the Smart Grill™ Pro

Instruction Book / Betjeningsvejledning /
Instruksjonsbok Ohjekirja / Instruktionsbok

SGR840

Sage®

EN	User manual
DK	Brugermanual
NO	Bruksanvisning
FI	Käyttöopas
SE	Bruksanvisning

COMPONENTS / KOMPONENTER / DELER / RAKENNEOSAT / DELAR

1. Stainless Steel Housing with Die-Cast Arms / Apparat i rustfrit stål med trykstøbte håndtag / Deksel i rustfritt stål med helstøpt håndtak / Teräskuori ja painevalettu kahva / Hölje av rostfritt stål med formgjutna armar
2. Cast Aluminium, Non-Stick Plates / Non-stick plader i aluminium / Steikeplater i støpt aluminium med slippbelegg / Valualumiiniset, tarttumattomat paistolevyt / Non-stickplattor av gjutet aluminium
3. Removable, Interchangeable Plates / Plademe kan fjernes og udskiftes / Steikeplatene kan fjernes og byttes / Irrotettavat, vaihdettavat paistolevyt / Borttagbara och utbytbara plattor
4. Bottom Plate Release / Knap til at løsne bundpladen / Utløser til bunnplaten / Alalevyn irrotuspainike / Lossningsanordning för bottenplattan
5. Integrated, Removable Drip Tray / Indbygget, aftagelig drypbakke / Brett til søl / Integroitu, irrotettava rasvankeruuastia / Inbyggt, borttagbart dropptråg
6. Food type selection dial with Sound Alert / Knap med lydsignal til valg af madtype / Bryter og alarm for type matvare / Äänimerkillä varustettu ruokatyypin valitsin / Inställningsratt med ljudsignal för olika typer av mat
7. Temperature Conversion Button / Temperaturomregnings-knap / Knapp til konvertering av temperatur / Lämpötilan muuntopainike / Knapp för temperaturomställning
8. Smart Settings with Rest Indicator / Smart-indstillinger med hviletidsindikator / Skjerm som viser innstillinger og hvilemodusr / Älyasetukset ja lepoajan ilmaisin / Smarta inställningar med visare för vila
9. Temperature Dial (160°C – 230°C) / Temperaturindstilling (160°C – 230°C) / Termostat (160 °C – 230 °C) / Lämpötilan säädin (160–230 °C) / Temperaturinställning (160°C – 230°C)
10. Integrated Probe with Sage Assist™ Loop & Probe Storage / Integreret Sage Assist™ stegetermometer og opbevaring / Sage Assist™ lagring av innebygget grilltermometer / Integroitu paistoanturi ja Sage Assist™ -johtokela ja anturisäilytys / Inbyggd köttermometer med Sage Assist™ förvaringsplats för sladd och köttermometer
11. Cord Storage / Opbevaring af ledning / Lagring av ledning / Johdon säilytys / Sladdförvaring
12. Adjustable Plate Tilt / Justering af pladehældning / Justering av helling på platen / Levyn kaltevuuden säätö / Justerbar lutning av plattorna
13. Height Control & Locking Storage Clip / Højdekontrol & opbevaringsklemme / Høydeklips og låsemekanisme for oppbevaring av grillen / Korkeudensäädin ja lukituspidike / Klämma för höjdkontroll och förvaringslås
14. BBQ Lock Release / BBQ låsemekanisme / Utløser for åpen grill / Grillilukituksen avaus / Lossningsanordning för grillås
15. 6 Adjustable Height Settings / 6 justerbare højdeindstillinger / Høydejustering med 6 trinn / Kuusi korkeussäätöä / 6 justerbara höjdinställningar
16. Levelling Support / Niveau-støtte / Støtte / Vaakatuki/ Nivåutjämningsstöd
17. Top Plate Release / Løsne-funktion af den øverste plade / Utløser til øverste plate / Ylälevyn irrotuspainike / Lossningsanordning för övre plattan

ELEMENT IQ™

EN 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.

DK Sensorer opfanger, når varmepladernes temperatur falder og kompenserer ved at tilføre varme, så plademe hurtigt kommer tilbage til den valgte temperatur. Varmeelementer med 2400 watt sørger for en konstant høj varme for hurtigere madlavning og lavere forvarmningstid.

NO Innebygget termostat måler når steikeplatene går ned i temperatur og slår inn raskt for å bringe temperaturen opp igjen. 2400 watt elementer som sikrer høy temperatur for raskere tilberedning og reduserer tid som er nødvendig for forvarming.

FI Anturit havaitsevat levyjen lämpötilan laskun ja palauttavat valitun paistolämpötilan nopeasti pikakuumennuksella. 2400 W upotetuilla vastuksilla varmistetaan tasainen kuumuus, jolloin ruoka kypsyy nopeammin ja esilämmitysaika lyhenee.

SE Sensorer upptäcker när stekplattornas temperatur sjunker och kompenserar genom att snabbuppvärma dem för att återställa den inställda stektemperaturen. Inbyggda värmeelement säkerställer en jämn hög temperatur för snabbare tillagning och minskad föruppvärmningstid.

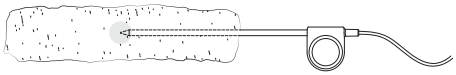
OPERATION / ANVENDELSE / BRUK / KÄYTTÖ / ANVÄNDNING

1

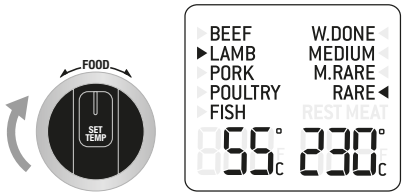
DONENESS SET TEMPERATURES / STEGETEMPERATURER / STEIKEGRAD OG KJERNETEMPERATUR / KYPSYYSASTEEN LÄMPÖASETUKSET / FÄRDIGHETSGRAD TEMPERATURINSTÄLLNINGAR

	Rare / Rødstegt / Rå / Lähes raaka / Rare	Medium Rare / Rosastegt / Middels-rå / Puoliraaka / Medium rare	Medium / Mellemstegt / Medium / Puolikypsä / Medium	Well Done / Gennemstegt / Godt stekt / Läpikypsä / Well done
Beef / Oksekød / Biff / Nauta / Nötkött	55˚C	60˚C	65˚C	75˚C
Lamb / Lam / Lam / Lammas / Lamm	55˚C	60˚C	65˚C	75˚C
Pork / Svinekød / Svin / Porsas / Fläsk			65˚C	75˚C
Poultry / Fjerkræ / Kylling / Siipikarja / Kyckling			65˚C	75˚C
Fish / Fisk / Fisk / Kala / Fisk	45˚C	50˚C	55˚C	65˚C

2



3



At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, 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

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the grill for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the grill near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the grill on a sink drain board.
- Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the grill at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive and flammable materials.
- Always ensure the grill is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the appliance is operating and for some time after use.
- Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always switch to the appliance to the off position, switch off at the power outlet, then unplug the power cord and cool completely when the appliance is not in use, if left unattended or before cleaning, attempting to move, assembling, disassembling and storing.
- Keep the grill clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

THIS APPLIANCE IS MARKED WITH A HOT SURFACE SYMBOL, THE LID AND THE OUTER SURFACE WILL BE HOT WHEN THE APPLIANCE IS OPERATING AND FOR SOME TIME AFTER USE.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind power cord fully before use.
- Do not let the power cord hand over the edge of a table, counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out this appliance must not be supplied through an external switching device such as a timer or connected to a circuit that it regularly switched on and off by the utility.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience and knowledge, or children unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way.

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.

OPERATION

PREPARING THE GRILL FOR USE

1. Wipe the cooking plates, drip tray and probe with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
2. Ensure the drip tray and cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
3. For probe, 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.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF.
6. The grill is now ready for the preheating cycle.

NOTE

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

- 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 he 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.

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.
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 preheat completely 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

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.

We recommend using:

- The angle position to drain fats for healthier cooking.
- The flat position for cooking eggs, pancakes, Turkish bread, focaccias and leaner meats.

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 (see fig. 1).

REST INDICATOR

- 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. Repeat Preparation and Preheating Steps. 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 located on the lower back, right side of the grill.
3. Ensure probe is installed correctly as per point 3 in the section PREPARING THE GRILL FOR. Unwrap probe from Probe Storage.
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 (see fig. 2).
5. To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat (see fig. 3).
6. Once meat type is selected, press the SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.
7. To open the grill:
   - Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
   - Ensure the top cooking plate is closed. The Height Control Clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
   - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
   - Place meat with probe inserted on the bottom cooking plate.
8. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking with the probe it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
9. During cooking 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
10. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils. Pull out probe and place meat onto a plate or tray. Cover loosely with foil. Allow to rest for a minimum of 5 minutes before serving.
11. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

NOTE

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

FOR BEST RESULTS

- For even results, select meat with even thickness.
- When cooking cuts of meat with irregular thicknesses such as chicken breast, edges can remain slightly pink. After cooking is complete, sear any undercooked edges on the hot cooking plates.
- Do not use spray-on, non-stick coatings as these will affect the performance of the non-stick cooking plates.
- Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.
- Add as bullet point:
- Bones heat up at a different rate than meat, so when cooking with boned meat, insure probe placement is not close to a bone and check doneness carefully.
- Use marinades carefully as they can contain sugars which reach high temperatures more quickly than meat and can easily burn.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

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

1. Repeat Preparation and Preheating Steps.
2. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial.
3. 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, and then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.

4. Place food on either or both of the cooking plates.
5. If using the probe, repeat steps 3–6 on “USE AS A CONTACT GRILL...” to insert the probe and select desired doneness setting before placing meat on the grill.
6. 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.
7. 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.
8. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

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.

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

1. Repeat Preparation and Preheating Steps.
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. To open the grill:
   - Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
   - 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.
   - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
4. Place food on the bottom cooking plate.
5. 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.
6. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
7. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

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.

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.

WARNING

- The surfaces of the grill are hot during and after operation. Always use the integrated levelling support/PLATE RELEASE on the front, right side of the top cooking plate when adjusting the position of the top plate. Alternatively, use protective hot pads or insulated oven mitts.
- Never grip the levelling support or use it to open the top cooking plate. Always use the grill handle to open and close the top cooking plate.
- The levelling support may get hot during and after operation. Always use the levelling support as pictured.

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.

WARNING

Extreme caution must be used when handling the drip tray containing hot fats and juices.

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
2. Alternatively, release and remove the cooking plates:
   - Always ensure the grill is completely cool.
   - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
   - Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
   - Once released, gently slide the plates off the grill.
3. Wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.
4. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

NOTE

- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on any of the interior or exterior surfaces of the grill. These will scratch the surfaces and damage the non-stick coating on the cooking plates.
- The underside of the cooking plate may discolour over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discolouration that may occur to either side of the cooking plate will only detract from the appearance of the plate and will not affect the cooking performance.
- To remove discolouration or corrosion, use a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.
- Ensure the round pad on the underside of the plate is clean.

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		SOLUTIONS
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, contact Sage Customer Service.
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.
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. If any of the problems continues, call Sage Customer Service.

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Vi designer og fremstiller produkter med vores kunders sikkerhed i tankerne. Vi beder dig derudover om, at du er varsom, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN FØR BRUG OG GEM DEN TIL SENERE

- Fjern emballage og mærkater før grillen bruges første gang og smid det ud.
- Undgå kvælningsfare hos små børn ved at fjerne og smide det beskyttende omslag på stikket ud.
- Placer ikke grillen nær en bordkant under brug. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand eller anden væske.
- Brug ikke grillen på vaskens afløbsbakke.
- Betjen ikke apparatet på (eller nær) et varmt gasblus, en kogeplade eller hvor det kommer i kontakt med en varm ovn.
- Placer grillen mindst 20 cm væk fra vægge, gardiner, duge og andre brændbare materialer.
- Sørg altid for, at grillen er korrekt samlet før brug. Følg anvisningerne i denne folder.
- Varmeplademes temperatur er høj, når apparet er i brug og i noget tid efter brug.
- Placer ikke noget ovenpå grillen, når låget er nede, når grillen er i brug og ved opbevaring.
- Sluk altid apparatet på off-indstillingen, sluk ved stikkontakten, tag stikket ud og lad apparatet køle helt af, når det ikke er i brug, hvis det er uden opsyn eller før rengøring, og hvis det skal flyttes, adskilles eller opbevares.
- Hold grillen ren. Følg rengøringsanvisningerne i denne folder.
- Apparatet er ikke egnet til at blive betjent af en ekstern timer eller af et andet eksternt betjeningssystem.

