

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Contents

- 2 Sage Recommends Safety First
- 6 Components
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 12 Tips
- 14 Care & Cleaning
- 16 Troubleshooting
- 16 Guarantee

SAGE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions. Misuse can cause potential injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance.
- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- The appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.

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




The appliance is marked with a HOT surface symbol.

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

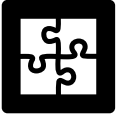
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, moving or storing.

- Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage[®] service centre.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

 The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



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



- A. **Stainless Steel Housing with Die-Cast Arms**
 - B. **Cast Aluminium, Non-Stick Plates**
Coated with titanium infused Quantanium™ for scratch resistance and oil free cooking.
 - C. **Removable, Dishwasher Safe Plates**
Flat plate for eggs and pancakes, ribbed plate to sear meats.
 - D. **Bottom PLATE RELEASE**
Removes the bottom cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.
 - E. **Integrated Removable Drip Tray**
Catches excess fat for healthier cooking. In BBQ mode, the unique design drains fat from both plates into the same drip tray.
 - F. **30 Minute Timer Dial with Sound Alert**
Pressing the centre button of the dial activates the countdown timer.
 - G. **Temperature Conversion Button**
Converts the default Celsius reading to Fahrenheit.
 - H. **Temperature Responsive LCD**
Backlight illuminates blue (stand by) and orange (heating/ready).
 - I. **Temperature Dial (160°C – 230°C)**
With LOW, PANINI (sandwich) and SEAR modes.
 - J. **Cord Storage**
Located on the underside of the grill.
 - K. **Adjustable Tilt**
Adjusts the angle of the bottom cooking plate to drain fats or can be made flat for eggs and pancakes.
 - L. **Locking Storage Clip**
Locks the plates closed for upright storage.
 - M. **BBQ Lock Release**
 - N. **Six Adjustable Height Settings**
Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.
 - O. **Levelling Support**
Integrated into the top plate release, use to adjust the position of the floating top plate.
 - P. **Top PLATE RELEASE**
Removes the top cooking plate.
- 1-Hour auto shut-off** automatically stops heating the cooking plates after 1 hour of inactivity.

Element IQ™

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



Rating Information

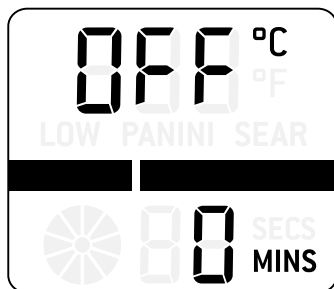
220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



Assembly

PREPARING THE GRILL FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill.
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
5. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
7. The grill alert will sound, and the LCD screen will display OFF.



8. The grill is now ready for the preheating cycle.



NOTE

The grill features 2 x PLATE RELEASE. These allow you to independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, or to interchange plate positions.

USING THE PLATE RELEASE

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.



NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display Er1. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.

When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.



Functions

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 temperature 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. The selected temperature as well as HEATING will be displayed
4. Once the grill has preheated to the selected temperature, one alert will sound, and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the time will default to '0'.



NOTE

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

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

ADJUSTABLE HEIGHT CONTROL

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

ADJUSTABLE TILT CONTROL

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

TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

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

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 displays HEATING.
 - 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. The grill features an optional countdown timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the countdown timer:
 - a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the cooking plates.

- b) Turn the timer dial to adjust the time in one-minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
- c) Press the centre button of the timer dial once to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.



NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the centre button of the timer dial a second time.

The LCD screen will no longer display the countdown indicator. To reset or clear the timer either:

- Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time. Or,
 - Press the centre button of the timer dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays '0' zero. Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time.
4. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils.
 5. To turn off the grill, turn temperature dial to the OFF position.

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

1. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer display HEATING.
 - 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. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the countdown timer:
 - a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the bottom cooking plate.
 - b) Turn the timer dial to adjust the time in one-minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
 - c) Press the centre button of the timer dial to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.
5. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
6. To turn off the grill, turn the temperature 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.



Tips

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- **Beef** - sirloin (New York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.
- **Lamb** - trim lamb leg steaks, fillet eye of loin, cutlets and diced lamb.
- **Pork** – butterfly loin steaks, spareribs, leg steaks, fillets, diced pork.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices, toughening the meat.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking, this will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.
- Do not over-cook meat. Some meats are better served pink and juicy.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

JUDGING DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop or cutlet is cooked to the correct degree of doneness – rare, medium rare, medium, medium well or well done - but it is easily mastered with these handy hints and tips.

Rare

Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once only. Cook until steak feels very soft with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a rare steak as 50-60°C

Medium rare

Cook on one side until moisture is just visible on top surface. Turn once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare when it feels soft with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a medium rare steak as 60-65°C.

Medium

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook on second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a medium steak as 65-70°C.

Medium well

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a medium well steak as 70-75°C

Well done

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 75°C.

**NOTE**

Steaks do not need turning if cooking in contact position. Turn steaks once only when grilling in open flat BBQ mode.



Care & Cleaning

Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays Off and the default '0' zero time. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

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



NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on any of the interior or exterior surfaces of the grill. These will scratch the surfaces and damage the non-stick coating on the cooking plates.

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 to the cleanser to the sponge, not the grill surface, before cleaning. Rinse. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE DRIP TRAY

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



WARNING

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

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.

**NOTE**

The underside of the cooking plate may discolour over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discolouration that may occur to either side of the cooking plate will only detract from the appearance of the plate and will not affect the cooking performance.

To remove discoloration or corrosion, use a non-abrasive plastic scouring pod or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.

**NOTE**

Ensure the round pad on the underside of the plate is clean.

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.

**NOTE**

Do not use abrasive cleaners or metal pads to clean the cooking surface of the plates. These will damage the non-stick coating on the cooking plates.

STORAGE

1. Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default '0' zero time. 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 power cord in the cord storage located on the underside of grill.
8. Store on a flat, dry, level surface. Alternately, the grill may be stored in an upright position.

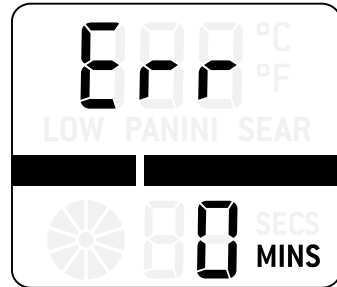


Troubleshooting

ERROR MODE

When the LCD screen displays 'Err' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet
2. Ensure the grill is completely cool.
3. Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
4. Re-insert the plug into the wall outlet.
5. The LCD screen should no longer display 'Err' error Mode.
6. If the problem continues call Breville Customer Service.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 10 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.

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage steht Sicherheit an erster Stelle
- 6 Komponenten
- 8 Montage
- 9 Funktionen
- 12 Tipps
- 14 Pflege und Reinigung
- 16 Störungsbehebung
- 16 Garantie

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Wir bei Sage sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten. Der Fehlgebrauch dieses Geräts kann zu Verletzungen führen.

HINWEISE ZUR SICHERHEIT

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter sageappliances.com
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch vorsichtig jegliches Verpackungsmaterial.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Rollen Sie das Kabel vor Inbetriebnahme ganz aus.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene, und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe einer Hitzequelle, wie beispielsweise Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfelder.
 - Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
 - Stellen Sie das Gerät in mindestens 20 cm Entfernung von Wänden oder hitzeempfindlichen bzw. dampfempfindlichen Materialien auf und lassen Sie oberhalb und an den Seiten des Geräts ausreichend Raum für die Luftzirkulation.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel während des Gebrauchs oder beim Aufbewahren nicht zwischen der oberen und unteren Grillplatte des Geräts eingeklemmt wird.
 - Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
 - Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Grill, wenn der Deckel geschlossen ist oder wenn das Gerät gerade verwendet oder aufbewahrt wird.



Das Gerät ist mit dem Symbol für eine heiße

Oberfläche gekennzeichnet. Der Deckel und andere Oberflächen erhitzen sich während des Gerätebetriebs und bleiben auch noch einige Zeit nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie zum Vermeiden von Verbrennungen immer isolierte Ofenhandschuhe oder hitzeisolierte Griffe, sofern vorhanden.

- Stellen Sie vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen sicher, dass das Gerät abgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind. Im Falle von Beschädigungen oder Wartungsarbeiten, die über die gewöhnliche Reinigung hinausgehen, kontaktieren Sie den Sage Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.
- Mit Ausnahme der Reinigung müssen sämtliche Wartungsarbeiten von einer autorisierten Sage® Kundendienststelle durchgeführt werden.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und

Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen das Gerät nur reinigen, wenn sie ein Mindestalter von 8 Jahren erreicht haben und während der Reinigung beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen.

Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA.

Wenden Sie sich für fachgerechte Beratung an einen Elektriker.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem Gemeindeamt.



Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

**BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG AUF**



Komponenten



Offener, flacher
BBQ-Modus
mit einer ebenen
Grillfläche von
1650 cm².



- A. Edelstahlgehäuse mit Druckguss-Scharnierklinken**
- B. Antihafbeschichtete Aluminiumgussplatten**
Die Beschichtung aus mit Titanium versetztem QuanTanium™ bietet hohe Kratzfestigkeit und ermöglicht Kochen ohne Öl.
- C. Herausnehmbare, spülmaschinenfeste Grillplatten**
Flache Platte für Spiegelei und Pfannkuchen, geriffelte Platte zur Fleischzubereitung.
- D. PLATE RELEASE-Knopf (untere Plattenentriegelung)**
Dient zum Herausnehmen der unteren Grillplatte. Sowohl die obere als auch die untere Grillplatte lassen sich zur einfachen Reinigung oder zum Austauschen der Platten jeweils einzeln herausnehmen.
- E. Integrierte, herausnehmbare Abtropfschale**
Fängt für eine gesündere Speisenzubereitung austretendes Fett auf. Im BBQ-Modus leitet das einzigartige Design das von beiden Platten abfließende Fett in die gleiche Abtropfschale ab.
- F. 30-minütiger TIME-Drehregler mit Alarmton**
Durch Drücken des Knopfes im Drehregler wird der Countdown-Timer ausgelöst.
- G. Temperatur-Anzeigewandler**
Wechselt zwischen Gradangaben in Celsius (Standardeinstellung) und Fahrenheit.
- H. Temperaturempfindliches LCD-Display**
Blaue Hintergrundbeleuchtung im Standby-Modus, orangefarbene Hintergrundbeleuchtung, wenn das Gerät aufgeheizt wird oder betriebsbereit ist.
- I. TEMP-Drehregler (160 °C – 230 °C)**
Verfügbare Modi: LOW (niedrige Temperatur), PANINI (Sandwich) und SEAR (Anbraten).
- J. Kabelaufbewahrung**
Befindet sich an der Unterseite des Grills.
- K. PLATE TILT-Drehregler (Einstellung des Plattenwinkels)**
Verändert den Winkel der Grundplatte, um Fett abzulassen oder die Platte für Eier oder Pfannkuchen gerade auszurichten.
- L. Verschlussclip für die Aufbewahrung**
Hält die Platten für die Aufbewahrung in aufrechter Position fest zusammen.
- M. BBQ-Sperrentriegelung**
- N. Sechs verschiedene Höheneinstellungen**
Reduzieren den Druck der oberen Platte auf empfindliche Nahrungsmittel und können hoch genug zum Garen von nicht bedeckten Speisen eingestellt werden.
- O. Ausgleichsstütze**
Teil des PLATE RELEASE-Knopfes, womit sich die Position der oberen Grillplatte einstellen lässt.
- P. PLATE RELEASE-Knopf (obere Plattenentriegelung)**
Dient zum Herausnehmen der oberen Grillplatte.

Automatische Abschaltung nach einer Stunde

Wenn das Gerät eine Stunde lang inaktiv bleibt, werden die Grillplatten automatisch nicht mehr beheizt.

Element IQ™

Die Sensoren erkennen einen Temperaturabfall der Grillplatten und gleichen diesen schnell aus, indem sie die Hitze dorthin leiten, wo sie zum Erreichen der gewählten Temperatur benötigt wird. Integrierte 2400-Watt-Heizelemente stellen sicher, dass durch konstant hohe Hitze die Koch- und Aufheizzeit verkürzt werden.



Leistungsinformationen

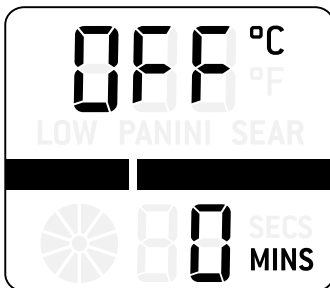
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 2000 – 2400 W



Montage

VORBEREITUNG DES GRILLS

1. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial und Aufkleber vom Grill.
2. Wischen Sie die Grillplatten und die Abtropfschale mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Trocknen Sie alles gründlich ab.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale richtig in den Grill eingesetzt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten richtig eingesetzt und sicher eingerastet sind.
5. Stellen Sie den Grill auf eine ebene, trockene Fläche. Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm auf beiden Seiten des Geräts.
6. Entrollen Sie das Kabel vollständig und schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
7. Daraufhin gibt der Grill einen Signalton ab und auf dem LCD-Display leuchtet „OFF“ auf.



8. Das Gerät ist nun zum Vorheizen bereit.



HINWEIS

Der Grill verfügt über 2 PLATTEN-ENTRIEGELUNGEN. Damit können Sie die obere und untere Grillplatte zur einfachen Reinigung oder zum Austauschen der Platten jeweils einzeln herausnehmen.

UMGANG MIT DER PLATTENENTRIEGELUNG

Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie eine Platte entriegeln. Heben Sie die obere Platte mit dem Griff an, damit sie im rechten Winkel von der Bodenplatte absteht.

Verwenden Sie den PLATE RELEASE-Knopf rechts vorne an der oberen Platte, um diese zu entfernen, und den PLATE RELEASE-Knopf links neben dem Bedienfeld, um die untere Platte zu entfernen. Ziehen Sie nach dem Entriegeln die Platten vorsichtig aus dem Grill heraus.



HINWEIS

Wenn auf dem LCD-Display „Er1“ aufleuchtet, wurden die Platten nicht korrekt eingesetzt. Entnehmen Sie die Platten durch Drücken der „PLATE RELEASE“-Knöpfe und setzen Sie sie erneut ein, um sicherzustellen, dass die Platten an der richtigen Position einrasten. Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Platten entriegeln und herausnehmen.

Beim ersten Einschalten und Erhitzen kann es sein, dass der Grill einen feinen Rauchdunst abgibt. Der Grund dafür sind Schutzstoffe auf den Heizelementen. Es besteht keine Gefahr und die Leistung des Grills wird nicht beeinträchtigt.



