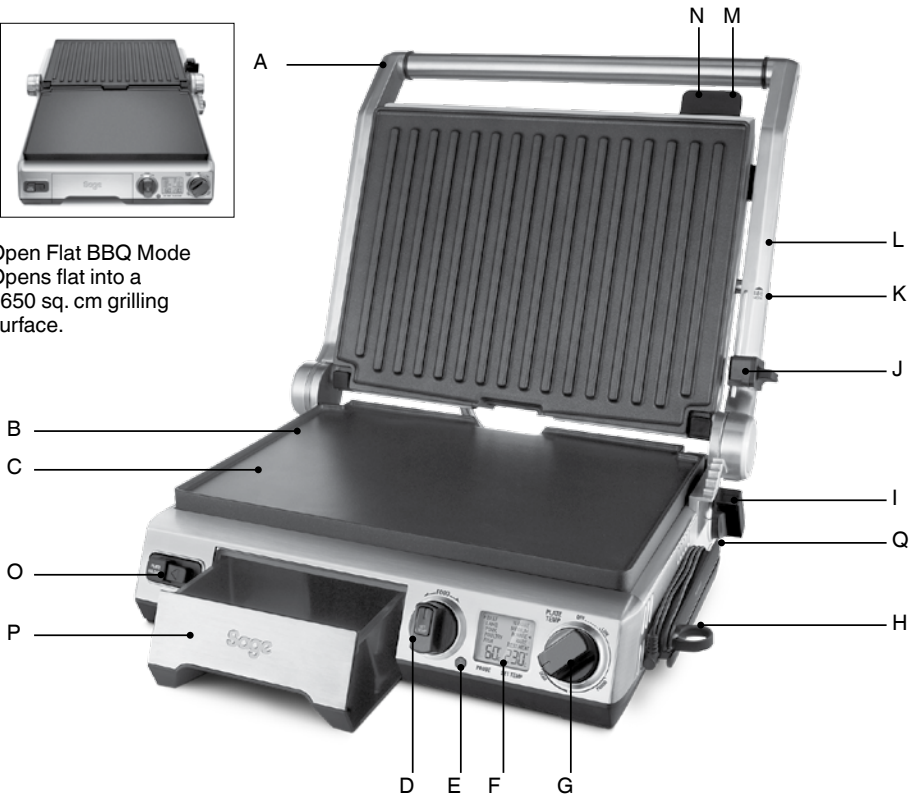
Do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE



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 and Dishwasher Safe 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

ASSEMBLING YOUR NEW APPLIANCE

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.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

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.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

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.

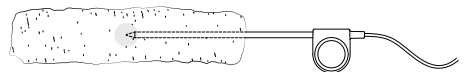
The Smart Grill Pro™ has a REST MEAT indicator, which alerts you to remove your meat before the SET TEMP is reached to prevent over cooking.

NOTE

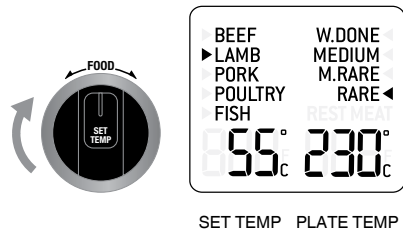
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

1. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
2. 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.
3. Ensure probe is installed correctly.
4. 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.

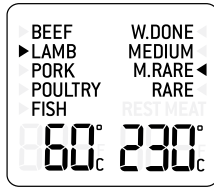
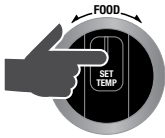


5. To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.



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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



SET TEMP PLATE TEMP

- 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.

- To open the grill:
 - Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
 - Place meat with probe inserted on the bottom cooking plate. For best results, ensure PLATE TEMP dial is set on SEAR (230°C).
- 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.
- 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.
- 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.
- To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

- To open the grill into BBQ mode:
 - Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - Ensure the top cooking plate is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
 - 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.



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.

- Place food on either or both of the cooking plates.
- 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.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

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.

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. Place the cooking plates in the dishwasher (top shelf only).
4. Alternatively, 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.
5. 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

12	Sikkerhedsanvisninger
14	Oversigt over the Smart Grill Pro
15	Montering
15	Betjening
19	Rengøring og vedligeholdelse
20	Fejlfinding
21	Garanti
21	Service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Først og fremmest designer og fremstiller vi produkter med vores kunders sikkerhed i tankerne. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

SIKKERHEDS-ANVISNINGER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN FØR APPARATET TAGES I BRUG DEN FØRSTE GANG, OG GEM DEN TIL SENERE BRUG.

- En komplet vejledning er tilgængelig på sageappliances.com
- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål

i den forbindelse, skal du kontakte dit lokale elselskab.

- Fjern al emballage og mærkater før the Smart Grill Pro bruges første gang.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller i både og brug det ikke udendørs.
- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Placer ikke the Smart Grill Pro nær kanten af en bordplade. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gasblus, en kogeplade eller med kontakt til en varm ovn.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, berører varme overflader eller vikles sammen.
- Lad ikke apparatet være i kontakt med gardiner, vægge eller varmfølsomme materialer. Sørg for at holde en afstand på min. 20 cm på begge sider af apparatet.
- Pas på at ledningen ikke kommer i klemme i apparatet under brug og opbevaring.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.



Pas på! Varm overflade. Apparatet bliver varmt under og umiddelbart efter brug.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Sørg for at bruge ovnhandsker og tag fat i håndtaget og betjeningsknappen. Undgå at berøre de andre overflader.

- Sørg altid for, the Smart Grill Pro er slukket på stikkontakten og at stikket er taget ud, hvis apparatet efterlades uden opsyn, ikke skal bruges eller hvis det skal flyttes - og før rengøring, ved montering, demontering og når apparatet skal opbevares.
- Det anbefales at inspicere apparatet jævnligt. Brug ikke maskinen hvis ledningen, stikket eller maskinen er beskadiget på nogen måde.
- Ved beskadiget dele på maskinen kontaktes butikken, hvor maskinen er købt eller Sage kundeservice.
- Reparationer, indgreb i apparatet og skift af strømledningen må kun gennemføres af vores kundeservice eller andet hertil uddannet fagpersonale.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring eller viden - eller af børn medmindre de er blevet vejledt og instrueret

i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Apparatet og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.

- Vedligeholdelse og rengøring må ikke udføres af børn – medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
- Maskinen og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret stikkontakt. Dit Sage® apparat skal tilsluttes en jordforbunden stikkontakt, 13 amp. Den skal være lettilgængelig, så apparatets forbindelse til el-nettet kan afbrydes hurtigt i nødstilfælde.



Symbolet betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din kommune, hvis du har brug for mere information.



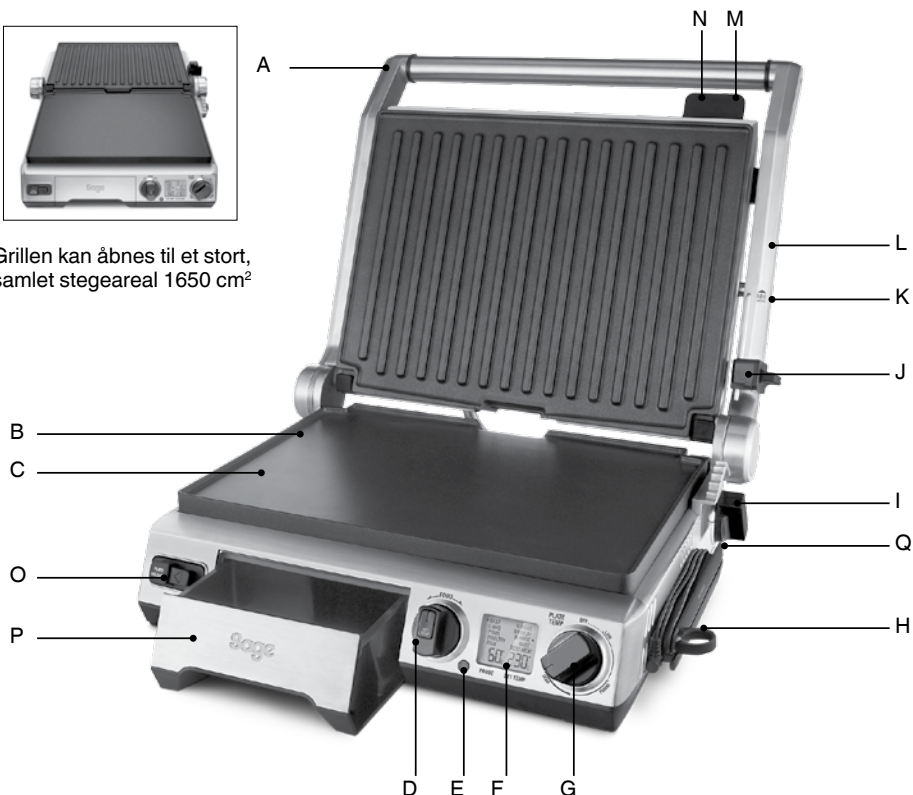
For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen og stikket ikke sænkes i vand eller komme i kontakt med fugt.

BRUGSANVISNINGEN SKAL GEMMES

OVERSIGT OVER THE SMART GRILL PRO



Grillen kan åbnes til et stort, samlet stegeareal 1650 cm²



- A. Rustfri stålramme/håndtag
- B. Støbt aluminium, non-stick varmeplader
- C. Aftagelige, udskiftelige varmeplader (tåler opvaskemaskine)
- D. FOOD/Set temp: Vælg kød (m/lydalarm)
- E. Temperaturvælger
- F. Smart-indstillinger med hvileindikator
- G. PLATE TEMP: Varmeregulering (160°C-230°C)
- H. Integreret stegetermometer med Sage® Assist™ holder (PROBE STORAGE)
- I. PLATE TILT: Justering af varmepladens hældning
- J. Skyderegulator til indstilling af højde
- K. BBQ Lock Release

- L. 6 justerbare højdeindstillinger
- M. Nivelleringsstøtte
- N. PLATE RELEASE top (toppladeudløser)
- O. PLATE RELEASE bund (bundpladeudløser)
- P. Integreret, aftagelig drypbakke
- Q. Opbevaring af ledning

1-times autosluk: stopper automatisk opvarmning af varmeplader efter en times inaktivitet.

IQ™ element

Sensorer opdager, når varmepladerne falder i temperatur og kompenserer ved at tilføre varme, for hurtigt at vende tilbage til den valgte stegetemperatur. 2400 W integrerede varmeelementer sikrer konstant høj temperatur for en hurtigere tilberedning og kortere forberedelsestid



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

MONTERING

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage og mærkater før brug.
2. Tør varmepladerne og drypbakken af med en blød, fugtig klud. Tør grundigt efter.
3. Sørg for, at drypbakken er korrekt indsat i grillen.
4. Sørg for, at varmepladerne er korrekt indsat og sikkert fastgjort.
5. Placér grillen på en flad, tør overflade.
6. Fjern stegetermometeret fra emballagen og sæt ledningen i kontakten på grillens højre side, forrest på stegetermometerets holder. Ledningen vikles rundt om holderen, når stegetermometeret ikke er i brug.
7. Ledningen vikles helt ud og stikket tilsluttes en jordforbundet stikkontakt.
8. Grillens alarm vil afgive en lyd og LCD-skærmen vil vise OFF.
9. Grillen er nu klar til at forvarme.

Grillen har 2 x PLATE RELEASE (pladeudløser)

Dette giver dig mulighed for, uafhængigt af hinanden, at fjerne top- og bundpladerne for nem rengøring eller for at skifte pladernes position.

BRUG AF PLATE RELEASE (PLADEUDLØSERE)

- Sådan bruger du PLATE RELEASE:
 - Sørg altid for, at grillen er helt kold. Brug håndtaget for at åbne toppladen til en 90° position.
 - Brug 'Plate Release' foran på toppladens højre side, for at løsne toppladen. Brug 'Plate Release' på venstre side af grillens betjeningspanel for at løsne bundpladen. Når pladerne er løsne, kan du forsigtigt fjerne dem fra grillen.
- Hvis varmepladerne ikke er placerede korrekt, vil LCD-skærmen vise Er1. Brug de 2 x PLATE RELEASE for at løsne pladerne, genindsæt dem herefter sikkert i korrekt position. Sørg altid for, at grillen er helt nedkølet, før du løsner og fjerner pladerne.
- Når du bruger grillen for første gang, kan du opleve en smule røg. Dette skyldes den beskyttende overflade på varmelementerne. Det er sikkert og ikke skadeligt for grillen.

BETJENING

FØRVARM GRILLEN

1. Sørg for, at toppladen er i lukket position og højdeindstilling og skyderegulatoren i OPEN position. Dette vil sikre en hurtigere og mere effektiv forvarmning.
2. Drej TEMP PLATE for at justere temperaturen med 5 graders stigning. Drej hen på SEAR (210°C-230°C) for hurtig forvarmning, PANINI (sandwich) (180°C-205°C), LOW (160°C-175°C) eller vælg en anden temperatur.
3. Grillen vil begynde at varme, og LCD-skærmen vil lyse orange. Den valgte temperatur, som svarer til PLATE TEMP vil blinke.
4. Når grillen har opnået den valgte temperatur, vil der lyde en alarm, og den valgte PLATE TEMP vil stoppe med at blinke.

BEMÆRK

Tillad altid grillen at forvarme til den valgte temperatur før tilberedning.

Temperaturen som svarer til PLATE TEMP på LCD-skærmen blinker muligvis under tilberedningen. Dette er normalt og indikerer, at den rette temperatur opretholdes.