APPARATET ER MARKERET MED ET VARMESYMBOL. LÅGET OG APPARATETS OVERFLADE ER VARME, NÅR APPARATET ER I BRUG OG I NOGET TID EFTER BRUG.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, berører varme overflader eller vikles sammen.
- For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug det ikke til andet end det tiltænkte formål. Forkert brug kan medføre skade.
- For at undgå en utilsigtet nulstilling af apparatet, må det ikke tilsluttes en ekstern skifteenhed som eksempelvis en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der jævnligt tænder og slukker apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er ikke tiltænkt 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 på en forsvarlig måde. Hold apparatet og dets ledning væk fra børns rækkevidde.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget på nogen måde.

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

ANVENDELSE

FORBEREDELSE AF GRILLEN FØR BRUG

1. Tør grillpladerne, drypbakken og stegetermometeret af med en blød, fugtig svamp. Tør grundigt af efterfølgende.
2. Sørg for, at drypbakken og grillpladerne sidder korrekt på plads.
3. Sæt stegetermometerets jackstick ind i kontakten foran opbevaringsenheden på højre side af grillen. Når det ikke er i brug, skal ledningen vikles rundt om opbevaringsenheden.
4. Ledningen skal vikles helt ud og stikket sættes i en stikkontakt.
5. Grill-signalet vil lyde og LCD-skærmen vil stå på OFF.
6. Grillen er nu klar til at blive forvarmet.

BEMÆRK

Grillen har 2 x PLATE RELEASE. De lader dig uafhængigt af hinanden fjerne top- eller bundpladen, så de nemt kan rengøres eller skifte position.

BRUG AF PLATE RELEASE

- Sørg altid for, at grillen er fuldstændig afkølet. Brug håndtaget til at åbne toppladen til en 90 graders vinkel.
- Brug 'Plate Release' på højre side af den øverste plade for at fjerne grillpladen og 'Plate Release' på den venstre side af kontrolpanelet for at fjerne den nederste plade. Når de er løsnet, kan du forsigtigt skubbe pladerne af grillen.
    - Hvis grillpladerne ikke er korrekt placeret, vil LCD-skærmen vise Er1. Brug de 2 x PLATE RELEASE for at fjerne pladerne og sæt dem sikkert på plads, så de låser sig fast. Sørg altid for, at grillen er helt afkølet, før du løsner og fjerner pladerne.
    - Når grillen er tændt og varmer op den første gang, kan den udsende en smule røg. Det er på grund af et beskyttende lag på varmeelementerne. Dette er sikkert og har ikke betydning for grillen.

FORVARMNING AF GRILLEN

1. Sørg for, at den øverste grillplade sidder på den låste position med højdekontrol-klemmen på OPEN.
2. Drej PLATE TEMP-knappen for at ændre temperaturen i intevaller på 5°C. Drej knappen til SEAR (210°C–230 °C) for en hurtig opvarmning, PANINI (sandwich) (180°C– 205°C), LOW (160°C –175°C) eller vælg en anden temperatur.
3. Grillen vil begynde at varme op og LCD-skærmen vil blive oplyst i orange. Udvalgte temperaturer, der svarer til pladens temperatur, vil blinke.
4. Når grillen er opvarmet til den ønskede temperatur, vil der komme en lyd og den udvalgte PLATE TEMP vil stoppe med at lyse.

BEMÆRK

- Lad altid grillen nå den ønskede temperatur, før du bruger den.
- Temperaturen, der svarer til PLATE TEMP på LCD-skærmen, kan blinke under stegeprocessen. Dette er normalt og betyder, at den korrekte temperatur bliver opretholdt.

HØJDEKONTROL

For at indstille den justerbare højdekontrol: Brug håndtaget til at løfte den øverste plade og flyt samtidig den justerbare klemme til den ønskede højde. Derefter sænkes den øverste plade langsomt, indtil den hviler på justerbare højdekontrol-klemme.

JUSTERBAR HÆLDNING

Pladernes hældning kan justeres ved at dreje PLATE TILT-knappen. PLATE TILT-knappen er placeret nederst til højre på grillen.

Vi anbefaler at bruge:

- En vinkelposition, når fedtet skal drænes og for at opnå en sundere madlavning.
- Den flade position til at stege æg, pandekager, tyrkisk brød, focaccia og magert kød.

KNAP TIL OMREGNING AF TEMPERATUREN

- Grillen er udstyret med en knap til omregning af temperaturen på venstre side af LCD-skærmen. Temperaturen på grillen er forudindstillet til celsius. Ved at trykke på knappen for temperatur-omregning, bliver celsius-temperaturen lavet om til fahrenheit. Det tilsvarende °C eller °F vil blive vist på LCD-skærmen.
- Hvis du har ændret temperaturen fra celcius til fahrenheit, vil indstillingen være fast, indtil du trykker på knappen igen eller fjerner grillens stik fra stikkontakten. Når grillen tilsluttes igen, vil temperaturen automatisk gå tilbage til celcius-indstillingen.

INDBYGGET STEGETERMOMETER MED SMART-INDSTILLINGER

- Stegetermometeret med smart-indstillingerne er designet til at hjælpe med at opnå konsistente resultater, når forskellige typer kød skal tilberedes.
- Der er 5 kødindstillinger med automatiske temperaturer, der passer til den ønskede stegegrad. Temperaturerne for hver type kød vises i skemaet (se fig. 1).

HVILE-INDIKATOR

- Når du griller til en bestemt stegegrad, er det vigtigt at fjerne kødet fra grillen, før det når den ønskede temperatur, da restvarme vil fortsætte med at stege kødet under hvilefasen.
- Smart Grill Pro™ har en REST MEAT indikator, som advarer dig om at fjerne kødet, før SET TEMP er nået for at forhindre, at kødet får for meget.

BEMÆRK

Stegetermometeret med smart-indstillinger fungerer optimalt i en lukket grill og med PLATE TEMP-knappen på SEAR (230°C).

BRUG AF LUKKET GRILL MED SMART-INDSTILLINGER OG STEGETERMOMETER

1. Gentag trinnene under 'forberedelse og forvamning'. For at opnå det bedste resultat skal PLATE TEMP-knappen stå på SEAR (230 ° C).
2. Mens grillen varmer op, skal vinklen på pladerne justeres til den ønskede position ved at dreje PLATE TILT-knappen, der er på den nedre, højre side af grillen.
3. Sørg for, at stegetermometeret er korrekt installeret i forhold til punkt 3 i afsnittet FORBEREDELSE AF GRILLEN. Vikl stegetermometeret fri fra opbevaringspladsen.
4. Sæt forsigtigt stegetermometeret ind i kødets side, og sørg for, at det er placeret i den tykkeste del og i midten af kødet (se fig. 2).
5. For at vælge kødtype, skal FOOD-knappen drejes. En pil viser det valgte kød (se fig. 3).
6. Når kødet er valgt, skal du trykke på SET TEMP-knappen for at vælge, hvor meget kødet skal steges. En pil viser stegegraden.
7. For at åbne grillen:
   - Sørg for, at grillen er forvarmet og at LCD-skærmen ikke længere blinker med skriften: PLATE TEMP.
   - Sørg for, at den øverste grillplade er lukket. Højdekontrol-klemmen på højre side af den øverste plade skal stå på OPEN.
   - Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90 graders vinkel.
   - Placer kødet med stegetermometeret på den nederste kogeplade.
8. Brug håndtaget til at lukke den øverste plade. Når stegetermometeret bruges, anbefaler vi, at den øverste plade er i den lukkede position, mens højdekontrolklemmen skal stå på OPEN.
9. Under madlavningen vil der komme 3 lydsignaler og REST MEAT og den udvalgte stegegrad vil blinke for at vise, når det er tid til at fjerne kødet fra grillen, så det kan hvile.
10. Når kødet er færdigt, fjernes det fra grillen ved at bruge varmesikre plastik- eller træredskaber. Tag stegetermometeret ud og placer kødet på en tallerken eller bakke. Dæk den løst til med folie. Lad kødet hvile i mindst fem minutter, før det serveres.
11. Sluk for grillen ved at dreje PLATE TEMP over på OFF.

BEMÆRK

Grillen slukker ikke automatisk, når REST MEAT blinker. Hvis kødet ikke fjernes, risikerer du, at kødet får for meget.

FOR AT OPNÅ DE BEDSTE RESULTATER

- For ensartede resultater, skal du vælge kød med en ensartet tykkelse.
- Ved tilberedning af kød, der ikke har samme tykkelse som eksempelvis kyllingebryst, kan enderne blive en anelse pink. Efter tilberedningen af kødet kan man svitse enderne på de varme grillplader.
- Brug ikke non-stick belægninger, der sprayes på, da det vil gå ud over pladernes ydeevne.
- Brug aldrig metal- eller skarpe redskaber, da de kan skade pladernes belægning.
- Knogler opvarmes ved en anden hastighed end kød, så når kød med knogler skal steges, skal du sørge for, at stegetermometeret ikke er tæt på knoglen og tjek omhyggeligt, om kødet er stegt.
- Vær forsigtig med brug af marinade, da det kan indeholde sukker, som hurtigere når en høj temperatur i forhold til kød og derfor kan brænde på.

BRUG AF DEN ÅBNE, FLADE BBQ-INDSTILLING

Grillen kan åbnes til en 1650 kvadratcentimeter stor flade. Rillerne i grillpladen er perfekt til stegning af kød, mens den flade plade er ideel til æg, pandekager og grøntsager.

1. Gentag trinnene for forberedelse og forvarmning af grillen.
2. Mens grillen forvarmes, skal pladerne justeres til den ønskede position ved at dreje på PLATE TILT-knappen.
3. For at åbne grillen i BBQ-indstillingen:
   - Sørg for, at grillen er forvarmet og at LCD-skærmen ikke længere blinker med: PLATE TEMP.
   - Sørg for, at den øverste plade er lukket og at højdekontrolklemmen står på OPEN.
   - Tag fat i håndtaget med venstre hånd. Med højre hånd skal du trække højdekontrolklemmen på højre side af grillen mod dig og over på BBQ-indstillingen. Fortsæt med at flytte klemmen frem og løft samtidig håndtaget, så du åbner og forsigtigt sænker den øverste plade i den vandrette BBQ-position.
4. Placer maden på den ene af pladerne eller begge.
5. Hvis du bruger stegetermometeret, skal du gentage trin 3-6 under afsnittet: "BRUG SOM LUKKET GRILL ..." til placering af stegetermometeret og valg af den ønskede stegegrad, før du placerer maden på grillen.
6. Under madlavningen vil der komme 3 lydsignaler og REST MEAT og den udvalgte stegegrad vil blinke for at vise, hvornår kødet skal fjernes fra grillen, så det kan hvile.

7. Når maden er færdigstegt, fjernes den fra grillen ved at bruge varmesikre plastik- eller træredskaber. Træk stegetermometeret ud og placer kødet på en tallerken eller bakke. Dæk den løst til med folie. Lad kødet hvile i mindst fem minutter, før det serveres.
8. Sluk for grillen ved at dreje PLATE TEMP over på OFF.

BEMÆRK

Stegetermometeret og smart-indstillingerne fungerer bedst til madlavning i en lukket grill. Derfor kan ekstra stegetid være nødvendig, når stegetermometeret bruges under BBQ-indstillingen. For at opnå de bedste resultater anbefales det at vende køde ofte.