Funktionen

EINSATZ IHRES NEUEN GERÄTES

VORHEIZEN DES GRILLS

1. Achten Sie darauf, dass die obere Platte des Grills geschlossen ist, der Clip zur verstellbaren Höhenkontrolle sich dabei aber in der OPEN-Position befindet. Dadurch heizt das Gerät schneller und effizienter vor.
2. Mit dem TEMP-Drehregler können Sie die Temperatur in 5-Grad-Schritten anpassen. Dabei können Sie zwischen den Modi SEAR (210 °C–230 °C) für schnelles Vorheizen sowie PANINI (Sandwich) (180 °C–205 °C) und LOW (160 °C–175 °C) wählen. Auch andere Temperatureinstellungen sind möglich.
3. Der Grill wird vorgeheizt und das LCD-Display leuchtet orange. Auf dem Display wird HEATING und die gewählte Temperatur angezeigt.
4. Sobald der Grill auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt ist, erklingt ein Signalton und HEATING wird nicht länger angezeigt. Der LCD-Display zeigt die gewählte Temperatur an und im Zeitfenster erscheint eine Null.



HINWEIS

Geben Sie dem Grill immer genügend Zeit um sich auf die eingestellte Temperatur zu erhitzen, bevor Sie mit der Zubereitung von Speisen beginnen.

Während des Grillens kann HEATING erneut auf dem LCD-Display erscheinen. Dies ist normal und zeigt an, dass die gewünschte Temperatur beibehalten wird.

ANPASSBARE HÖHENEINSTELLUNG

Diese Funktionalität reduziert den Druck der oberen Platte auf empfindliche Nahrungsmittel wie Fisch und ermöglicht das Anpassen an die unterschiedlichen Dicken von Lebensmitteln wie etwa rustikale Brote. Der Clip befindet sich auf der rechten Seite der oberen Platte und fixiert die obere Platte an verschiedenen Positionen über der unteren Platte. Heben Sie zum Anpassen der Höheneinstellung die obere Platte mit dem Griff an und bewegen Sie gleichzeitig den Clip für die Höheneinstellung auf die gewünschte Höhe. Senken Sie dann die obere Platte langsam ab, bis sie auf dem Clip für die Höheneinstellung aufliegt.

VERSTELLBARE NEIGUNG

Der Plattenwinkel kann durch den PLATE TILT-Drehregler angepasst werden. Dieser befindet sich rechts unten an der Rückseite des Grills. Die einzigartige Einkerbung zwischen den Grillplatten leitet abfließende Flüssigkeiten von beiden Platten während des Grillvorgangs in dieselbe Abtropfschale.

TEMPERATUR-ANZEIGEWANDLER

- Durch einen Knopf an der linken Seite des LCD-Displays können Sie die Temperaturanzeige verändern. Standardmäßig wird die Temperatur des Grills in Celsius angezeigt; mit diesem Knopf können Sie die Temperatur in Fahrenheit umgewandelt. Auf dem LCD-Display erscheint je nach gewählter Anzeigeeoption „°C“ oder „°F“.
- Wenn Sie eine Temperaturanzeige in Fahrenheit auswählen, wird diese Einstellung vom Grill gespeichert, bis Sie den Anzeigewandler erneut drücken oder den Grill ausstecken. Sobald Sie den Grill wieder einstecken, werden Temperaturangaben automatisch wieder in Celsius angezeigt.

VERWENDUNG IM OFFENEN BBQ-MODUS

Sie können den Grill öffnen, um eine ebene Grillfläche von 1650 cm² zu erhalten. Die geriffelte Grillplatte ist ideal für das Anbraten von Fleisch, während sich die Grillplatte mit flacher Oberfläche ideal für Eier, Pfannkuchen und Gemüse eignet.

1. Um den Grill vollständig in den BBQ-Modus zu öffnen:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett vorgeheizt ist und die HEATING-Anzeige nicht mehr leuchtet.
 - b) Achten Sie darauf, dass die obere Platte des Grills abgesenkt ist, der Clip zur verstellbaren Höhenkontrolle dabei aber in der OPEN-Position bleibt.
 - c) Halten Sie den Griff mit der linken Hand. Ziehen Sie den Clip zur verstellbaren Höhenkontrolle (auf der rechten Seite des Grills) mit der rechten Hand in Ihre Richtung, bis er die Position für den offenen BBQ-Modus erreicht. Ziehen Sie den Clip weiter nach vorne und heben Sie gleichzeitig den Griff an, um den Grill zu öffnen. Senken Sie dann die obere Platte vorsichtig in die horizontale BBQ-Modus-Position.



2. Platzieren Sie Speisen auf einer oder beiden Grillplatten.
3. Der Grill verfügt über einen optionalen Countdown-Timer, mit dem Sie die verstrichene Grillzeit im Auge behalten können. So aktivieren Sie den Countdown-Timer:

- a) Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett vorgeheizt ist und die HEATING-Anzeige nicht mehr leuchtet. Die Speisen müssen sich bereits auf den Grillplatten befinden.
- b) Mit dem TIME-Drehregler können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einstellen. Wenn Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen, wird die Zeit erhöht, gegen den Uhrzeigersinn wird sie verringert. Auf dem LCD-Display wird die gewählte Zeit angezeigt.
- c) Drücken Sie den Knopf in der Mitte des Drehreglers einmal, um die Funktion zu aktivieren. Nun erscheint der Countdown-Timer auf dem LCD-Display und die Zeit läuft.

HINWEIS

Durch erneutes Drücken des Knopfes kann der Countdown-Timer jederzeit angehalten oder pausiert werden. Danach wird der Timer nicht mehr auf dem LCD-Display angezeigt. Sie können den Timer folgendermaßen zurücksetzen oder löschen:

- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Alternativ:
 - Halten Sie den Knopf im Drehregler drei Sekunden lang gedrückt, bis auf dem LCD-Display eine Null erscheint. Drehen Sie den Drehregler nun im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
4. Sobald das Essen fertig ist, können Sie es mit Kochutensilien aus hitzebeständigem Plastik oder Holz vom Grill nehmen.
 5. Sie können den Grill ausschalten, indem Sie den TEMP-Drehregler auf OFF drehen.

VERWENDUNG ALS SANDWICH- ODER PANINI-PRESSE

1. So öffnen Sie den Grill:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett vorgeheizt ist und die HEATING-Anzeige nicht mehr leuchtet.
 - b) Stellen Sie sicher, dass die obere Grillplatte abgesenkt ist. Der Clip für die anpassbare Höheneinstellung auf der rechten Seite der oberen Platte muss auf die Position OPEN (offen) eingestellt sein.
 - c) Heben Sie die obere Platte mit dem Griff an, damit sie im rechten Winkel von der Bodenplatte absteht.
2. Platzieren Sie Speisen auf der unteren Grillplatte.
3. Verwenden Sie den Griff zum Absenken der oberen Grillplatte. Beim Überbacken von Lebensmitteln empfehlen wir, die obere Grillplatte zu abzusenken und den Clip zur verstellbaren Höhenkontrolle auf die Position HIGH (hoch) zu stellen.
4. Der Grill verfügt über einen optionalen Countdown-Timer, mit dem Sie die verstrichene Grillzeit im Auge behalten können. So aktivieren Sie den Countdown-Timer:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett vorgeheizt ist und die HEATING-Anzeige nicht mehr leuchtet. Die Speisen müssen sich bereits auf der unteren Grillplatte befinden.
 - b) Mit dem TIME-Drehregler können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einstellen. Wenn Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen, wird die Zeit erhöht. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, wird sie verringert. Auf dem LCD-Display wird die gewählte Zeit angezeigt.
 - c) Drücken Sie den Knopf in der Mitte des Drehreglers, um die Funktion zu aktivieren. Nun erscheint der Countdown-Timer auf dem LCD-Display und die Zeit läuft.
5. Sobald die Speisenzubereitung abgeschlossen ist, nehmen Sie die Speisen mithilfe von hitzebeständigen Utensilien aus Kunststoff oder Holz vom Grill.
6. Sie können den Grill ausschalten, indem Sie den TEMP-Drehregler auf OFF drehen.

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Beim Toasten von Sandwiches in der PANINI-Einstellung:

- Platzieren Sie Sandwiches stets in der Mitte der unteren Grillplatte.
- Das Sandwich sollte etwa 5 – 8 Minuten lang getoastet werden. Die genaue Zeit hängt von Ihren persönlichen Vorlieben sowie von der verwendeten Brotsorte und dem Belag ab.
- Verwenden Sie keine aus Metall bestehenden oder scharfen Utensilien, da diese die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.



Tipps

GRILLTIPPS

Fleisch

Empfohlene Fleischstücke:

- **Rind:** Lende, Rumpsteak, Ribeye-Steak, Filet.
- **Lamm:** Mageres Lammkeulensteak, Lendenfilet, Kotelett, gewürfeltes Fleisch.
- **Schwein:** Schmetterlingssteak von der Lende, Rippchen, Keulensteak, Filet, gewürfeltes Fleisch.
- Wir empfehlen Ihnen, mit diesem Grill keine Fleischstücke mit großen Knochen zuzubereiten, beispielsweise T-Bone-Steaks.
- Sie können auch zäheres Fleisch wie Schulterstücke vom Rind, Hüftsteaks, Stielkoteletts vom Lamm oder Nackenkoteletts verwenden. Diese sollten für ein paar Stunden oder über Nacht in Wein oder Essig eingelegt werden, damit das Bindegewebe zersetzt und das Fleisch dadurch zarter wird.
- Wenn Sie eine Marinade oder mariniertes Fleisch vom Metzger verwenden, sollten Sie die überschüssige Marinade abtropfen lassen und das Fleisch mit Papiertüchern abtupfen, bevor Sie es auf den Grill legen. Der Zuckergehalt mancher Marinaden ist recht hoch, weshalb diese auf den Grillplatten ansengen können.
- Salzen Sie das Fleisch nicht vor dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit, wodurch es zäh wird.
- Stechen Sie beim Grillen nicht mit einer Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es nicht auf, damit das Fleisch keine Flüssigkeit verliert und nicht zäh und trocken wird. Verwenden Sie stattdessen eine Zange.

- Grillen Sie das Fleisch nicht zu lange. Manche Fleischsorten sollten beim Servieren innen noch rosa und saftig sein.
- Blanchierte Würste müssen vor dem Grillen nicht mehr angestochen werden.
- Fisch sollte mit einer hitzebeständigen Plastikspachtel vom Grill genommen werden, damit er nicht auseinanderfällt.

DEN RICHTIGEN GARPUNKT ERKENNEN

Es ist nicht immer ganz leicht, zu erkennen, ob ein Steak, eine Lammkeule oder ein Kotelett den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Doch egal ob blutig, halbgar, rosa, halbbrosa oder durch, mit diesen hilfreichen Hinweisen und Tipps wird Ihr Fleisch genau richtig.

Blutig

Je nach Dicke auf jeder Seite ein paar Minuten grillen. Nur einmal wenden. Vom Grill nehmen, wenn sich das Steak beim Testen mit der Zangenrückseite sehr weich anfühlt.

Bei einem blutigen Steak zeigt ein Fleischthermometer eine Innentemperatur von 50–60 °C.

Halbgar

Eine Seite grillen, bis auf der Oberfläche nur ein Hauch Feuchtigkeit zu sehen ist. Nur einmal wenden. Andere Seite grillen, bis auf der Oberfläche Flüssigkeit zu sehen ist. Vom Grill nehmen, wenn sich das Steak beim Testen mit der Zangenrückseite weich anfühlt.

Bei einem halbgaren Steak zeigt ein Fleischthermometer eine Innentemperatur von 60–65 °C.

Rosa

Eine Seite grillen, bis sich auf der Oberfläche Feuchtigkeit sammelt. Nur einmal wenden. Andere Seite grillen, bis Flüssigkeit zu sehen ist. Vom Grill nehmen, wenn sich das Steak beim Testen mit der Zangenrückseite elastisch anfühlt.

Bei einem rosafarbenen Steak zeigt ein Fleischthermometer eine Innentemperatur von 65–70 °C.

Halbrosa

Eine Seite grillen, bis sich auf der Oberfläche Feuchtigkeit sammelt. Andere Seite grillen, bis sich auf der Oberfläche Feuchtigkeit sammelt. Hitze etwas verringern und weitergrillen, bis sich das Steak beim Testen mit der Zangenrückseite fest anfühlt.

Bei einem halbrotsfarbenen Steak zeigt ein Fleischthermometer eine Innentemperatur von 70–75 °C.

Durch

Eine Seite grillen, bis sich auf der Oberfläche Feuchtigkeit sammelt. Andere Seite grillen, bis sich auf der Oberfläche Feuchtigkeit sammelt. Hitze etwas verringern und weitergrillen, bis sich das Steak beim Testen mit der Zangenrückseite sehr fest anfühlt.

Bei einem durchgebratenen Steak zeigt ein Fleischthermometer eine Innentemperatur von 75 °C.



HINWEIS

Wenn Steaks zwischen beiden Platten gegrillt werden, müssen sie nicht gewendet werden. Im offenen BBQ-Modus sollten Steaks nur einmal gewendet werden.



Pflege und Reinigung

Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den TEMP-Drehregler auf OFF drehen. Wenn auf dem LCD-Display die Anzeige OFF erscheint und im Zeitfenster eine Null angezeigt wird, ist der Grill ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen.

Reinigen Sie das Gehäuse, die Abtropfschale und die Grillplatten nach jedem Einsatz, damit sich kein Belag bilden kann.



HINWEIS

Verwenden Sie zum Reinigen der Innen- oder Außenflächen des Grills keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall. Dadurch werden die Oberflächen verkratzt und die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigt.

REINIGEN DER ÄUSSEREN TEILE

Wischen Sie die äußeren Teile mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder ein mildes Reinigungsspray, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Oberfläche des Grills auf. Spülen Sie die Oberfläche gründlich mit Wasser ab. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch die Abtropfschale heraus und entsorgen Sie den Inhalt. Reinigen Sie die Abtropfschale in warmem Seifenwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger, um Ablagerungen zu verhindern.

Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Abtropfschale auf. Spülen und trocknen Sie die Komponenten gründlich. Bringen Sie die Abtropfschale wieder am Grill an, wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, und bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen.



WARNUNG

Bei der Handhabung der Abtropfschale ist äußerste Vorsicht geboten, wenn diese mit heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllt ist.

REINIGEN DER GRILLPLATTEN

1. Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
2. Alternativ können Sie die Grillplatten auch entriegeln und herausnehmen:
 - Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
 - Heben Sie die obere Platte mit dem Griff an, damit sie im rechten Winkel von der Bodenplatte absteht.
 - Verwenden Sie den PLATE RELEASE-Knopf rechts vorne an der oberen Platte, um diese zu entfernen, und den PLATE RELEASE-Knopf links neben dem Bedienfeld, um die untere Platte zu entfernen.
 - Ziehen Sie nach dem Entriegeln die Platten vorsichtig aus dem Grill heraus.