JUSTERING AF VARMEPLADENS HÆLDNING

Denne funktion ændrer indstillinger på toppladen ved tilberedning af fx fisk og tilpasser sig til madvarer, der ikke er lige tykke hele vejen igennem. Skyderegulatoren, som sidder på toppladens højre side, giver dig mulighed for at indstille toppladen til en række positioner over bundpladen. Brug håndtaget til at løfte toppladen og flyt samtidigt skyderegulatoren for at indstille den ønskede højde. Sænk langsomt toppladen, indtil den hviler på skyderegulatoren.

JUSTERING AF VARMEPLADENS HÆLDNING

Varmepladens vinkel kan justeres ved at dreje på PLATE TILT. PLATE TILT-knappen er placeret nederst på grillens højre side. Med det intelligente design sendes saft og fedt fra begge plader ned i den samme drypbakke under tilberedning.

TEMPERATUROMSTILLINGSKNAP

- Grillen har en temperaturvælger på venstre side af LCD-skærmen. Temperaturen er forudindstillet til at vise Celsius. Temperaturen er forudindstillet til at vise Celsius. Trykker man på knappen ændres måleenheden til Fahrenheit. Det tilsvarende symbol °C eller °F vil komme til syne på LCD-skærmen.
- Såfremt man har ændret den forudindstillede måleenhed fra Celsius til Fahrenheit, vil denne indstilling være gældende, indtil man igen trykker på temperaturvælgeren, eller indtil grillens ledning bliver trukket ud af stikkontakten. Når grillen bliver tilsluttet strøm igen, vil måleenheden for temperaturen igen være indstillet på Celsius.

INTEGRERET STEGETERMOMETER MED SMART-INDSTILLINGER

Det integrerede stegetermometer med smart-indstillinger har til formål at hjælpe med at opnå et ensartet stegeniveau, når man steger forskellig slags kød. 5 programvalg har forprogrammerede tempera-turer, som passer til det stegeniveau, du ønsker. Temperaturindstillingerne for de forskellige slags kød vises i diagrammet nedenfor:

TEMPERATURINDSTILLING (SET TEMP) OG STEGENIVEAU				
	Rødt	Medium Rødt	Medium	Gennemstegt
Oksekød	55°C	60°C	65°C	75°C
Lam	55°C	60°C	65°C	75°C
Svinekød			65°C	75°C
Fjerkræ			65°C	75°C
Fisk	45°C	50°C	55°C	65°C

HVILEINDIKATOR

Det er vigtigt, at kød får lov at hvile 3-5 minutter, efter det er taget af grillen, fordi det får kødfibrene til at slappe af, og den gode smag og saft fordeles i hele stykket fremfor at løbe ud, når kødet skæres for.

Når man ønsker at opnå et bestemt stegeniveau, er det vigtigt at tage kødet af grillen, før det rammer den ønskede kerntemperatur, da restvarme vil få kødet til at stege videre i hvilefasen.

Smart Grill Pro™ giver dig besked, når du bør tage kødet af, inden SET TEMP (valg af

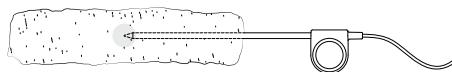
temperatur) er opnået, sådan at du undgår overtilberedning.

BEMÆRK

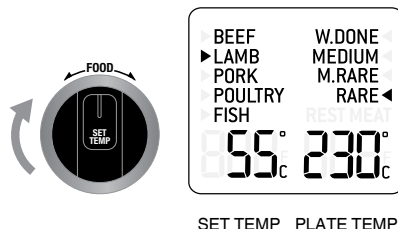
Stegetermometeret og smart-indstillingerne er blevet optimerede til kontaktilberedning med PLATE TEMP-knappen drejet hen på SEAR (230 °C).

KONTAKTGRILL MED SMART-INDSTILLINGER OG STEGETERMOMETER

1. For det bedste resultat, drej PLATE TEMP på SEAR (230 °C).
2. Justér vinklen på varmepladen til den ønskede position ved at dreje PLATE TILT, imens grillen forvarmer. PLATE TILT er placeret nederst på grillens højre side.
3. Sørg for, at stegetermometeret er indsat korrekt.
4. Indsæt forsigtigt stegetermometeret i siden af kødet, og sørg for at ramme kødets midte, hvor det er tykkest.

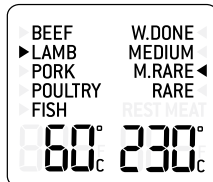
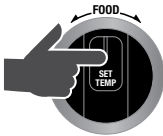


5. Drej på FOOD for at vælge kødtype. En pil vil komme til syne og vise dit valg.



BETJENING

6. Tryk på SET TEMP, når kødtypen er valgt, for at blade gennem indstillinger for stegeniveau. En pil vil komme til syne og vise dig dit valg.



SET TEMP PLATE TEMP

7. For at åbne grillen:

- Sørg for, at grillen er fuldstændig forvarmet og at PLATE TEMP ikke længere blinker på LCD-skærmen.
 - Brug håndtaget til at åbne grillen til en 90° position.
 - Placér kødet med indsat stegetermometer på bundvarmepladen. For det bedste resultat skal PLATE TEMP være drejet hen på SEAR (230 °C)
8. Brug håndtaget til at lukke topvarmepladen. Når du bruger stegetermometer anbefales det, at topvarmepladen er i lukket position, og at skyderegulatoren er i OPEN position.
9. Under tilberedning vil der lyde 3 alarmer og REST MEAT vil sammen med valgte stegeniveau komme til syne på LCD-skærmen og indikere, at det er tid til at tage kødet af grillen for at hvile.
10. Tag kødet af grillen med varmeafvisende plastik- eller træredskaber, når det er færdigt/tilberedt. Træk stegetermometeret ud og placér kødet på en tallerken eller bakke. Dæk løst med folie. Lad kødet hvile i mindst 5 minutter før servering.
11. Drej PLATE TEMP hen på OFF for at slukke grillen.

BEMÆRK

Grillen holder ikke automatisk op med at tilberede maden, når REST MEAT blinker. Hvis ikke kødet tages af grillen, risikerer du overtilberedning.

FÅ DET BEDSTE RESULTAT

- For ensartede resultater, vælg kød med ensartet tykkelse.

- Når kødet skæres i forskellige tykkelser under tilberedning, eksempelvis kyllingebryst, kan kanterne forblive let lyserøde. Når tilberedningen er færdig, kan disse stykker svitses på den varme plade.
- Brug ikke spray-on, eller lignende, da disse vil påvirke ydeevnen på non-stick varmepladerne.
- Brug aldrig metalredskaber eller andre skarpe redskaber, da disse kan forårsage skade på non-stick belægningen på varmepladerne.

ÅBEN GRILLEN HELT TIL GRILLMODE / BBQMODE

Grillen kan åbnes til et stort, samlet stegeareal. Den rillede varmeplade er perfekt til at svitse kød på, og den flade varmeplade er ideel til æg, pandekager og grøntsager.

1. Sådan åbner du grillen:

- Sørg for, at grillen er helt færdig med at forvarme, og at TEMP PLATE ikke længere blinker på LCD-skærmen.
- Sørg for, at topvarmepladen er i lukket position, samtidig med at skyderegulatoren er i OPEN position.
- Tag fat i håndtaget med din venstre hånd. Træk derefter med din højre hånd skyderegulatoren (som sidder på grillens højre side) ind mod dig selv og hen på BBQ mode. Forsæt med at trække skyderegulatoren frem samtidig med, du løfter håndtaget op, og sænk nu forsigtigt toppladen ned i horisontal grillmode.



- Placér maden på én eller begge varmeplader.
- Hvis du bruger stegetermometeret, gentag trin 3-6 som fortæller, hvordan du indsætter stegetermometeret og vælger det ønskede stegeniveau, før du placerer kødet på grillen.

BEMÆRK

Stegetermometret og smart-indstillingerne er blevet optimerede til kontakttilberedning. Derfor kan det kræve ekstra tilberedningstid, når man bruger termometret i grillmode. For det bedste resultat anbefales det at vende kødet med jævne mellemrum.

4. Under tilberedning vil der lyde 3 alarmer og REST MEAT vil sammen med valgte stegeniveau komme til syne på LCD-skærmen og indikere, at det er tid til at tage kødet af grillen for at hvile.
5. Når kødet er færdigtilberedt, tag det af grillen med varmeafvisende plastik- eller træredskaber. Træk stegetermometret ud og placér kødet på en tallerken eller bakke. Dæk løst med folie. Lad kødet hvile i mindst 5 minutter før servering.
6. Drej PLATE TEMP hen på OFF for at slukke grillen.

PANINI- ELLER SANDWICHFUNKTION

BEMÆRK

Hvis stegetermometret er i brug, vil valg af mad og stegeniveau være synligt på LCD-skærmen. Bruges stegetermometret ikke, vil LCD-skærmen kun vise temperatur for PLATE TEMP.

1. Sådan åbner du grillen:
 - a) Sørg for, at grillen er helt færdig med at forvarme, og at PLATE TEMP ikke længere blinker på LCD-skærmen.
 - b) Sørg for, at toppladen er lukket. Skyderegulatoren, som er placeret på højre side af toppladen, skal være i OPEN position.
 - c) Brug håndtaget til at åbne grillen til en 90° position.
2. Placér maden på den nederste varmeplade.
3. Brug håndtaget til at sænke toppladen. Ved tilberedning af sandwich eller panini anbefales det, at grillens topplade er i lukket position med skyderegulatoren i HIGH position.

4. Tag maden af grillen med varmeafvisende plastik- eller træredskaber, når det er færdigtilberedt.
5. Drej PLATE TEMP hen på OFF for at slukke grillen.

FÅ DET BEDSTE RESULTAT

Når du rister sandwich på PANINI-indstilling:

- Placér altid din sandwich på midten af bundpladen.
- Det bør tage 5-8 minutter. Den præcise tid afhænger af smag samt valg af brød og fyld.
- Brug aldrig metalredskaber eller andre skarpe redskaber, da disse kan forårsage skade på non-stick belægningen på varmepladerne.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at grillen slukket ved at dreje PLATE TEMP til OFF. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag ledningen ud af stikkontakten. Grillen skal være helt nedkølet inden afmontering og rengøring.

Rengør altid stegetermometeret, det udvendige på grillen, drypbakken og varmepladerne efter hver brug.

RENGØRING AF STEGETERMOMETER

Tør termometeret og ledningen af med en blød, fugtig svamp. Brug et mildt rengøringsmiddel uden slibemiddel. Tilføj rengøringsmidlet til svampen, ikke termometeret, før rengøring.

RENGØR GRILLEN UDVENDIGT

Rengør det udvendige af grillen med en blød, fugtig svamp. Brug et mildt rengøringsmiddel uden slibemiddel, for at forhindre pletter. Tilføj rengøringsmidlet til svampen, ikke grillen, før rengøring. Lad overfladen tørre helt, før du sætter ledningen i stikkontakten igen.

RENGØRING AF DRYPBAKKEN

Tag drypbakken ud og tøm indholdet efter hver brug og rengør bakken med varmt sæbevand. Brug et produkt uden slibemiddel. Tilføj rengøringsmidlet til svampen, ikke bakken, før rengøring. Skyl og tør bakken grundigt. Sæt altid drypbakken på plads i grillen efter rengøring og før ledningen sættes i stikkontakten.

RENGØRING AF VARMEPLADERNE

1. Tør varmepladerne af med en blød klud for at fjerne madrester.
2. Alternativt: Frigør og flyt varmepladerne:
 - Sørg for, at grillen er helt kølet ned.
 - Træk håndtaget op, så grillen åbner til en 90° position.
 - Brug 'PLATE RELEASE' foran på toppladens højre side, for at løsne toppladen. Brug 'PLATE RELEASE' på venstre side af grillens betjeningspanel for at løsne bundpladen.
 - Når pladerne er løsnede, kan du forsigtigt fjerne dem fra grillen.
3. Placér varmepladerne i opvaskemaskinen (OBS: kun i øverste kurv).
4. Alternativt: Vask varmepladerne i varmt sæbevand med en blød, fugtig svamp. Brug et rengøringsmiddel uden slibemiddel.

Tilføj renseproduktet til svampen, ikke varmepladerne, før rengøring. Fjern madrester, der sidder fast, med en opvaskebørste eller en rengøringsssvamp.

5. Skyl og tør grundigt. Sørg altid for, at varmepladerne er blevet korrekt og sikkert genindsat i grillen efter rengøring, før du igen sætter ledningen i stikkontakten.

OPBEVARING

1. Sørg for, at grillen slukket ved at dreje TEMP PLATE til OFF. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag ledningen ud af stikkontakten.
2. Lad grillen, varmepladerne og drypbakken køle helt af.
3. Sørg for, at grillen, varmepladerne og drypbakken er rengjorte og tørre.
4. Sørg for, at drypbakken er korrekt indsat i grillen.
5. Sørg for, at varmepladerne er korrekt indsat og sikkert fastgjort i grillen.
6. Sørg for, at varmepladerne er placerede sammen ved at skubbe den justerbare højdeindstilling væk fra dig selv og hen på LOCK.
7. Stegetermometerets ledning vikles rundt om holderen (PROBE STORAGE) på grillens højre side. Placér herefter stegetermometeret i indhakkert foran på holderen.
8. Opbevar grillen på en jævn og tør flade. Alternativt kan grillen opbevares ved at stille den op i lodret position.