FOR AT LAVE SANDWICH ELLER PANINI

1. Gentag trinnene for forberedelse og forvarmning af grillen.
2. Mens grillen forvarmes, skal pladerne justeres til den ønskede position ved at dreje på PLATE TILT-knappen.
3. For at åbne grillen:
   - Sørg for, at grillen er forvarmet og at LCD-skærmen ikke længere blinker med: PLATE TEMP.
   - Sørg for, at den øverste plade er lukket og at højdekontrolklemmen står på OPEN.
   - Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90 graders vinkel.
4. Placer maden på den nederste plade.
5. Brug håndtaget til at lukke den øverste plade. Ved tilberedning af ost, anbefales det, at den øverste grillplade er i den lukkede position med højdekontrolklemmen på HIGH.
6. Når maden er klar, fjernes den fra pladerne ved at bruge varmeegnede plast- eller træredskaber.
7. For at slukke grillen skal PLATE TEMP-knappen stå på OFF.

BEMÆRK

Hvis stegetermometeret er sat til, vil mad- og stegegradsmenuerne blive vist på skærmen. Hvis stegetermometeret ikke er sat til, vil LCD-skærmen kun vise den temperatur, pladen har.

FOR AT OPNÅ DE BEDSTE RESULTATER

Når du griller sandwich på PANINI-indstillingen:

- Læg altid sandwichen i midten af bundpladen.
- Det tager cirka 5-8 minutter at grille sandwichen. Den præcise tid er et spørgsmål om smag og valget af brød og fyld.
- Brug aldrig metal- eller skarpe redskaber, da de kan skade pladernes belægning.

ADVARSEL

- Grillen er varm under og efter brug. Brug altid den indbyggede niveaufunktion/PLATE RELEASE på højre side af den øverste plade, når du justerer den øverste plades position. Alternativt kan du bruge grydelapper.
- Brug aldrig niveaufunktionen til at åbne den øverste plade. Brug altid grillhåndtaget til at åbne og lukke den øverste plade.
- Niveaufunktionen kan være varm under og efter brug. Brug den altid som beskrevet.

RENGØRING & PLEJE

Sørg for, at grillen er slukket ved at dreje PLATE TEMP-knappen hen på OFF. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad grillen køle helt af, før den adskilles og rengøres.

Rengør altid stegetermometeret, grillens ydre flader, drypbakke og plader efter hver brug.

RENGØRING AF STEGETERMOMETERET

Tør metaltermometeret og ledningen af med en blød, fugtig svamp. Et mildt rengøringsmiddel kan bruges til at fjerne snavs. Hæld rengøringsmidlet på svampen og ikke direkte på termometeret.

RENGØRING AF GRILLENS OVERFLADE

Tør grillens ydre af med en blød, fugtig svamp. Et mildt rengøringsmiddel kan bruges til at fjerne snavs. Hæld rengøringsmidlet på svampen og ikke direkte på grillen, før den rengøres. Skyl efter. Lad alle fladerne tørre grundigt før du sætter stikket i stikkontakten.

RENGØRING AF DRYPBAKKEN

Efter hvert brug skal drypbakken fjernes og indholdet smides ud.
Vask bakken i varmt sæbevand med en blød, fugtig svamp. Et mildt rengøringsmiddel kan anvendes mod snavs. Hæld rengøringsmidlet på svampen og ikke direkte på bakken før vask. Skyl og tør grundigt efter.
Sørg altid for at sætte drypbakken tilbage i grillen efter brug, og før du sætter stikket i en stikkontakt.

ADVARSEL

Varsomhed skal udvises, når drypbakken håndteres, hvis den indeholder varme fedtstoffer og væske.

Nedsænk ikke grillen, ledningen eller stikket i vand eller anden væske, da det kan forårsage elektrisk stød

RENGØRING AF GRILLPLADERNE

1. Tør pladerne af med en blød klud for at fjerne madrester.
2. Alternativt kan du løsne og fjerne pladerne:
   - Sørg altid for, at grillen er helt afkølet.
   - Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90 graders vinkel.
   - Brug PLATE RELEASE på den højre side af toppladen for at fjerne den øverste plade, og brug PLATE RELEASE på den vestre side af kontrolpanelet for at fjerne den nederste plade.
   - Når pladerne er løsnet, fjernes de fra grillen.
3. Vaske pladerne i varmt sæbevand med en blød, fugtig svamp. Brug et mildt rengøringsmiddel som kan fjerne snavs. Hæld rengøringsmidlet på svampen og ikke direkte på pladerne. Fjern genstridige pletter med en plastikskuresvamp eller vaskebørste.
4. Skyl og tør pladerne grundigt. Sørg altid for, at pladerne bliver sat korrekt på plads i grillen efter rengøring og før du sætter stikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

- Brug aldrig skrappe rengøringsmidler eller metalskuresvampe på nogen af de indvendige eller udvendige overflader af grillen. Det vil ridse overfladerne og beskadige pladernes belægning.
- Undersiden af grillpladen kan blive misfarvet over tid og danne et lag af korrosion. Dette er normalt. Misfarvning, som kan forekomme på begge sider af pladen, vil blot forringe udseendet og ikke påvirke grillens ydeevne.
- For at fjerne misfarvning eller korrosion, bruges en skuresvamp af plastik eller en vaskebørste. Skyl efterfølgende og tør pladerne grundigt af.
- Sørg for, at den runde del på pladens underside er ren.

OPBEVARING

1. Sørg for, at grillen er slukket ved at dreje PLATE TEMP-knappen til OFF. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Lad grillen, pladerne og drypbakken afkøle helt.
3. Sørg for, at grillen, pladerne og drypbakken er rene og tørre.
4. Sørg for, at drypbakken er korrekt indsat i grillen.
5. Sørg for, at pladerne sidder korrekt på plads.
6. Sørg for, at pladerne er låst ved at skubbe den justerbare højdekontrol væk fra dig, så den er i LOCK-positionen.
7. Vikl ledningen fra stegetermometeret omkring opbevaringsenheden på højre side af grillen og sæt termometeret på plads i enheden.
8. Opbevar grillen på en flad, tør og plan overflade. Alternativt kan grillen opbevares i en opretstående position.

FEJLFINDING

FEJLKODER		LØSNINGER
Er1 - Pladerne er sat forkert på plads.		Når LCD-skærmen viser 'Er1': 1. Sørg for, at pladerne sidder korrekt og sikkert på plads. 2. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er1'. 3. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte Sage Kundeservice
Er2 - Stegetermometerets temperatur er nået over 180°C.		Når LCD-skærmen viser 'Er2': 1. Tag stikket ud af stikkontakten. 2. Sørg for, at stegetermometeret ikke rører de varme plader. 3. Lad stegetermometeret køle af. 4. Sæt igen stikket i stikkontakten. 5. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er2'.
Er3 - Beskyttelse mod overophedning.		Når LCD-skærmen viser 'Er3': 1. Tag grillens stik ud af stikkontakten. 2. Sørg for, at grillen er helt afkølet. 3. Sæt igen stikket i stikkontakten. 4. LCD-skærmen bør ikke længere vise 'Er3'. Hvis problemerne fortsætter, skal du ringe til Sage Kundeservice.

GARANTI

2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på www.sageappliances.com for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.

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.

VIKGTIGE FORHÅNDSREGLER

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

- Fjern og deponer alle pakkematerialer og reklamelapper på sikkert vis før grillen tas i bruk for første gang.
- For å unngå kvelingsfare for små barn, fjern og deponer beskyttelsesdeksel på støpselet på sikkert vis.
- Ikke plasser grillen nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, rein, tørr og fri for vann og annet materiale.
- Ikke plasser grillen på brett over en vask.
- Ikke plasser grillen på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder den kan komme i kontakt med varm ovn.
- Plasser grillen med minimum 20 cm avstand fra vegger, gardiner, tekstiler og annet materiale som kan skades av varme eller antennes.
- Påse at grillen er riktig satt sammen før den tas i bruk. Følg bruksanvisningen i denne bruksanvisningen.
- Overflatene på grillen vil være svært varme når den er i bruk, og det vil gå en viss tid før apparatet er avkjølt.
- Ikke plasser ting oppå grillen når den er lukket, i bruk, eller lagret.
- Skru alltid apparatet av, skru strømmen av på støpselet, dra ut stikkontakten fra støpselet og la apparatet kjøles fullstendig før det skal stå uten å brukes, før reingjøring, før det flyttes, samt før det settes sammen, demonteres eller lagres.
- Hold grillen rein. Følg bruksanvisningen i denne bruksanvisningen.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidsmåler eller fjernkontrollsystem.

DETTE APPARATET ER MARKERT MED ADVARSEL MOT HETE OVERFLATER. LOKKET OG YTRE OVERFLATER VIL VÆRE HETE NÅR APPARATET ER I BRUK OG EN VISS TID ETTER BRUK.

FORHÅNDSREGLER FOR BRUK AV ALLE ELEKTRISKE APPARAT

- Strekk ut strømledningen før bruk.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med hete overflater, eller komme i knute.
- For å beskytte mot elektrisk sjokk må ledningen, støpselet, eller apparatet ikke senkes i vann eller annen væske.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Apparatet må ikke brukes til annet formål det apparatet er ment for. Uforsvarlig bruk kan medføre skade.
- Alt vedlikehold utover reingjøring bør foretas av autorisert Sage sørvissenter.
- For å unngå at beskyttelsesmekanismen mot overoppheting må dette apparatet ikke kobles til strøm gjennom eksterne enheter, for eksempel en timer, eller strømtilførsel som periodisk skrus av og på av elektrisitetsverket.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke ment å brukes av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, eller barn, med mindre vedkommende holdes under oppsyn og veiledes i bruk av apparatet av en person som kan ta ansvar for forsvarlig bruk. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet må ikke brukes dersom ledningen eller støpselet på noen måte er skadet.

Symbolet betyr at dette apparatet ikke skal deponeres som husholdningsavfall. Apparatet kan deponeres til lokalt avfallsdeponi som mottar slikt avfall, eller leveres til forhandler som tilbyr slike tjenester. For mer informasjon kan du kontakte din lokale kommune.

BRUK

FORBEREDELSE AV GRILLEN FØR BRUK

1. Tørk av steikeplater, brett til søl, og grilltermometer med myk, fuktig svamp. Tørk grundig.
2. Sjekk at brettet til søl og steikeplater er riktig montert og festet i riktig stilling.
3. For å bruke grilltermometeret, plugg det inn i hullet på lagringsenheten på høyre side av grillen. Når det ikke er i bruk, tvinn ledningen på grilltermometeret rundt lagringsenheten.
4. Strekk ut strømledningen helt og sett støpselet i stikkontakten på veggen.
5. Grillen vil gi fra seg lyd og skjermen vil vise OFF.
6. Grillen er nå klar til forvarming.

MERK

Grillen har to UTLØSERE til STEIKEPLATER. Disse lar deg fjerne den øverste og nederste steikeplaten hver for seg slik at reingjøring lett kan utføres, eller platene skiftes ut.

UTLØSING AV PLATE

- Sjekk alltid at grillen er helt avkjølt. Bruk håndtaket til å åpne den øverste platen til 90 graders stilling.
- Bruk utløsermekanismen til høyre på fremsiden av den øverste platen for å fjerne den. Bruk utløsermekanismen på venstre side av kontrollpanelet for å fjerne den nederste steikeplaten. Når mekanismen har utløst platene, løft de forsiktig av grillen.
    - Dersom steikeplatene ikke er riktig montert vil skjermen vise Er1. Bruk utløsermekanismen til å fjerne platene og monter på nytt i riktig stilling. Sjekk alltid at grillen er helt avkjølt før steikeplatene utløses og fjernes.
    - Når grillen er skrudd på og varmes opp for første gang kan den avgi litt svak røyk. Dette kommer av beskyttelsesmiddelet som er bruk på varmeelementene. Dette er trygt og er ikke skadelig for grillen.

FORVARMING AV GRILLEN

1. Sjekk at den øverste steikeplaten er plassert i lukket stilling med høydeklipset i ÅPEN stilling.
2. Vri temperaturbryter til ønsket innstilling (5 °C av gangen). Skru på knappen for å stille inn SEAR (210 °C – 230 °C) for rask forvarming, PANINI (smørbrød) (180 °C – 205 °C), LOW (160 °C – 175 °C), eller velg en annen temperatur.
3. Grillen vil begynne å varmes opp, og skjermen vil lyse oransje. Temperaturen som er valgt som platetemperatur vil blinke.
4. Etter at grillen er ferdig oppvarmet til ønsket temperatur vil apparatet gi fra seg lyd. Valgt platetemperatur vil slutte å blinke.

