

the Smart Grill™ Pro

BGR840



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

ES GUÍA RÁPIDA

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

Sage®

- 3 Sage® Recommends Safety First
- 4 Getting To Know Your New Appliance
- 5 Assembling Your New Appliance
- 5 Operating Your New Appliance
- 9 Care & Cleaning
- 10 Troubleshooting
- 11 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance.
- Remove and safely discard any packaging materials

before first use.

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST



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

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

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

of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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



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

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



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE



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



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

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

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

Element IQ™

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



Rating Information

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

ASSEMBLING YOUR NEW APPLIANCE

PREPARING THE GRILL FOR USE

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

The grill features 2 x PLATE RELEASE.

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

USING THE PLATE RELEASE

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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

PREHEATING THE GRILL

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

NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking. The temperature corresponding to PLATE TEMP on the LCD may flash during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

ADJUSTABLE HEIGHT CONTROL

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

ADJUSTABLE TILT CONTROL

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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

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

INTEGRATED PROBE WITH SMART SETTINGS

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

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

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

REST INDICATOR

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

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

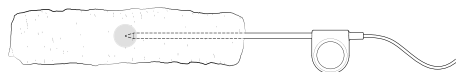
The Smart Grill Pro™ has a REST MEAT indicator, which alerts you to remove your meat before the SET TEMP is reached to prevent over cooking.

NOTE

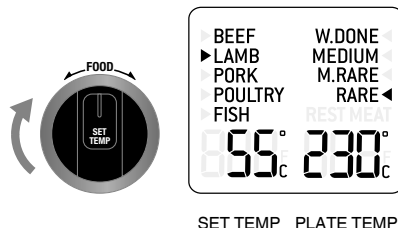
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

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

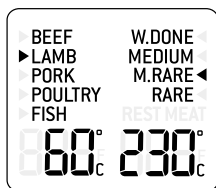
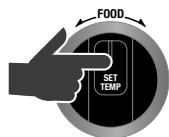


- To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.



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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



SET TEMP PLATE TEMP

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

NOTE

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

FOR BEST RESULTS

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

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

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

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

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



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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

NOTE

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

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

NOTE

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

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

NOTE

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

1. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
 - b) Ensure the top cooking plate is closed. The Adjustable Height Control Clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
 - c) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
2. Place food on the bottom cooking plate.
3. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking open melts it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the HIGH position.

4. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
5. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

FOR BEST RESULTS

When toasting sandwiches on the PANINI setting:

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

CARE & CLEANING

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

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

CLEANING THE PROBE

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

CLEANING THE OUTER BODY

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

CLEANING THE DRIP TRAY

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

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
2. Alternatively, release and remove the cooking plates:
 - Always ensure the grill is completely cool.
 - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
 - Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
 - Once released, gently slide the plates off the grill.

3. Place the cooking plates in the dishwasher (top shelf only).
4. Alternatively, wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.
5. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

STORAGE

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

ERROR MODES

Er1 – Cooking Plates are inserted incorrectly.



When the LCD screen displays 'Er1' error mode:

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

Er3 – Overheat Protection.



When the LCD screen displays 'Er3' error mode:

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

Er2 – Probe temperature has exceeded 180°C.



When the LCD screen displays 'Er2' error mode:

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

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

- 12 Wir empfehlen: sicherheit geht vor
- 15 Lernen sie ihr neues gerät kennen
- 16 Zusammenbauen ihres neuen gerätes
- 17 Bedienung des neuen geräts
- 21 Pflege & Reinigung
- 23 Fehlerbehebung
- 24 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

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

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

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.