3. Platzieren Sie die Grillplatten in der Geschirrspülmaschine (ausschließlich im oberen Fach).
4. Alternativ können Sie die Platten in heißem Seifenwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm abwaschen. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger, um Ablagerungen zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Grillplatte auf. Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem nicht scheuernden Topfschwamm aus Kunststoff oder einer Waschbürste aus Nylon.



HINWEIS

Die Unterseite der Grillplatten kann sich mit der Zeit verfärben, zudem kann sich etwas Rost bilden. Dies ist normal. Jegliche Verfärbungen der Grillplatten, egal auf welcher Seite, beeinflussen höchstens das makellose Aussehen, nicht aber die Funktionsfähigkeit der Platte.

Sie können Verfärbungen und Rost mit einem nicht scheuernden Topfschwamm aus Kunststoff oder einer Nylonbürste entfernen. Spülen und trocknen Sie die Platten gründlich ab.



HINWEIS

Vergewissern Sie sich, dass die Rundung auf der Unterseite der Platte sauber ist.

5. Spülen und trocknen Sie die Platten gründlich ab. Bringen Sie die Grillplatten wieder am Grill an und lassen Sie sie einrasten, sobald Sie mit der Reinigung fertig sind und bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen.



HINWEIS

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall zum Reinigen der Kochfläche der Grillplatten. Dadurch wird die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigt.

AUFBEWAHRUNG

1. Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den TEMP-Drehregler auf OFF drehen. Wenn auf dem LCD-Display die Anzeige OFF erscheint und im Zeitfenster eine Null angezeigt wird, ist der Grill ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill, die Grillplatten und die Abtropfschale vollständig abkühlen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Grill, die Grillplatten und die Abtropfschale sauber und trocken sind.
4. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Abtropfschale wieder richtig in den Grill eingesetzt haben.
5. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte richtig eingesetzt und sicher eingerastet sind.
6. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten aufeinander aufliegen und verriegelt sind, indem Sie den Clip für die Höheneinstellung auf die Position LOCK (Verriegeln) setzen. Dafür müssen Sie den Clip von sich weg schieben.
7. Wickeln Sie das Stromkabel auf und platzieren Sie es in der Kabelaufbewahrung an der Unterseite des Grills.
8. Platzieren Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf einer flachen, trockenen Fläche. Alternativ lässt sich der Grill auch in aufrechter Position aufbewahren.

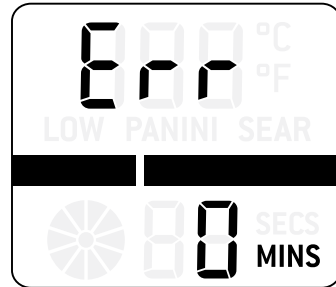


Störungsbehebung

FEHLERMODUS

Wenn im LCD-Display die Fehlermeldung „Err“ angezeigt wird:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten korrekt eingesetzt sind.
4. Stecken Sie den Grill wieder ein.
5. Nun sollte die Fehlermeldung „Err“ vom LCD-Display verschwunden sein.
6. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage recommande la sécurité avant tout
- 6 Composants
- 8 Assemblage
- 9 Fonctions
- 12 Astuces
- 14 Entretien et nettoyage
- 16 Dépannage
- 16 Garantie

SAGE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes. Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des risques de blessure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette sous l'appareil.
- Retirez tout emballage avant la première utilisation et éliminez-le de façon sûre.
- L'appareil est réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez

pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'un plan de travail ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Placez l'appareil à au moins 20 cm des murs ou des matériaux sensibles à la chaleur/vapeur et prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation d'air.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé entre les plaques chauffantes supérieure et inférieure de l'appareil pendant l'utilisation ou lorsqu'il est rangé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne placez rien au-dessus du gril lorsque le couvercle est fermé, ni lorsque l'appareil est utilisé ou rangé.



L'appareil est marqué avec un symbole surface CHAUDE. Le couvercle et les autres surfaces deviennent chauds lorsque l'appareil est en marche et pendant quelque 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 dommage, ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, veuillez contacter le service client Sage ou consulter 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 interrupteurs différentiels 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 dans les ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir

plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

 À des fins de protection contre les décharges électriques, ne plongez pas la prise électrique, le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou dans un liquide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



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



- A. Conteneur en acier inoxydable avec bras en métal moulé**
- B. Plaques antiadhésives en aluminium moulé**
Recouvertes de Quantanium™ renforcé au titane offrant une résistance aux rayures et une cuisson sans huile.
- C. Plaques amovibles lavables au lave-vaisselle**
Plaque plate pour les œufs et les crêpes, plaque nervurée pour griller les viandes.
- D. RETRAIT DE LA PLAQUE inférieure**
Retire la plaque de cuisson inférieure. Retire séparément les plaques de cuisson supérieure et inférieure pour faciliter leur nettoyage ou échanger les places des plaques.
- E. Bac d'égouttement intégré et amovible**
Retient l'excédent de matière grasse pour une cuisson plus saine. En mode barbecue, le design unique permet d'égoutter les graisses des deux plaques dans le même bac d'égouttement.
- F. Minuterie de 30 minutes avec alerte sonore**
Appuyer le bouton au centre de la molette permet d'activer la minuterie.
- G. Bouton de conversion de la température**
Convertit la lecture par défaut en Celsius en Fahrenheit.
- H. Écran LCD sensible à la température**
Le rétro-éclairage s'allume en bleu (veille) et en orange (chauffe/prêt).
- I. Bouton de température (160 °C – 230 °C)**
Avec les modes LOW, PANINI (sandwich) et SEAR (saisir).
- J. Rangement du cordon**
Situé en dessous du gril.
- K. Inclinaison réglable**
L'angle de la plaque de cuisson inférieure peut être ajusté pour égoutter les graisses ou obtenir une surface parfaitement plane pour préparer des œufs et des crêpes.
- L. Clip de verrouillage pour rangement**
Verrouille les plaques pour un rangement vertical.
- M. Bouton d'ouverture du barbecue**
- N. Six réglages de hauteur**
Réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats ou peut être réglé à une hauteur suffisante pour les tartines.
- O. Support de réglage**
Intégré dans l'élément de retrait de la plaque supérieure, il permet de régler la position de la plaque supérieure flottante.
- P. RETRAIT DE LA PLAQUE supérieure**
Retire la plaque de cuisson supérieure.
- 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. Les éléments chauffants intégrés de 2 400 W assurent une température élevée et constante pour cuire rapidement et réduire la durée de préchauffage.



Informations sur la tension nominale

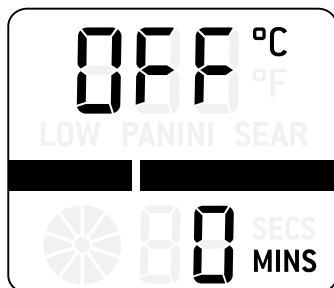
220 à 240 V ~ 50 à 60 Hz 2 000 à 2 400 W



Assemblage

PRÉPARATION DU GRIL EN VUE DE SON UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et les étiquettes promotionnelles du gril et éliminez-les de façon sûre.
2. Essuyez les plaques de cuisson et le bac d'égouttement avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
3. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement inséré dans le gril.
4. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et bien verrouillées en place.
5. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'un espace minimal de 10 cm se trouve sur les deux côtés de l'appareil.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez à une prise murale mise à la terre.
7. L'alerte du gril retentit et l'écran LCD affiche OFF (arrêt).



8. À ce stade, le gril est prêt pour le cycle de préchauffage.



REMARQUE

Le gril est équipé de 2 boutons PLATE RELEASE (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 retirer 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.



REMARQUE

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.



Fonctions

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 de température pour ajuster la température par incréments de 5 °C. Tournez le bouton sur SEAR (saisir) (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 sélectionnée ainsi que le message HEATING s'affichent.
4. Lorsque le gril est préchauffé à la température sélectionnée, l'alerte du gril retentit et le message HEATING ne s'illumine plus. L'écran LCD affiche la température sélectionnée et le temps affiche « 0 » par défaut.



REMARQUE

Laissez le gril se préchauffer entièrement à la température choisie avant de commencer le grillage.

L'écran LCD peut afficher la mention « HEATING » pendant le processus de cuisson. 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.

INCLINAISON RÉGLABLE

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

BOUTON DE CONVERSION DE LA 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).

UTILISER LE MODE BARBECUE À PLAT

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

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



2. Placez les aliments sur l'une ou sur les deux plaques de cuisson.
3. Le gril est équipé d'un minuteur en option qui surveille le temps écoulé pendant la cuisson. Pour activer le minuteur :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé, que l'écran LCD n'indique plus « HEATING » et que les aliments ont été placés sur les plaques de cuisson.

- b) Tournez le bouton pour ajuster la durée par incréments d'une minute jusqu'à 30 minutes. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la réduire. L'écran LCD affiche la durée choisie.
- c) Appuyez une fois sur le bouton central de la molette du minuteur pour activer le réglage. L'écran LCD affiche un indicateur de décompte et le décompte se lance.



REMARQUE

Le minuteur peut être arrêté ou mis en pause à tout moment en appuyant une seconde fois sur le bouton central. L'écran LCD n'affiche plus l'indicateur de décompte. Pour remettre le minuteur à zéro ou l'annuler :

- Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la réduire.
 - Ou appuyez sur le bouton central et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que la durée sur l'écran LCD affiche zéro « 0 ». Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la réduire.
4. Pendant la cuisson, retirez la viande du gril avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois.
 5. Pour éteindre le gril, tournez le bouton de température sur OFF (arrêt).

UTILISER LE PRESSE-SANDWICHS OU LE PRESSE-PANINIS

1. Pour ouvrir le gril :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé et que l'écran LCD n'indique plus « HEATING ».
 - 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. Le gril est équipé d'un minuteur en option qui surveille le temps écoulé pendant la cuisson. Pour activer le minuteur :
 - a) Assurez-vous que le gril est entièrement préchauffé, que l'écran LCD n'indique plus « HEATING » et que les aliments ont été placés sur la plaque de cuisson inférieure.
 - b) Tournez le bouton pour ajuster la durée par incréments d'une minute jusqu'à 30 minutes. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la réduire. L'écran LCD affiche la durée choisie.
 - c) Appuyez sur le bouton central de la molette du minuteur pour activer le réglage. L'écran LCD affiche un indicateur de décompte et le décompte se lance.
5. Une fois l'aliment grillé, retirez-le des plaques de cuisson avec des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois.
6. Pour éteindre le gril, tournez le bouton de température 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 antiadhésif des plaques de cuisson.



Astuces

ASTUCES DE GRILLAGE

Viandes

Morceaux recommandés :

- **Bœuf** - aloyau (New York), rumsteck, entrecôte, filet.
- **Agneau** - steaks de gigot d'agneau, filet de longe, côtelettes et dés d'agneau.
- **Porc** - steaks d'échine fendus en deux, côtes levées, gigots, filets, dés de porc.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des aliments contenant des os épais comme les biftecks d'ailou.
- Des morceaux plus durs tels que la lame de bœuf, le gîte de bœuf, le quartier avant d'agneau ou le cou peuvent être utilisées. Pour attendre ces morceaux, faites-les mariner pendant quelques heures ou toute une nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pour aider à décomposer le tissu conjonctif.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou des viandes pré-marinées de votre boucher, égouttez l'excès de marinade et tamponnez la viande avec du papier essuie-tout avant de la placer sur le gril. Certaines marinades contiennent des taux de sucre élevés qui peuvent brûler sur la plaque de cuisson.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson. Le sel fait ressortir les sucs, ce qui durcit la viande.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette ou ne coupez pas la viande afin que les sucs ne s'échappent pas, ce qui donnerait un steak plus dur et plus sec. Utilisez plutôt des pinces.
- Ne surcuissez pas la viande. Certaines viandes sont meilleures roses et juteuses.

- Le blanchiment des saucisses permet d'éviter de devoir les percer avant la cuisson.
- Lorsque vous retirez des morceaux de poisson du gril, utilisez une spatule plate en plastique résistant à la chaleur pour soutenir les aliments.

ÉVALUATION DE LA CUISSON

C'est un vrai art de déterminer quand votre steak, côtelette d'agneau ou escalope est cuit au bon degré de cuisson (saignant, mi-saignant, à point, cuit ou bien cuit), mais il est facile à maîtriser grâce à ces conseils et astuces pratiques.

Saignant

Cuisez quelques minutes par côté, selon l'épaisseur. Retournez une seule fois. Faites cuire jusqu'à ce que le steak semble très tendre lorsque vous appuyez avec le dos des pinces.

Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 50-60 °C pour un steak saignant.

Mi-saignant

Faites cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité soit juste visible à la surface. Retournez une seule fois. Faites cuire de l'autre côté jusqu'à ce que l'humidité soit visible à la surface. Le steak sera cuit mi-saignant lorsqu'il semblera tendre en appuyant avec le dos d'une pince.

Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 60-65 °C pour un steak mi-saignant.

À point

Faites cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité s'accumule à la surface. Retournez une seule fois. Faites cuire de l'autre côté jusqu'à ce que l'humidité soit visible. Le steak sera cuit à point lorsque sa surface aura une texture élastique en appuyant avec le dos d'une pince.

Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 65-70 °C pour un steak à point.

Cuit

Faites cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité s'accumule à la surface. Faites cuire de l'autre côté jusqu'à ce que l'humidité s'accumule à la surface. Diminuez légèrement la chaleur et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le steak semble ferme lorsque vous appuyez avec le dos des pinces.

Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 70-75 °C pour un steak cuit.

Bien cuit

Faites cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité s'accumule à la surface. Faites cuire de l'autre côté jusqu'à ce que l'humidité s'accumule à la surface. Diminuez légèrement la chaleur et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le steak semble très ferme lorsque vous appuyez avec le dos des pinces.

Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 75 °C pour un steak bien cuit.



REMARQUE

Les steaks n'ont pas besoin d'être retournés si la cuisson est réalisée en position de contact. Ne retournez les steaks qu'une seule fois lorsque vous les faites griller en mode barbecue plat ouvert.



Entretien et nettoyage

Éteignez le gril en tournant le bouton de température en position OFF (arrêt). Le gril est éteint lorsque l'écran LCD affiche OFF (arrêt) et le temps par défaut affiche zéro « 0 ». Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez le gril refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

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



REMARQUE

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges à récurer en métal sur les surfaces intérieures ou extérieures du gril. Ceux-ci peuvent rayer les surfaces et endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR

Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide doux ou une solution douce en spray peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation 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. Un nettoyant liquide doux peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le tiroir, avant de procéder au nettoyage. 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.



AVERTISSEMENT

Si vous devez manipuler le bac d'égouttement lorsqu'il contient des graisses et jus chauds, soyez très vigilant.

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 à l'avant droit de la plaque supérieure pour retirer la plaque de cuisson supérieure, et le bouton PLATE RELEASE 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. Un nettoyant liquide doux peut être utilisé pour éviter l'accumulation 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.