MERK

- La alltid grillen forvarmes fullstendig før tilberedning begynner.
- Temperaturen som er valgt som platetemperatur kan begynne å blinke mens apparatet er i bruk. Dette er normalt, og signaliserer at riktig temperatur opprettholdes.

JUSTERBAR HØYDEKONTROLL

Bruk håndtaket til å løfte den øverste platen og juster samtidig høydeklipset til ønsket høyde. Senk så øverste plate sakte til det hviler på klipset i ønsket høyde.

JUSTERBAR HELLING

Vinkelen på steikeplatene kan justeres ved å vri på bryteren som justerer hellingen. Bryter til å justere helling er plassert til høyre på baksiden av grillen.

Vi anbefaler bruk av:

- Helling, når fett skal renne av.
- Horisontal stilling, når det tilberedes egg, pannekaker, tyrkisk brød, focaccia, og kjøtt med lavt fettinnhold.

KNAPP TIL KONVERTERING AV TEMPERATUR

- Grillen har en knapp på venstre side av skjermen til konvertering av temperatur. Standard temperaturmåling er i Celsius. Knappen kan trykkes for å konvertere Celsius til Fahrenheit. Temperatursymbol (°C eller °F) vil vises på skjermen.
- Dersom du har endret Celsius til Fahrenheit, vil innstillingen lagres i minnet til grillen med mindre knappen trykkes igjen, eller grillen kobles fra strømkilden. Når grillen kobles til strømkilde igjen, vil temperaturen automatisk gå tilbake til Celsius.

INNEBYGGET GRILLTERMOMETER MED SMART INNSTILLING

- Det innebygde grilltermometeret er utformet for å oppnå pålitelig resultater for steikegrad når det tilberedes ulike typer kjøtt.
- 5 innstillinger for steikegrad på kjøtt er allerede programmert med riktig temperatur. Programmert temperatur for hver kjøttype er vist i oversikt (se illustrasjon 1).

HVILEMODUS

- Når en steikegrad ønskes, er det viktig å fjerne kjøttet fra grillen før kjernen på kjøttet har nådd temperaturgraden. Kjøttet vil fortsettes å stekes mens det hviler.
- Smart Grill Pro™ har et varsel for hvile som minner deg om å fjerne kjøttet før ønsket temperatur er nådd og kjøttet overstekes.

MERK

Grilltermometeret har innstilling som er optimal for lukket grill med platetemperatur satt til SEAR (230 °C).

BRUK SOM LUKKET GRILL MED SMART INNSTILLING OG GRILLTERMOMETER

1. Følg instruksjoner for forberedelse og forvarming. For best resultat, still inn platetemperatur til SEAR (230 °C).
2. Når grillen forvarmes, juster hellingen på steikeplatene til ønsket stilling ved å vri bryteren til høyre på baksiden av grillen.
3. Sjekk at grilltermometeret er koblet til riktig (punkt 3 i avsnittet om forberedelse av grillen). Tvinn ledningen av lagringsenheten til grilltermometeret.
4. Stikk grilltermometeret forsiktig inn i siden på kjøttstykket slik at det sitter i midten av den tjukkeste delen av kjøttet (se illustrasjon 2).
5. Velg type kjøtt ved å vri bryter for mattype til ønsket menyvalg. En pil vil vises ved siden av valgte type kjøtt (se illustrasjon 3).
6. Etter at type kjøtt er valgt, trykk på temperaturbryter og rull gjennom steikegradene. En pil vil vises ved siden av valgte steikegrad.
7. Åpning av grillen:
   - Sjekk at grillen er fullstendig forvarmet og at PLATE TEMP ikke lenger blinker på skjermen.
   - Sjekk at øverste steikeplate er lukket. Høydeklipset på høyre side av den øverste steikeplaten skal stå i åpen stilling.
   - Bruk håndtaket til å åpne den øverste platen til 90 graders stilling.
   - Plasser kjøttet med grilltermometeret på den nederste steikeplaten.
8. Bruk håndtaket til å senke den øverste steikeplaten. Når grilltermometeret brukes, anbefales at den øverste steikeplaten er plassert i lukket stilling med høydeklipset i ÅPEN stilling.
9. Når steking pågår, vil grillen avgi 3 varsler. REST MEAT og valgt steikegrad vil blinke for å signalisere at kjøttet bør tas av grillen for å hvile.
10. Når maten er ferdig stekt, fjern kjøttet fra grillen ved hjelp av redskaper av varmeresistent plast eller tre. Ta ut grilltermometeret og plasser kjøttet på en tallerken eller brett. Dekk med aluminiumsfolie. La kjøttet hvile i minst 5 minutter før servering.
11. Skru av grillen, vri bryter for platetemperatur til AV.

MERK

Grillen skrus ikke automatisk av selv om REST MEAT blinker. Dersom kjøttet ikke tas av grillen risikeres oversteiking.

FOR BEST RESULTAT

- For et jevnt resultat, velg kjøttstykker som har jevn tykkelse.
- Når kjøttstykker med ujevn tykkelse skal stekes, for eksempel kyllingbryst, kan kantene forbli rosa. Etter at grilling er ferdig, stek eventuelle ukokte kanter på oppvarmet steikeplate.
- Bruk ikke olje på sprayboks da det kan påvirke funksjonen til slippbelegget på steikeplatene.
- Bruk aldri skarpe redskaper eller redskaper i metall da disse kan skade slippbelegget på steikeplatene.
- Bein varmes opp i ulik grad sammenlignet med kjøtt. Når det tilberedes kjøtt med bein må grilltermometeret plasseres slik at det ikke er i kontakt med bein. Steikegraden må da passes nøye.
- Bruk marinader med forsiktighet da de kan inneholde sukker som varmes opp raskere enn kjøtt og kan forårsake at det blir brent.

BRUK SOM ÅPEN GRILL

Grillen kan brukes flat med begge steikeplater horisontalt. Steikeplate med riller er perfekt til kjøtt, mens den flate steikeplaten er ideell til egg, pannekaker og grønnsaker.

1. Følg instruksjoner for forberedelse og forvarming.
2. Når grillen forvarmes, juster hellingen på steikeplatene til ønsket stilling ved å vri bryteren til høyre på baksiden av grillen.
3. Bruk som åpen grill:
   - Sjekk at grillen er fullstendig forvarmet og at PLATE TEMP ikke lenger blinker på skjermen.
   - Sjekk at øverste steikeplate ikke er lukket, og at høydeklipset står i ÅPEN stilling.
   - Bruk din venstre hånd til å ta tak i håndtaket. Bruk høyre hånd til å dra høydeklipset på høyre side av grillen mot deg til åpen grill (BBQ) stilling. Fortsett å dra klipset forover og løft samtidig håndtaket for å åpne. Senk så steikeplaten forsiktig til horisontal, åpen grill (BBQ) stilling.
4. Plasser matvarer på en eller begge steikeplater.
5. Dersom grilltermometeret brukes, gjenta steg 3-6 i avsnittet “BRUK AV LUKKET GRILL”. Stikk inn grilltermometeret og velg ønsket steikegrad før kjøttet plasseres på grillen.
6. Når steking pågår, vil grillen avgi 3 varsler. REST MEAT og valgt steikegrad vil blinke for å signalisere at kjøttet bør tas av grillen for å hvile.
7. Når maten er ferdig stekt, fjern kjøttet fra grillen ved help av redskaper av varmeresistent plast eller tre. Ta ut grilltermometeret og plasser kjøttet på en tallerken eller brett. Dekk med aluminiumsfolie. La kjøttet hvile i minst 5 minutter før servering.
8. Skru av grillen, vri bryter for platetemperatur til AV.

MERK

Grilltermometeret har innstilling er optimal for lukket grill. Det kan derfor være nødvendig å beregne mer tid til steking når grilltermometeret brukes sammen med åpen grill. For best resultat anbefales det å vende på kjøttet med jevne mellomrom.

BRUK SOM SMØRBRØDGRILL ELLER PANINIPRESSE

1. Følg instruksjoner for forberedelse og forvarming.
2. Når grillen forvarmes, juster hellingen på steikeplatene til ønsket stilling ved å vri bryteren til høyre på baksiden av grillen. Bryter til å justere helling er plassert til høyre på baksiden av grillen.
3. Åpning av grillen:
   - Sjekk at grillen er fullstendig forvarmet og at PLATE TEMP ikke lenger blinker på skjermen.
   - Sjekk at øverste steikeplate er lukket. Det justerbare høydeklipset på høyre side av den øverste steikeplaten skal stå i åpen stilling.
   - Bruk håndtaket til å åpne den øverste platen til 90 graders stilling.
4. Plasser maten på nederste steikeplate.
5. Bruk håndtaket til å senke den øverste steikeplaten. Når det tilberedes åpne smørbrød, anbefales at den øverste steikeplaten er plassert i lukket stilling med høydeklipset i HØY stilling.
6. Når maten er ferdig stekt, fjern retten fra grillen ved hjelp av redskaper av varmeresistent plast eller tre.
7. Skru av grillen, vri bryter for platetemperatur til AV.

MERK

Dersom grilltermometeret er i bruk vil menyvalg for mattype og steikegrad vises. Dersom grilltermometeret er koblet fra, vil skjermen kun vise platetemperatur.

FOR BEST RESULTAT

Ved bruk av innstilling til risting av smørbrød eller PANINI:

- Plasser alltid smørbrød på nederste steikeplate
- Risting tar ca. 5-8 minutter. Nøyaktig ristetid er et personlig valg og avhenger av type brød og fyll som brukes.
- Bruk aldri skarpe redskaper eller redskaper av metall da disse kan skade slippbelegget på steikeplatene.

ADVARSEL

- Overflatene på grillen vil opphetes når den er i bruk. Bruk alltid støtten/plateutløser til høyre på fremsiden av øverste steikeplate når stillingen på øverste steikeplate justeres. Alternativt kan grytekluter eller isolerte ovnshansker brukes.
- Grip aldri tak i støtten eller bruk den til å åpne øverste steikeplate. Bruk alltid håndtaket på grillen til å åpne og lukke den øverste steikeplaten.
- Støtten kan varmes opp når grillen er eller har vært i bruk. Bruk alltid støtten slik det er vist på tegning.

VEDLIKEHOLD OG REINGJØRING

Sjekk at grillen er skrudd av ved å skru bryter for platetemperatur til OFF. Grillen er av når skjermen viser OFF. Dra stikkontakten ut av støpselet på veggen. La grillen avkjøles helt før den demonteres og reingjøres.

Reingjør alltid grilltermometeret, dekselet, brettet til søl og steikeplater etter hver bruk for å forhindre at rester setter seg fast.

REINGJØRING AV GRILLTERMOMETER

Tørk av grilltermometeret og ledningen med en myk, fuktig svamp. Bruk reingjøringsmiddel som ikke skurer eller en mild spray som forhindrer flekker. Påfør reingjøringsmiddel på en svamp, ikke på selve grilltermometeret, før reingjøring foretas.

REINGJØRING AV DEKSEL

Tørk av ytre deksel med myk, fuktig svamp. Bruk reingjøringsmiddel som ikke skurer eller en mild spray som forhindrer flekker. Påfør reingjøringsmiddel på en svamp, ikke direkte på overflatene, før reingjøring foretas. Skyll. La alle overflater tørke grundig før apparatet kobles til strømkilden.

REINGJØRING AV BRETT TIL SØL

Etter hver bruk, dra ut brettet og fjern rester. Vask brettet med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel og en myk, fuktig svamp. Reingjøringsmiddel som ikke skurer kan brukes for å forhindre flekker. Påfør reingjøringsmiddel på en svamp, ikke på selve brettet, før reingjøring foretas. Skyll og tørk grundig. Pass på å sette brettet på plass i grillen etter reingjøring og før apparatet kobles til strømkilden.

ADVARSEL

Ekstrem forsiktighet må utvises når brettet inneholder hett fett og væsker.