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



Das Gerät trägt das Symbol für HEIßE Oberflächen. Der Deckel und andere Oberflächen werden beim Betrieb des Geräts heiß und bleiben dies für einige Zeit nach dem Gebrauch. Zur Vermeidung von Verbrennungen immer Ofenhandschuhe verwenden und gegebenenfalls Griffe und Knöpfe nutzen

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

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

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



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde



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

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



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



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

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

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

Element IQ™

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



Leistungsangaben

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

DEN GRILL FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

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

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

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

BENUTZUNG DER PLATTENENTRIEGELUNG

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

BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS

DEN GRILL VORWÄRMEN

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

HINWEIS

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

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

EINSTELLBARE HÖHENVERSTELLUNG

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

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

VERSTELLBARE NEIGUNGSSTEUERUNG

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

TEMPERATUR-UMRECHNUNGSTASTE

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

INTEGRIERTE SONDE MIT SMART-EINSTELLUNGEN

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

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

BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS

GARSTUFEN-SOLLTEMPERATUREN

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

RUHEANZEIGE

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

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

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

HINWEIS

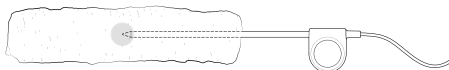
Die Sonde und die Smart-Einstellungen sind für das Grillen optimiert, wenn die Platten das Grillgut berühren und der PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN) (230°C) eingestellt ist.

VERWENDUNG ALS KONTAKTGRILL MIT SMART-EINSTELLUNGEN UND SONDE

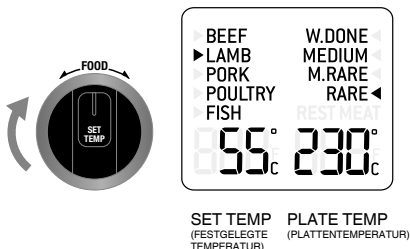
1. Für die besten Resultate stellen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN) (230°C).
2. Während der Grill vorwärmt, richten Sie den Winkel der Kochplatten auf die gewünschte Position ein, indem Sie den

PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Regler entsprechend drehen. Der PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) Regler befindet sich unten, rechts ganz hinten an dem Grill.

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

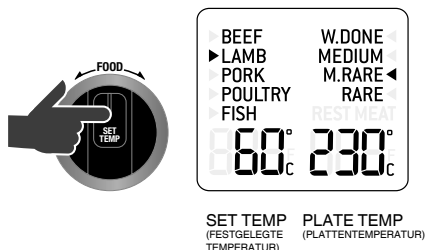


5. Um eine Fleischsorte auszuwählen, drehen Sie das FOOD (SPEISEN) Rad, um durch die Liste der Speisen zu blättern. Ein Pfeil auf dem LCD zeigt an, auf welches Fleisch Ihre Wahl gefallen ist.



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

BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS



7. Um den Grill zu öffnen:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig vorgewärmt ist und die PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Anzeige auf der LCD-Anzeige nicht mehr aufblinkt.
- Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung zu öffnen.
- Legen Sie das Fleisch mit der eingefügten Sonde auf die untere Platte. Für die besten Resultate stellen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN)(230°C).

8. Benutzen Sie den Bügel um die obere Kochplatte zu schließen. Wenn Sie mit der Sonde kochen, wird empfohlen, dass Sie die obere Grillplatte geschlossen halten, mit der Klammer zur Höhenverstellung auf OPEN (OFFEN) eingestellt.

9. Während des Kochens werden Sie 3-mal einen Alarm Ton hören und die Fleisch-Ruheanzeige sowie die ausgewählte Gar-Stufe werden blinken, um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, das Fleisch vom Grill zu nehmen und es ruhen zu lassen.

10. Wenn es gekocht ist, nehmen Sie das Fleisch mit Hilfe von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien vom Grill. Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Decken Sie es lose mit einer Folie ab. Lassen Sie es mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.

11. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS).

FÜR DIE BESTEN RESULTATE

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

VERWENDUNG IM OFFENEN, FLACHEN BBQ-BETRIEB

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

1. Um den Grill im BBQ-Modus aufzuklappen:

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

HINWEIS

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

BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS



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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

VERWENDUNG ALS SANDWICH-ODER PANINI-PRESSE

HINWEIS

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

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

FÜR DIE BESTEN RESULTATE

Wenn Sie Sandwiches in der PANINI Einstellung toasten:

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

PFLEGE & REINIGUNG

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

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

REINIGUNG DER SONDE

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

REINIGUNG DES ÄUSSEREN GEHÄUSES

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

REINIGUNG DER ABTROPFTASSE

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

REINIGUNG DER KOCHPLATTEN

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

AUFBEWAHRUNG

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

FEHLERBEHEBUNG

FEHLERZUSTÄNDE

Er1 – Kochplatten sind nicht korrekt eingesetzt.