REMARQUE

La face inférieure de la plaque de cuisson peut se décolorer avec le temps et une couche de corrosion peut se former. Cela est normal. En cas de décoloration sur l'un des côtés de la plaque de cuisson, seule l'apparence de la plaque est modifiée et les performances de cuisson ne sont pas affectées.

Pour retirer la décoloration ou la corrosion, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou une brosse de nettoyage en nylon. Rincez et séchez soigneusement.

REMARQUE

Veillez à ce que le tampon rond situé sous la plaque soit propre.

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.

REMARQUE

N'utilisez pas d'outils abrasifs ou d'éponges à récurer en métal pour nettoyer la surface de cuisson des plaques. Ceux-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

RANGEMENT

1. Éteignez le gril en tournant le bouton de température en position OFF (arrêt). Le gril est éteint lorsque l'écran LCD affiche OFF (arrêt) et le temps par défaut affiche zéro « 0 ». 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 d'alimentation dans l'espace de rangement situé sous le gril.
8. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche. Vous pouvez également ranger le gril en position verticale.



Dépannage

MODE D'ERREUR

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

1. Débranchez le gril de la prise murale.
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées.
4. Remettez la fiche dans la prise murale.
5. L'écran LCD ne doit plus afficher le mode d'erreur « Err ».
6. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE DE 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™

BGR820/SGR820



NL SNELSTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Sage stelt veiligheid voorop
- 6 Onderdelen
- 8 Montage
- 9 Functies
- 12 Tips
- 14 Onderhoud en reiniging
- 16 Problemen oplossen
- 16 Garantie

SAGE STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

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

- U kunt dit document ook downloaden via sageappliances.com
- Controleer vóór het eerste gebruik of uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en gooi het op een veilige manier weg.
- Dit 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 ten minste 20 cm van muren of warmte-/stoomgevoelige materialen en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie, zowel boven als rondom het apparaat.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet vast komt

te zitten tussen de boven- en onderplaat van het apparaat wanneer het in gebruik of opgeborgen is.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- 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 het deksel dicht is, ongeacht of deze in gebruik of opgeborgen is.



Het apparaat is voorzien van een symbool voor HETE oppervlakken. Het deksel en andere oppervlakken zullen gedurende enige tijd na gebruik heet zijn. Gebruik altijd beschermende ovenwanten om brandwonden te voorkomen of gebruik waar mogelijk handgrepen of hendels.

- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is getrokken en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, 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 als 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. Veiligheidschakelaars 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 huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Onderdelen



Wanneer het apparaat helemaal is opengeklapt in de BBQ-modus heeft het een grilloppervlak van 1650 cm².



- A. Roestvrijstalen behuizing met gegoten hendel**
- B. Gegoten aluminium, antiaanbakplaten**
Voorzien van met titanium gecoate Quantanium™ voor krasbestendigheid en bakken zonder olie.
- C. Afneembare, vaatwasserbestendige platen**
Platte plaat voor eieren en pannenkoeken, geribbelde plaat voor het braden van vlees.
- D. Knop voor ONTGRENDELING VAN BODEMPLAAT**
Geeft de onderste grillplaat vrij voor verwijdering. Verwijder de onderste en bovenste grillplaat afzonderlijk voor eenvoudige reiniging of om ze te verwisselen.
- E. Geïntegreerde, verwijderbare opvangbak**
Vangt overtollig vet op voor gezondere gerechten. In de BBQ-modus voert het unieke ontwerp het vet van beide platen af in dezelfde opvangbak.
- F. 30-minutentimer met geluidssignaal**
Druk op de knop in het midden van de draaiknop om de afteltimer te activeren.
- G. Knop voor temperatuurconversie**
Zet de standaardweergave om van Celsius in Fahrenheit.
- H. Temperatuurgevoelig lcd-scherm**
Achtergrondverlichting in blauw (stand-by) en oranje (verwarming/gereed).
- I. Temperatuurknop (160 °C – 230 °C)**
Met modi LOW (laag), PANINI (sandwich) en SEAR (braden).
- J. Snoeropbergruimte**
Bevindt zich aan de onderkant van de grill.
- K. Verstelbaar kantelmechanisme**
Past de hoek van de onderste grillplaat aan om vet af te voeren of kan plat worden gebruikt voor eieren en pannenkoeken.
- L. Vergrendelingsklem voor opbergen**
Vergrendelt de platen in gesloten stand voor verticale opslag.
- M. Barbecue-ontgrendeling**
- N. Zes in hoogte verstelbare standen**
Vermindert het gewicht van de bovenplaat op delicate producten, of kan hoger worden ingesteld voor open tosti's.
- O. Ondersteuning voor nivellering**
Geïntegreerd in de ontgrendeling van de bovenste plaat, gebruikt om de positie van de zwevende bovenplaat aan te passen.
- P. Knop voor ONTGRENDELING VAN BOVENPLAAT**
Geeft de bovenste grillplaat vrij voor verwijdering.
- Automatische uitschakeling na 1 uur**
zorgt ervoor dat de verwarming van de grillplaten automatisch wordt gestopt na 1 uur inactiviteit.
- Element IQ™**
Sensoren detecteren wanneer de temperatuur van de platen daalt en compenseren door middel van warmte-injecties om de geselecteerde temperatuur te handhaven. De geïntegreerde verwarmingselementen van 2400 W zorgen voor gelijkmatige verwarming om sneller te bakken en de voorverwarmtijd te verkorten.



Classificatiegegevens

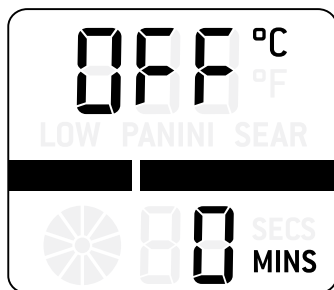
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 2000 – 2400 W



Montage

DE GRILL VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Verwijder verpakkingsmaterialen en promotielabels van de grill en gooi ze op een veilige manier weg.
2. Veeg de grillplaten en opvangbak schoon met een zachte, vochtige spons. Droog alles grondig af.
3. Zorg ervoor dat de opvangbak correct in de grill is teruggeplaatst.
4. Zorg dat de kookplaten correct zijn geplaatst en goed zijn vergrendeld.
5. Plaats de grill op een vlak, droog oppervlak. Houd minimaal 10 cm ruimte vrij aan weerszijden van het apparaat.
6. Wikkel het netsnoer volledig af en sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
7. Het grillsignaal klinkt en op het lcd-scherm wordt OFF (uit) weergegeven.



8. De grill kan nu worden voorverwarmd.



OPMERKING

De grill heeft twee knoppen voor plaatongrendeling (PLATE RELEASE). Hiermee kunt u de grillplaten aan de boven- en onderkant afzonderlijk verwijderen voor eenvoudige reiniging, of om ze te verwisselen.

DE PLAATONTGREDELING GEBRUIKEN

Zorg er altijd voor dat de grill volledig is afgekoeld, voordat u de plaatontgrendeling gebruikt. Gebruik de hendel om de bovenplaat in een positie van 90 graden te openen.

Gebruik de plaatontgrendeling rechtsvoor op de bovenplaat om de bovenste grillplaat te verwijderen. Gebruik de plaatontgrendeling aan de linkerkant van het bedieningspaneel om de onderste grillplaat te verwijderen. Nadat de platen zijn vrijgegeven, schuift u ze voorzichtig van de grill.



OPMERKING

Als de grillplaten niet goed zijn aangebracht, verschijnt Er1 op het lcd-scherm. Gebruik de 2 PLAATONTGREDELINGEN om de platen te verwijderen. Plaats ze vervolgens terug en zet ze goed vast. Zorg er altijd voor dat de grill volledig is afgekoeld, voordat u de grillplaten ontgrendelt en verwijdert.

Wanneer u de grill voor het eerst inschakelt en verwarmt, kan er lichte rookontwikkeling optreden. Dit wordt veroorzaakt door de beschermende stoffen op de verwarmings-elementen. Het is veilig en doet geen afbreuk aan de prestaties van de grill.



Functies

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

DE GRILL VOORVERWARMEN

1. Zorg dat de bovenste plaat van de grill gesloten is en dat de clip voor hoogte-instelling in de positie OPEN staat. Dit zorgt voor een snellere, efficiëntere voorverwarming.
2. Draai de temperatuurknop om de temperatuur in stappen van 5 °C aan te passen. Zet de draaiknop op SEAR (210 °C – 230 °C) voor snelle voorverwarming, PANINI (sandwich) (180 °C – 205 °C), LOW (160 °C – 175 °C) of kies een andere temperatuur.
3. De grill wordt warm en het lcd-scherm wordt oranje. Op het display worden de geselecteerde temperatuur en HEATING (verwarmen) weergegeven.
4. Wanneer de grill tot de geselecteerde temperatuur is voorverwarmd, klinkt er een signaal en gaat HEATING uit. Op het lcd-scherm verschijnt de geselecteerde temperatuur en de tijd wordt op de standaardwaarde 0 ingesteld.



OPMERKING

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

Op het lcd-scherm kan tijdens het bakken HEATING worden weergegeven. Dit is normaal en geeft aan dat de juiste temperatuur wordt gehandhaafd.

HOOGTE-INSTELLING

Deze functie vermindert het gewicht van de bovenplaat op delicate ingrediënten als vis. Ook is deze geschikt voor etenswaren van verschillende diktes, zoals ambachtelijk brood. De clip zit aan de rechterkant van de bovenplaat. Met behulp van deze clip kan de bovenplaat in verschillende standen boven de onderplaat worden vastgezet. Om de hoogte in te stellen, licht u de bovenplaat op met de hendel en verschuift u tegelijkertijd de clip voor hoogte-instelling naar de gewenste hoogte. Laat de bovenplaat vervolgens langzaam zakken totdat deze op de clip voor hoogte-instelling rust.

VERSTELBARE KANTELREGELING

De hoek van de grillplaten kan worden aangepast door aan de knop voor het KANTELMECHANISME te draaien. De draaiknop voor het KANTELMECHANISME bevindt zich rechtsachter aan de grill. Door de unieke uitsparing tussen de twee grillplaten worden de sappen van beide platen tijdens het bakken naar dezelfde opvangbak afgevoerd.

KNOP VOOR TEMPERATUURCONVERSIE

- De grill heeft links van het lcd-scherm een knop voor temperatuurconversie. De weergave van de temperatuur op de grill is vooraf ingesteld op graden Celsius. Door op de knop voor temperatuurconversie te drukken wordt de weergave van Celsius in Fahrenheit omgezet. Op het lcd-scherm verschijnt het symbool °C of °F om de actuele weergave aan te geven.

- Als u de standaardweergave voor de temperatuur van Celsius in Fahrenheit heeft gewijzigd, blijft de instelling behouden in het geheugen van de grill tot de knop voor temperatuurconversie nogmaals wordt ingedrukt of de stekker van de grill uit het stopcontact wordt getrokken. Wanneer u de stekker van de grill weer in het stopcontact steekt, wordt de temperatuurweergave automatisch teruggezet op de voorinstelling Celsius.

HELEMAAL OPENGEKLAPT: BBQ-MODUS

De grill kan helemaal worden opengeklapt voor een grilloppervlak van 1650 cm².

De geribbelde grillplaat is perfect voor het braden van vlees en de platte grillplaat is ideaal voor eieren, pannenkoeken en groenten.

1. De grill in BBQ-modus openen:
 - a) Zorg dat de grill volledig is voorverwarmd en dat HEATING niet meer wordt weergegeven op het lcd-scherm.
 - b) Zorg dat de bovenste grillplaat gesloten is en dat de clip voor hoogte-instelling in de positie OPEN staat.
 - c) Pak met uw linkerhand de hendel vast. Trek met uw rechterhand de clip voor hoogte-instelling aan de rechterkant van de grill naar u toe en zet deze in de stand voor de BBQ-modus. Blijf de clip naar voren trekken en til tegelijkertijd de hendel op om de grill te openen. Laat de bovenplaat vervolgens voorzichtig in de horizontale stand voor de BBQ-modus zakken.



2. Plaats etenswaren op een of beide grillplaten.
3. De grill heeft een optionele afteltimer die de verstreken tijd tijdens het bakken bijhoudt. Ga als volgt te werk om de afteltimer te activeren:
 - a) Zorg dat de grill volledig is voorverwarmd, dat HEATING niet meer wordt weergegeven op het lcd-scherm en dat het voedsel op de grillplaten ligt.
 - b) Draai de timerknop om de tijd in stappen van één minuut in te stellen tot een maximum van 30 minuten. Draai de knop rechtsonder om de tijd te verhogen of linksom om de tijd te verlagen. De geselecteerde tijd wordt weergegeven op het lcd-scherm.
 - c) Druk één keer op de knop in het midden van de timerknop om de instelling te activeren. Op het lcd-scherm verschijnt een aftel-indicator en het aftellen begint.



OPMERKING

De afteltimer kan op elk moment worden gestopt of gepauzeerd door nogmaals op de knop in het midden van de timerknop te drukken. De aftel-indicator verdwijnt van het lcd-scherm. Ga als volgt te werk om de timer te resetten of te wissen:

- Draai de timerknop rechtsonder om de tijd te verhogen of linksom om de tijd te verlagen. Of:
 - Druk op de knop in het midden van de timerknop en houd deze 3 seconden ingedrukt tot de tijd op het lcd-scherm 0 (nul) weergeeft. Draai de timerknop rechtsonder om de tijd te verhogen of linksom om de tijd te verlagen.
4. Als het vlees gaar is, verwijder het dan van de grill met behulp van hittebestendig, plastic of houten keukengerei.
 5. Zet de temperatuurknop in de positie OFF om de grill uit te schakelen.

GEBRUIK ALS SANDWICH-OF PANINIGRILL

1. Open de grill:
 - a) Zorg dat de grill volledig is voorverwarmd en dat HEATING niet meer op het lcd-scherm wordt weergegeven.
 - b) Zorg dat de bovenste grillplaat gesloten is. De clip voor hoogte-instelling, die zich aan de rechterkant van de bovenplaat bevindt, moet in de stand OPEN staan.
 - c) Gebruik de hendel om de bovenplaat in een positie van 90 graden te openen.
2. Plaats etenswaren op de onderste grillplaat.
3. Gebruik de hendel om de bovenste grillplaat te sluiten. Bij het grillen van open tosti's wordt aanbevolen de bovenplaat van de grill te sluiten en de clip voor hoogte-instelling in de positie HIGH (hoog) te zetten.
4. De grill heeft een optionele afteltimer die de verstreken tijd tijdens het bakken bijhoudt. Ga als volgt te werk om de afteltimer te activeren:
 - a) Zorg dat de grill volledig is voorverwarmd, dat HEATING niet meer wordt weergegeven op het lcd-scherm en dat het voedsel op de onderste grillplaat ligt.
 - b) Draai de timerknop om de tijd in stappen van één minuut in te stellen tot een maximum van 30 minuten. Draai de knop rechtsom om de tijd te verhogen of linksom om de tijd te verlagen. De geselecteerde tijd wordt weergegeven op het lcd-scherm.
 - c) Druk op de knop in het midden van de timerknop om de instelling te activeren. Op het lcd-scherm verschijnt een aftelindicator en het aftellen begint.
5. Verwijder de etenswaren van de grillplaten wanneer deze gaar zijn met hittebestendig, plastic of houten keukengerei.
6. Zet de temperatuurknop in de positie OFF om de grill uit te schakelen.