ERROR / FEJL

Er1 – Varmepladerne er ikke indsat korrekt.



Når LCD-skærmen viser 'Er1':

1. Sørg for, at varmepladerne er korrekt indsat og sikkert fastgjort i grillen.
2. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er1'.
3. Ring til butikken hvor produktet er købt, hvis problemet fortsætter, eller gå til sageappliances.com

Er2 – Stegetermometerets temperatur overstiger 180 °C.



Når LCD-skærmen viser 'Er2':

4. Træk grillens ledning ud af stikkontakten.
5. Sørg for, at stegetermometeret ikke rører ved varmepladerne.
6. Lad termometeret køle ned.
7. Sæt grillens ledning i stikkontakten igen.
8. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er2'.
9. Ring til butikken hvor produktet er købt, hvis problemet fortsætter, eller gå til sageappliances.com

Er3 – Overophedningsbeskyttelse.



Når LCD-skærmen viser 'Er3':

10. Træk grillens ledning ud af stikkontakten.
11. Lad grillen køle helt ned.
12. Sæt ledningen i stikkontakten igen.
13. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er3'.
14. Ring til butikken hvor produktet er købt, hvis problemet fortsætter, eller gå til sageappliances.com

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

GARANTIEEN DÆKKER IKKE:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.



Forbehold for trykfejl

22	Säkerhetsanvisningar
24	Översikt över the Smart Grill Pro
25	Montering
25	Användning
29	Rengöring och underhåll
30	Problemlösning
31	Garanti
31	Service

SAGE®

REKOMMENDERAR SÄKERHETEN FÖRST

Här hos Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi formger och tillverkar våra konsumentprodukter med dig, vår värderade kund, i främsta åtanke. Dessutom ber vi dig att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV.

- En komplett användarmanual är tillgänglig på sageappliances.com
- Innan du använder maskinen för första gången, se till att din elförsörjning är densamma som visas på märkdata på

apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta ditt elbolag

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och reklametiketter innan du använder grillen.
- Apparatens är endast för hushållsbruk. Använd inte apparaten till annat än det avsedda ändamålet. Använd inte apparaten i fordon eller i båtar och använd den inte utomhus.
- Linda ut sladden helt före användning.
- Placera inte the Smart Grill Pro nära kanten på köksbänken eller bordet när den är igång. Se till att den står på en plan yta som är ren och torr.
- Placera inte apparaten nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphettade ytor eller bli trasslig.
- Låt inte apparaten vara i kontakt med gardiner, väggar eller värme-känsliga material. Se till att hålla ett avstånd på minst 20 cm på bägge sidor om apparaten.
- Se till att ledningen inte kommer i kläm i apparaten under användning och förvaring.
- Lämna inte apparaten utan uppsyn.



Se upp! Varm yta.

Apparaten blir varm under och omedelbart efter användning. Se till att använda ugnsvante och ta i handtaget och användningsknappen. Undvik att röra de andra ytorna.

- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används. Innan apparaten flyttas, rengörs eller förvaras måste strömmen till apparaten brytas och kontakten dras ut ur vägguttaget.
- Kontrollera med jämna mellanrum att kontakten och själva apparaten för eventuella skador. Vid skadade delar får apparaten under inga omständigheter användas. Kontakta butiken där apparaten är inköpt.
- Vid skadade delar på maskinen, kontakta butiken, där man köpt maskinen eller Sage kundservice.
- Reparationer, ingrepp på apparaten och byte av strömledningen får endast utföras av vår kundservice eller annan för detta utbildad fackpersonal.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap

och erfarenhet, eller av barn såvida de inte har övervakats eller har fått instruktioner för hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.

- Underhåll och rengöring får inte utföras av barn – om de inte är äldre än 8 år och är under uppsyn.
- Maskinen och sladden ska förvaras på en plats, som är otillgänglig för barn under 8 år
- Apparaten får bara tillslutas till en korrekt installerad stickkontakt. Din Sage apparat ska anslutas till en jordad stickkontakt, 13 amp. Den ska vara lättillgänglig så att apparatens förbindelse till el-nätet snabbt kan brytas i en nödsituation.



Den här symbolen visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna utan i stället tas till en lokal återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.



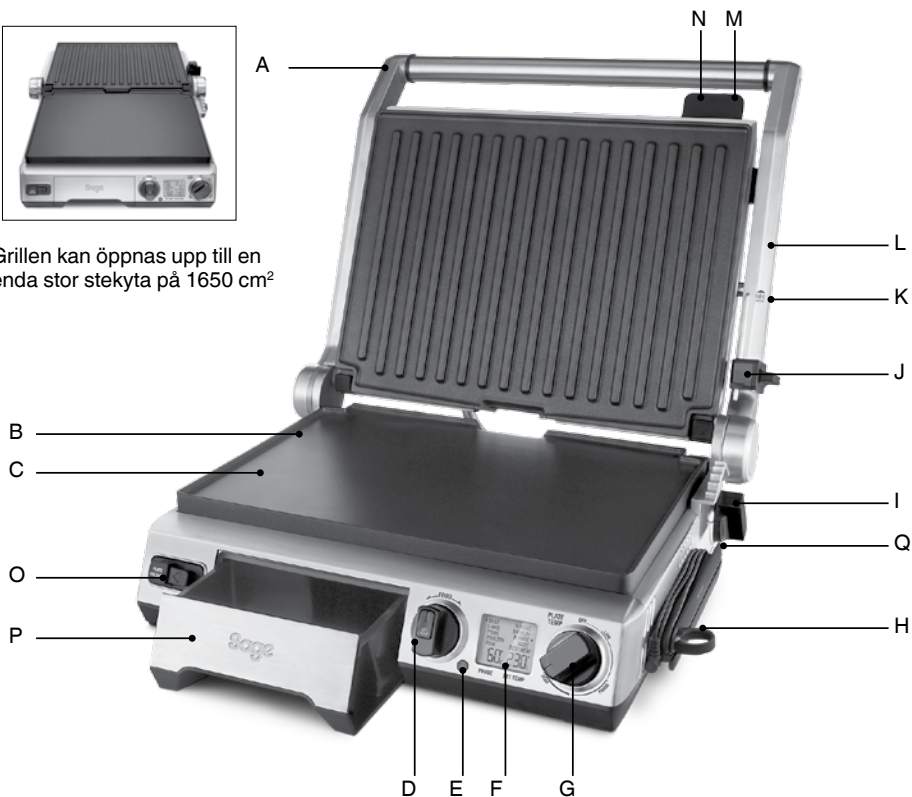
För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stick-kontakten eller apparaten i vatten och låt inte dessa delar bli fuktiga.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

ÖVERSIKT ÖVER THE SMART GRILL PRO



Grillen kan öppnas upp till en enda stor stekyta på 1650 cm²



- A. Rostfri stålram/handtag
- B. Gjuten aluminium, non-stick värmeplattor
- C. Avtagbara, utbytbara värmeplattor (tåler diskmaskin)
- D. FOOD/Set temp: Välj kött (med ljudlarm)
- E. Temperaturväljare
- F. Smart-inställningar med vilointikator
- G. PLATT TEMP: Värmereglering (160°C-230°C)
- H. Integrerad stektermometer med Sage® Assist™ hållare (PROBE STORAGE)
- I. PLATE TILT: Justering av värmeplattans lutning
- J. Skjutreglage för inställning av höjd
- K. BBQ Lock Release
- L. 6 justerbara höjdställningar

- M. Nivelleringsstöd
- N. PLATE RELEASE topp (utlösare för toppplattan)
- O. PLATE RELEASE botten (utlösare för bottenplattan)
- P. Integrerad, avtagbar droppbricka
- Q. Förvaring av sladd

1-timmens autoavstängning: stänger automatiskt av uppvärmningen av värmeplattorna efter en timmes inaktivitet.

IQ™ element

Sensorer upptäcker, när värmeplattornas temperatur faller och kompenserar genom att tillföra värme, för att snabbt återställa den valda stektemperaturen. 2400 W integrerade värmeelement garanterar konstant hög temperatur för en snabbare tillagning och kortare förberedelsestid.



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

MONTERING

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDANDET

1. Avlägsna allt förpacknings-material och reklametiker innan du använder grillen.
2. Torka av värmeplattorna och droppbrickan med en mjuk och fuktig trasa. Eftertorka noggrant.
3. Se till, att droppbrickan är korrekt isatt i grillen.
4. Se till, att värmeplattorna är korrekt isatta och säkert fastsatta.
5. Placera grillen på en jämn och torr yta.
6. Ta ut stektermometern ur emballaget och sätt i sladden i kontakten på grillens högra sida, på framsidan av stektermometerns handtag. Sladden vecklas runt om hållaren, när stektermometern inte används.
7. Sladden vecklas ut helt och strömkontakten ansluts till ett jordat stickuttag.
8. Grillens larm avger ett ljud och LCD-skärmen visar OFF.
9. Grillen är nu klar att förvärma.

Grillen har 2 x PLATE RELEASE (utlösare av plattorna)

Detta ger dig möjlighet att, oberoende av varandra, ta bort topp- och bottenplattorna för lättare rengöring eller för att byta plattornas position.

ANVÄNDNING AV PLATE RELEASE (UTLÖSARE AV PLATTORNA)

- Så här använder du PLATE RELEASE:
 - Se alltid till, att grillen är helt kall. Använd handtaget för att öppna toppplattan till en 90° position.
 - Använd "Plate Release" på framsidan av toppplattans högra sida, för att lossa toppplattan. Använd "Plate Release" på vänstra sidan av grillens kontrollpanel för att lossa bottenplattan. När plattorna har lossats, kan du försiktigt ta bort dem från grillen.
- Om värmeplattorna inte är korrekt placerade, kommer LCD-skärmen att visa ER1. Använd de 2 x PLATE RELEASE för att lossa plattorna, återplacera dem herefter säkert i korrekt position. Var alltid noga med att grillen har svalnat helt, innan du lossar och tar bort plattorna.
- När du använder grillen för första gången, kan du uppleva en smula rök. Detta på grund av den beskyddande ytan på värmeelementen. Detta är säkert och är inte skadligt för grillen.

ANVÄNDNING

FÖRVARM GRILLEN

1. Se till, att toppplattan är i låst position och att höjdställningen och reglaget är i OPEN-position. Detta garanterar en snabbare och mer effektiv förvärmning.
2. Vrid TEMP PLATE för att justera temperaturen med 5 graders stigning. Vrid till SEAR (210°C-230°C) för snabb förvärmning. PANINI (sandwich) (180°C-205°C), LOW (160°C-175°C) eller välj en annan temperatur.
3. Grilla börjar att värma, och LCD-skärmen kommer att lysa orange. Den valda temperaturen, som motsvarar PLATE TEMP blinkar.
4. När grillen har uppnått den valda temperaturen, kommer ett larm att ljuda, och den valda PLATE TEMP slutar att blinka.

OBS!

Tillåt alltid grillen att förvärma till den valda temperaturen innan tillberedning.

Temperaturen som motsvarar PLATE TEMP kan komma att blinka på LCD-skärmen under tillberedningen. Detta är normalt och indikerar, att den korrekta temperaturen upprätthålls.

JUSTERING AV VÄRMEPLATTANS LUTNING

Denna funktion ändrar inställningen på toppplattan vid tillberedning av t ex fisk och anpassar sig till matvaror, som inte är lika tjocka hela vägen igenom. Skjutreglaget, som sitter på toppplattans högra sida, ger dig möjlighet att ställa in toppplattan i en rad positioner över bottenplattan. Använd handtaget till att lyfta toppplattan och flytta samtidigt skjutreglaget för att ställa in den önskade höjden. Sänk långsamt toppplattan, tills den vilar på skjutreglaget.

JUSTERING AV VÄRMEPLATTANS LUTNING

Värmeplattans vilken kan justeras genom att vrida på PLATE TILT. PLATE TILT-knappen är placerad nederst på grillens högra sida. Med sin intelligenta design skickas saft och fett från båda plattorna ner i samma droppbricka under tillagning.

ANVÄNDNING

TEMPERATUROMSTÄLLNINGSKNAPP

- Grillen har en temperaturväljare på vänstra sidan av LCD-skärmen. Temperaturen är förinställd till att visa Celsius. Om man trycker på knappen ändras måttenheten till Fahrenheit. Motsvarande symbol °C eller °F kommer att synas på LCD-skärmen.
- Om man har ändrat den förinställda måttenheten från Celsius till Fahrenheit, kommer denna inställning att vara gällande, tills man åter trycker på temperaturväljaren, eller tills grillens strömsladd dras ut från stickkontakten. När grillen åter blir ansluten till ström igen, kommer måttenheten för temperatur åter att vara inställd på Celsius.

INTEGRERAD STEKTERMOMETER MED SMART-INSTÄLLNINGAR

Den integrerade stektermometern med smart-inställningar syftar till att hjälpa till med att uppnå en homogen stekningsnivå, när man steker olika slags kött. 5 programval har förprogrammerade temperaturer som passar till den steknivå som du önskar. Temperaturinställningarna för de olika typerna av kött visas i diagrammet nedan:

TEMPERATURINSTÄLLNING (SET TEMP) OCH STEKNIVÅ				
	Rött	Medium Rött	Medium	Genomstekt
Oxkött	55°C	60°C	65°C	75°C
Lamm	55°C	60°C	65°C	75°C
Griskött			65°C	75°C
Fågel			65°C	75°C
Fisk	45°C	50°C	55°C	65°C

VILINDIKATOR

Det är viktigt, att köttet får lov att vila 3–5 minuter efter att det tagits från grillen, eftersom detta får köttfibrerna att slappna av, och den goda smaken och saften fördelas i hela köttstycket istället för att rinna ut, när köttet skärs upp.