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

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

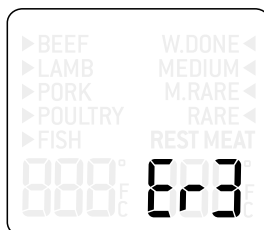
Er2 – Die Temperatur der Sonde hat 180°C überschritten.



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

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

Er3 – Überhitzungsschutz.



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

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

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

the Smart Grill™ Pro

BGR840



FR GUIDE RAPIDE

Sage®

- 2 Nous recommandons la sécurité avant tout
- 5 Découverte de votre nouvel appareil
- 6 Assemblage de votre nouvel appareil
- 7 Fonctionnement de votre nouvel appareil
- 10 Entretien et nettoyage
- 11 Dépannage
- 12 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé entre les plaques chauffantes supérieure et inférieure de l'appareil pendant l'utilisation ou lorsqu'il est rangé.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Ne placez rien au-dessus du gril lorsque le couvercle est fermé, ni lorsque l'appareil est utilisé ou rangé.
-
- L'appareil est marqué avec un symbole surface CHAUDE. Le couvercle et les autres surfaces deviennent chauds lorsque l'appareil est en marche et pendant quelques temps après son utilisation. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours des gants isolants, les poignées ou les boutons au besoin.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommages ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, contactez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com
 - Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
 - Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
 - L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.

- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les commutateurs de sécurité avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



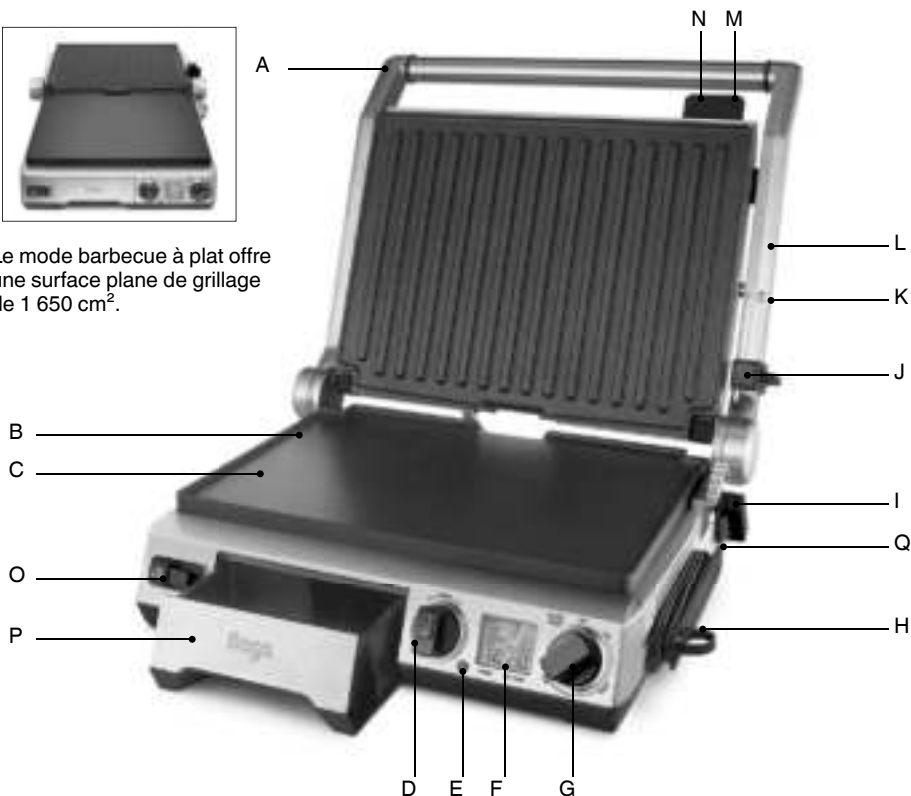
Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉCOUVERTE DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



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



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

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

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

Element IQ™

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



Informations sur la tension nominale

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

ASSEMBLAGE DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

PRÉPARATION DU GRIL EN VUE DE SON UTILISATION

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

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

UTILISATION DU BOUTON PLATE RELEASE (RETRAIT DE LA PLAQUE)