VOOR HET BESTE RESULTAAT

Bij het toosten van sandwiches met de PANINI-instelling:

- Plaats uw sandwiches altijd in het midden van de onderste grillplaat.
- Toosten duurt ongeveer 5–8 minuten. De precieze toosttijd hangt van uw persoonlijke voorkeur, het soort brood en de vulling af.
- Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen. Deze kunnen de antiaanbaklaag van de grillplaten beschadigen.



Tips

TIPS VOOR HET GRILLEN

Vlees

Aanbevolen stukken vlees:

- **Rundvlees** - lendebeefstuk (New York-stijl), beefstuk, ribeye (zonder botten), filet.
- **Lamsvlees** - lamsboutsteaks, lamfilet, lamskoteletten en blokjes lamsvlees.
- **Varkensvlees** - varkenslende, spareribs, hamlappen, filetlapjes, varkensblokjes.
- Het wordt niet aanbevolen om vlees met dikke botten te grillen, zoals T-bonesteaks.
- Taaiere stukken vlees, zoals sukadelapjes, steaks van de bovenbil, lamsschouder of blokjes nekvlees, kunnen ook worden gegrild. Leg deze stukken vlees een nacht of enkele uren in een marinade met wijn of azijn om ze malser te maken en het bindweefsel af te breken.
- Als u het vlees marineert of gemarineerd vlees van de slager gebruikt, laat dan de overtollige marinade afdruipe en dep het vlees met keukenpapier, voordat u het op de grill legt. Sommige marinades bevatten veel suiker dat op de kookplaat kan verschroeien.
- Doe geen zout op het vlees, voordat u het bakt. Zout onttrekt de sappen aan het vlees, waardoor het taaier wordt.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet. Hierdoor lopen de sappen weg en wordt het vlees taaier en droger. Gebruik liever een keukentang.
- Bak het vlees niet te lang. Sommige stukken vlees smaken beter als ze een roze kleur hebben en sappig zijn.
- Als u worstjes in een pan met water voorgaart, hoeft u er vóór het bakken niet in te prikken.
- Gebruik een hittebestendige, plastic spatel om de stukjes vis van de grill te verwijderen.

GAARHEID BEPALEN

Het is een hele kunst om vast te stellen of een beefstuk, lamskoteletje of karbonade precies de juiste gaarheid heeft: kort gebakken, licht doorbakken, medium, doorbakken of goed doorbakken. Met deze handige tips is het echter een koud kunstje.

Kort gebakken (rare)

Bak het vlees, afhankelijk van de dikte, aan elke kant een paar minuten. Draai het vlees maar één keer om. Bak de beefstuk tot deze heel zacht aanvoelt met de achterkant van de keukentang.

Met een vleesthermometer kunt u de temperatuur in het vlees meten. Bij een kortgebakken beefstuk moet de temperatuur 50-60 °C zijn.

Licht gebakken

Bak het vlees aan de ene kant tot het vocht net zichtbaar is aan de bovenkant. Draai het vlees maar één keer om. Bak het vlees aan de andere kant tot er vocht te zien is. Een beefstuk is lichtgebakken als deze zacht aanvoelt met de achterkant van een keukentang.

Met een vleesthermometer kunt u de temperatuur in het vlees meten. Bij een lichtgebakken beefstuk moet de temperatuur 60-65 °C zijn.

Medium

Bak het vlees aan de ene kant tot zich vocht heeft opgehoopt op de bovenkant. Draai het vlees maar één keer om. Bak het vlees aan de andere kant tot er vocht te zien is. Een beefstuk is medium als deze een beetje terugveert wanneer u er met de achterkant van een keukentang op duwt.

Met een vleesthermometer kunt u de temperatuur in het vlees meten. Bij een medium beefstuk moet de temperatuur 65-70 °C zijn.

Doorbakken

Bak het vlees aan de ene kant tot zich vocht heeft opgehoopt op de bovenkant. Draai het vlees om en bak het aan de andere kant tot zich vocht heeft opgehoopt op de bovenkant. Verlaag de temperatuur een beetje en bak verder tot de biefstuk stevig aanvoelt met de achterkant van een keukentang.

Met een vleesthermometer kunt u de temperatuur in het vlees meten. Bij een doorbakken biefstuk moet de temperatuur 70-75 °C zijn.

Goed doorbakken

Bak het vlees aan de ene kant tot zich vocht heeft opgehoopt op de bovenkant. Draai het vlees om en bak het aan de andere kant tot zich vocht heeft opgehoopt op de bovenkant. Verlaag de temperatuur een beetje en bak verder tot de biefstuk zeer stevig aanvoelt met de achterkant van een keukentang.

Met een vleesthermometer kunt u de temperatuur in het vlees meten. Bij een goed doorbakken biefstuk moet de temperatuur 75 °C zijn.



OPMERKING

Biefstuk hoeft niet te worden gedraaid bij braden in de contactpositie. Draai de biefstuk één keer om wanneer u deze in de opengeklapte BBQ-modus bakt.



Onderhoud en reiniging

Zorg dat de grill is uitgeschakeld door de temperatuurknop op OFF te zetten. De grill is UIT wanneer op het lcd-scherm OFF en de standaardtijd 0 (nul) worden weergegeven. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat de grill volledig afkoelen voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.

Maak de buitenkant, de opvangbak en de grillplaten na elk gebruik schoon om aangekoekte etensresten te voorkomen.



OPMERKING

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuursponsjes om de binnen- of buitenkant van de grill te reinigen. Deze maken krassen op de oppervlakken en beschadigen de antiaanbaklaag op de grillplaten.

DE BUITENKANT REINIGEN

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

DE OPVANGBAK REINIGEN

Na elk gebruik moet de opvangbak eruit geschoven en gelegd worden. Was de opvangbak af in warm zeepsop met een zachte, vochtige spons. U kunt een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng het schoonmaakmiddel op de spons aan en niet op de bak zelf. Spoel en droog alles goed af. Zorg na reiniging altijd dat de opvangbak in de grill is teruggeplaatst voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



WAARSCHUWING

Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de opvangbak wanneer hier hete vloeistoffen in zitten.

DE GRILLPLATEN REINIGEN

1. Veeg de grillplaten met een zachte doek schoon om etensresten te verwijderen.
2. U kunt ook de grillplaten ontgrendelen en verwijderen:
 - Zorg er altijd voor dat de grill volledig is afgekoeld.
 - Gebruik de hendel om de bovenplaat in een positie van 90 graden te openen.
 - Gebruik de PLAATONTGREDELING rechtsvoor op de bovenplaat om de bovenste grillplaat te verwijderen. Gebruik de PLAATONTGREDELING aan de linkerkant van het bedieningspaneel om de onderste grillplaat te verwijderen.
 - Nadat de platen zijn vrijgegeven, schuift u ze voorzichtig van de grill.
3. Plaats de grillplaten in de vaatwasser (enkel in de bovenste lade).
4. U kunt de grillplaten ook in warm zeepsop afwassen met een zachte, vochtige spons. Een niet-schurend vloeibaar schoonmaakmiddel kan worden gebruikt om hardnekkige vlekken te verwijderen. Breng voor het reinigen het schoonmaakmiddel aan op een spons (niet op de lade zelf). Verwijder hardnekkige resten met een niet-schurend plastic sponsje of nylon afwasborstel.



OPMERKING

De onderkant van de grillplaat kan na verloop van tijd verkleuren en er kan een corrosielaag ontstaan. Dit is normaal. Verkleuring van een van de kanten van de grillplaat tast alleen het uiterlijk van de plaat aan, maar heeft geen invloed op de bakprestaties.

Verkleuring of corrosie kan worden verwijderd met een niet-schurend plastic sponsje of nylon afwasborstel. Spoel en droog alles goed af.



OPMERKING

Zorg ervoor dat de ronde opvulling aan de onderkant van de plaat schoon is.

5. Spoel en droog alles goed af. Zorg na reiniging altijd dat de opvangbak correct is teruggezet en stevig is vergrendeld in de juiste positie, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



OPMERKING

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen sponsjes om de oppervlakken van de grillplaten te reinigen. Deze brengen schade aan de antiaanbakraag op de grillplaten aan.

OPBERGEN

1. Zorg dat de grill is uitgeschakeld door de temperatuurknop op OFF te zetten. De grill is UIT wanneer op het lcd-scherm OFF en de standaardtijd 0 (nul) worden weergegeven. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de grill, grillplaten en opvangbak volledig afkoelen.
3. Zorg dat de grill, grillplaten en opvangbak schoon en droog zijn.
4. Zorg ervoor dat de opvangbak correct in de grill is teruggeplaatst.
5. Zorg dat de kookplaten correct zijn teruggeplaatst en goed zijn vergrendeld.
6. Zorg dat de grillplaten dichtgeklapt vergrendeld zijn door de clip voor hoogte-instelling van u af in de stand LOCK (vergrendelen) te schuiven.
7. Wikkel het netsnoer op in de snoeropbergruimte onder de grill.
8. Opbergen op een vlak, droog oppervlak. De grill kan ook rechtop worden opgeborgen.



Problemen oplossen

FOUTMODUS

Ga als volgt te werk wanneer de foutmodus Err wordt weergegeven op het lcd-scherm:

1. Haal de stekker van de grill uit het stopcontact.
2. Zorg dat de grill volledig is afgekoeld.
3. Zorg dat de grillplaten zich correct en stevig op hun plaats bevinden.
4. Steek de stekker weer in het stopcontact.
5. De foutmodus Err moet nu niet meer te zien zijn op het lcd-scherm.
6. Blijft het probleem zich voordoen, neem dan telefonisch contact op met de klantenservice van Sage.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop voor 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. Ga naar www.sageappliances.com voor de algemene voorwaarden van de garantie en voor instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie.

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Sage consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 6 Componenti
- 8 Montaggio
- 9 Funzioni
- 12 Suggerimenti
- 14 Manutenzione e pulizia
- 16 Risoluzione dei problemi
- 16 Garanzia

SAGE CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni. L'uso non corretto può causare lesioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verifica che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta posta sotto il dispositivo.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo della superficie. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco, tocchi superfici calde o forni nodi.
- Posizionare l'apparecchio ad almeno 20 cm da pareti o materiali sensibili al calore e al vapore e lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga intrappolato tra le piastre calde superiore e inferiore dell'apparecchio durante l'uso o la conservazione.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- L'elettrodomestico non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non posizionare nulla sopra il grill quando il coperchio è chiuso e quando l'elettrodomestico è in uso o a riposo.



L'elettrodomestico è contrassegnato con un simbolo che rappresenta superfici calde. Quando l'elettrodomestico è in funzione e per qualche tempo dopo l'uso, il coperchio e le altre superfici saranno calde. Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno isolati, oppure utilizzare maniglie o manopole ove disponibili.

- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la presa o l'elettrodomestico stesso subiscono qualsiasi tipo di danneggiamento. Se l'elettrodomestico è danneggiato o richiede un intervento di manutenzione diverso dalla

pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web sageappliances.com.

- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.

- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.



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



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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti



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



- A. Involucro in acciaio inossidabile con manici in metallo pressofuso**
- B. Piastre antiaderenti in alluminio fuso**
Rivestimento Quantanium™ con titanio per resistenza ai graffi e cottura senza oli.
- C. Piastre rimovibili e lavabili in lavastoviglie**
Piastra liscia per uova e pancake, piastra scanalata per scottare la carne.
- D. Rilascio piastra inferiore**
Meccanismo per rimuovere la piastra di cottura inferiore. Consente di rimuovere in modo indipendente le piastre di cottura superiore e inferiore per scambiarne la posizione o per pulirle più facilmente.
- E. Vassoio raccogliogocce integrato rimovibile**
Raccoglie il grasso in eccesso e consente di cucinare in modo più sano. In modalità BBQ, il design esclusivo convoglia il grasso di entrambe le piastre nello stesso vassoio raccogliogocce.
- F. Quadrante timer da 30 minuti con segnale acustico**
Premere il pulsante centrale del quadrante per attivare il timer con conto alla rovescia.
- G. Pulsante di conversione della temperatura**
Converte il valore di temperatura Celsius predefinito in Fahrenheit.
- H. Schermo LCD sensibile alla temperatura**
Retroilluminazione in blu (stand-by) e arancio (riscaldamento in corso/pronto).
- I. Quadrante della temperatura (160 °C - 230 °C)**
Con modalità LOW (Bassa), PANINI e SEAR (arrostitire).
- J. Alloggiamento del cavo**
Situato nella parte inferiore del grill.
- K. Inclinazione regolabile**
Permette di inclinare la piastra di cottura inferiore per far colare il grasso o di posizionarla in piano per preparare uova o pancake.
- L. Fermaglio di chiusura per la conservazione**
Blocca le piastre in posizione e consente di riporre l'elettrodomestico in verticale.
- M. Rilascio del blocco BBQ**
- N. Sei impostazioni di altezza regolabili**
Questa funzione riduce il peso della piastra superiore su cibi delicati e può essere regolata al livello adatto per i panini aperti.
- O. Supporto di livellamento**
Integrato nel supporto di rilascio della piastra superiore, consente di regolare la posizione della piastra superiore mobile.
- P. Rilascio piastra superiore**
Rimuove la piastra di cottura superiore.
- Spegnimento automatico dopo 1 ora**
Arresta automaticamente il riscaldamento delle piastre di cottura dopo 1 ora di inattività.
- Element IQ™**
I sensori rilevano quando la temperatura delle piastre di cottura si abbassa e compensano iniettando il calore per ripristinare rapidamente la temperatura di cottura selezionata. Gli elementi riscaldanti incorporati da 2400 watt assicurano un calore costante per cotture più veloci e tempi di preriscaldamento ridotti.



Informazioni sui valori nominali

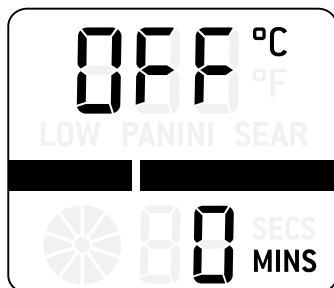
220–240 V ~ 50–60 Hz 2000–2400 W



Montaggio

PREPARAZIONE DEL GRILL PER L'USO

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali dal grill.
2. Pulire le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce con una spugna morbida e umida. Asciugare a fondo.
3. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia inserito correttamente nel grill.
4. Assicurarsi che le piastre di cottura siano inserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
5. Posizionare il grill su una superficie piana e asciutta. Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 10 cm su entrambi i lati dell'apparecchio.
6. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
7. Il grill emette un segnale acustico e lo schermo LCD visualizza OFF.