Apparatet, strømledning eller stikkontakt må ikke senkes i vann eller annen væske da dette kan medføre elektrisk sjokk.

REINGJØRING AV STEIKEPLATER

1. Tørk av steikeplatene med myk klut for å fjerne rester.
2. Alternativt kan platene utløses og fjernes som følger:
   - Sjekk alltid at grillen er helt avkjølt.
   - Bruk håndtaket til å åpne den øverste platen til 90 graders stilling.
   - Bruk utløsermekanismen til høyre på fremsiden av den øverste platen for å fjerne den. Bruk utløsermekanismen på venstre side av kontrollpanelet for å fjerne den nederste steikeplaten.
   - Når mekanismen har utløst platene, løft de forsiktig av grillen.
3. Steikeplatene kan steikeplatene vaskes i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel og en mykt, fuktig svamp. Reingjøringsmiddel som ikke skurer kan brukes for å forhindre flekker. Påfør reingjøringsmiddel på en svamp, ikke på platene, før reingjøring foretas. Fjern gjenstridige rester med en plastikkskrubb eller oppvaskbørste av nylon.
4. Skyll og tørk grundig. Pass på at steikeplatene er riktig montert og festet tilbake i stilling etter reingjøring og før apparatet kobles til strømkilden.

MERK

- Ikke bruk skurende reingjøringsmidler eller metallskrubb på innvendige eller utvendige overflater på grillen. Disse kan ripe overflatene og skade slippbelegget på steikeplatene.
- Undersiden av apparatet kan endre farge over tid og korrosjon kan forekomme. Dette er normalt. Misfarging kan oppstå på sidene av steikeplatene, men er kun kosmetisk og vil ikke påvirke apparatets funksjon.
- Fjerning av misfarging og korrosjon gjøres ved hjelp av plastikkskrubb eller oppvaskbørste av nylon. Skyll og tørk grundig.
- Sjekk at det runde elementet på undersiden av platen er rein.

OPPBEVARING

1. Sjekk at grillen er skrudd av ved å skru bryter for platetemperatur til OFF. Grillen er av når skjermen viser OFF. Dra stikkontakten ut av støpselet på veggen.
2. La grillen, steikeplatene og brettet avkjøles fullstendig.
3. Sjekk at grillen, steikeplatene og brettet er rent og tørt.
4. Sjekk at brettet er riktig montert tilbake i grillen.
5. Sjekk at steikeplater er riktig montert og festet i riktig stilling.
6. Sjekk at steikeplatene er låst sammen ved å føre høydeklipset bort fra deg til låsestilling.
7. Tvin ledningen på grilltermometeret rundt mekanismen for oppbevaring på høyre side av grillen. Før så grilltermometeret inn i sprekken på oppbevaringsmekanismen slik at det sitter fast.
8. Apparatet skal stå på flat, tør og jevn overflate. Alternativt kan grillen stå på høykant.

PROBLEMLØSNING

FEILMELDINGER		LØSNINGER
Er1 - Steikeplater er ikke riktig montert.		Er1 vises på skjermen: 1. Sjekk at steikeplatene er riktig montert og festet i riktig stilling. 2. Er1 vil ikke lenger vises på skjermen. 3. Dersom problemet fortsetter, kontakt Sage kundesørvis.
Er2 - Temperaturen som måles av grilltermometeret er over 180 °C.		Er2 vises på skjermen: 1. Trekk støpselet på grillen ut av stikkontakten på veggen. 2. Sjekk at grilltermometeret ikke er i kontakt med steikeplatene. 3. La grilltermometeret avkjøles 4. Sett støpselet tilbake i stikkontakten på veggen. 5. Er2 vil ikke lenger vises på skjermen.
Er3 - Beskyttelse mot overoppheting.		Er3 vises på skjermen: 1. Trekk støpselet på grillen ut av stikkontakten på veggen. 2. Sjekk alltid at grillen er helt avkjølt. 3. Sett støpselet tilbake i stikkontakten på veggen. 4. Er3 vil ikke lenger vises på skjermen. Dersom noen av problemene fortsetter, kontakt Sage kundesørvis.

GARANTI

2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og skal ikke svekkes ikke av garantien vår. Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, gå til kan du besøke www.sageappliances.com.

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

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

LUE OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen käyttöä.
- Poista ja hävitä turvallisesti pistokkeen suojus pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta pöydän tai työtason reunalla. Varmista, että pöydän pinta on tasainen ja puhdas, eikä siinä ole vettä tai muita aineita.
- Älä käytä grilliä tiskipöydän kuivaustasolla.
- Grilliä ei saa laittaa kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai koskettamaan kuumaa uunia.
- Grilli on pidettävä vähintään 20 cm etäisyydellä seinistä, verhoista, liinoista ja muista lämmölle herkistä ja palavista materiaaleista.
- Varmista aina ennen käyttöä, että grilli on asianmukaisesti koottu. Katso kokoamisohjeet tästä oppaasta.
- Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja jonkin aikaa sen jälkeen.
- Älä laita mitään grillin kannen päälle, kun se on suljettuna tai käytössä tai säilytyksen aikana.
- Kytke grilli aina pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna kaikkien osien jäähtyä, jos laitetta ei käytetä tai valvota ja ennen sen puhdistamista, siirtämistä, kokoamista, purkamista ja säilytystä.
- Pidä grilli puhtaana. Noudata tässä oppaassa annettuja puhdistusohjeita.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen avulla.

LAITE ON MERKITTY SYMBOLILLA, JOKA VAROITTAA KUUMISTA PINNOISTA: KANSI JA ULKOPINNAT KUUMENEVAT KÄYTÖN AIKANA JA PYSYVÄT KUUMINA JONKIN AIKAA KÄYTÖN JÄLKEEN.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET KAIKILLE SÄHKÖLAITTEILLE

- Suorista virtajohto ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Virtajohtoa, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen, jotta vältetään sähköiskun vaara.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin mihin se on tarkoitettu. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Käyttäjä voi puhdistaa laitteen, mutta muut huollot saa tehdä vain valtuutettu Sagen huoltokeskus.
- Välttääksesi vaaran, joka syntyy huomaamattomasta ylikuumenemissuojan palautuskytkennästä, tätä laitetta ei saa kytkeä ulkoisen katkaisijan, kuten ajastimen, kautta tai yhdistää piiriin, joka säännöllisesti kytkee laitteen päälle ja pois.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen toimintakyky, aistien 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.
- Laitetta ei saa käyttää, jos sen virtajohto, pistoke tai laite itse on millään lailla vaurioitunut.

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.

KÄYTTÖ

KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU

1. Pyyhi paistolevyt, rasvankeruuastia ja paistoanturi pehmeällä, kostealla sienellä. Kuivaa huolella.
2. Varmista, että rasvankeruuastia ja paistolevyt on asennettu oikein ja lukittu tukevasti paikoilleen.
3. Kiinnitä paistoanturin jack-pistoke grillin oikealla puolella olevan anturin säilytystilan edessä olevaan pistorasiaan. Kun anturia ei käytetä, säilytä johto säilytyskelalla.
4. Suorista virtajohto ja kiinnitä pistoke maadoitettuun seinäpistorasiaan.
5. Grilli antaa äänimerkin ja LCD-näytössä lukee OFF.
6. Grilli on nyt valmis esilämmitystä varten.

HUOMIOITAVAA

Grillissä on kaksi painiketta paistolevyjen irrotukseen. Levyt voi irrottaa erikseen helppoa puhdistamista varten tai niiden paikkoja voi vaihtaa.

LEVYJEN IRROTUS

- Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt. Nosta kahvaa niin, että ylälevy on 90 asteen kulmassa alalevyyn nähden.
- Irrota ylälevy painamalla sen oikealla edessä olevaa PLATE RELEASE –painiketta, ja alalevy painamalla ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa PLATE RELEASE –painiketta. Vedä irrotetut levyt varovasti grillistä.
  - Jos levyt eivät ole kunnolla paikoillaan, LCD-näytössä on virheilmoitus Er1. Irrota levyt irrotuspainikkeiden avulla ja laita ne uudelleen paikoilleen, jotta ne lukittuvat tukevasti. Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt ennen levyjen irrottamista ja poistamista.
  - Kun grilliä kuumennetaan ensimmäistä kertaa, saatat huomata hieman savua. Se johtuu vastusten suojaamiseen käytetystä aineesta. Se on vaaratonta eikä haittaa grillin toimintaa.

GRILLIN ESILÄMMITYS

1. Varmista, että ylälevy on suljettu ja korkeudensäätö on OPEN-asennossa.
2. Säädä lämpötilaa viisi astetta kerrallaan PLATE TEMP – lämpötilansäätimellä. Valitse säädintä kääntämällä SEAR (ruskistus, 210–230 °C), jotta grilli lämpenee nopeasti, PANINI (voileiville) (180–205 °C), LOW (matala) (160–175 °C) tai joku muu lämpötila.
3. Grilli alkaa lämmetä ja LCD-näytön väri on oranssi. Näytössä vilkkuu valittu lämpötila.
4. Kun grilli on lämmennyt, kuuluu äänimerkki ja valittu lämpötila (PLATE TEMP) lakkaa vilkkumasta.

HUOMIOITAVAA

- Anna grillin aina lämmetä valittuun lämpötilaan asti ennen grillausta.
- Levyn lämpötilaa (PLATE TEMP) vastaava lämpötila saattaa vilkkua LCD-näytössä myös grillauksen aikana. Tämä on normaalia ja osoittaa, että lämpötila pidetään säädetyllä tasolla.

GRILLAUSKORKEUDEN SÄÄTÖ

Säädä grillauskorkeutta nostamalla ylälevyä kahvasta ja siirtämällä samalla korkeudensäädintä haluamaasi korkeuteen. Laske sitten ylälevyä hitaasti, kunnes se nojaa korkeudensäätimeen.

KALTEVUUDEN SÄÄTÖ

Paistolevyjen kaltevuutta voidaan säätää kääntämällä grillin oikean takareunan alareunassa sijaitsevaa PLATE TILT –säädintä.

Suosittelemme:

- Kallistamaan levyä, kun halutaan poistaa rasvaa ja grillata terveellisemmin.
- Vaakasuorassa levy sopii kananmunien, ohukaisten, turkkilaisen leivän, focaccian ja vähärasvaisempien lihojen paistamiseen.

LÄMPÖTILAN MUUNTOPAINIKE

- Lämpötilan muuntopainike on LCD-näytön vasemmalla puolella. Tehdasasetuksena on Celsius-asteikko. Muuntopainiketta painamalla celsiusasteet muunnetaan fahrenheitasteiksi. Niitä vastaavat symbolit °C tai °F näkyvät LCD-näytössä.
- Jos tehdasasetukset on muutettu celsiusasteista fahrenheitasteiksi, asetus säilyy grillin muistissa, kunnes muuntopainiketta painetaan uudelleen tai grilli irrotetaan verkkovirrasta. Kun grilli kytketään uudelleen pistokkeeseen, lämpötila näytetään jälleen automaattisesti celsiusasteina.

INTEGROITU PAISTOANTURI ÄLYASETUKSILLA

- Integroidun anturin ja sen älyasetusten tarkoituksena on auttaa saamaan tasainen kypsyys eri lihoja grillattaessa.
- Viiteen liha-asetukseen on ohjelmoitu eri kypsyyksien vaatimat lämpötilat. Taulukko näyttää ohjelmoidut kypsyyslämpötilat (ks. kuva 1).

LEPOTILAN OSOITIN

- Lihaa kypsennettäessä on tärkeää ottaa se grillistä ennen kuin sen sisälämpötila nousee haluttuun lämpötilaan, koska jälkilämpö jatkaa lihan kypsennystä lepuutuksen aikana.
- Smart Grill Pro™ -grillin REST MEAT –osoitin antaa merkkiäänen, kun liha voidaan ottaa pois grillistä, ennen kuin asetettu lämpötila (SET TEMP) on saavutettu, ettei liha kypsy liikaa.

HUOMIOITAVAA

Anturi ja älyasetukset on optimoitu parilagrillikypsennykseen paistolevyn kuumuuden PLATE TEMP –säädin käännettynä SEAR-asentoon (230 °C).