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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

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

REMARQUE

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

CONTRÔLE DE LA HAUTEUR RÉGLABLE

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

CONTRÔLE DE L'INCLINAISON RÉGLABLE

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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

BOUTON CONVERTISSEUR DE TEMPÉRATURE

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

SONDE INTÉGRÉE AVEC RÉGLAGES INTELLIGENTS

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

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

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

VOYANT DE REPOS

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

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

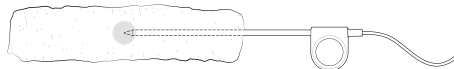
Le Smart Grill Pro™ est équipé d'un voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) qui vous indique quand retirer la viande avant d'atteindre la température de consigne afin d'éviter une surcuisson.

REMARQUE

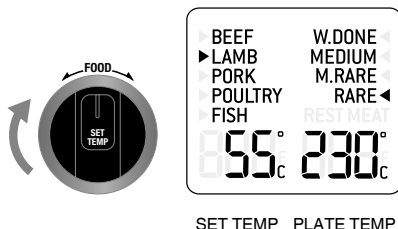
La sonde et les réglages intelligents ont été optimisés pour une cuisson en mode gril double lorsque vous tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur SEAR (GRILLER) (230 °C).

UTILISER LE GRIL DOUBLE AVEC LES RÉGLAGES INTELLIGENTS ET LA SONDE

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



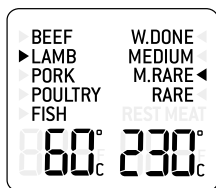
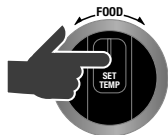
- Pour choisir le type de viande, tournez le bouton FOOD (ALIMENT) pour faire défiler le menu correspondant. Une flèche s'affiche à côté du type de viande sélectionné.



SET TEMP PLATE TEMP

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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



SET TEMP PLATE TEMP

7. Pour ouvrir le gril :

- Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus la température de consigne.
- Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.
- Placez la viande avec la sonde à l'intérieur sur la plaque de cuisson inférieure. Pour obtenir une meilleure cuisson, assurez-vous que le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) se trouve sur SEAR (GRILLER) (230 °C).

8. Fermez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée. Lorsque vous cuisinez avec la sonde, nous vous conseillons de mettre la plaque supérieure en position fermée avec le bouton de contrôle de la hauteur en position OPEN (OUVERTE).

9. Pendant la cuisson, 3 alertes retentissent, le voyant REST MEAT (VIANDE AU REPOS) et la cuisson sélectionnée clignoteront pour indiquer que la viande doit être retirée du gril pour la laisser reposer.

10. Pendant la cuisson, retirez la viande du gril avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois. Enlevez la sonde et placez la viande sur une plaque ou un plateau. Couvrez de papier d'aluminium. Laissez reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir.

11. Pour éteindre le gril, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur OFF (ARRÊT).

les bords peuvent rester légèrement rosés. À la fin de la cuisson, grillez les bords qui ne sont pas assez cuits sur des plaques de cuisson chaudes.

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

UTILISER LE MODE BARBECUE À PLAT

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

1. Pour ouvrir le gril en mode barbecue :

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



REMARQUE

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

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

- Pour une cuisson uniforme, utilisez des viandes de la même épaisseur.
- Lorsque vous grillez des morceaux de viande avec une épaisseur irrégulière comme du blanc de poulet,

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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

POUR UTILISER LE PRESSE-SANDWICHS OU LE PRESSE-PANINIS

REMARQUE

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

1. Pour ouvrir le gril :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus la température de consigne.
 - b) Vérifiez que la plaque de cuisson supérieure

est bien fermée. Le bouton de contrôle de la hauteur à droite de la plaque supérieure doit être en position OPEN (OUVERTE).

- c) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à 90°.
2. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
3. Fermez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée. Lorsque vous grillez des tartines fondantes, nous vous conseillons de mettre la plaque supérieure du gril en position fermée avec le bouton de contrôle de la hauteur en position HIGH (ÉLEVÉE).
4. Une fois l'aliment grillé, retirez-le des plaques de cuisson avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois.
5. Pour éteindre le gril, tournez le bouton PLATE TEMP (TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE) sur OFF (ARRÊT).