När man önskar uppnå en bestämd steknivå, är det viktigt att ta bort köttet från grillen, innan man når den önskade kärntemperaturen, eftersom restvärme kommer att få köttet att tillagas vidare i vilofasen.

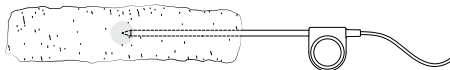
Smart Grill Pro™ ger dig besked, när du bör ta bort köttet från grillen, innan SET TEMP (val av temperatur) är uppnådd, på så sätt undviker du överstekning.

OBS!

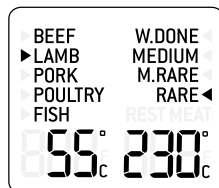
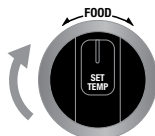
Stektermometern och smart-inställningarna har optimerats till kontakttillberedning när PLATE TEMP-knappen sätts på SEAR (230°).

KONTAKTGRILL MED SMART-INSTÄLLNINGAR OCH STEKTERMOMETER

1. För bästa resultat, sätt PLATE TEMP på SEAR (230°).
2. Justera vinkeln på värmeplattan till önskad position genom att vrida PLATE TILT, medan grillen förvärmer. PLATE TILT är placerad nederst på grillens högra sida.
3. Se till, att stektermometern är korrekt isatt.
4. Sätt försiktigt in stektermometern i sidan av köttet, och se till att den når ända till köttets mittpunkt, där det är som tjockast.



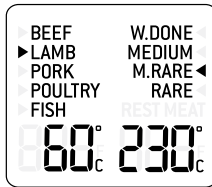
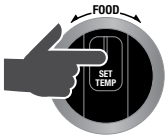
5. Vrid på FOOD för att välja typ av kött. En pil syns och visar ditt val.



SET TEMP PLATE TEMP

ANVÄNDNING

6. Tryck på SET TEMP, när typ av kött är valt, för att bläddra igenom inställningarna för steknivå. En pil syns och visar dig ditt val.



SET TEMP PLATE TEMP

7. För att öppna grillen:
- Se till, att grillen är fullständigt uppvärmd och att PLATE TEMP inte längre blinkar på LCD-skärmen.
 - Använd handtaget för att öppna grillen till en 90° position.
 - Placera köttet med isatt termometer på bottenvärmeplattan. För bästa resultat ska PLATE TEMP sättas på SEAR (230°).
8. Använd handtaget för att stänga toppvärmeplattan. När du använder stektermometer rekommenderar vi att, toppvärmeplattan är i stängd position och att skjutreglaget är i OPEN position.
9. Under tillagning kommer 3 larm att ljuda och REST MEAT kommer tillsammans med vald steknivå att synas på LCD-skärmen och indikerar, att det är dags att ta av köttet från grillen för att vila.
10. Ta köttet från grillen med värmeavvisande plast- eller träredskap, när det är färdiglagat. Dra ut stektermometern och placera köttet på en tallrik eller bricka. Täck löst med folie. Låt köttet vila i minst 5 minuter före servering.
11. Sätt PLATE TEMP på OFF för att släcka grillen.

OBS!

Grillen slutar inte automatiskt att tillaga maten, när REST MEAT blinkar. Om köttet inte tas från grillen, riskerar du överstekning.

FÖR BÄSTA RESULTAT

- För ett homogent resultat, välj kött med lika tjocklek
- När köttet skärs i olika tjocklekar under tillagning, t ex kycklingbröst, kan kanterna bli ljusröda. När

tillagningen är färdig, kan dessa bitar stekas på den varma plattan.

- Använd inte spray-on, eller liknande, då dessa kan påverka prestandan på non-stick värmeplattorna.
- Använd aldrig metallredskap eller andra vassa redskap, då dessa kan orsaka skador på non-stick beläggningen på värmeplattorna.

ÖPPNA GRILLEN HELT TILL GRILL-MODE / BBQ-MODE

Grillen kan öppnas till en enda stor stekyta. Den räfflade värmeplattan är perfekt att steka kött på, och den flata värmeplattan är idealisk till ägg, pannkakor och grönsaker.

1. Så här öppnar du grillen:

- Se till, att grillen är helt klar med att förvärma, och att TEMP PLATE inte längre blinkar på LCD-skärmen.
- Se till, att toppvärmeplattan är i stängd position, samtidigt som skjutreglaget är i OPEN-position.
- Ta tag i handtaget med din vänstra hand. Dra därefter med din högra hand skjutreglaget (som sitter på grillens högra sida) in mot dig själv och till BBQ-mode. Fortsätt att dra skjutreglaget framåt samtidigt som du lyfter upp handtaget, och sänk nu ner toppplattan försiktigt till horisontellt grill-mode.



- Placera maten på en eller båda värmeplattorna.
- Om du använder stektermometern, upprepa steg 3-6 som beskriver, hur du sätter in stektermometern och väljer den önskade steknivån, innan du placerar köttet på grillen.

OBS!

Stektermometern och smart-inställningarna har optimerats till kontakttillberedning. Därför kan det kräva extra tillagningstid, när man använder termometern i grill-mode. För bästa resultat rekommenderar vi att vända köttet med jämna mellanrum.

4. Under tillagning kommer 3 larm att ljuda och REST MEAT kommer tillsammans med vald steknivå att synas på LCD-skärmen och indikerar, att det är dags att ta av köttet från grillen för att vila.
5. Ta köttet från grillen med värmeavisande plast- eller träredskap, när det är färdiglagat. Dra ut stektermometern och placera köttet på en tallrik eller bricka. Täck löst med folie. Låt köttet vila i minst 5 minuter före servering.
6. Sätt PLATE TEMP på OFF för att släcka grillen.

PANINI- ELLER SANDWICHFUNKTION

OBS!

Om stektermometern används, kommer val av mat och steknivå vara synligt på LCD-skärmen. Om inte stektermometern används, kommer LCD-skärmen bara att visa temperatur för PLATE TEMP

1. Så här öppnar du grillen:
 - a) Se till, att grillen är helt klar med att förvärma, och att TEMP PLATE inte längre blinkar på LCD-skärmen.
 - b) Se till, att toppvärmeplattan är i stängd position, samtidigt som skjutreglaget är i OPEN-position.
 - c) Använd handtaget för att öppna grillen till en 90° position.
2. Placera maten på den nedersta värmeplattan.
3. Använd handtaget för att sänka topplattan. Vid tillagning av sandwich eller panini rekommenderar vi, att grillens topplatta är i stängd position med skjutreglaget i HIGH-position.

4. Ta bort maten från grillen med värmeavisande plast- eller träredskap, när det är färdiglagat
5. Sätt PLATE TEMP på OFF för att släcka grillen.

FÖR BÄSTA RESULTAT

När du tillagar sandwich på PANINI-inställning:

- Placera alltid din sandwich på mitten av bottenplattan.
- Det bör ta 5–8 minuter. Den exakta tiden beror på smak samt val av bröd och fyllning.
- Använd aldrig metallredskap eller andra vassa redskap, då dessa kan orsaka skador på non-stick beläggningen på värmeplattorna.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att grillen är avstängd genom att sätta PLATE TEMP på OFF. Grillen är avstängd, när LCD-skärmen visar OFF. Ta ut strömsladden från eluttaget. Grillen ska vara helt avkyld innan demontering och rengöring.

Rengör alltid stektermometern, utvändigt på grillen, droppbrickan och värmeplattorna efter varje användning.

RENGÖRING AV STEKTERMOMETERN

Torka av termometern och sladden med en mjuk, fuktig svamp. Använd ett mildt rengöringsmedel utan slipmedel. Tillsätt rengöringsmedlet på svampen, inte stektermometern, för rengöring.

RENGÖR GRILLEN UTVÄNDIGT

Rengör grillen utvändigt med en mjuk och fuktig svamp. Använd ett mildt rengöringsmedel utan slipmedel, för att undvika fläckar. Tillsätt rengöringsmedlet på svampen, inte direkt på grillen. Låt ytorna torka helt, innan du sätter i strömledningen i eluttaget igen.

RENGÖRING AV DROPPBRICKAN

Ta ut droppbrickan och töm ut innehållet efter varje användning och rengör brickan med varmt såpvatten. Använd en produkt utan slipmedel. Tillsätt rengöringsmedlet på svampen, inte direkt på brickan. Skölj och torka av brickan noggrant. Sätt alltid tillbaka droppbrickan på plats i grillen efter rengöring och innan strömledningen sätts i eluttaget.

RENGÖRING AV VÄRMEPLATTORNA

1. Torka av värmeplattorna med en mjuk trasa för att få bort matrester.
2. Alternativt: Frigör och flytta värmeplattorna:
 - Se till, att grillen har svalnat helt
 - Dra upp handtaget, så att grillen öppnar till en 90° position.
 - Använd "PLATE RELEASE" på framsidan av topplattans högra sida, för att lossa topplattan. Använd "PLATE RELEASE" på vänster sida av grillens kontrollpanel för att lossa bottenplattan.
 - När plattorna lossats, kan du försiktigt ta loss dem från grillen.
3. Placera värmeplattorna i diskmaskinen (OBS! bara i översta korgen).

4. Alternativt: Rengör värmeplattorna i varmt såpvatten med en mjuk, fuktig svamp. Använd ett rengöringsmedel utan slipmedel. Tillsätt rengöringsmedel på svampen, inte direkt på värmeplattorna. Ta bort matrester som sitter fast, med en diskborste eller en rengöringssvamp.
5. Skölj och torka noggrant. Se alltid till, att värmeplattorna blir korrekt och säkert återplacerade i grillen efter rengöring, innan du sätter in strömsladden i eluttaget igen.

FÖRVARING

6. Se till att grillen är avstängd genom att sätta PLATE TEMP på OFF. Grillen är avstängd, när LCD-skärmen visar OFF. Ta ut strömsladden från eluttaget.
7. Låt grillen, värmeplattorna och droppbrickan svalna helt.
8. Se till, att grillen, värmeplattorna och droppbrickan är rengjorda och torra.
9. Se till, att droppbrickan är korrekt isatt i grillen.
10. Se till, att värmeplattorna är korrekt isatta och säkert fastsatta i grillen.
11. Se till, att värmeplattorna är placerade tillsammans genom att skjuta den justerbara höjdställningen bort från dig själv och till LOCK.
12. Stektermometers sladd vecklas runt hållaren (PROBE STORAGE) på grillens högra sida. Placera herefter stektermometern i skåran på framsidan av hållaren.
13. Förvara grillen på en jämn och torr yta. Alternativt kan grillen förvaras genom att ställa den i upprätt position.

ERROR / FEL

Er1 – Värmeplattorna är inte korrekt isatta.



När LCD-skärmen visar "Er1":

1. Se till, att värmeplattorna är korrekt isatta och är säkert fastsatta i grillen.
2. LCD-skärmen bör inte längre visa "Er1".
3. Ring till butiken där produkten är inköpt, om problemet kvarstår, eller gå till sagaappliances.com

Er2 – Stektermometerens temperatur överstiger 180°C.



När LCD-skärmen visar "Er2":

4. Dra ut strömledningen från eluttaget.
5. Se till, att stektermometeren inte rör vid värmeplattorna.
6. Låt termometeren svalna.
7. Sätt i grillens strömkontakt i eluttaget igen.
8. LCD-skärmen bör inte längre visa "Er2".
9. Ring till butiken där produkten är inköpt, om problemet kvarstår, eller gå till sagaappliances.com

Er3 – Överupphettningsskydd.



När LCD-skärmen visar "Er3":

10. Dra ut grillens strömledning ur eluttaget.
11. 2Låt grillen svalna helt.
12. 3Sätt tillbaka strömkontakten i eluttaget.
13. LCD-skärmen bör inte längre visa "Er3".
14. Ring till butiken där produkten är inköpt, om problemet kvarstår, eller gå till sagaappliances.com

GARANTI

Det finns en två års garanti på tillverknings- och materialfel för din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetskraft och transport. Vid begäran av service vänligen informera om produktnamn och serienummer. Denna information kan hittas på märkskylten. Skriv eventuellt ner informationen i denna handbok så att du har dem till hands. Det gör det lättare för serviceteknikern att hitta rätt delar.

GARANTIN TÄCKER INTE:

- Fel och skador som inte kan hänföras till tillverknings- och materialfel
- Vid misskötsamt underhåll - däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid reparation genomförd av icke-fackman på området
- För transportskador, där produkten transporteras utan ordentlig förpackning
- Om du har använt reservdelar som inte är originaldelar
- Om instruktionerna i manualen inte följs
- Om installationen inte skett enligt anvisningarna

TRANSPORTSKADOR

En transportskada, som konstateras vid återförsäljaren leverans till kund, är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden var ansvarig för transport av produkten, åtar sig leverantören inget ansvar i samband med några eventuella transportskador. Eventuella transportskador måste rapporteras omedelbart och inte senare än 24 timmar efter det att varorna levereras. Annars kommer kundens önskemål avslås.

KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är alla inköp av utrustning som inte används i en privat hushåll, men används för kommersiellt eller affärsliknande föremål (restaurang, café, matsal etc.) eller används för uthyrning eller annan användning, som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp gäller inte garantin, då denna produkt endast är avsedd för privata hushåll.

SERVICE

För att begära en service och reservdelar i Sverige kontaktas butiken där produkten köptes.