KÄYTTÖ PARILAGRILLINÄ ÄLYASETUKSIA JA PAISTOANTURIA KÄYTTÄEN

1. Toista valmistelu- ja esilämmitysvaiheet. Parhaan tuloksen saa säätämällä PLATE TEMP kohtaan SEAR (230 °C).
2. Grillin lämmetessä paistolevyn kaltevuuden voi säätää haluttuun asentoon kääntämällä grillin oikean takareunan alareunassa sijaitsevaa PLATE TILT –säädintä.
3. Varmista, että paistoanturi on asennettu oikein (ks. kohta 3 osiosta KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU). Suorista anturin johto.
4. Työnnä anturi varovasti lihan sivusta paksuimpaan kohtaan keskelle lihaa (ks. kuva 2).
5. Valitse lihatyyppi selaamalla valikkoa FOOD-säädintä kääntäen. Nuoli näyttää valinnan (ks. kuva 3).
6. Kun lihatyyppi on valittu, selaa kypsyysasetuksia painamalla SET TEMP –painiketta. Nuoli näyttää valitun kypsyysasteen.
7. Näin avaat grillin:
   - Varmista, että grilli on kuuma ja LCD-näytössä ei enää vilku PLATE TEMP.
   - Varmista, että ylälevy on suljettu. Sen oikealla puolella olevan korkeudensäätimen tulee olla OPEN-asennossa.
   - Nosta kahvaa niin, että ylälevy on 90 asteen kulmassa alalevyyn nähden.
   - Laita liha antureineen alalevylle.
8. Sulje ylälevy kahvasta. Anturia käytettäessä suosittelemme ylälevyn laskemista alas korkeudensäätimen ollessa OPEN-asennossa.
9. Kypsennyksen aikana laite antaa 3 äänimerkkiä ja näytössä vilkkuvat REST MEAT ja valittu kypsyysaste osoittavat, milloin on aika ottaa liha grillistä lepäämään.
10. Kun liha on kypsää, ota se grillistä lämmönkestävillä muovisilla tai puisilla välineillä. Vedä anturi pois ja laita liha lautaselle tai tarjottimelle. Peitä löysästi alumiinifoliolla. Anna levätä vähintään viisi minuuttia ennen tarjoilua.
11. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon.

HUOMIOITAVAA

Grilli ei automaattisesti lopeta kypsentämistä, vaikka näytössä vilkkuisi REST MEAT. Jos lihaa ei oteta pois grillistä, se saattaa kypsyä liikaa.

NÄIN SAAT PARHAAN TULOKSEN

- Kauttaaltaan saman paksuinen liha kypsyy tasaisesti.
- Jos liha on eri kohdista eri paksuista, kuten broilerin rintafilee, sen reunat saattavat jäädä hieman punertaviksi. Kun liha on kypsää, ruskista alikypsennetyt reunat kuumalla parilalla.
- Älä käytä tarttumista estävää paistosprayta, koska se vaikuttaa tarttumattomien paistolevyjen tehokkuuteen.
- Älä koskaan käytä grillissä metallisia tai teräviä välineitä, koska ne saattavat vaurioittaa paistolevyjen tarttumatonta pintaa.
- Luut kuumenevat eri tahtia kuin liha, joten kypsennettäessä luullista lihaa varmista, ettei anturi ole luun vieressä ja tarkista kypsyysaste huolella.
- Käytä marinadeja varovasti, koska ne sisältävät sokeria, joka kuumenee nopeammin kuin liha ja palaa helposti.

KÄYTTÖ AVOGRILLINÄ

Grilli aukeaa tasaiseksi, 1650 cm^2 grillaustasoksi. Uritettu levy sopii täydellisesti lihan ruskistukseen ja sileä levy kananmunien, ohukaisten ja vihannesten paistamiseen.

1. Toista valmistelu- ja esilämmitysvaiheet.
2. Säädä grillin lämmetessä paistolevyjen asento haluamaasi kohtaan kääntämällä säädintä PLATE TILT.
3. Näin avaat grillin avogrilliksi:
   - Varmista, että grilli on kuuma ja PLATE TEMP ei enää vilku LCD-näytössä.
   - Varmista, että ylälevy on suljettu ja korkeudensäädin on OPEN-asennossa.
   - Tartu kahvaan vasemmalla kädellä. Vedä oikealla kädellä grillin oikealla puolella olevaa korkeudensäädintä itseäsi kohti BBQ-asentoon. Jatka vetämistä samalla nostaen kahvaa ylöspäin ja laske ylälevy sitten varovasti vaakasuoraan avogrilliasentoon.
4. Laita kypsennettävät ruoat toiselle tai molemmille levyille.
5. Jos käytät anturia, toista vaiheet 3–6 kohdasta “KÄYTTÖ PARILAGRILLINÄ” asettaaksesi anturin ja valitaksesi halutun kypsyysasteen ennen kuin laitat lihan grilliin.
6. Kypsennyksen aikana laite antaa 3 äänimerkkiä ja näytössä vilkkuvat REST MEAT ja valittu kypsyysaste osoittavat, milloin on aika ottaa liha grillistä lepäämään.
7. Kun liha on kypsää, ota se grillistä lämmönkestävillä muovisilla tai puisilla välineillä. Vedä anturi pois ja laita liha lautaselle tai tarjottimelle. Peitä löysästi alumiinifoliolla. Anna levätä vähintään viisi minuuttia ennen tarjoilua.
8. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon.

HUOMIOITAVAA

Paistoanturi ja älyasetukset on optimoitu parilagrillissä kypsentämiseen. Siksi avogrillaus saattaa vaatia pidemmän kypsennysajan. Paras tulos saadaan, jos lihaa käännellään säännöllisesti.

KÄYTTÖ VOILEIPÄ- TAI PANINIGRILLINÄ

1. Toista valmistelu- ja esilämmitysvaiheet.
2. Säädä grillin lämmetessä paistolevyjen asento haluamaasi kohtaan kääntämällä säädintä PLATE TILT. Säädin on grillin takana oikeassa alakulmassa.
3. Näin avaat grillin:
   - Varmista, että grilli on kuuma ja LCD-näytössä ei enää vilku PLATE TEMP.
   - Varmista, että ylälevy on suljettu. Sen oikealla puolella olevan korkeudensäätimen tulee olla OPEN-asennossa.
   - Nosta kahvaa niin, että ylälevy on 90 asteen kulmassa alalevyyn nähden.
4. Laita leipä alalevylle.
5. Sulje ylälevy kahvasta. Avoimia lämpimiä leipiä grillattaessa suosittelemme ylälevyn sulkemista niin, että korkeudensäädin on HIGH-asennossa.
6. Kun leipä on valmis, ota se grillistä lämmönkestävillä muovisilla tai puisilla välineillä.
7. Sulje grilli kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon.

HUOMIOITAVAA

Jos anturi on kytketty grilliin, näytössä näkyvät ruoka ja kypsyysvalikko. Jos anturi on irrotettu, LCD-näytössä näkyy vain levyn kuumuutta (PLATE TEMP) osoittava lämpötila.

NÄIN SAAT PARHAAN TULOKSEN

Kun paahdat voileipiä PANINI-asetuksella:

- Laita leivät aina keskelle alalevyä.
- Leivän paahtaminen kestää noin 5–8 minuuttia. Tarkka paahtoaika on makuasia ja riippuu paahdettavasta leivästä ja käytetyistä täytteistä.
- Älä koskaan käytä grillissä metallisia tai teräviä välineitä, koska ne saattavat vaurioittaa paistolevyjen tarttumatonta pintaa.

VAROITUS

- Grillin pintamateriaalit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä aina ylälevyn asennon säätämiseen ylälevyn oikealla etupuolella olevaa integroitua vaakatukea tai PLATE RELEASE –painiketta. Siihen voi käyttää myös suojaavia patalappuja tai uunikinnasta.
- Älä koskaan tartu vaakatukeen tai käytä sitä ylälevyn avaamiseen. Käytä aina grillin kahvaa ylälevyn avaamiseen ja sulkemiseen.
- Vaakatuki saattaa olla kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä aina vaakatukea kuvan ohjeen mukaisesti.

HOITO & PUHDISTAMINEN

Varmista, että grilli on suljettu (OFF) kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon. Grilli on suljettu, kun LCD-näytössä lukee OFF. Irrota pistoke pistorasiasta. Anna grillin jäähtyä kunnolla ennen sen purkamista ja puhdistamista.

Puhdista anturi, grillin ulkopinta, rasvankeruuastia ja paistolevyt joka käytön jälkeen, jotta estetään jäämien kertyminen.

ANTURIN PUHDISTAMINEN

Pyyhi metallianturi ja johto pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää naarmuttamatonta nestemäistä pesuainetta tai mietoa suihkutettavaa puhdistusainetta estämään tahrojen kertyminen. Laita puhdistusainetta sieneen ennen puhdistamista, ei anturiin.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN

Pyyhi ulkopinta pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää naarmuttamatonta nestemäistä pesuainetta tai mietoa suihkutettavaa puhdistusainetta estämään tahrojen kertyminen. Laita puhdistusainetta sieneen ennen puhdistamista, ei grillin pinnoille. Huuhtele. Anna kaikkien pintojen kuivaa läpikotaisin ennen grillin kytkemistä pistorasiaan.

RASVANKERUUASTIAN PUHDISTAMINEN

Irrota ja tyhjennä rasvankeruuastia joka käytön jälkeen ja pese astia lämpimässä saippuavedessä pehmeällä ja kostealla sienellä. Voit käyttää naarmuttamatonta nestemäistä pesuainetta tai mietoa suihkutettavaa puhdistusainetta estämään tahrojen kertyminen. Laita puhdistusainetta sieneen ennen puhdistamista, ei astiaan. Huuhtele ja kuivaa huolella. Varmista aina, että astia on laitettu takaisin grilliin puhdistamisen jälkeen ja ennen grillin kytkemistä pistorasiaan.

VAROITUS

Kuumaa rasvaa tai nestettä sisältävää rasvankeruuastiaa tulee käsitellä erittäin varovasti.

Grilliä, virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen, koska se voi aiheuttaa sähkökuoleman.

PAISTOLEVYJEN PUHDISTAMINEN

1. Pyyhi jäämät levyistä pehmeällä pyyhkeellä.
2. Paistolevyt voi myös irrottaa:
   - Varmista aina, että grilli on jäähtynyt.
   - Nosta kahvaa niin, että ylälevy on 90 asteen kulmassa alalevyyn nähden.
   - Irrota ylälevy painamalla ylälevyn oikeassa etureunassa olevaa PLATE RELEASE –painiketta ja alalevy käyttäen ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa PLATE RELEASE -painiketta.
   - Vedä irrotetut levyt varovasti grillistä.
3. Pese levyt kuumassa saippuavedessä pehmeällä ja kostealla sienellä. Voit käyttää naarmuttamatonta nestemäistä pesuainetta estämään tahrojen kertyminen. Laita puhdistusainetta sieneen ennen puhdistamista, ei levylle. Tiukasti juuttuneet jäämät voi poistaa naarmuttamattomalla muovisella hankaussienellä tai nailonharjalla.
4. Huuhtele ja kuivaa huolella. Varmista aina, että levyt on laitettu kunnolla takaisin ja lukittu paikoilleen puhdistamisen jälkeen ja ennen grillin kytkemistä pistorasiaan.

HUOMIOITAVAA

- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai metallisia hankaussieniä grillin sisä- tai ulkopintojen puhdistukseen. Ne naarmuttavat pintoja ja vaurioittavat paistolevyjen tarttumatonta pinnoitusta.
- Paistolevyn alapinta saattaa ajan kuluessa värjäytyä, ja siihen voi muodostua ruostekerros. Tämä on normaalia. Paistolevyn kumman tahansa puolen värjäytyminen vaikuttaa vain sen ulkonäköön, ei paisto-ominaisuuksiin.
- Värjäytymät ja ruosteen voi puhdistaa naarmuttamattomalla hankaussienellä tai nailonharjalla. Huuhtele ja kuivaa huolella.
- Varmista, että paistolevyn alapuolella oleva pyöreä antura on puhdas.