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

Lorsque vous grillez des sandwichs avec la fonction PANINI :

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

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

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

NETTOYAGE DE LA SONDE

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

NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR

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

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

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

NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON

1. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
2. Vous pouvez également retirer les plaques de cuisson :
- Assurez-vous toujours que le gril est complètement refroidi.

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

RANGEMENT

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

DÉPANNAGE

MODES D'ERREUR

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



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

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

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



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

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

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

Er3 – Protection contre la surchauffe.



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

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

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

the Smart Grill™ Pro

BGR840



NL

SNELSTARTGIDS

Sage®

- 2 We stellen veiligheid voorop
- 4 Uw nieuwe apparaat leren kennen
- 5 Uw nieuwe apparaat in elkaar zetten
- 5 Uw nieuwe apparaat gebruiken
- 9 Onderhoud en reiniging
- 10 Problemen oplossen
- 12 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

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

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

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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



Het apparaat is gemarkeerd met een symbool om te waarschuwen voor een

HEET oppervlak. Het deksel en andere oppervlakken zijn gedurende en enige tijd na gebruik heet. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of gebruik de handgrepen of knoppen wanneer beschikbaar om brandwonden te voorkomen.

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

of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade of er ander onderhoud dan reiniging is vereist.

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



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



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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

UW NIEUWE APPARAAT LEREN KENNEN



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



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

- M. Stelknop
 - N. Vrijgaveknop voor bovenplaat
 - O. Vrijgaveknop voor onderplaat
 - P. Geïntegreerde, verwijderbare opvangbak
 - Q. Snoeropbergruimte
- Dankzij automatische uitschakeling na 1 uur stopt de grill na 1 uur inactiviteit automatisch met het verwarmen van de platen.

Element IQ™

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



Classificatiegegevens

220–240 V ~50–60 Hz 2000–2400 W

UW NIEUWE APPARAAT IN ELKAAR ZETTEN

DE GRILL VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

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

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

DE PLAATVRIJGAVEKNOP GEBRUIKEN

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

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

DE GRILL VOORVERWARMEN

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

OPMERKING

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

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

VERSTELBARE HOOGTEREGELING

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

VERSTELBARE KANTELREGELING

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

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

TEMPERATUURCONVERSIEKNOP

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

GEÏNTEGREERDE VLEESTHERMOMETER MET SLIMME INSTELLINGEN

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

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

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

RUSTINDICATOR

Het is belangrijk vlees 3–5 minuten te laten rusten nadat het van de grill is gehaald, omdat het de spiervezels de gelegenheid geeft te ontspannen en de sappen zich gelijkmatig door het vlees kunnen verspreiden, waardoor wordt voorkomen dat sappen en smaak verloren gaan als het wordt opengesneden.

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

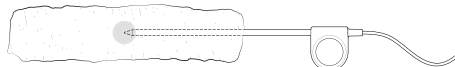
De Smart Grill Pro™ heeft een REST MEAT-indicator, die u waarschuwt het vlees van de grill te halen voordat de ingestelde temperatuur is bereikt om te voorkomen dat het te gaar wordt.

OPMERKING

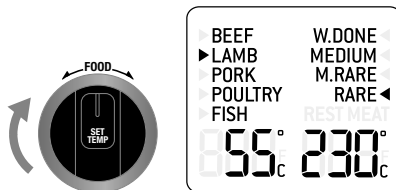
De thermometer en slimme instellingen zijn geoptimaliseerd voor grillen in de contactmodus met de PLATE TEMP-draaiknop op SEAR (230°C).

GEBRUIKEN ALS CONTACTGRILL MET SLIMME INSTELLINGEN EN THERMOMETER

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



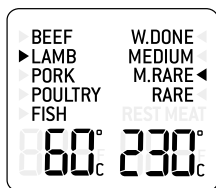
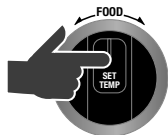
- Om het soort vlees te selecteren, draait u aan de FOOD-knop om door het menu te bladeren. Er verschijnt een pijlindicator naast het geselecteerde soort vlees.