Med förbehåll för tryckfel

- 32 Viktige forhåndsregler
- 34 Oversikt over the Smart Grill Pro
- 35 Montering
- 15 Betjening
- 19 Vedlikehold og rengjøring
- 20 Feilsøking
- 21 Garanti
- 21 Service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Sage® er opptatt av sikkerhet. Vi har utformet produkter først og fremst med tanke på sikkerhet overfor våre kunder. I tillegg ber vi deg til en vis grad være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og overholde følgende forhåndsregler.

VIKTIGE FORHÅNDSREGLER.

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK OG TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG BRUK

- En komplett bruksanvisning er tilgjengelig på sageappliances.com
- Før maskinen tas i bruk for første gang, påse at strømstyrken er den samme som vises på etiketten på undersiden av apparatet. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt ditt elektrisitetsverk.

- Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før bruk
- Apparatet er kun til husholdningsbruk. Bruk ikke apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Bruk ikke apparatet i kjøretøy eller i båter og bruk det ikke utendørs.
- Strekk ut ledningen før apparatet tas i bruk.
- Ikke plasser the Smart Grill Pro nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, ren, tørr.
- Ikke plasser dette apparatet på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder det kan komme i kontakt med varm ovn.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med varme overflater, eller komme i knute.
- La ikke apparatet være i kontakt med gardiner, vegg eller varmefølsomme materialer. Sørg for å holde en avstand på min. 20 cm på begge sider av apparatet.
- Pass på at ledningen ikke kommer i klem i apparatet ved bruk og oppbevaring.
- Etterlad ikke apparatet uten opsyn.



Pass på! Varm overflate. Apparatet blir varmt under og umiddelbart etter bruk.

VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

Sørg for å bruke grytekluter og ta tak i håndtaket og betjeningsknappen. Unngå å berøre de andre overflatene.

- Sjekk alltid at the Smart Grill Pro er skrudd AV på stikkkontakten og trekk ut ledningen når maskinen står ubevoktet, når den ikke er i bruk, før rengjøring, før den flyttes, demonteres, settes sammen og ved lagring.
- Det anbefales å inspisere apparatet jevnlig. Bruk ikke maskinen hvis ledningen, støpselet eller maskinen er skadet på noen måte.
- Ved skade på deler, kontaktes butikken hvor maskinen er kjøpt eller Sage kundeservice.
- Reparasjoner, inngrep i apparatet og skifte av strømledningen må kun gjennomføres av vår kundeservice eller annet utdannet fagpersonale.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke egnet til bruk av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, eller barn som ikke holdes under oppsyn eller veiledes av

en person som er ansvarlig for vedkommende. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.

- Vedlikehold og rengjøring må ikke utføres av barn – med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn.
- Maskinen og ledningen skal oppbevares et sted, som er utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet må bare kobles til en korrekt installert stikkontakt. Ditt Sage® apparat skal kobles til en jordet stikkontakt, 13 amp. Den skal være lett tilgjengelig, så apparatets forbindelse til elektrisitet raskt kan avbrytes i et nødstilfelle.



Symbolet betyr at dette apparatet ikke skal deponeres som husholdningsavfall.

Apparatet kan deponeres til lokalt avfallsdeponi som mottar slikt avfall, eller leveres til egnet tjeneste. For mer informasjon kan du kontakte din lokale kommune.



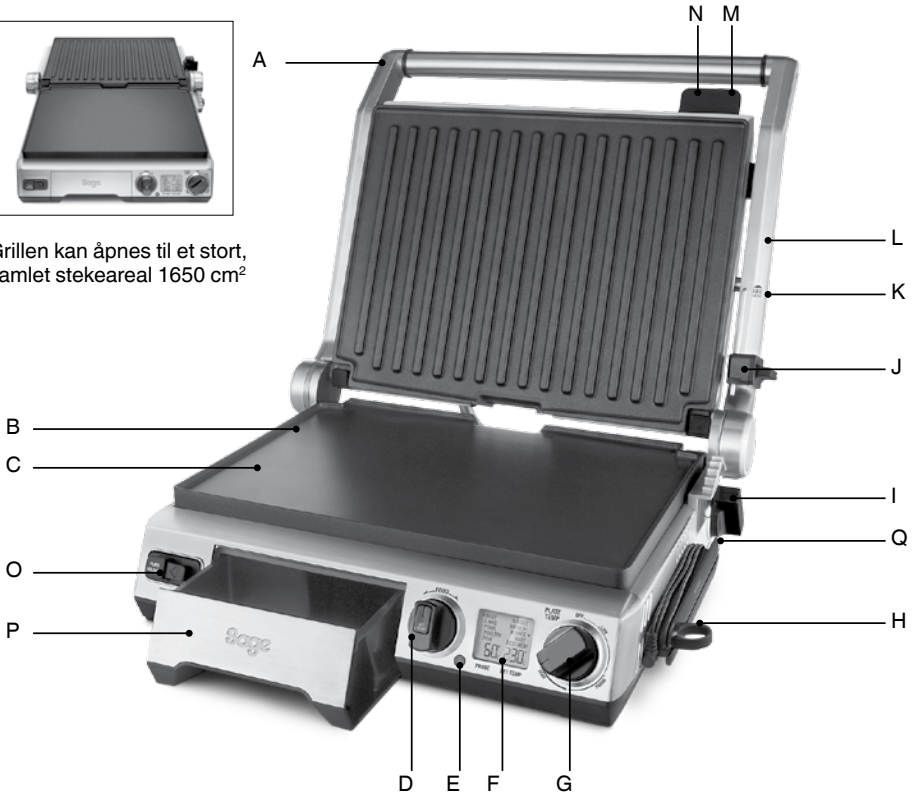
For å unngå elektrisk sjokk må ledningen, støpselet, eller apparatet ikke senkes i vann eller delene komme i kontakt med fuktighet.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

OVERSIKT OVER THE SMART GRILL PRO



Grillen kan åpnes til et stort, samlet stekeareal 1650 cm²



- A. Rustfri stålramme/håndtak
- B. Støpt aluminium, non-stick varmeplater
- C. Avtagbare, utskiftbare varmeplater (tåler oppvaskmaskin)
- D. FOOD/Set temp: Velg kjøtt (m/lyd-alarm)
- E. Temperaturvelger
- F. Smart-innstillinger med hvileindikator
- G. PLATE TEMP: Varmeregulering (160°C-230°C)
- H. Integriert steketermometer med Sage® Assist™ holder (PROBE STORAGE)
- I. PLATE TILT: Justering av varmeplatens helling
- J. Skyveregulator til innstilling av høyde
- K. BBQ Lock Release

- L. 6 justerbare høydeinnstillinger
- M. Nivelleringsstøtte
- N. PLATE RELEASE topp (topplateutløser)
- O. PLATE RELEASE bunn (bunnplateutløser)
- P. Integriert, avtakbar dryppbakke
- Q. Oppbevaring av ledning

1-times autoslukking: stopper automatisk oppvarming av varmeplater etter en times inaktivitet.

IQ™ element

Sensorer oppdager når temperaturen til varmeplatene faller og kompenserer ved å tilføre varme, for raskt å vende tilbake til den valgte steketemperaturen.

2400 W integrerte varmeelementer sikrer konstant høy temperatur for raskere tilberedning og kortere forberedelsestid



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

MONTERING

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før bruk.
2. Tørk av varmeplatene og dryppbakken med en bløt, fuktig klut. Tørk grundig.
3. Sørg for at dryppbakken er korrekt satt inn i grillen.
4. Sørg for at varmeplatene er korrekt satt inn og festet sikkert.
5. Plasser grillen på en flat, tørr overflate.
6. Fjern steketermometeret fra emballasjen og sett ledningen i kontakten på grillens høyre side, forrest på steketermometerets holder. Ledningen vikles rundt holderen, når steketermometeret ikke er i bruk.
7. Ledningen vikles helt ut og støpselet settes i en jordnet stikkontakt.
8. Grillens alarm vil avgi en lyd og LCD-skjermen vil vise OFF.
9. Grillen er nå klar til å forvarme.

Grillen har 2 x PLATE RELEASE (plateutløser)

Dette gir deg mulighet til, uavhengig av hverandre, å fjerne topp- og bunnplatene for enkel rengjøring eller for å skifte platenes posisjon.

BRUK AV PLATE RELEASE (PLATEUTLØSERE)

- Slik bruker du PLATE RELEASE:
 - Sørg alltid for at grillen er helt kald. Bruk håndtaket for å åpne topplaten til en 90° posisjon.
 - Bruk 'Plate Release' foran på topplattens høyre side, for å løsne topplaten. Bruk 'Plate Release' på venstre side av grillens betjeningspanel for å løsne bunnplaten. Når platene er løsnet, kan du forsiktig fjerne dem fra grillen.
- Hvis varmeplatene ikke er plassert korrekt, vil LCD-skjermen vise Er1. Bruk 2 x PLATE RELEASE for å løsne platene, sett dem så inn igjen i posisjon. Sørg alltid for, at grillen er helt nedkjølt, før du løsner og fjerner platene.
- Når du bruker grillen for første gang, kan du oppleve at det kommer litt røyk. Dette skyldes den beskyttende overflaten på varmeelementene. Det er sikkert og ikke skadelig for grillen.

BETJENING

FORVARM GRILLEN

1. Sørg for at topplaten er i lukket posisjon og høydeinnstilling og skyvregulator i OPEN posisjon. Dette vil sikre en raskere og mere effektiv forvarming.
2. Vri TEMP PLATE for å justere temperaturen med 5 graders stigning. Vri så til SEAR (210°C-230°C) for rask forvarming, PANINI (sandwich) (180°C-205°C), LOW (160°C-175°C) eller velg en annen temperatur.
3. Grillen vil begynne å varmes, og LCD-skjermen vil lyse orange. Den valgte temperatur, som svarer til PLATE TEMP vil blinke.
4. Når grillen har oppnådd den valgte temperatur, vil det lyde en alarm, og den valgte PLATE TEMP vil stoppe å blinke.

MERK

Tillat alltid grillen å forvarme til den valgte temperaturen før tilberedning.

Temperaturen som svarer til PLATE TEMP på LCD-skjermen blinker muligens under tilberedningen. Dette er normalt og indikerer at den rette temperatur opprettholdes.

JUSTERING AV VARMEPLATENS HELLNING

Denne funksjon endrer innstillinger på topplaten ved tilberedning av f.eks. fisk og tilpasser seg til matvarer, som ikke er like tykke hele veien gjennom. Skyvregulatoren, som sitter på topplattens høyre side, gir deg mulighet til å stille inn topplaten til en rekke posisjoner over bunnplaten. Bruk håndtaket til å løfte topplaten og flytt samtidig skyvregulatoren for å stille inn den ønskede høyden. Senk langsomt topplaten, inntil den hviler på skyvregulatoren.

JUSTERING AV VARMEPLATENS HELLNING

Varmeplatens vinkel kan justeres ved å vri på PLATE TILT. PLATE TILT-knappen er plassert nederst på grillens høyre side. Med det intelligente designet sendes saft og fett fra begge plater ned i den samme dryppbakken under tilberedning.

TEMPERATURVELGER

- Grillen har en temperaturvelger på venstre side av LCD-skjermen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til å vise Celsius. Trykker man på knappen, endres måleenheten til Fahrenheit. Det tilsvarende symbolet °C eller °F vil komme til syne på LCD-skjermen.
- Dersom man har endret den forhåndsinnstilte måleenheten fra Celsius til Fahrenheit, vil denne innstilling være gjeldende, inntil man igjen trykker på temperaturvelgeren, eller inntil grillens ledning blir trukket ut av stikkkontakten. Når grillen blir koblet til strøm igjen, vil måleenheten for temperaturen igjen være innstilt på Celsius.

INTEGRERT STEKETERMOMETER MED SMART-INNSTILLINGER

Det integrerte steketermometeret med smartinnstillinger har til formål å hjelpe med å oppnå et ensartet stekenivå, når man steker forskjellige typer kjøtt. 5 programvalg har forprogrammerte temperaturer, som passer til det stekenivå du ønsker.

Temperaturinnstillingene for forskjellige typer kjøtt, vises i diagrammet nedenfor:

TEMPERATURINNSTILLING (SET TEMP) OG STEKENIVÅ				
	Rødt	Medium Rødt	Medium	Gjennomstekt
Oksekjøtt	55°C	60°C	65°C	75°C
Lam	55°C	60°C	65°C	75°C
Svinekjøtt			65°C	75°C
Fjerkre			65°C	75°C
Fisk	45°C	50°C	55°C	65°C

HVILEINDIKATOR

Det er viktig at kjøtt får lov til å hvile 3-5 minutter etter at det er tatt av grillen, fordi det får kjøttfibrene til å slappe av, og den gode smaken og saften fordeles i hele stykket, i stedet for å renne ut, når kjøttet skjæres.

Når man ønsker å oppnå et bestemt stekenivå, er det viktig å ta kjøttet av grillen, før det når den ønskede kjernetemperaturen, da restvarme vil få kjøttet til å steke videre i hvilefasen.

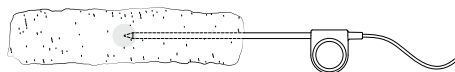
Smart Grill Pro™ gir deg beskjed, når du bør ta kjøttet av, innen SET TEMP (valg av temperatur) er oppnådd, slik at du unngår oversteking.