8. A questo punto il grill è pronto per il ciclo di preriscaldamento.



NOTA

Il grill dispone di 2 pulsanti PLATE RELEASE (rilascio piastra). Questi consentono di rimuovere in modo indipendente le piastre di cottura superiore e inferiore per scambiarne la posizione o per pulirle più facilmente.

UTILIZZO DEI PULSANTI PLATE RELEASE (rilascio piastra)

Per utilizzare i pulsanti PLATE RELEASE, assicurarsi sempre che il grill sia completamente freddo. Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.

Utilizzare il pulsante "Plate Release" (rilascio piastra) sul lato anteriore destro della piastra superiore per rimuovere la piastra di cottura superiore e quello sul lato sinistro del pannello di controllo per rimuovere la piastra di cottura inferiore. Una volta rilasciate, estrarre delicatamente le piastre dal grill.



NOTA

Se le piastre di cottura sono inserite in modo errato, lo schermo LCD visualizza Er1. Utilizzare i 2 pulsanti PLATE RELEASE (rilascio piastra) per rimuovere le piastre, quindi reinserirle in modo che si blocchino saldamente in posizione. Prima di rilasciare e rimuovere le piastre assicurarsi sempre che il grill sia completamente freddo.

Quando il grill è acceso e si sta riscaldando per la prima volta, si potrebbe notare una leggera nube di fumo. Ciò è dovuto alle sostanze protettive sugli elementi riscaldanti. Tutto ciò è sicuro e non pregiudica le prestazioni del grill.



Funzioni

UTILIZZO DEL NUOVO APPARECCHIO

PRERISCALDAMENTO DEL GRILL

1. Assicurarsi che la piastra superiore sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione OPEN (aperta). Ciò garantirà un preriscaldamento più rapido ed efficiente.
2. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura con incrementi di 5 °C. Ruotare la manopola su SEAR (arrostitire) (210-230 °C) per preriscaldamento rapido, PANINI (sandwich) (180-205 °C), LOW (bassa) (160-175 °C) o selezionare una temperatura alternativa.
3. Il grill inizia a riscaldarsi e lo schermo LCD si illumina in arancione. Viene visualizzata la temperatura selezionata e HEATING (riscaldamento)
4. Una volta che il grill avrà raggiunto la temperatura selezionata, verrà emesso un avviso e la spia HEATING (riscaldamento) si spegnerà. Il display LCD visualizzerà la temperatura selezionata e l'impostazione predefinita del tempo, che è "0".



NOTA

Lasciare sempre che il grill si preriscaldi completamente alla temperatura selezionata prima della cottura.

Lo schermo LCD potrebbe visualizzare HEATING durante il processo di cottura. Questo è normale e indica che viene mantenuta la temperatura corretta.

CONTROLLO DELL'ALTEZZA REGOLABILE

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

CONTROLLO DELL'INCLINAZIONE REGOLABILE

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

PULSANTE DI CONVERSIONE DELLA TEMPERATURA

- Il grill è dotato di un pulsante di conversione della temperatura sul lato sinistro dello schermo LCD. L'unità della temperatura sul grill è preimpostata su Celsius. Premendo il pulsante di conversione della temperatura, la temperatura Celsius viene convertita in Fahrenheit. Sullo schermo LCD viene visualizzato il simbolo corrispondente, °C o °F.

- Se è stata modificata l'unità predefinita Celsius in Fahrenheit, l'impostazione rimane nella memoria del grill fino a quando il pulsante di conversione della temperatura non viene premuto una seconda volta o il grill viene scollegato dalla presa di corrente. Quando il grill viene collegato nuovamente alla presa di corrente, l'unità della temperatura torna automaticamente all'impostazione predefinita Celsius.

USO DELLA MODALITÀ OPEN FLAT BBQ

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

1. Per aprire il grill in modalità BBQ:
 - a) Assicurarsi che il grill sia completamente preriscaldato e che sullo schermo LCD non sia più visualizzato HEATING (riscaldamento).
 - b) Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione OPEN (aperta).
 - c) Con la mano sinistra, afferrare la maniglia. Con la mano destra, tirare la leva di controllo dell'altezza sul lato destro del grill verso di sé, nella posizione della modalità BBQ. Continuare a tirare in avanti la leva e contemporaneamente sollevare la maniglia per aprire, quindi abbassare delicatamente la piastra superiore nella posizione orizzontale della modalità BBQ.



2. Disporre gli alimenti da cuocere su una o entrambe le piastre di cottura.
3. Il grill presenta un timer opzionale con conto alla rovescia che registra il tempo di cottura trascorso. Per attivare il timer con conto alla rovescia:
 - a) Assicurarsi che il grill sia completamente preriscaldato, che sullo schermo LCD non sia più visualizzato HEATING (riscaldamento) e che gli alimenti siano stati posizionati sulle piastre di cottura.
 - b) Ruotare la manopola del timer per regolare il tempo con incrementi di un minuto, fino a un massimo 30 minuti. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo. Il display LCD visualizzerà il tempo selezionato.
 - c) Premere il pulsante centrale del quadrante del timer una volta per attivare l'impostazione. Il display LCD visualizza un indicatore di tempo e avvia il conto alla rovescia.

NOTA

Il conto alla rovescia può essere arrestato o messo in pausa in qualsiasi momento premendo di nuovo il pulsante centrale del quadrante del timer. Il display LCD non mostrerà più l'indicatore del conto alla rovescia. Per reimpostare o cancellare il timer:

- Ruotare la manopola del timer in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo. **OPPURE**
 - Premere il pulsante centrale del quadrante del timer e tenerlo premuto per 3 secondi fino a quando l'ora sullo schermo LCD non visualizza "0" zero. Ruotare la manopola del timer in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo.
4. Quando il cibo è cotto, togliere la carne dal grill usando utensili di plastica resistente al calore o di legno.
 5. Per spegnere il grill, ruotare la manopola della temperatura nella posizione OFF.

UTILIZZO COME PRESSA PER SANDWICH O PANINI

1. Per aprire il grill:
 - a) Assicurarsi che il grill sia completamente preriscaldato e che sullo schermo LCD non sia più visualizzato HEATING (riscaldamento).
 - b) Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia chiusa. La leva di controllo dell'altezza regolabile, situata sul lato destro della piastra superiore, deve trovarsi nella posizione OPEN (aperta).
 - c) Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
2. Mettere il cibo sulla piastra di cottura inferiore.
3. Utilizzare la maniglia per chiudere la piastra di cottura superiore. Per la cottura di panini o sandwich con farciture che si fondono, è consigliabile che la piastra superiore del grill sia nella posizione chiusa con la leva di controllo dell'altezza nella posizione HIGH (alta).
4. Il grill presenta un timer opzionale con conto alla rovescia che registra il tempo di cottura trascorso. Per attivare il timer con conto alla rovescia:
 - a) Assicurarsi che il grill sia completamente preriscaldato, che sullo schermo LCD non sia più visualizzato HEATING (riscaldamento) e che gli alimenti siano stati posizionati sulla piastra di cottura inferiore.
 - b) Ruotare la manopola del timer per regolare il tempo con incrementi di un minuto, fino a un massimo 30 minuti. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo. Il display LCD visualizzerà il tempo selezionato.
 - c) Premere il pulsante centrale del quadrante del timer per attivare l'impostazione. Il display LCD visualizza un indicatore di tempo e avvia il conto alla rovescia.
5. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo dalle piastre di cottura usando utensili di plastica resistente al calore o di legno.
6. Per spegnere il grill, ruotare la manopola della temperatura nella posizione OFF.

PER OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI

Quando si tostano sandwich nell'impostazione PANINI:

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



Suggerimenti

SUGGERIMENTI PER LA GRIGLIA

Carne

Tagli consigliati:

- **Manzo** - Controfiletto, groppa, costola, filetto.
- **Agnello** - Bistecche di coscia, filetto, cotolette e dadini.
- **Maiale** - Bistecche di lonza, costine, bistecche di coscia, filetti, dadini.
- Si sconsiglia di cucinare tagli con ossa molto spesse, come le fiorentine.
- È invece possibile cucinare tagli con carne meno tenera come il reale o la sottofesa di manzo e la spalla o le bistecche di collo di agnello. Per rendere più teneri questi tagli, immergerli per qualche ora o per una notte in una marinata a base di vino o aceto, per scomporre il tessuto connettivo.
- Se si utilizza una ricetta con marinatura oppure tagli preparati con marinatura in macelleria, scolare la marinata in eccesso e asciugare il taglio con carta prima di posizionarlo sul grill. Alcune marinature hanno un contenuto elevato di zucchero, che può bruciare sulla piastra di cottura.
- Non salare la carne prima della cottura. Il sale estrae i liquidi e indurisce la carne.
- Non forare o tagliare la carne durante la cottura, per evitare che i liquidi fuoriescano e la carne si indurisca. Manipolare la carne con pinze apposite.
- Non cuocere troppo la carne. Alcune carni risultano più appetitose se servite quando sono di color rosa e succulente.
- È possibile bollire le salcicce prima di cuocerle alla piastra, per evitare di doverle forare durante la cottura.
- Quando si rimuovono porzioni di pesce dal grill, utilizzare una spatola di plastica piana e resistente al calore per spostare la porzione.

COME DETERMINARE LA COTTURA

Decidere quando la bistecca, la braciola o la costina ha raggiunto il grado di cottura desiderato (al sangue, media/al sangue, media, media/ben cotta o ben cotta) è un'arte. Questi consigli e suggerimenti aiutano a determinare il punto di cottura perfetto.

Al sangue

Cuocere per pochi minuti su ogni lato, a seconda dello spessore. Girare una sola volta. Cuocere brevemente fino a quando la bistecca non risulta molto morbida toccandola con la pinza da grill.

Un termometro per carne mostrerà la temperatura interna di una bistecca al sangue a 50-60 °C

Media/al sangue

Cuocere su un lato fino a quando appare umidità sulla superficie. Girare una sola volta. Cuocere sull'altro lato fino a quando appare umidità sulla superficie. La bistecca poco cotta è pronta quando risulta morbida toccandola con la pinza da grill.

Un termometro per carne mostrerà la temperatura interna di una bistecca poco cotta a 60-65 °C.

Media

Cuocere su un lato fino a quando si raccoglie umidità sulla superficie. Girare una sola volta. Cuocere sull'altro lato fino a quando appare umidità. La bistecca a cottura media è pronta quando risulta elastica toccandola con la pinza da grill.

Un termometro per carne mostrerà la temperatura interna di una bistecca al sangue a 65-70 °C.

Media/ben cotta

Cuocere su un lato fino a quando si raccoglie umidità sulla superficie. Girare e cuocere sull'altro lato fino a quando si raccoglie umidità sulla superficie. Ridurre leggermente il calore e continuare a cuocere fino a quando la bistecca non risulta solida toccandola con la pinza da grill.

Un termometro per carne mostrerà la temperatura interna di una bistecca media/ben cotta a 70-75 °C

Ben cotta

Cuocere su un lato fino a quando si raccoglie umidità sulla superficie. Girare e cuocere sull'altro lato fino a quando si raccoglie umidità sulla superficie. Ridurre leggermente il calore e continuare a cuocere fino a quando la bistecca non risulta molto solida toccandola con la pinza da grill.

Un termometro per carne mostrerà la temperatura interna di una bistecca ben cotta a 75 °C.

**NOTA**

Non è necessario girare le bistecche se si usa il grill in posizione chiusa. Girare le bistecche una sola volta quando si cucinano in modalità Open Flat BBQ.



Manutenzione e pulizia

Assicurarsi che il grill sia spento ruotando la manopola della temperatura nella posizione OFF. Il grill è spento quando lo schermo LCD visualizza OFF e il timer indica "0". Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente il grill prima di smontarlo e pulirlo.

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



NOTA

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche sulle superfici interne ed esterne del grill, in quanto graffiano le superfici e danneggiano il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

PULIZIA DEL CORPO ESTERNO

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

PULIRE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

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



ATTENZIONE

Usare estrema cautela nel maneggiare il vassoio raccogliocce contenente grasso e liquidi caldi.

PULIZIA DELLE PIASTRE DI COTTURA

1. Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo.
2. In alternativa, rilasciare e rimuovere le piastre di cottura:
 - Assicurarsi sempre che il grill sia completamente freddo.
 - Utilizzare la maniglia per aprire la piastra superiore in una posizione a 90°.
 - Utilizzare il pulsante PLATE RELEASE (rilascio piastra) sul lato anteriore destro della piastra superiore per rimuovere la piastra di cottura superiore e quello sul lato sinistro del pannello di controllo per rimuovere la piastra di cottura inferiore.
 - Una volta rilasciate, estrarre delicatamente le piastre dal grill.
3. Mettere le piastre di cottura nella lavastoviglie (solo ripiano superiore).

4. In alternativa, lavarle in acqua calda e sapone con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla piastra, prima di pulire. Rimuovere i residui più tenaci con una spugnetta di plastica non abrasiva o una spazzola lavapiatti in nylon.



NOTA

La parte inferiore della piastra di cottura può scolorirsi nel tempo e formare uno strato di corrosione. Questo è normale. Eventuali alterazioni del colore che possono verificarsi su entrambi i lati della piastra di cottura influiranno solamente sull'aspetto della piastra, ma non sulle prestazioni di cottura.

Per rimuovere i residui più tenaci utilizzare una spugnetta di plastica non abrasiva o una spazzola lavapiatti in nylon. Sciacquare e asciugare a fondo.



NOTA

Verificare che il segmento circolare sulla parte inferiore della piastra sia ben pulito.

5. Sciacquare e asciugare a fondo. Assicurarsi sempre che le piastre di cottura siano reinserite correttamente e bloccate saldamente in posizione dopo la pulizia e prima di inserire la spina in una presa di alimentazione.



NOTA

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche per pulire la superficie delle piastre di cottura. Questi articoli danneggiano il rivestimento antiaderente delle piastre.

CONSERVAZIONE

1. Assicurarsi che il grill sia spento ruotando la manopola della temperatura nella posizione OFF. Il grill è spento quando lo schermo LCD visualizza OFF e il timer indica "0". Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente il grill, le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce.
3. Assicurarsi che il grill, le piastre di cottura e il vassoio raccogliogocce siano puliti e asciutti.
4. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia stato reinserito correttamente nel grill.
5. Assicurarsi che le piastre di cottura siano reinserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
6. Assicurarsi che le piastre di cottura siano bloccate insieme facendo scorrere il controllo dell'altezza regolabile verso l'esterno nella posizione LOCK (chiuso).
7. Avvolgere il cavo di alimentazione nell'alloggiamento situato sotto il grill.
8. Conservare su una superficie piana e asciutta. In alternativa, il grill può essere conservato in posizione verticale.