SÄILYTYS

1. Varmista, että grilli on suljettu (OFF) kääntämällä PLATE TEMP -säädin OFF-asentoon. Grilli on suljettu, kun LCD-näytössä lukee OFF. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna grillin, paistolevyjen ja rasvankeruuastian jäähtyä.
3. Varmista, että grilli, paistolevyt ja rasvankeruuastia ovat puhtaat ja kuivat.
4. Varmista, että rasvankeruuastia on laitettu oikein paikoilleen grilliin.
5. Varmista, että paistolevyt on laitettu oikein takaisin ja lukittu tukevasti paikoilleen.
6. Varmista, että paistolevyt on lukittu yhteen liu'uttamalla korkeudensäädintä poispäin LOCK-asentoon.
7. Kääri paistoanturin johto grillin oikealla puolella olevalle säilytyskelalle (PROBE STORAGE), ja laita anturi sen edessä olevaan syvennykseen.
8. Säilytä tasaisella ja kuivalla alustalla. Grilliä voi säilyttää myös pystysuorassa.

VIANMÄÄRITYS

VIRHEILMOITUKSET		RATKAISUT
Er1 – Paistolevyt on asennettu väärin.		Kun LCD-näytössä näkyy virheilmoitus Er1: 1. Varmista, että paistolevyt on laitettu paikoilleen oikein ja tukevasti. 2. LCD-näytössä ei pitäisi enää näkyä virheilmoitusta Er1. 3. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.
Er2 – Anturin lämpötila on yli 180 °C.		Kun LCD-näytössä näkyy virheilmoitus Er2: 1. Irrota grillin pistoke pistorasiasta. 2. Varmista, ettei anturi kosketa paistolevyjä. 3. Anna anturin jäähtyä. 4. Kytke grillin pistoke takaisin pistorasiaan. 5. LCD-näytössä ei pitäisi enää näkyä virheilmoitusta Er2.
Er3 - Ylikuumenemissuoja.		Kun LCD-näytössä näkyy virheilmoitus Er3: 1. Irrota grillin pistoke pistorasiasta. 2. Anna grillin jäähtyä. 3. Kytke grillin pistoke takaisin pistorasiaan. 4. LCD-näytössä ei pitäisi enää näkyä virheilmoitusta Er3. Jos ongelmat jatkuvat, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.

TAKUU

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa www.sageappliances.com.

Här hos Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi formger och tillverkar våra konsumentprodukter med din, vår värderade kunds säkerhet 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 APPARATEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och reklametiketter innan du använder grillen.
- För att undvika kvävningsrisk för små barn, tag av och släng bort transportskyddet som sitter på stickkontakten som hör till hushållsmaskinen.
- Placera inte grillen nära kanten på köksbänken eller bordet under användning. Se till att den står på en plan yta som är ren och torr och fri från vätska och andra ämnen.
- Använd inte grillen på diskbänken.
- Placera inte grillen nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Placera grillen minst 2 dm från väggar, gardiner, textilier och andra värmekänsliga och lättantändliga material.
- Se alltid till att grillen är rätt monterad före användandet. Följ anvisningarna i detta häfte.
- Temperaturen på grillens ytor kommer att vara hög när den är igång och även ganska länge efter att grillningen avslutats.
- Placera ingenting ovanpå grillen när locket är stängt, varken när den är i användning eller under förvaring.
- Stäng alltid av grillen, dra ur sladden och låt den sedan svalna helt när du inte använder grillen, om du lämnar den obevakad och innan du flyttar den, rengör, sätter ihop eller tar isär den eller ställer undan den till förvaring.
- Håll grillen ren. Följ rengöringsinstruktionerna i detta häfte.
- Den här apparaten är inte avsedd att kopplas till externt tidur eller separat fjärrkontrollssystem.

DEN HÄR APPARATEN ÄR MÄRKT MED EN SYMBOL FÖR HETA YTOR. LOCKET OCH DE YTTRE YTORNA ÄR HETA NÄR APPARATEN ÄR IGÅNG OCH I YTTERLIGARE EN PERIOD EFTER AVSLUTAD ANVÄNDNING.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Linda ut sladden helt före användning.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphettade ytor eller bli trasslig.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten för annat än vad den är avsedd för. Missbruk kan vålla skador.
- Allt underhåll med undantag av rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage servicecenter.
- För att undvika fara till följd av oavsiktlig omställning av säkerhetstermostatet får den här apparaten inte kopplas till en extern kopplingsanordning som ett tidur eller till en strömkrets som regelbundet slås av och på.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Den här apparaten är inte avsedd at användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap och erfarenhet, eller av barn såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten om sladden, stickkontakten eller själva apparaten skadats på något sätt

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.

ANVÄNDNING

FÖRBEREDELSE AV GRILLEN FÖRE ANVÄNDANDET

1. Torka rent stekplattorna, droppträget och köttermometern med en fuktig svamp. Torka noggrant.
2. Se till att droppträget och stekplattorna är korrekt isatta och säkert fastlåsta på plats.
3. Sätt i köttermometerns kontakt i uttaget på sockeln på framsidan av termometerns förvaringsutrymme på den högra sidan av grillen. När den inte används ska termometerns sladd lindas runt termometerns förvaringsutrymme.
4. Linda upp sladden helt och stick in kontakten i ett jordat vägguttag.
5. Grillens larmsignal ljuder och bildskärmen visar AV (OFF).
6. Grillen är nu färdig för föruppvärmningsprogrammet.

OBS!

Grillen har 2 LOSSNINGSANORDNINGAR FÖR PLATTORNA (2 x PLATE RELEASE). Med dessa kan du ta bort de övre och undre plattorna oberoende av varandra för enklare rengöring eller för att låta plattorna byta plats.

HUR MAN LOSSAR PLATTORNA

- Se alltid till att grillen har svalnat helt. Använd handtaget för att öppna det övre locket i 90 graders läge.
- Använd “Lossning av platta” (“Plate Release”) på framsidan till höger på den övre plattan för att ta bort den övre stekplattan och “Lossning av platta” (“Plate Release”) på vänster sida på kontrollpanelen för att ta bort den undre stekplattan. När de har lossats skjuter du försiktigt av plattorna från grillen.
    - Om stekplattorna inte är korrekt isatta visar bildskärmen Er1. Lossa plattorna enligt ovan för att ta bort och sätta i dem igen så att de är säkert låsta på plats. Se alltid till att grillen svalnat helt innan du lossar och tar bort stekplattorna.
    - När grillen är på och hettas upp för första gången kan den avge ett lätt os. Detta beror på skyddande ämnen som finns på uppvärmningselementen. Det är ofarligt och påverkar inte grillens prestanda negativt.

FÖRUPPVÄRMNING AV GRILLEN

1. Se till att grillens övre platta är i stängt läge med höjdkontrollsklämman i ÖPPET (OPEN) läge.
2. Vrid ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) för att justera temperaturen med 5°C i taget. Vrid ratten till BRYN (SEAR) (210°C–230 °C) för snabb förvärmning. PANINI (smörgås) (180°C–205°C), LÅG (LOW) (160°C –175°C) eller välj en annan temperatur.
3. Grillen börjar värmas upp och bildskärmen lyser orange. Den valda temperaturen som motsvarar PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) blinkar.
4. När grillen har föruppvärmts till den valda temperaturen hörs en signal och den valda PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) slutar blinka.

OBS!

- Låt alltid grillen föruppvärmas helt till den valda temperaturen innan du börjar grilla.
- Temperaturen som motsvarar PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) på bildskärmen kan blinka under grillningen. Detta är normalt och visar att plattorna håller korrekt temperatur.

JUSTERBAR HÖJDKONTROLL

För att ställa in den justerbara höjdkontrollen lyfter du handtaget på den övre plattan och flyttar samtidigt klämman för den justerbara höjdkontrollen till önskad höjd. Skjut därefter ner den övre plattan tills den vilar mot höjdkontrollsklämman.

JUSTERBAR LUTNING

Stekplattornas vinkel kan justeras genom att vrida PLATTLUTNINGSRATTEN (PLATE TILT). PLATTLUTNINGSRATTEN sitter nertill på baksidan till höger på grillen.

Vi rekommenderar att du använder:

- Vinkelläget för att låta fettet rinna av för hälsosammare grillning.
- Det vågräta läget för att steka ägg, pannkakor, turkiskt bröd, focaccia och magert kött.

KNAPP FÖR TEMPERATUROMSTÄLLNING

- Grillen har en knapp för temperaturomställning på vänster sida om bildskärmen. Grillens temperatur är förinställd på grader Celsius. Genom att trycka på temperaturomställningsknappen ändrar du Celsius till Fahrenheit. Motsvarande symbol °C eller °F visas på bildskärmen.
- Om du har ändrat den förinställda celsiustemperaturen till Fahrenheit stannar inställningen kvar i grillens minne tills du trycker på knappen för temperaturomställning en andra gång, eller tills grillens kontakt dras ur. När grillens kontakt sätts tillbaka i vägguttaget kommer temperaturen anutomatiskt att återgå till den förinställda celsiusinställningen.

INBYGGD KÖTTERMOMETER MED SMARTA INSTÄLLNINGAR

- Den inbyggda köttermometern med smarta inställningar är avsedd att ge konsistenta resultat för köttets temperatur när du steker olika typer av kött.
- 5 köttinställningar har förinställda temperaturer som har anpassats till önskad färdighetsgrad. De inställda temperaturerna för varje köttsort visas i tabellen (se fig. 1).

MÄTARE FÖR VILA

- När du grillar till en önskad färdighetsgrad är det viktigt att ta av köttet från grillen innan det har uppnått önskad inre temperatur eftersom eftervärmen kommer att fortsätta steka köttet under vilofasen.
- Din Smart Grill Pro™ har en mätare för att VILA KÖTTET (REST MEAT), som påminner dig att ta av köttet innan INSTÄLLD TEMPERATUR (SET TEMP) har uppnåtts för att undvika överstekning.

OBS!

Köttermometern och de smarta inställningarna har optimerats för tillagning i kontaktläge med ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) inställd på BRYN (SEAR) (230°C)

ANVÄND SOM KONTAKTGRILL MED SMARTA INSTÄLLNINGAR OCH KÖTTERMOMETER

1. Upprepa förberedelse- och föruppvärmningsstegen. För bästa resultat, ställ in PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) på BRYN (SEAR) (230°C).
2. Medan grillen föruppvärms justerar du plattornas vinkel till önskat läge genom att vrida på PLATTLUTNINGSRATTEN (PLATE TILT) nertill på baksidan på höger sida av grillen.
3. Se till att köttermometern är korrekt isatt enligt punkt 3 i avsnittet FÖRBEREDELSE AV GRILLEN. Ta ut köttermometern från sin förvaringsplats.
4. Sätt försiktigt i köttermometern på sidan av köttet och se till att den sitter i den tjockaste delen mitt i köttet (se fig. 2).
5. För att välja typ av kött vrider du på ratten för MAT (FOOD) för att gå igenom matmenyn. En pil visas vid sidan av det valda köttet (se fig. 3).
6. När du har valt typ av kött trycker du på knappen STÄLL IN TEMPERATUR (SET TEMP) för att gå igenom färdighetsinställningarna. En pil visas vid sidan av den valda färdighetsgraden.
7. När du öppnar grillen:
   - Se till att grillen är helt föruppvärmd och att bildskärmen inte längre blinkar med PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP).
   - Se till att den övre stekplattan är stängd. Höjdkontrollklämman som sitter till höger om den övre plattan skall vara i ÖPPET (OPEN) läge.
   - Lyft den övre plattan med handtaget till 90 graders läge.
   - Placera köttet på den undre stekplattan med köttermometern isatt.
8. Stäng den övre stekplattan med handtaget. När du grillar med köttermometern rekommenderar vi att den övre plattan på grillen är i stängt läge med höjdkontrollklämman i ÖPPET (OPEN) läge.
9. Under grillningen kommer tre ljudsignaler att höras och VILA KÖTTET (REST MEAT) och den valda färdighetsgraden blinkar för att visa när det är dags att ta bort köttet från grillen för att vila.
10. När maten är färdiglagad, ta bort köttet från grillen med värmesäkra köksredskap av plast eller trä. Dra ur köttermometern och lägg köttet på en bräda eller bricka. Täck löst med folie. Låt vila i minst 5 minuter före servering.
11. För att stänga av grillen vrider du ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) till AV (OFF).