MERK

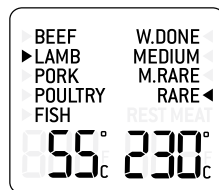
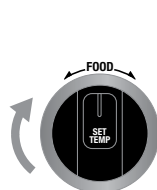
Steketermometeret og smart-innstillingene er blitt optimert til kontakttilberedning med PLATE TEMP-knappen vridd til SEAR (230 °C).

KONTAKTGRILL MED SMART-INNSTILLINGER OG STEKETERMOMETER

1. For det beste resultatet, vri PLATE TEMP på SEAR (230 °C).
2. Justér vinkelen på varmeplaten til den ønskede posisjon ved å dreie PLATE TILT, mens grillen forvarmer. PLATE TILT er plassert nederst på grillens høyre side.
3. Sørg for at steketermometeret er satt i korrekt.
4. Sett inn steketermometeret forsiktig i siden av kjøttet, og sørg for å treffe midten på kjøttet, hvor det er tykkest.



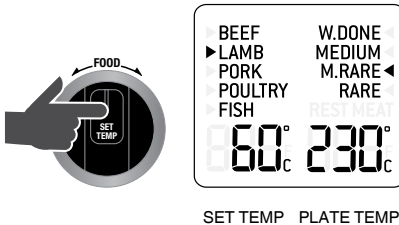
5. Vri på FOOD for å velge kjøtttype. En pil vil komme til syne og vise ditt valg.



SET TEMP PLATE TEMP

BETJENING

6. Trykk på SET TEMP, når kjøtttypen er valgt, for å bla gjennom innstillinger for stekenivå. En pil vil komme til syne og vise deg ditt valg.



7. For å åpne grillen:

- Sørg for at grillen er fullstendig forvarmet og at PLATE TEMP ikke lenger blinker på LCD-skjermen.
- Bruk håndtaket for å åpne grillen til en 90° posisjon.
- Plassér kjøttet med innsatt steketermometer på bunnvarmeplaten. For det beste resultatet skal PLATE TEMP være vridd til SEAR (230 °C)

8. Bruk håndtaket for å lukke toppvarmeplaten. Når du bruker steketermometer, anbefales det at toppvarmeplaten er i lukket posisjon, og at skyveregulatoren er i OPEN posisjon.

9. Under tilberedning vil det lyde 3 alarmer og REST MEAT vil sammen med valgte stekenivå komme til syne på LCD-skjermen og indikere at det er tid for å ta kjøttet av grillen for å hvile.

10. Ta kjøttet av grillen med varmeavvisende plast- eller treredskap, når det er ferdig tilberedt. Trekk steketermometret ut og plassér kjøttet på en tallerken eller bakke. Dekk løst med folie. La kjøttet hvile i minst 5 minutter før servering.

11. Vri PLATE TEMP til OFF for å slukke grillen.

MERK

Grillen slutter ikke automatisk å tilberede maten, når REST MEAT blinker. Hvis ikke kjøttet tas av grillen, risikerer du oversteking.

FÅ DET BESTE RESULTATET

- For ensartede resultater, velg kjøtt med ensartet tykkelse.
- Når kjøttet skjæres i forskjellige tykkelser under tilberedning, eksempelvis kyllingbryst, kan

kantene forbli lett rosa. Når tilberedningen er ferdig, kan disse stykkene svis på den varme platen.

- Bruk ikke spray-on, eller liknende, da disse vil påvirke yteevnen på non-stick varmeplatene.
- Bruk aldri metallredskap eller andre skarpe redskap, da disse kan forårsake skade på non-stick belegget på varmeplatene.

ÅPNE GRILLEN HELT TIL GRILLMODE / BBQMODE

Grillen kan åpnes til et stort, samlet stekeareal. Den rillede varmeplaten er perfekt til å svi kjøtt på, og den flate varmeplaten er ideel til egg, pannekaker og grønnsaker.

1. Slik åpner du grillen:

- Sørg for at grillen er helt ferdig med å forvarme, og at TEMP PLATE ikke lenger blinker på LCD-skjermen.
- Sørg for at toppvarmeplaten er i lukket posisjon, samtidig med at skyveregulatoren er i OPEN posisjon.
- Ta fatt i håndtaket med din venstre hånd. Trekk deretter med din høyre hånd skyveregulatoren (som sitter på grillens høyre side) inn mot deg selv og til BBQ mode. Fortsett med å trekke skyveregulatoren frem, samtidig som du løfter håndtaket opp, og senk nå forsiktig topplaten ned i horisontal grillmode.



- Plassér maten på én eller begge varmeplater.
- Hvis du bruker steketermometret, gjenta trinn 3-6 som forteller, hvordan du setter inn steketermometret og velger det ønskede stekenivå, før du plasserer kjøttet på grillen.

MERK

Steketermometret og smartinnstillingene er blitt optimert til kontakttilberedning. Derfor kan det kreve ekstra tilberedningstid, når man bruker termometret i grillmode. For det beste resultatet, anbefales det å vende kjøttet med jevne mellomrom.

4. Under tilberedning vil det lyde 3 alarmer og REST MEAT vil sammen med valgte stekenivå komme til syne på LCD-skjermen og indikere, at det er tid for å ta kjøttet av grillen for å hvile.
5. Når kjøttet er ferdig tilberedt, ta det av grillen med varmeavvisende plast- eller treredskap. Trekk steketermometret ut og plassér kjøttet på en tallerken eller fat. Dekk løst med folie. La kjøttet hvile i minst 5 minutter før servering.
6. Vri PLATE TEMP til OFF for å slukke grillen.

PANINI- ELLER SANDWICHFUNKSJON

MERK

Hvis steketermometret er i bruk, vil valg av mat og stekenivå være synlig på LCD-skjermen. Brukes ikke steketermometret, vil LCD-skjermen kun vise temperatur for PLATE TEMP.

1. Slik åpner du grillen:
 - a) Sørg for at grillen er helt ferdig med å forvarme, og at PLATE TEMP ikke lenger blinker på LCD-skjermen.
 - b) Sørg for at topplaten er lukket. Skyveregulatoren, som er plassert på høyre side av topplaten, skal være i OPEN posisjon.
 - c) Bruk håndtaket til å åpne grillen til en 90° posisjon.
2. Plassér maten på den nederste varmeplaten.
3. Bruk håndtaket til å senke topplaten. Ved tilberedning av sandwich eller panini anbefales det at grillens topplate er i lukket posisjon med skyveregulatoren i HIGH posisjon.

4. Ta maten av grillen med varmeavvisende plast- eller treredskap, når den er ferdig tilberedt.
5. Vri PLATE TEMP til OFF for å slukke grillen.

FÅ DET BESTE RESULTATET

Når du rister sandwich på PANINI-innstilling:

- Plassér alltid din sandwich på midten av bunnplaten.
- Det bør ta 5-8 minutter. Nøyaktig tid avhenger av smak samt valg av brød og fyll.
- Bruk aldri metallredskap eller andre skarpe redskap, da disse kan forårsake skade på non-stick belegget på varmeplatene.

Sørg for at er grillen slukket ved å vri PLATE TEMP til OFF. Grillen er slukket, når LCD-skjermen viser OFF. Ta ledningen ut av stikkkontakten. Grillen skal være helt nedkjølt før avmontering og rengjøring. Rengjør alltid steketermometret, det utvendige på grillen, dryppbakken og varmeplatene etter hver bruk.

RENGJØRING AV STEKETERMOMETER

Tørk termometret og ledningen med en bløt, fuktig svamp. Bruk et mildt rengjøringsmiddel uten slipemiddel. Ta rengjøringsmidlet på svampen, ikke termometret, før rengjøring.

RENGJØR GRILLEN UTVENDIG

Rengjør det utvendige på grillen med en bløt, fuktig svamp. Bruk et mildt rengjøringsmiddel uten slipemiddel, for å forhindre flekker. Ta rengjøringsmidlet på svampen, ikke grillen, før rengjøring. La overflaten tørke helt, før du setter ledningen i stikkkontakten igjen.

RENGJØRING AV DRYPPBAKKEN

Ta dryppbakken ut og tøm innholdet etter hver bruk og rengjør bakken med varmt såpevann. Bruk et produkt uten slipemiddel. Ta rengjøringsmidlet på svampen, ikke bakken, før rengjøring. Skyll og tørk bakken grundig. Set alltid dryppbakken på plass i grillen etter rengjøring og før ledningen settes i stikkkontakten.

RENGJØRING AV VARMEPLATENE

1. Tørk varmeplatene med en bløt klut for å fjerne matrester.
2. Alternativt: Frigjør og flytt varmeplatene:
 - Sørg for at grillen er helt avkjølt.
 - Trekk håndtaket opp, så grillen åpnes til en 90° posisjon.
 - Bruk 'PLATE RELEASE' foran på topplatens høyre side, for å løsne topplaten. Bruk 'PLATE RELEASE' på venstre side av grillens betjeningspanel for å løsne bunnplaten.
 - Når platene er løsnet, kan du forsiktig fjerne dem fra grillen.
3. Plassér varmeplatene i oppaskmaskinen (OBS: kun i øverste kurv).
4. Alternativt: Vask varmeplatene i varmt såpevann med en bløt, fuktig svamp. Bruk et rengjøringsmiddel uten slipemiddel. Tilfør renseproduktet til svampen, ikke

varmeplatene, før rengjøring. Fjern matrester, som sitter fast, med en oppvaskbørste eller en rengjøringsvamp.

5. Skyll og tørk grundig. Sørg alltid for at varmeplatene er blitt korrekt og sikkert satt inn i grillen etter rengjøring, før du igjen setter ledningen i stikkkontakten.

OPPBEVARING

1. Sørg for at grillen er slukket, ved å vri TEMP PLATE til OFF. Grillen er slukket, når LCD-skjermen viser OFF. Ta ut ledningen av stikkkontakten.
2. La grillen, varmeplatene og dryppbakken nedkjøles helt.
3. Sørg for at grillen, varmeplatene og dryppbakken er rengjorte og tørre.
4. Sørg for at dryppbakken er korrekt satt inn igjen i grillen.
5. Sørg for at varmeplatene er korrekt satt inn igjen og sikkert festet i grillen.
6. Sørg for at varmeplatene er plassert sammen ved å dytte den justerbare høydeinnstillingen bort fra deg selv og over på LOCK.
7. Steketermometrets ledning vikles rundt holderen (PROBE STORAGE) på grillens høyre side. Plassér så steketermometret i innhakket foran på holderen.
8. Oppbevar grillen på en jevn og tørr flate. Alternativt kan grillen oppbevares ved å stille den opp i loddrett posisjon.

ERROR / FEIL

Er1 – Varmeplatene er ikke korrekt innsatt.



Når LCD-skjermen viser 'Er1':

1. Sørg for at varmeplatene er korrekt innsatt og sikkert festet i grillen.
2. LCD-skjermen bør ikke lenger vise 'Er1'.
3. Ring til butikken hvor produktet er kjøpt, hvis problemet fortsetter, eller gå inn på sageappliances.com

Er2 – Steketermometerets temperatur overstiger 180 °C.



Når LCD-skjermen viser 'Er2':

4. Trekk grillens ledning ut av stikkontakten.
5. Sørg for at steketermometeret ikke rører ved varmeplatene.
6. La termometeret kjøles ned.
7. Sett grillens ledning i stikkontakten igjen.
8. LCD-skjermen bør ikke lenger vise 'Er2'.
9. Ring til butikken hvor produktet er kjøpt, hvis problemet fortsetter, eller gå til sageappliances.com

Er3 – Overopphetningsbeskyttelse.



Når LCD-skjermen viser 'Er3':

10. Trekk grillens ledning ut av stikkontakten.
11. La grillen kjøles helt ned.
12. Sett ledningen i stikkontakten igjen.
13. LCD-skjermen bør ikke lenger vise 'Er3'.
14. Ring til butikken hvor produktet er kjøpt, hvis problemet fortsetter, eller gå inn på sageappliances.com

GARANTI

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumenteret kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og frakt. Ved henvendelse om service, bør De opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. Med opplysningene her på bruksanvisningen, så De har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne riktige reservedeler.

GARANTIEN DEKKER IKKE:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktsskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ikke-fagperson
- Ved transportskader, hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjon er gjort som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

PROFFKJØP

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes i næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp gis det ikke garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til bruk i vanlige husholdninger.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.



Med forbehold om trykkfeil

42	Tärkeät turvaohjeet
44	the Smart Grill Pro touchin osat
45	Asennus
45	Käyttö
49	Puhdistus ja hoito
50	Vianmääritys
51	Takuu
51	Huolto

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Sage®-tuotteissa otamme turvallisuuden vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme tuotteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaamme turvallisuutta. Sen lisäksi pyydämme, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varoimenpiteitä.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

- Koko käyttöohje on saatavana osoitteessa sageappliances.com
- Varmista ennen käyttöönottoa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.

Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikalliseen sähköyhtiöön.

- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ennen käyttöä.
- Laite on vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä muuhun kuin sen omaan käyttötarkoitukseen. Älä käytä laitetta ajoneuvoissa äläkä ulkona.
- Kelaajavirtajohto auki ennen käyttöä.
- Älä käytä the Smart Grill Pro -pöytägrilliä pöydän tai työtason reunalla. Varmista, että pöydän pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Laitetta ei saa laittaa kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai koskettamaan kuumaa uunia.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Älä päästä laitetta kosketuksiin verhojen, seinien tai lämpöherkkien materiaalien kanssa. Jätä etäisyyttä laitteen molempiin puoliin 20 cm.
- Varo jättämästä johtoa puristuksiin käytön ja säilytyksen aikana.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.