Risoluzione dei problemi

CODICE ERRORE

Quando lo schermo LCD mostra il codice di errore "Err":

1. Scollegare il grill dalla presa di alimentazione.
2. Assicurarsi che il grill sia completamente freddo.
3. Assicurarsi che le piastre di cottura siano inserite correttamente e bloccate saldamente in posizione.
4. Reinserire la spina nella presa di alimentazione.
5. Lo schermo LCD non deve più mostrare il codice di errore "Err".
6. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

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

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Sage recomienda seguridad ante todo
- 6 Componentes
- 8 Ensamblaje
- 9 Funciones
- 12 Consejos
- 14 Cuidado y limpieza
- 16 Resolución de problemas
- 16 Garantía

SAGE RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta, antes que nada, la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes. El uso inapropiado podría causar lesiones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Este documento está 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 situada en la base del aparato.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje antes del primer uso.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe

- utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
 - Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador de gas o un horno).
 - Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
 - Coloca el aparato a una distancia mínima de 20 cm de las paredes o de materiales sensibles al calor/vapor y deja un espacio adecuado por encima y por todos los lados para que circule el aire.
 - Comprueba que el cable de alimentación no quede atrapado entre las placas del aparato durante el uso o almacenamiento.
 - Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
 - Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - No coloques nada sobre el aparato cuando esté cerrado, ya sea durante el uso o el 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 aparato, asegúrate siempre de que esté apagado (OFF) y desenchufado de la toma de corriente, y de que se haya enfriado tras el uso.
- No utilices el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico propiamente dicho están dañados. Ante cualquier daño o si 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, excepto la limpieza del aparato, debe realizarla un centro de servicio autorizado de Sage®.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.



Este símbolo 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 aparato en agua ni otros líquidos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



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



- A. Carcasa en acero inoxidable con asa moldeada a presión**
- B. Placas antiadherentes de aluminio fundido**
Gracias al revestimiento de Quantanium™ con titanio, son resistentes a los arañazos y no requieren aceite para cocinar.
- C. Placas extraíbles aptas para lavavajillas**
Usa la placa plana para huevos y tortitas o la acanalada para sellar carnes.
- D. Desbloqueo de la placa inferior**
Permite extraer la placa inferior de forma independiente. Ambas placas son extraíbles para que puedas intercambiarlas y limpiarlas fácilmente.
- E. Bandeja de goteo integrada extraíble**
Recoge el excedente de grasa para cocinar más sano. En el modo abierto tipo parrilla, el exclusivo diseño recoge la grasa de ambas placas en la misma bandeja de goteo.
- F. Temporizador de 30 minutos con alerta sonora**
Presiona el botón en la parte central para activar el temporizador.
- G. Botón de conversión de temperatura**
Convierte los grados Celsius, usados por defecto, a Fahrenheit.
- H. Pantalla LCD retroiluminada según temperatura**
La pantalla se retroilumina de azul (modo de espera) o naranja (calentando/ listo).
- I. Dial de temperatura (160 °C – 230 °C)**
Con modos LOW (baja temperatura), PANINI (sándwich) y SEAR (sellado).
- J. Compartimento para el cable**
Se encuentra en la base.
- K. Inclinación regulable**
Ajusta el ángulo de la placa inferior para escurrir grasas. También se puede usar en posición totalmente plana para cocinar huevos o tortitas.
- L. Clip de bloqueo**
Permite bloquear el aparato cuando está cerrado para poder guardarlo en vertical.
- M. Desbloqueo para el modo abierto**
- N. Seis alturas regulables**
Permite reducir el peso de la placa superior sobre alimentos delicados o colocarla más alto para fundir queso.
- O. Pestaña de nivelado**
Está integrada en el sistema de desbloqueo de la placa superior y sirve para ajustar la posición de la placa superior flotante.
- P. Desbloqueo de la placa superior**
Permite extraer la placa superior.

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

Element IQ™

Los sensores detectan cuando baja la temperatura de las placas de cocción y lo compensan inyectando calor para recuperar la temperatura de cocción seleccionada rápidamente. Las resistencias integradas de 2400 vatios aseguran un calor alto constante para reducir el tiempo de precalentamiento y cocinar más rápido.



Datos técnicos

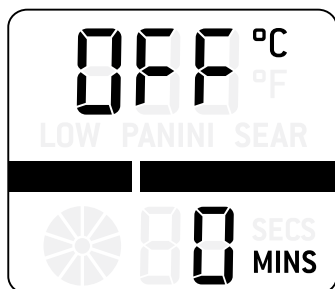
220–240 V ~ 50–60 Hz 2000–2400 W



Ensamblaje

PREPARAR LA PARRILLA PARA EL USO

1. Retira y desecha de forma segura los materiales de embalaje y etiquetas promocionales de la parrilla.
2. Limpia las placas de cocción y la bandeja de goteo con una esponja suave y húmeda. Seca bien todo.
3. Comprueba que la bandeja de goteo esté colocada correctamente.
4. Comprueba que las placas de cocción estén bien colocadas y bloqueadas en la posición correcta.
5. Coloca el aparato en una superficie plana y seca. Comprueba que haya al menos 10 cm libres a ambos lados del aparato.
6. Desenrolla completamente el cable y conecta el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
7. La alerta de la parrilla sonará y la pantalla LCD mostrará OFF.



8. La parrilla está lista para el ciclo de precalentamiento.



NOTA

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

Antes de desbloquear las placas, asegúrate de que la parrilla se haya enfriado completamente. Usa el asa para abrir la placa superior a 90°.

Pulsa 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.



NOTA

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.

Quando la parrilla se enciende y se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo. Esto se debe a las sustancias protectoras de las resistencias. No supone riesgo alguno ni es perjudicial para el funcionamiento de la parrilla.



Funciones

MANEJO DE TU NUEVO APARATO

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 de temperatura para ajustarla en incrementos de 5 °C. Gira el dial a SEAR (210 °C – 230 °C) para precalentar rápidamente, PANINI (180 °C – 205 °C), LOW (160 °C – 175 °C) o selecciona una temperatura alternativa.
3. La parrilla comenzará a calentarse y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La temperatura seleccionada y la palabra HEATING aparecerán en pantalla para indicar que el aparato está precalentando.
4. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la parrilla emitirá una alerta sonora y desaparecerá la palabra HEATING. La pantalla LCD mostrará la temperatura seleccionada y el reloj volverá por defecto a 0.



NOTA

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

La palabra HEATING (que aparece durante el precalentamiento) podría aparecer también durante el proceso de cocción. Esto es normal y simplemente indica que se está manteniendo la temperatura correcta.

CONTROL DE LA ALTURA AJUSTABLE

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

CONTROL DE INCLINACIÓN AJUSTABLE

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

BOTÓN DE CONVERSIÓN DE TEMPERATURA

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

USAR EN MODO ABIERTO

TIPO PARRILLA

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

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



2. Coloca la comida en una o ambas placas.
3. La parrilla cuenta con un temporizador opcional que controla el tiempo transcurrido durante la cocción. Estos son los pasos para activarlo:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y la pantalla LCD ya no muestre la palabra HEATING. Entonces, coloca los alimentos en las placas de cocción.

- b) Gira el reloj temporizador para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta un máximo de 30. Gira el dial en sentido horario para aumentar el tiempo o en sentido contrario para disminuirlo. La pantalla LCD mostrará el tiempo seleccionado.
 - c) Presiona el botón del centro del reloj una vez para iniciar el temporizador. En ese momento, la cuenta atrás comenzará y se mostrará en la pantalla LCD.



NOTA

Puedes cancelar o pausar la cuenta atrás en cualquier momento. Tan solo debes volver a presionar el botón del temporizador. La pantalla LCD dejará de mostrar la cuenta atrás. Para modificar o reiniciar el temporizador, tienes dos opciones:

- Gira el dial en sentido horario para aumentar el tiempo o en el sentido contrario para disminuirlo. O bien:
 - Presiona durante 3 segundos el botón del centro del temporizador hasta que el contador en la pantalla LCD vuelva a 0. Gira el dial en sentido horario para aumentar el tiempo o en el sentido contrario para disminuirlo.
4. Cuando esté lista, retira la comida de la parrilla utilizando utensilios de madera o de plástico a prueba de calor.
 5. Para apagar la parrilla, gira el dial de temperatura a la posición OFF.

USAR COMO PRENSA DE SÁNDWICH O PANINI

1. Para abrir la parrilla:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y de que la pantalla LCD ya no muestre la palabra HEATING.
 - b) Comprueba que la placa de cocción superior esté cerrada. El clip de control de altura ajustable, ubicado en el lado derecho de la placa superior, debe estar en la posición OPEN.
 - c) Usa el asa para abrir la placa superior a 90°.
2. Coloca la comida en la placa inferior.
3. Usa el asa para cerrar la placa superior. Para fundir, se recomienda que la placa superior de la parrilla esté en la posición cerrada, con el clip de control de altura en la posición HIGH.
4. La parrilla cuenta con un temporizador opcional que controla el tiempo transcurrido durante la cocción. Estos son los pasos para activarlo:
 - a) Asegúrate de que la parrilla se haya precalentado completamente y la pantalla LCD ya no muestre la palabra HEATING. Entonces, coloca los alimentos en la placa inferior.
 - b) Gira el reloj temporizador para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta un máximo de 30. Gira el dial en sentido horario para aumentar el tiempo o en el sentido contrario para disminuirlo. La pantalla LCD mostrará el tiempo seleccionado.
 - c) Presiona el botón del centro del temporizador para iniciarlo. En ese momento, la cuenta atrás comenzará y se mostrará en la pantalla LCD.
5. Cuando la comida esté lista, usa utensilios de madera o de plástico resistente al calor para sacarla de las placas.
6. Para apagar la parrilla, gira el dial de temperatura 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.



Consejos

COCINAR A LA PARRILLA

Carnes

Cortes recomendados:

- **Ternera** - solomillo, cadera, costillar y lomo bajo.
- **Cordero** - filetes de pierna de cordero sin hueso, chuletilas de riñonada, costillas y cordero troceado.
- **Cerdo** - filetes de lomo abiertos, costillas, filetes de jamón, filetes, cerdo troceado.
- No se recomienda cocinar cortes con huesos gruesos como los filetes de T-bone.
- Se pueden usar cortes más duros como la zona de la tapa y la aguja de la ternera o la zona del cuello y el pecho del cordero. Para ablandar estos cortes, marínelos unas horas o déjalos reposar toda la noche en un adobo con vino o vinagre para que el tejido se debilite.
- Si utilizas un adobo casero o carne ya adobadas en la carnicería, elimina el exceso de adobo y seca la carne dando toques con papel de cocina antes de ponerla en la parrilla. Algunos adobos tienen un alto contenido de azúcar, por lo que podrían quemarse en la placa de cocción.
- No sales la carne antes de cocinarla. La sal saca los jugos y endurece la carne.
- No pinches la carne con un tenedor ni la cortes mientras se cocina. Si lo haces, los jugos se escaparán y el filete quedará más seco y duro. Puedes utilizar pinzas para mover la carne.
- No cocines la carne demasiado tiempo. Algunas carnes quedan mejor si están rosadas y jugosas.
- Puedes sancochar las salchichas para evitar tener que pincharlas antes de cocinarlas.

- Al retirar los trozos de pescado de la parrilla, utiliza una espátula plana de plástico que resista el calor para que tenga un apoyo y no se desarme.

EL PUNTO DE LA CARNE

Conseguir el punto exacto de un filete o unas chuletas (poco hecho, al punto, medio hecho, hecho o bien hecho) es un arte, pero lo podrás dominar fácilmente con estos prácticos trucos y consejos.

Poco hecho

Cocina el filete unos minutos por cada lado, según el grosor. Dale la vuelta solo una vez. Cocina el filete hasta que al tocarlo con las pinzas lo notes blando.

Puedes usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna. Un filete poco hecho debería estar entre 50-60 °C.

Al punto

Cocínalo por un lado hasta que la humedad solo sea visible en la superficie. Dale la vuelta solo una vez. Cocina el otro lado hasta que la humedad de la superficie sea visible. El filete estará cocinado al punto cuando, al tocarlo con las pinzas, lo notes blando.

Puedes usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna. Un filete al punto debería estar entre 60-65 °C.

Medio hecho

Cocina el filete por un lado hasta que la humedad se acumule en la superficie. Dale la vuelta solo una vez. Cocina el otro lado hasta que la humedad sea visible. El filete estará medio hecho cuando, al tocarlo con las pinzas, notes cierta elasticidad.

Puedes usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna. Un filete medio hecho debería estar entre 65-70 °C.

Hecho

Cocina el filete por un lado hasta que la humedad se acumule en la superficie. Dale la vuelta y cocina el otro lado hasta que la humedad se acumule en la superficie. Reduce la temperatura un poco y sigue cocinándolo hasta que al tocarlo con las pinzas lo notes firme.

Puedes usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna. Un filete hecho debería estar entre 70-75 °C.

Muy hecho

Cocina el filete por un lado hasta que la humedad se acumule en la superficie. Dale la vuelta y cocina el otro lado hasta que la humedad se acumule en la superficie. Reduce la temperatura un poco y sigue cocinándolo hasta que al tocarlo con las pinzas lo notes muy firme.

Puedes usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna. Un filete bien hecho debería estar a 75 °C.



NOTA

No hace falta dar la vuelta al filete si se cocina con la placa superior encima. Da la vuelta a los filetes cuando cocines con el modo abierto tipo parrilla.



Cuidado y limpieza

Gira el dial de temperatura hasta la posición OFF para asegurarte de que el aparato esté apagado. La parrilla está apagada cuando la pantalla LCD muestra OFF y el temporizador está a 0. Desenchufa el cable de la toma de corriente. Deja que la parrilla se enfríe completamente antes de desensamblarla y limpiarla.

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



NOTA

No uses productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos en ninguna superficie, interior o exterior, ya que se rayarían los materiales y se dañaría el revestimiento antiadherente de las placas.

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 completamente antes 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.



ADVERTENCIA

Se debe tener mucho cuidado al manipular la bandeja de goteo, ya que contiene grasas y jugos calientes.

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 abrir la placa superior 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 cepillo de nailon para lavar platos o un estropajo plástico no abrasivos.



NOTA

Con el tiempo, la parte posterior de las placas de cocción pueden perder el color y se puede formar una capa de corrosión. Esto es normal. Cualquier decoloración que pueda ocurrir en cualquier lado de la placa solo afectará su apariencia y no el rendimiento de la cocción.

Para eliminar la decoloración o la corrosión utiliza un estropajo de plástico o un cepillo de nailon no abrasivos. Enjuaga y seca bien todo.