OBS!

Grillen slutar inte automatiskt att grilla när VILA KÖTTET (REST MEAT) blinkar. Om du inte tar bort köttet riskerar du att det blir för välstekt.

FÖR BÄSTA RESULTAT

- För jämnstekt resultat, välj jämntjockt kött.
- När du grillar oregelbundet tjocka köttbitar som kycklingbröst kan kanterna bli en aning rosa. När köttet är färdiglagat, bryn alla underkokta kanter på de heta stekplattorna.
- Spraya inte med non-stickmedel eftersom detta kommer att påverka non-stickplattornas prestanda negativt.
- Använd aldrig metall eller vassa hushållsredskap eftersom dessa kan skada non-stickbeläggningen på stekplattorna.
- Ben värms upp i annan takt än kött så när du grillar kött på ben bör du se till att köttermometern inte sitter för nära ett ben och kontrollera färdighetsgraden noggrant.
- Var försiktig med att använda marinader eftersom de kan innehålla socker som uppnår hög temperatur fortare än köttet och lätt bränns.

ANVÄNDNING SOM ÖPPEN GRILLPLATTA

Grillen öppnar sig platt till en grillyta på 1650 cm². Den räfflade stekplattan är perfekt för att bryna kött medan den släta stekplattan är idealisk för ägg, pannkakor och grönsaker.

1. Upprepa stegen för förberedelse och föruppvärmning.
2. Medan grillen föruppvärms, justera stekplattornas vinklar till önskat läge genom att vrida på PLATTLUTNINGSRATTEN (PLATE TILT).

3. När du öppnar grillen som grillplatta:
   - Se till att grillen har föruppvärmts helt och att bildskärmen inte längre blinkar med PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP).
   - Se till att den övre stekplattan är i stängt läge med höjdkontrollklämman i ÖPPET (OPEN) läge.
   - Ta tag i handtaget med vänster hand. Med höger hand drar du höjdkontrollklämman på höger sida av grillen mot dig till ÖPPET GRILLLÄGE (BBQ). Fortsätt att dra klämman framåt och lyft samtidigt handtaget för att öppna och sedan försiktigt sänka ned den övre plattan till det vågräta ÖPPNA GRILLLÄGET (BBQ).
4. Lägg maten på den ena eller båda stekplattorna,
5. Om du använder köttermometern, upprepa steg 3-6 i “ANVÄND SOM KONTAKGRILL...” för att sticka in köttermometern och välja önskad färdighetsgrad innan du placerar köttet på grillen.
6. Under grillningen kommer tre ljudsignaler att höras och VILA KÖTTET (REST MEAT) och den valda färdighetsgraden blinkar för att visa när det är dags att ta bort köttet från grillen för att vila.
7. När maten är färdiglagad, ta bort köttet från grillen med värmesäkra köksredskap av plast eller trä. Dra ur köttermometern och lägg köttet på en bräda eller bricka. Täck löst med folie. Låt vila i minst 5 minuter före servering.
8. För att stänga av grillen vrider du ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) till AV (OFF).

OBS!

Köttermometern och de smarta inställningarna har optimerats för tillagning i kontaktläge. Detta kan betyda att mer tillagningstid kan behövas när köttermometern används i ÖPPET GRILLLÄGE (BBQ). För bästa resultat rekommenderar vi att du vänder köttet regelbundet.

ANVÄND SOM SANDWICH- ELLER PANINIPRESS

1. Upprepa stegen för förberedelse och föruppvärmning.
2. Medan grillen föruppvärms justerar du stekplattornas vinkel till önskat läge genom att vrida PLATTLUTNINGSRATTEN (PLATE TILT). Plattlutningsratten sitter nertill på baksidan till höger på grillen.
3. När du öppnar grillen:
   - Se till att grillen är helt föruppvärmd och att bildskärmen inte längre blinkar med PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP).
   - Se till att den övre stekplattan är stängd. Höjdkontrollklämman som sitter till höger om den övre plattan skall vara i ÖPPET (OPEN) läge.
   - Lyft den övre plattan med handtaget till 90 graders läge.
4. Placera köttet på den undre stekplattan.
5. Stäng den övre stekplattan med handtaget. När du gör öppna smörgåsar rekommenderar vi att grillens övre stekplatta är i stängt läge med höjdkontrollklämman i HÖGT (HIGH) läge.
6. När maten är färdiglagad, ta bort den från stekplattorna med hjälp av värmesäkra hushållsredskap i plast eller trä.
7. För att stänga av grillen vrider du ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) till AV (OFF).

OBS!

Om köttermometern är ikopplad kommer menyerna för mat och fördihetsgrad att visas. Om köttermometern inte är isatt visar bildskärmen bara PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP).

FÖR BÄSTA RESULTAT

När du rostar sandwich på PANINI-inställningen:

- Lägg alltid smörgåsarna i mitten på den undre plattan.
- Det tar ungefär 5-8 minuter att rosta en sandwich. Den exakta tiden beror på hur du vill ha din smörgås och på vilket slags bröd och pålägg du använder.
- Använd aldrig metall eller vassa hushållsredskap eftersom dessa kan skada non-stickbeläggningen på stekplattorna.

VARNING

- Grillens ytor är mycket heta under grillning och efteråt. Använd alltid den inbyggda nivåutjämningen/LOSSNING AV PLATTAN (PLATE RELEASE) på framsidan till höger på den övre stekplattan när du justerar den övre plattans läge. Du kan också använda tjocka grytlappar eller grillvantar som skydd.
- Grip aldrig tag i nivåutjämningsstödet och använd det inte för att öppna den övre stekplattan. Använd alltid grillens handtag för att öppna och stänga den övre stekplattan.
- Nivåtjämningsstödet kan vara hett under och efter grillning. Använd alltid nivåutjämningsstödet som bilden visar.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Se till att grillen av AVSTÄNGD (OFF) genom att vrida ratten för plattans temperatur till AV (OFF). Grillen är avstängd när bildskärmen visar AV (OFF). Dra ur kontakten ur vägguttaget. Låt grillen svalna helt innan du tar isär den för rengöring.

Rengör alltid köttermometern, det yttre höljet, droppträget och stekplattorna efter varje användning för att undvika att matrester gror fast.

RENGÖRING AV KÖTTERMOMETERN

Torka av metallhöljet och sladden med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande diskmedel eller en mild spraylösning kan användas för att undvika fläckbildning. Sätt rengöringsmedlet på svampen, inte på köttermometern, innan du rengör den.

RENGÖRING AV HÖLJET

Torka av höljet med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande diskmedel eller en mild spraylösning kan användas för att undvika fläckbildning. Sätt rengöringsmedlet på svampen, inte på grillens yta, innan du rengör den. Skölj. Låt alla ytor torka helt innan du sätter i kontakten i ett vägguttag.

RENGÖRING AV DROPPTRÅGET

Dra ut droppträget efter varje användning och töm det. Diska i varmt tvålvatten med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande diskmedel kan användas för att undvika fläckbildning. Sätt rengöringsmedlet på svampen, inte på droppträget, innan du rengör det. Skölj och torka noggrant. Se alltid till att du sätter i droppträget i grillen efter rengöring och innan du sätter i kontakten i ett vägguttag.

VARNING

Mycket stor försiktighet måste visas när man handskas med ett droppträg som innehåller hett fett och sky.

Doppa inte ner grillen, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.

RENGÖRING AV STEKPLATTORNA

1. Torka av stekplattorna med en mjuk trasa för att få bort matrester.
2. Alternativt, lossa och ta bort stekplattorna:
   - Se alltid till att grillen har svalnat helt.
   - Använd handtaget för att öppna den övre plattan i 90 graders läge.
   - Använd LOSSNINGSANORDNINGEN FÖR PLATTA (PLATE RELEASE) till höger på framsidan av den övre plattan för att ta bort den övre stekplattan och LOSSNINGSANORDNINGEN FÖR PLATTA (PLATE RELEASE) till vänster på kontrollpanelen för att ta bort den undre stekplattan.
   - När de lossats skjuter du försiktigt ut plattorna från grillen.
3. Diska stekplattorna i hett tvålvatten med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande diskmedel kan användas för att undvika fläckbildning. Sätt rengöringsmedlet på svampen, inte på plattan, innan du rengör den. Ta bort envisa rester med en icke-slipande skursvamp eller diskborste av nylon.
4. Skölj och torka noggrant. Se alltid till att stekplattorna är korrekt återinsatta och säkert låsta i rätt läge efter rengöring och innan du sätter i kontakten i ett vägguttag.

OBS!

- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar av metall på grillens inre eller yttre ytor. De kommer att skrapa ytorna och skada stekplattornas non-stickytor.
- Stekplattans undersida kan komma att missfärgas med tiden och kan bilda ett korrosionslager. Detta är normalt. Missfärgning som kan förekomma på båda sidorna av stekplattan påverkar bara utseendet och försämrar inte grillens matlagningsprestanda.
- För att ta bort missfärgning eller rost, använd en icke-slipande skursvamp av plast eller en nylondiskborste. Skölj och torka noggrant.
- Se till att den runda kudden på plattans undersida är ren.

FÖRVARING

1. Se till att grillen är AVSTÄNGD (OFF) genom att vrida ratten för PLATTANS TEMPERATUR (PLATE TEMP) till AV (OFF). Grillen är avstängd när bildskärmen visar AV (OFF). Dra ut kontakten ur vägguttaget.
2. Låt grillen, stekplattorna och droppträget svalna helt.
3. Se till att grillen, stekplattorna och droppträget är rena och torra.
4. Se till att droppträget är korrekt insatt i grillen.
5. Se till att stekplattorna är korrekt insatta och säkert låsta i rätt läge.
6. Se till att stekplattorna är ihoplåsta genom att skjuta den justerbara höjdkontrollen bort från dig till LÅST läge (LOCK).
7. Linda köttermometerns sladd runt FÖRVARINGSPLATSEN FÖR KÖTTERMOMETERN (PROBE STORAGE) på grillens högra sida, sätt sedan i köttermometern i utrymmet framtill på FÖRVARINGSPLATSEN (PROBE STORAGE).
8. Förvara på en platt, torr och jämn yta. Grillen kan också förvaras stående på sidan.

FELSÖKNING

FELLÄGEN		LÖSNINGAR
Er1 - Stekplattorna är felaktigt isatta.		När bildskärmen visar felläge “Er1”: 1. Se till att stekplattorna är korrekt och säkert isatta i rätt läge. 2. Bildskärmen bör inte längre visa felläge “Er1”. 3. Om problemet kvarstår, kontakta Sage kundservice.
Er2 - Köttermometern har överstigit 180°C.		När bildskärmen visar felläge “Er2”: 1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget. 2. Se till att köttermometern inte kommit i kontakt med värmeplattorna. 3. Låt köttermometern svalna. 4. Stick i kontakten i vägguttaget igen. 5. Bildskärmen bör inte längre visa felläge “Er2”.
Er3 - Överhettningsskydd		När bildskärmen visar felläge “Er3”: 1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget. 2. Se till att grillen svalnat helt. 3. Stick i kontakten i vägguttaget igen. 4. Bildskärmen bör inte längre visa felläge “Er3”. Om något av problemen fortsätter, kontakta Sage kundservice.

GARANTI

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämras av vår garanti. För fullständiga villkor i garantin samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se www.sageappliances.com.

GBR

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

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris

879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

ITL

Italy
800 909 773

BEL

Belgium
0800 54 155

NLD

Netherlands
0800 020 1741

LUX

Luxembourg
0800 880 72

CHE

Switzerland
0800 009 933

ESP

Spain
0900 838 534

POR

Portugal
0800 180 243

NO

Norway
80 024 976

SE

Sweden
0200 123 797

DK

Denmark
080 820 827

FI

Finland
0800 412 143

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.
NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

SGR840 IB7 – A21