Varo! Kuuma pinta. Laite kuumenee käytön aikana ja on kuuma heti käytön jälkeen. Muista käyttää

patakintaita ja koske vain kahvaan ja käyttönoppiin. Vältä muiden pintojen koskettamista.

- Varmista aina, että the Smart Grill Pro-pöytägrilli on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu seinästä, jos laitetta ei valvota tai käytetä sekä ennen sen puhdistusta, siirtämistä, purkamista, kokoamista ja säilytystä.
- Suosittelemme tarkastamaan laitteen säännöllisesti. Älä käytä sitä, jos sen johto tai pistoke tai itse laite on millään lailla vaurioitunut.
- Jos osissa näkyy vaurioita, ota yhteys myyjäliikkeeseen tai Sagen asiakaspalveluun.
- Laitteen korjaukset ja muutokset sekä johdon vaihtamisen saa tehdä vain huoltopalvelumme tai muu tähän työhön koulutettu ammattihenkilö.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen, aistitoiminnallinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää

laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

- Lapset eivät saa hoitaa ja puhdistaa laitetta - elleivät he ole yli 8 vuotiaita ja valvottuina.
- Laite ja johto on säilytettävä paikassa, jonne alle 8-vuotiaat lapset eivät pääse.
- Laitteen saa kytkeä vain oikein asennettuun pistorasiaan. Sage® -laitteesi tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan, 13 A. Pistorasian on oltava helposti käsillä niin, että laitteen yhteyden sähköverkkoon voi katkaista hätätapauksessa nopeasti.



Symbolin mukaisesti laitetta ei saa käsitellä talousjätteenä.

■ Käytön päättyessä laite on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteille tarkoitettuun keräyspisteeseen tai niitä myyvään liikkeeseen. Lisätietoja voit kysyä oman kuntasi virkailijoilta.



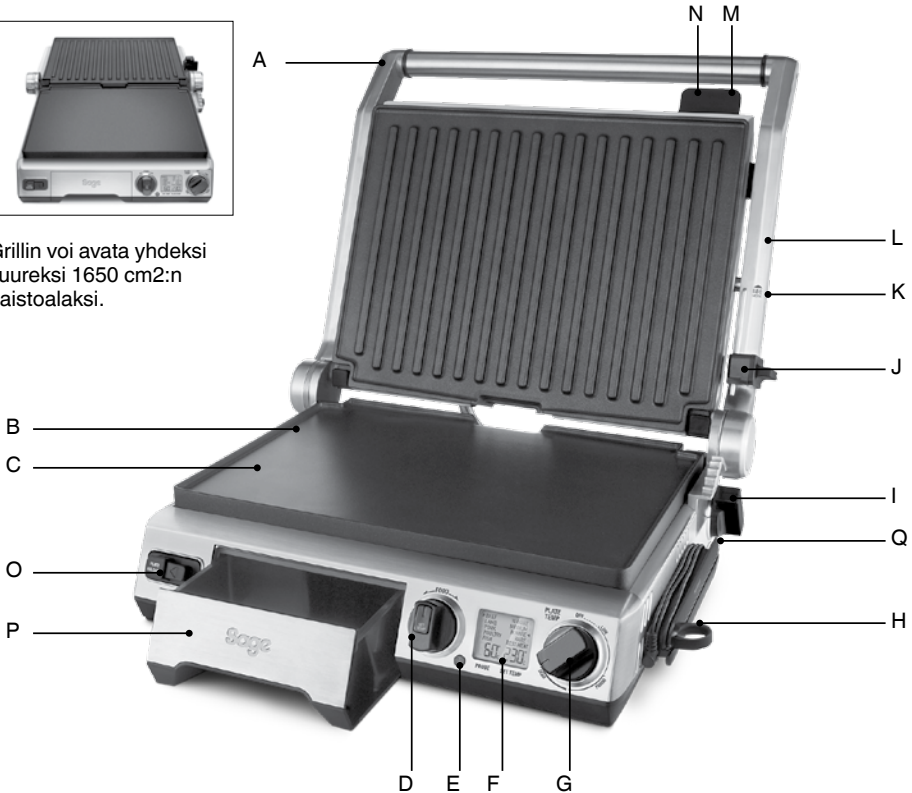
Laitteen virtajohtoa, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai päästää kosketuksiin kosteuden kanssa, jotta vältetään sähköiskun vaara.

LAITE ON VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. TALLENNA NÄMÄ OHJEET

THE SMART GRILL PRO TOUCHIN OSAT



Grillin voi avata yhdeksi suureksi 1650 cm²:n paistoleaksi.



- A. Ruostumaton teräskehys / kahva
- B. Valettua alumiinia, tarttumattomat lämpölevyt
- C. Irrotettavat, vaihdettavat paistolevyt (kestävät konepesun)
- D. FOOD-valitsin / ruokalajin valinta, äänihäilytyksellä
- E. Lämpötilayksikön muunnin
- F. Älykkäät asetukset lepo-osoittimella
- G. Lämpötilan valitsin (160-230°C)
- H. Integroitu paistomittari, jossa Sage® Assist™ lenkki ja anturin säilytys
- I. Säädettävä lämpölevyn kallistus
- J. Korkeuden säätö ja varastointilukitus
- K. BBQ-lukituksen vapautin

- L. 6 korkeusasetusta
- M. Tasoitustuki
- N. Yläpaistolevyn vapautin
- O. Pohjapaistolevyn vapautin
- P. Integroitu, irrotettava valutusastia
- Q. Virtajohdon säilytys

1 tunnin automaattisammutus: Sammuttaa automaattisesti paistolevyjen kuumennuksen yhden tunnin kuluttua viimeisestä asetuksesta.

IQ™ -yksikkö

Anturit havaitsevat, kun grillilevyjen lämpötila laskee ja kompensoivat sitä lisäämällä lämpöä, palauttaen nopeasti takaisin valitun paistolämpötilan. 2400 watin upotetut lämpövastukset varmistavat jatkuvasti korkean lämpötilan, jotta ruoan valmistus olisi nopeampaa ja esilämmitys aika lyhyempi.



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

KOKOONPANO

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen käyttöä.
2. Pyyhi lämpölevyt ja valutusastia pehmeällä, kostealla liinalla. Kuivaa ne sitten hyvin.
3. Tarkista, että valutusastia on asetettu grilliin oikein.
4. Varmista, että lämpölevyt ovat oikein ja tukevasti kiinni.
5. Aseta grilli tasaiselle, kuivalle alustalle.
6. Ota paistomittari pakkauksestaan ja laita sen johto grillin oikealla sivulla, paistomittarin pidikkeen edessä olevaan liittimeen. Kiedo johto pidikkeen ympärille, kun paistomittari ei ole käytössä.
7. Avaa virtajohto kokonaan ja liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
8. Grilli hälyttää ja LCD-näytöllä lukee OFF.
9. Grilli on nyt valmiina esilämmitykseen.

Tässä grillissä on 2 PLATE RELEASE (levyn vapauttajaa).

Se antaa sinulle mahdollisuuden irrottaa toisistaan riippumattomasti ylä- ja pohjalevyn helpompaa pesua varten tai vaihtaa niiden paikkaa keskenään.

LEVYN VAPAUTTAJAN (PLATE RELEASE) KÄYTTÖ

- Näin käytät levyn vapauttajaa:
 - Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt. Käytä kahvaa ja avaa ylälevy 90 asteen kulmaan.
 - Käytä "Plate Release" ylälevyn oikealla edessä irrottaaksesi ylälevyn. Käytä grillin ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa "Plate Release" -vipua vapauttaaksesi pohjalevyn. Kun levyt ovat irti, voit varovasti nostaa ne pois grillistä.
- Jos lämpölevyjä ei ole asennettu oikein, LCD-näytölle tulee Er1. Käytä näitä kahta levyn vapauttajaa irrottaamaan levyt, aseta ne sen jälkeen varmasti oikeaan asentoon. Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt, ennen kuin irrotat ja poistat levyjä.
- Kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa, voit havaita vähän savua. Tämä johtuu suojaavasta pinnasta lämpövastuksilla. Se on turvallista eikä vahingoita grilliä.

KÄYTTÖ

ESILÄMMITÄ GRILLI

1. Katso, että ylälevy on lukittuna ja korkeussäätö ja liukusäädin OPEN-asennossa. Tämä varmistaa nopeamman ja tehokkaamman esilämmityksen.
2. Käännä PLATE TEMP -valitsinta nostaaksesi lämpötilaa 5 astetta kerrallaan. Käännä sitten kohtaan SEAR (210°C-230°C) nopeaa esilämmitystä varten, PANINI (leivät) (180°C-205°C), LOW (160°C-175°C) tai valitse jokin muu lämpötila.
3. Grilli lämpenee ja LCD-näyttö palaa oranssina. Valittu lämpötila, jonka säädit PLATE TEMP-nupilla, vilkkuu.
4. Kun grilli on saavuttanut valitun lämpötilan, kuulet äänimerkin ja valitsemasi PLATE TEMP lakkaa vilkkumasta.

HUOMIOITAVAA

Anna grillin aina ennen ruoan valmistamista esilämmitä valittuun lämpötilaan.

Lämpötila, joka vastaa PLATE TEMP-lämpöä LCD-näytöllä saattaa vilkkua. Tämä on normaalia ja osoittaa, että grilli ylläpitää oikeaa lämpötilaa.

PAISTOLEVYN KALLISTUKSEN SÄÄTÄMINEN

Tämä toiminto muuttaa ylälevyn asetusta esim. kalaa valmistettaessa ja mukautuu elintarvikkeisiin, jotka eivät ole koko pituudeltaan saman paksuisia. Liukusäädin, joka sijaitsee ylälevyn oikealla puolella, sallii sinun asettaa ylälevyn erilaisiin asentoihin pohjalevyn päälle. Käytä kahvaa ylälevyn nostoon ja siirrä samalla liukusäädintä asettaaksesi haluamasi korkeuden. Laske ylälevy hitaasti, kunnes se lepää liukusäätimellä.

GRILLILEVYN KALLISTUKSEN SÄÄTÖ

Grillilevyn kulmaa voi säätää kääntämällä PLATE TILT-vipua nuppia. Se on alhaalla grillin oikealla puolella. Tämä fiksu muotoilu lähettää nesteet ja rasvan paistamisen aikana molemmilta levyiltä samaan valutusastiaan.

LÄMPÖTILAN YKSIKÖN MUUNTOPAINIKE

- Grillissä on LCD-näytön vasemmalla puolella lämpötilan yksikön valitsin. Se on esiasetettu näyttämään Celsiusia. Painiketta painamalla yksikkö muuttuu Fahrenheitiksi. Vastaava symboli °C tai °F tulee LCD-näytölle.
- Jos olet muuttanut tehdasasetetun Celsiusen Fahrenheitiksi, tämä yksikkö on käytössä, kunnes muuntopainiketta painetaan uudelleen tai grillin virtajohto irrotetaan pistorasiasta. Kun grilli kytketään uudestaan sähköverkkoon, asettuu lämpötilan yksikkö Celsiuseseen.

INTEGROITU PAISTOMITTARI ÄLYKKÄIN ASETUKSIN

Älykkäin asetuksin varustetun, integroidun paistomittarin tarkoituksena on auttaa saavuttamaan yhtenäinen paisto, kun paistetaan eri lihalaatuja. Viidellä ohjelmavaihtoilla on esiasetetut lämpötilat, jotka sopivat haluamaasi paistoasteeseen. Eri lihalaatujen lämpötila-asetukset näkyvät alla olevasta taulukosta:

LÄMPÖTILA-ASETUKSET (SET TEMP) JA PAISTOASTE				
	Verinen	Puoliverinen	Medium	Läpikypsä
Naudanliha	55°C	60°C	65°C	75°C
Lammas	55°C	60°C	65°C	75°C
Sianliha			65°C	75°C
Linnunliha			65°C	75°C
Kala	45°C	50°C	55°C	65°C

LEPO-OSOITIN

On tärkeää, että liha saa levätä 3-5 minuuttia sen jälkeen, kun se on otettu grillistä, jotta lihakuidut rentoutuvat ja hyvä maku sekä lihanesteet jakautuvat tasaisesti koko lihaan eivätkä valu pois, kun lihaa leikataan.

Kun halutaan saavuttaa tietty paistoaste, on tärkeää ottaa liha ulos grillistä ennen kuin sen ydin saavuttaa halutun sisälämpötilan, koska jälkilämpö saa lihan kypseneään edelleen lepotilassakin.

Smart Grill Pro™ ilmoittaa sinulle, milloin sinun pitää ottaa liha ulos, jo ennen kuin SET TEMP – valitsemasi lämpötila – on saavutettu. Tämä auttaa

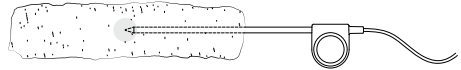
sinua välttämään ylikypsennyksen.

HUOMIOITAVAA

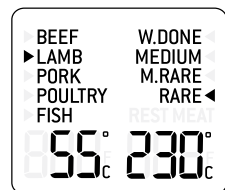
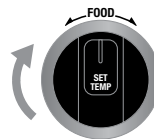
Anturi ja älykkäät asetukset on optimoitu kypsennykseen kontaktiitilassa, kun PLATE TEMP-nappi on käännetty asentoon SEAR (230 °C).