SET TEMP PLATE TEMP

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

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN



SET TEMP PLATE TEMP

7. De grill openen:

- Zorg ervoor dat de grill volledig is voorverwarmd en dat de melding PLATE TEMP niet meer knippert op het lcd-scherm.
- Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.
- Leg het vlees met de thermometer op de onderplaat. Voor de beste resultaten zorgt u dat de PLATE TEMP-draaiknop op SEAR (230°C) staat.

8. Gebruik de handgreep om de bovenplaat te sluiten. Zorg tijdens het grillen met de thermometer dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de OPEN stand.

9. Tijdens het grillen klinken er 3 waarschuwingen en knippert de melding REST MEAT (vlees laten rusten) evenals het geselecteerde gaarheidsniveau om aan te geven dat het tijd is om het vlees van de grill te halen en te laten rusten.

10. Wanneer het gaar is, haalt u het vlees van de grill met hittebestendig plastic of houten keukengerei. Trek de thermometer uit het vlees en plaats het op een bord of schaal. Dek losjes af met folie. Laat het vlees minimaal 5 minuten rusten voordat u het opdiend.

11. Om de grill uit te schakelen, draait u de PLATE TEMP-knop naar de UIT-stand.

blijven. Wanneer het midden gaar is, schroeit u eventuele niet-gare randen op de platen.

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

DE GRILL IN OPEN FLAT BBQ-MODUS GEBRUIKEN

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

1. De grill openen in BBQ-modus:

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



OPMERKING

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

VOOR DE BESTE RESULTATEN

- Selecteer vlees met een gelijkmatige dikte.
- Bij het bereiden van vlees met onregelmatige dikte, zoals kipfilet, kunnen de randen lichtroze

2. Leg vlees op een of beide platen.

- Als u de thermometer gebruikt, herhaalt u stap 3 t/m 6 voor het inbrengen van de thermometer en selecteert u de gewenste gaarheidsinstelling voordat u vlees op de grill legt.

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

OPMERKING

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

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

OPMERKING

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

2. Let de etenswaren op de onderplaat.
3. Gebruik de handgreep om de bovenplaat te sluiten. Zorg tijdens het grillen van open tosti's dat de bovenplaat zich in de gesloten stand bevindt en de hoogteklem in de stand HIGH (hoog).
4. Als het eten gaar is, haalt u het van de platen met behulp van hittebestendig plastic of houten keukengerei.
5. Om de grill uit te schakelen, draait u de PLATE TEMP-knop naar de UIT-stand.

VOOR DE BESTE RESULTATEN

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

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

GEBRUIKEN ALS PANINI- OF TOSTI-IJZER

OPMERKING

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

1. De grill openen:
 - a) Zorg ervoor dat de grill volledig is voorverwarmd en dat de melding PLATE TEMP niet meer knippert op het lcd-scherm.
 - b) Zorg dat de bovenplaat gesloten is. De verstelbare hoogteklem aan de rechterkant van de grill moet in de OPEN stand staan.
 - c) Gebruik het handvat om de bovenplaat in een hoek van 90 graden te zetten.

ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

DE THERMOMETER REINIGEN

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

DE BUITENKANT REINIGEN

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

DE OPVANGBAK REINIGEN

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

DE PLATEN REINIGEN

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

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

OPBERGEN

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

FOUTMODI

Er1 - Platen zijn niet goed geplaatst.



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

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

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



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

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

Er3 - Bescherming tegen oververhitting.



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

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

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

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

the Smart Grill™ Pro

BGR840



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®

- 2 Recomendamos seguridad ante todo
- 4 Conoce tu nuevo electrodoméstico
- 5 Ensamblaje de tu nuevo electrodoméstico
- 5 Manejo de tu nuevo electrodoméstico
- 9 Cuidado y limpieza
- 10 Resolución de problemas
- 11 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión de este documento disponible para descargar en sageappliances.com
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión eléctrica de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del electrodoméstico.
- Retira y desecha de forma

- apropiada los materiales de embalaje antes del primer uso.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador de gas o un horno).
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Coloca el aparato a una distancia mínima de 20 cm de las paredes o de materiales sensibles al calor/vapor y deja un espacio adecuado por encima y por todos los lados para que circule el aire.
- Comprueba que el cable de alimentación no quede atrapado entre las placas del aparato durante el uso o almacenamiento.
- Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

- No coloques nada sobre el aparato cuando esté cerrado, ya sea durante el uso o almacenamiento.