KONTAKTIGRILLI ÄLYKKÄIN ASETUKSIN JA PAISTOMITTARILLA

1. Paras tulos saavutetaan kääntämällä PLATE TEMP asentoon SEAR (230 °C).
2. Säädä grillilevyn kulmaa haluamaasi asentoon kääntämällä PLATE TILT-nappia esilämmityksen aikana. Se on sijoitettu alas, grillin oikealle puolelle.
3. Varmista, että paistomittarin asetus on oikein.
4. Työnnä paistomittari varovasti lihan sivusta ja katso, että se tulee lihan keskelle, paksumpaan kohtaan.



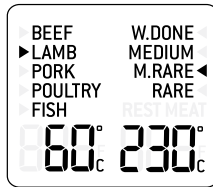
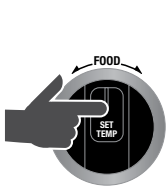
5. Paina FOOD-valitsinta valitaksesi lihalaadun. Nuoli ilmestyy osoittamaan valintaasi.



SET TEMP PLATE TEMP

KÄYTTÖ

Selaa paistoasteasetuksia painamalla SET TEMP, kun olet valinnut lihalaadun. Nuoli ilmestyy osoittamaan valintaasi.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Grillin avaaminen:

- Varmista, että grilli on esilämmennyt kokonaan ja että PLATE TEMP ei enää vilku LCD-näytöllä.
- Avaa kahvalla grilli 90° asteeseen.
- Aseta liha sisään työnnettyine paistomittareineen pohjapaistolevylle. Parhaan tuloksen saat, kun PLATE TEMP on käännettynä asentoon SEAR (230 °C).

8. Käytä kahvaa yläpaistolevyn sulkemiseen.

Kun käytät paistomittaria, suosittelemme pitämään ylälevyn suljettuna ja liukusäätimen OPEN-asennossa.

9. Kun grillauksen aikana kuuluu 3 hälytystä ja LCD-näytölle tulee REST MEAT sekä valittu paistoaste, se osoittaa, että on aika ottaa liha grillistä lepäämään.

10. Kun liha on kypsä tarpeeksi, ota se grillistä lämmönkestävillä muovi- tai puuottimilla. Vedä paistomittari ulos ja aseta liha lautaselle tai vadille. Peitä se foliolla. Anna lihan levätä vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.

11. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP-säädin OFF-asentoon.

HUOMIOITAVAA

Grilli ei lakkaa automaattisesti ruoan kuumennusta, kun REST MEAT vilkkuu. Jos lihaa ei oteta pois grillistä, se kypsentyi liikaa.

NÄIN SAAT PARHAAN TULOKSEN

- Saadaksesi yhtenäisen tuloksen, valitse tasapaksuista lihaa.
- Kun liha on leikattu paksuudeltaan epätasaisiksi paloiksi, esim. broilerin rintaleikkeet, voivat reuna jäädä hieman vaaleanpunaisiksi. Kun kypsennys on

päättynyt, voi käännellä nämä kohdat vielä kuumalla grillilevyllä.

- Älä käytä paistosuihkeita tms., koska ne voivat vaikuttaa paistolevyjen pinnan tarttumattomuuteen.
- Älä koskaan käytä metallivälineitä tai muita teräviä välineitä, koska ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumattonta pinnoitusta.

AVAA GRILLI KOKONAAN GRILLAUSTILAAN / BBQ-TILAAN

Grillin voi avata kokonaan yhdeksi suureksi paistoalueeksi. Uritettu paistolevy on erinomainen lihan paistamiseen ja tasainen levy sopii parhaiten munille, letuille ja kasviksille.

1. Avaa grilli näin:

- Varmista, että grilli on esilämmennyt kokonaan ja että PLATE TEMP ei enää vilku LCD-näytöllä.
- Varmista, että ylempi paistolevy on lukittuna ja samalla liukusäädin OPEN-asennossa.
- Tartu kahvaan vasemmalla kädelläsi. Vedä sitten oikealla kädelläsi liukusäädintä (joka on grillin oikealla puolella) itseesi päin ja BBQ-tilaan. Jatka liukusäätimen vetämistä eteenpäin samalla, kun nostat kahvaa ylös ja laske nyt varovasti ylälevy alas horisontaaliseen grillaustilaan.



2. Aseta ruokaa molemmille paistolevyille.

- Jos käytät paistomittaria, toista kohdat 3 - 6, joista selviää, miten asetat paistomittarin ja valitset haluamasi paistoasteen, ennen kuin asetat lihan grilliin.

HUOMIOITAVAA

Paistomittari ja älykkäät asetukset on optimoitu kontaktikypsennykseen. Sen takia lisäkypsennysaikaa voidaan tarvita, kun paistomittaria käytetään grillaustilassa. Parhaan tuloksen saat, kun käännät lihaa tasaisin väliajoin.

4. Kun grillauksen aikana kuuluu 3 hälytystä ja LCD-näytölle tulee REST MEAT sekä valittu paistoaste, se on merkinä siitä, että on aika ottaa liha grillistä lepäämään.
5. Kun liha on kypsynyt tarpeeksi, ota se grillistä lämmönkestävillä muovi- tai puuottimilla. Vedä paistomittari ulos ja aseta liha lautaselle tai vadille. Peitä se foliolla. Anna lihan levätä vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.
6. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP-säädin OFF-asentoon.

PANINI- TAI LEIPÄTOIMINTO

HUOMIOITAVAA

Jos paistomittari on käytössä, ruoan ja paistoasteen valinta näkyy LCD-näytöllä. Jos paistomittaria ei käytetä, näytöllä näkyy PLATE TEMP.

1. Avaa grilli näin:
 - a) Varmista, että grilli on esilämmennyt kokonaan ja että PLATE TEMP ei enää vilku LCD-näytöllä.
 - b) Katso, että ylälevy on lukittu. Ylälevyn oikealla puolella olevan liukusäätimen pitää olla OPEN-asennossa.
 - c) Avaa kahvalla grilli 90° asteeseen.
2. Aseta ruoka pohjapaistolevyille.
3. Käytä kahvaa ylälevyn laskemiseen. Leipien tai paninin kypsennyksessä suosittelimme pitämään grillin ylälevyn lukittuna ja liukusäätimen HIGH-asennossa.
4. Kun ruoka on kypsää, ota se grillistä lämmönkestävillä muovi- tai puuottimilla.
5. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon.

NÄIN SAAT PARHAAN TULOKSEN

Kun paahdat leipiä PANINI-tilassa:

- Aseta leipä aina pohjalevyn keskelle.
- Aikaa kuluu 5 -8 minuuttia. Tarkka aika riippuu makutottumuksista ja leivän ja täyteen valinnasta.
- Älä koskaan käytä metallivälineitä tai muita teräviä esineitä, koska ne voivat vahingoittaa paistolevyn tarttumaton pintoitetta.

Muista sammuttaa grilli kääntämällä PLATE TEMP -valitsin OFF-asentoon. Grilli on sammutettu, kun LCD-näytöllä lukee OFF. Vedä pistoke irti pistorasiasta. Grillin pitää olla täysin jäähtynyt ennen kuin se puretaan ja puhdistetaan.

Puhdista aina jokaisen käyttökerran jälkeen paistomittari, grillin ulkopinnat, valutusastia ja paistolevyt.

PAISTOMITTARIN PUHDISTUS

Pyyhi paistomittari ja sen johto pehmeällä, kostealla sienellä. Käytä mietoa pesuainetta ilman hankaavia aineita. Lisää pesuainetta puhdistusta varten sieneen, älä paistomittariin.

PUHDISTA GRILLIN ULKOPINNAT

Puhdista grillin ulkopuoli pehmeällä, kostealla sienellä. Käytä mietoa pesuainetta ilman hankaavia aineita. Lisää pesuainetta puhdistusta varten sieneen, älä grillille. Anna pinnan kuivua kokonaan, ennen kuin liität pistokkeen takaisin pistorasiaan.

VALUTUSASTIAN PUHDISTAMINEN

Ota valutusastia ulos ja tyhjennä sen sisältö joka käytön jälkeen ja pese astia kuumalla saippuavedellä. Käytä hankaamattomia tuotteita. Lisää pesuainetta puhdistusta varten sieneen, älä valutusastiaan. Huuhtelee ja kuivaa astia hyvin. Laita valutusastia aina pesun jälkeen paikalleen grilliin ja tee se ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

PAISTOLEVYJEN PUHDISTUS

1. Pyyhi levyistä ruoantähteet pehmeällä liinalla.
2. Vaihtoehtoisesti: Vapauta ja irrota paistolevyt:
 - Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt.
 - Vedä kahvaa ylös niin, että grilli aukeaa 90°.
 - Vapauta ylälevy painamalla 'PLATE RELEASE' sen oikealta puolelta. Vapauta pohjalevy 'PLATE RELEASE' vivusta, joka on grillin ohjauspaneelin vasemmalla puolella.
 - Kun levyt ovat irti, voit varovasti poistaa ne grillistä.
3. Laita paistolevyt astianpesukoneeseen (HUOM.: vain yläkoriin).
4. Vaihtoehtoisesti: Pese paistolevyt kuumassa pesuainevedessä pehmeällä sienellä.

Käytä pesuainetta, joka ei hankaa. Lisää ennen pesua puhdistusaine sieneen, älä paistolevyille. Poista pinttyneet ruokajäämät astianpesuharjalla tai puhdistussienellä.

5. Huuhtelee ja kuivaa hyvin. Varmista aina puhdistuksen jälkeen, että paistolevyt ovat oikein ja tukevasti grillissä, ennen kuin liität virtajohdon pistorasiaan.

SÄILYTYS

1. Varmista, että grilli on sammutettu kääntämällä TEMP PLATE -nappi asentoon OFF. Grilli on sammutettu, kun LCD-näytöllä lukee OFF. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna grillin, paistolevyjen ja valutusastian jäähtyä kokonaan.
3. Katso, että grilli, paistolevyt ja valutusastia ovat puhtaat ja kuivat.
4. Tarkasta, että valutusastia on asetettu oikein grilliin.
5. Tarkista, että paistolevyt ovat oikein ja kunnolla kiinni grillissä.
6. Aseta paistolevyt kiinni toisiinsa työntämällä säädettävää korkeussäädintä pois itsestäsi LOCK-asentoon.
7. Paistomittarin johto kiedotaan pidikkeensä (PROBE STORAGE) ympärille grillin oikeaan reunaan. Laita sitten paistomittari pidikkeen edessä olevaan syvennykseen.
8. Säilytä grilliä tasaisella ja kuivalla alustalla. Vaihtoehtoisesti voit asettaa grillin pystyyn.

ERROR / VIRHE

Er1 – Paistolevyt eivät ole oikein paikoillaan.



Kun LCD-näytölle tulee 'Er1':

1. Tarkista, että paistolevyt on asetettu oikein ja varmasti kiinni grilliin.
2. LCD-näytön ei enää pitäisi näyttää 'Er1'.
3. Jos ongelma jatkuu, soita liikkeeseen, josta tuote on ostettu tai mene sivuille sageappliances.com.

Er2 – Paistomittarin lämpötila nousee yli 180 °C.



Kun LCD-näytölle tulee 'Er2':

4. Irrota grillin virajohto pistorasiasta.
5. Katso, ettei paistomittari kosketa paistolevyjä.
6. Anna mittarin jäähtyä kokonaan.
7. Laita grillin pistoke takaisin pistorasiaan.
8. LCD-näytön ei enää pitäisi näyttää vikakoodia ER2.
9. Jos ongelma jatkuu, soita liikkeeseen, josta tuote on ostettu tai mene sivuille sageappliances.com.

Er3 – Ylikuumenemissuoja.



Kun LCD-näytölle tulee 'Er3':

10. Irrota grillin virajohto pistorasiasta.
11. Anna grillin jäähtyä kokonaan.
12. Laita pistoke takaisin pistorasiaan.
13. LCD-näytön ei enää pitäisi näyttää vikakoodia ER3.
14. Jos ongelma jatkuu, soita liikkeeseen, josta tuote on ostettu tai mene sivuille sageappliances.com.

TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuu kattaa materiaalit, työkustannukset ja ajon. Teidän pitää huoltopyynnön yhteydessä ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoittakaa laitteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin löydätte ne helposti. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, jotka eivät johdu valmistus- tai materiaalivirheistä
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Ammattitaidottoman tekemiä korjauksia
- Kuljetusvahinkoja, kun tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan

KULJETUSVAHINGOT

Kuljetusvahinko, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta itse, tavaran toimittajalla ei ole mitään velvollisuuksia mahdollisten kuljetusvahinkojen suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavaran toimituksesta. Muuten asiakkaan vaatimukset hylätään.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei hankita käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sen kaltaiseen tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai laitetta vuokrataan tai käytetään muuten niin, että sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäyttöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.



Emme vastaa mahdollisista painovirheistä



Denmark:

For rekvirering af service og reservedele kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Sweden:

För att begära en service kontaktas butiken där produkten köptes.

Norway:

For rekvirering av service kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.

Finland:

Tarvitessasi huoltoja tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

www.sageappliances.com

customerservice@sageappliances.com

Register your product and get more from your purchase

Product registration takes only a few minutes and ensures a record of your purchase. Registration also makes it easier to get support and advice on any questions or issues that you might have in the future. If you wish, we can also send you free recipes and additional hints and tips on making the best of your appliance.

➤ Go to www.sageappliances.com and click on 'Product Registration'.

What's on your mind?

Our constant aim is to improve the quality and features of our appliances. We welcome your comments and ideas in assisting our ongoing development.

➤ Go to www.sageappliances.com and click on 'Support'.