Este símbolo indica que la superficie está caliente. La tapa y las demás superficies estarán calientes mientras el

aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso. Para evitar quemaduras, utiliza manoplas aislantes o usa las asas y diales según sea apropiado.

- Antes de limpiar, mover o guardar el electrodoméstico, asegúrate siempre de que esté apagado (OFF) y desenchufado de la toma de corriente, y de que se haya enfriado tras el uso.
- No lo utilices si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato propiamente dicho están dañados. Si existe algún daño o se requiere algún tipo de mantenimiento (que no sea la limpieza), ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin expe-

riencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.

- La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.



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

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



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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO



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



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

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

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

Element IQ™

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



Datos técnicos

220–240 V ~ 50–60 Hz 2000–2400 W

ENSAMBLAJE DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

PREPARAR LA PARRILLA PARA EL USO

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

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

USO DEL DESBLOQUEO DE PLACA

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

MANEJO DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

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

NOTA

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

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

CONTROL DE ALTURA AJUSTABLE

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

CONTROL DE INCLINACIÓN AJUSTABLE

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

MANEJO DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

BOTÓN DE CONVERSIÓN DE TEMPERATURA

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

SONDA INTEGRADA CON CONFIGURACIONES INTELIGENTES

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

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

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

INDICADOR DE REPOSO

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

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

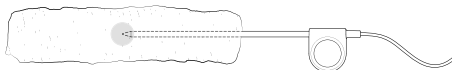
El Smart Grill Pro™ tiene un indicador de REST MEAT, que te advierte que retires la carne antes de alcanzar la temperatura establecida (SET TEMP) para evitar que se pase.

NOTA

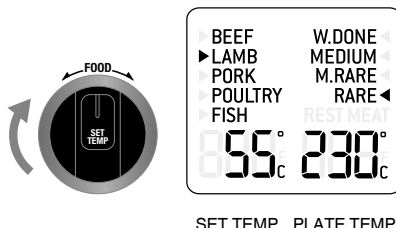
La sonda y el ajuste inteligente se han optimizado para cocinar en el modo de contacto con el dial PLATE TEMP (Temperatura de la placa) en SEAR (230 °C).

UTILIZAR COMO UNA PARRILLA DE CONTACTO CON AJUSTES INTELIGENTES Y Sonda

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

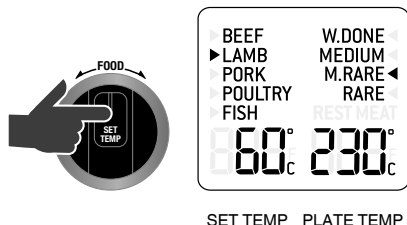


- Para seleccionar el tipo de carne, gira el dial FOOD para desplazarte por el menú de alimentos. Un indicador de flecha se mostrará junto a la carne seleccionada.



MANEJO DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

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



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

NOTA

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

PARA MEJORES RESULTADOS

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

USAR EN MODO ABIERTO TIPO PARRILLA

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

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



MANEJO DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

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

NOTA

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

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

NOTA

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

UTILIZAR COMO PRENSA DE SANDWICH O PANINI

NOTA

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

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

PARA MEJORES RESULTADOS

Al tostar sándwiches con el ajuste PANINI:

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

LIMPIEZA DE LA SONDA

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

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

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

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

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

LIMPIEZA DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

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

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

ALMACENAMIENTO

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

MODOS DE ERROR

Er1 – Las placas de cocción están insertadas incorrectamente.



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

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

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



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

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

Er3 –Protección contra sobrecalentamiento.



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

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

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

The logo for Sage Appliances, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font. The letter "S" is stylized with a thick stroke, and the "e" has a registered trademark symbol (®) to its upper right.

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

Copyright BRG Appliances 2019.

SGR840 UG3 A19