NOTA

Asegúrate de que el sensor de temperatura esté limpio. Es la protuberancia que encontrarás en la base al retirar la placa.

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.



NOTA

No uses productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos sobre la superficie de cocción de las placas. Esto dañaría el revestimiento antiadherente.

ALMACENAMIENTO

1. Gira el dial de temperatura hasta la posición OFF para asegurarte de que el aparato esté apagado. La parrilla está apagada cuando la pantalla LCD muestra OFF y el temporizador está a 0. Desenchufa el cable de la toma de corriente.
2. Deja que el aparato, las placas de cocción y la bandeja de goteo se enfrien 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 esté en la posición de bloqueo (LOCK).
7. Guarda el cable de alimentación enrollándolo en el compartimento que se encuentra en la base.
8. Guarda el aparato en un lugar plano, seco y nivelado. También puede guardarse en posición vertical.



Resolución de problemas

MODO DE ERROR

Cuando la pantalla LCD muestra el modo de error "Err":

1. Desenchufa la parrilla de la toma de corriente.
2. Asegúrate de que la parrilla se haya enfriado completamente.
3. Asegúrate de que las placas de cocción estén correctamente insertadas en su posición.
4. Vuelve a enchufar el aparato.
5. La pantalla LCD ya no debería mostrar el modo de error "Err".
6. Si el problema continúa, llama al servicio de atención al cliente de Sage



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, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción 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, visita www.sageappliances.com.

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage recomenda a segurança como máxima prioridade
- 6 Componentes
- 8 Montagem
- 9 Funções
- 12 Dicas
- 14 Cuidados e limpeza
- 16 Resolução de problemas
- 16 Garantia

A SAGE RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes. A utilização incorreta pode causar potenciais lesões.

CUIDADOS IMPORTANTES

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

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta na parte inferior do aparelho.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize

no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.

- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.
- Posicione o aparelho a pelo menos 20 cm das paredes ou materiais sensíveis ao calor/vapor e certifique-se de que há espaço livre adequado por cima e em todos os

lados para circulação de ar.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso entre as placas superior e inferior do aparelho durante a utilização ou armazenamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não coloque nada sobre a prensa de sanduíches quando a tampa estiver fechada durante a utilização ou armazenamento.



O aparelho tem um símbolo de alerta de superfície quente. A tampa e outras superfícies estarão quentes quando o aparelho está em funcionamento

e durante algum tempo após a utilização. Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas de forno ou utilize pegas quando apropriado.

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

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



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



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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



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



- A. Cobertura de aço inoxidável com braços fundidos**
- B. Placas de alumínio fundido antiaderentes**
Revestidas com titânio e Quantanium™ para resistir a arranhões e utilização sem óleo.
- C. Placas removíveis adequadas para máquina de lavar louça**
Placa plana para ovos e panquecas, placa ondulada para selar carne.
- D. LIBERTAÇÃO DA PLACA inferior**
Retira a placa inferior. Remova individualmente as placas superior e inferior para uma limpeza mais fácil ou para intercambiar a posição das placas.
- E. Bandeja de gotejamento integrada removível**
Recolhe o excesso de gordura para uma alimentação mais saudável. No modo BBQ, o design exclusivo escorre a gordura de ambas as placas para a mesma bandeja de gotejamento.
- F. Botão do temporizador de 30 minutos com alerta sonoro**
Prima o botão central para ativar o temporizador decrescente.
- G. Botão de conversão de temperatura**
Converte a leitura Celsius predefinida para Fahrenheit.
- H. LCD sensível à temperatura**
A retroiluminação acende em azul (modo de espera) e laranja (em aquecimento/pronto).
- I. Botão de temperatura (160 °C-230 °C)**
Nos modos BAIXO, PANINI (sanduíche) e SEAR (Selar).
- J. Armazenamento do cabo**
Localizado sob o grelhador.
- K. Inclinação ajustável**
Ajusta o ângulo da placa inferior para escorrer a gordura ou utilizar na horizontal para ovos e panquecas.
- L. Patilha de bloqueio para armazenamento**
Bloqueia as placas fechadas para armazenamento na vertical.
- M. Liberação do bloqueio BBQ**
- N. Seis definições de altura ajustáveis**
Reduz o peso da placa superior em alimentos delicados ou pode definir uma altura superior para sanduíches abertas gratinadas.
- O. Suporte de nivelamento**
Integrado na liberação da placa superior, utilize para ajustar a posição da placa superior flutuante.
- P. LIBERTAÇÃO DA PLACA superior**
Retira a placa inferior.
- A função **Desligar automaticamente após 1 hora** desliga automaticamente o aquecimento das placas após 1 hora de inatividade.
- Element IQ™**
Os sensores detetam quando a temperatura das placas diminui e compensam-no fornecendo calor para uma recuperação rápida da temperatura de cozedura selecionada. Os elementos de aquecimento integrados de 2400 Watts garantem um calor consistente para cozinhar mais rapidamente e reduzir o tempo de pré-aquecimento.



Informação de classificação

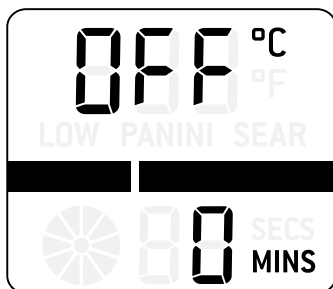
220–240 V ~ 50–60 Hz 2000–2400 W



Montagem

PREPARAR O GRELHADOR PARA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine em segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais do grelhador.
2. Limpe as placas do grelhador e a bandeja de gotejamento com uma esponja macia humedecida. Seque devidamente.
3. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente instalada no grelhador.
4. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
5. Coloque o grelhador numa superfície plana e seca. Certifique-se de que existe uma distância mínima de 10 cm de espaço em ambos os lados do aparelho.
6. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra.
7. O grelhador emite um sinal sonoro e o ecrã LCD apresenta OFF (Desligar).



8. O grelhador está pronto para o ciclo de pré-aquecimento.



NOTA

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

UTILIZAR A LIBERTAÇÃO DA PLACA

Para utilizar a libertação da placa, certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente. Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus. Utilize a "Plate Release" (Libertação da placa) na parte frontal, no lado direito da placa superior para remover a placa superior e "Plate Release" (Libertação da placa) no lado direito do painel de controlo para remover a placa inferior. Após libertar, deslize suavemente as placas do grelhador.



NOTA

Se as placas estiverem incorretamente instaladas, o ecrã LCD apresenta Er1. Utilize a 2 x PLATE RELEASE (Libertação da placa) para remover as placas e reinstale-as devidamente. Certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente antes de libertar e remover as placas do grelhador.

Quando o grelhador é ligado e aquece pela primeira vez, pode emitir um fumo ligeiro. Isto é devido às substâncias de proteção dos elementos de aquecimento. É seguro e não prejudica o desempenho do grelhador.



Funções

FUNCIONAMENTO DO APARELHO

PRÉ-AQUECIMENTO DO GRELHADOR

1. Certifique-se de que a placa superior do grelhador está na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição OPEN (Aberto). Deste modo, o pré-aquecimento será mais rápido e eficiente.
2. Rode o botão de Temperatura para ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C. Rode o botão para SEAR (Grelhar) (210-230 °C) para um pré-aquecimento rápido, PANINI (sanduíche) (180-205 °C), LOW (Baixo) (160-175 °C) ou selecione outra temperatura.
3. O grelhador começa a aquecer e o ecrã LCD ilumina-se a laranja. A temperatura selecionada e HEATING (Aquecimento) são apresentados no ecrã LCD
4. Após o pré-aquecimento atingir a temperatura selecionada, o grelhador emite um sinal sonoro e a luz do botão "HEATING" (Aquecimento) apaga-se. O ecrã LCD apresenta a temperatura selecionada e repõe o tempo para "0".



NOTA

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

O ecrã LCD pode apresentar HEATING (Aquecimento) durante o processo de cozimento. Isto é normal e indica que o grelhador mantém a temperatura correta.

CONTROLO DE ALTURA AJUSTÁVEL

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

CONTROLO DE INCLINAÇÃO AJUSTÁVEL

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

BOTÃO DE CONVERSÃO DE TEMPERATURA

- O grelhador inclui um botão de conversão de temperatura no lado esquerdo do ecrã LCD. A leitura da temperatura no grelhador está predefinida para Celsius. Se premir o botão de conversão de temperatura, converte a temperatura Celsius em Fahrenheit. O símbolo °C ou °F correspondente é apresentado no ecrã LCD.

- Se alterou a leitura de temperatura predefinida de Celsius para Fahrenheit, a definição mantém-se guardada na memória do grelhador até que prima novamente o botão Conversão da Temperatura ou se desligar o cabo de alimentação do grelhador na tomada elétrica. Quando liga novamente a ficha do cabo de alimentação à tomada elétrica, a leitura de temperatura regressa automaticamente à predefinição Celsius.

UTILIZAR NO MODO DE ABERTURA HORIZONTAL PARA CHURRASCO

O grelhador abre horizontalmente numa superfície de grelhador de 1650 cm².

A placa ondulada é perfeita para selar carnes e a placa plana é ideal para ovos, panquecas e vegetais.

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



2. Coloque os alimentos em qualquer uma das placas ou em ambas as placas.
3. O grelhador possui um temporizador de contagem decrescente opcional que controla o tempo decorrido durante a cozedura. Para ativar o contador decrescente:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento, o ecrã LCD já não apresenta HEATING (Aquecimento) e que colocou os alimentos nas placas do grelhador.
 - b) Gire o botão do temporizador para ajustar a hora em incrementos de um minuto até 30 minutos. Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o tempo. O ecrã LCD apresenta o tempo selecionado.
 - c) Prima o botão central do temporizador uma vez para ativar a definição. O ecrã LCD apresenta um indicador de contagem decrescente e o tempo começará a contagem decrescente.



NOTA

- Pode parar ou colocar em pausa o temporizador de contagem decrescente em qualquer momento premindo o botão central do temporizador uma segunda vez. O ecrã LCD já não apresenta o indicador de contagem decrescente. Para repor ou limpar o temporizador:
- Rode o botão do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o tempo. Ou
 - Prima o botão central do temporizador e mantenha premido durante 3 segundos até que o tempo no ecrã LCD apresente "0". Rode o botão do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o tempo.

4. Quando terminar de cozinhar a carne, retire a carne do grelhador utilizando utensílios de plástico ou madeira.
5. Para desligar o grelhador, rode o botão de temperatura para a posição OFF.

UTILIZAR COMO PREENSA DE PANINIS OU SANDUÍCHES

1. Para abrir o grelhador:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento e o ecrã LCD não apresenta HEATING (Aquecimento).
 - b) Certifique-se de que a placa superior está fechada. A patilha de controlo de altura ajustável, localizada no lado direito da placa superior, deve estar na posição ABERTA.
 - c) Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
2. Coloque os alimentos na placa inferior.
3. Utilize a pega para fechar a placa superior. Quando cozinhar sanduÍCHes abertos e derretidos, recomenda-se que a placa superior do grelhador esteja na posição fechada, com a patilha de controlo de altura na posição HIGH (Alto).
4. O grelhador possui um temporizador de contagem decrescente opcional que controla o tempo decorrido durante a cozedura. Para ativar o contador decrescente:
 - a) Certifique-se de que o grelhador terminou o pré-aquecimento, o ecrã LCD já não apresenta HEATING (Aquecimento) e que colocou os alimentos na placa inferior do grelhador.
 - b) Gire o botão do temporizador para ajustar a hora em incrementos de um minuto até 30 minutos. Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o tempo. O ecrã LCD apresenta o tempo selecionado.

- c) Prima o botão central do temporizador para ativar a definição. O ecrã LCD apresenta um indicador de contagem decrescente e o tempo começará a contagem decrescente.

5. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os das placas utilizando utensílios de plástico à prova de calor ou de madeira.
6. Para desligar o grelhador, rode o botão de temperatura para a posição OFF.

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Quando tostar sanduÍCHes na definição PANINI:

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



Dicas

DICAS PARA GRELHAR

Carnes

Cortes recomendados:

- **Carne de bovino** – lombo (Nova lorque), alcatra, entrecosto (filete escocês), filete.
- **Cordeiro** – bifés da paleta, lombo, costeletas e cordeiro em cubos.
- **Carne de porco** – bifés de lombo, costeletas, bifés da perna, filetes, carne em cubos.
- Não é recomendável cozinhar peças com ossos grandes, como costeletas T-Bone.
- Pode também utilizar carnes mais duras, como pá de vaca, pojadouro, paleta ou costeletas de cordeiro. Para amaciar estes cortes, deixe marinar durante algumas horas ou durante a noite numa marinada com vinho ou vinagre para ajudar a decompor os ligamentos.
- Se usar uma receita de marinada ou carnes pré-marinadas do seu revendedor de carne, retire o excesso de marinada e seque a carne com guardanapos de papel antes de colocá-la na grelha. Algumas marinadas contêm altos níveis de açúcar que pode queimar na placa do grelhador.
- Não adicione sal à carne antes de cozinhar. O sal seca a carne e endurece-a.
- Não fure a carne com um garfo nem corte a carne enquanto cozinha porque extrai o molho e resulta num bife seco e mais duro. Use pinças.
- Não cozinhe excessivamente a comida. Algumas carnes devem ser servidas cor de rosa e suculentas.
- As salsichas parboilzadas podem eliminar a necessidade de perfurar as salsichas antes de cozinhá-las.
- Ao remover pedaços de peixe da grelha, use uma espátula de plástico plana resistente ao calor para retirar a comida.

VERIFICAR O PONTO DE COZEDURA

Existe uma arte para determinar quando o seu bife ou costeletas de cordeiro estão no ponto perfeito – selado, mal passado, ao ponto, ao ponto para bem passado ou bem passado – mas pode dominar esta arte facilmente com estas úteis sugestões e dicas.

Selado

Cozinhe durante alguns minutos de cada lado dependendo da espessura. Vire apenas uma vez. Cozinhe até que o bife pareça muito macio ao pressionar com a parte de trás de um garfo.

Um termómetro de carne apresenta a temperatura interna do bife selado como 50-60 °C

Mal passado

Cozinhe de um lado até ver humidade na superfície superior. Vire apenas uma vez. Cozinhe do outro lado até ver humidade na superfície superior. O bife estará cozinhado mal passado quando estiver macio ao pressionar com a parte de trás de um garfo.

Um termómetro de carne apresenta a temperatura interna do bife mal passado como 60-65 °C.

Ao ponto

Cozinhe de um lado até que a humidade se acumule na superfície superior. Vire apenas uma vez. Cozinhe do outro lado até ver humidade. O bife estará cozinhado ao ponto quando parecer elástico ao pressionar com a parte de trás de um garfo.

Um termómetro de carne apresenta a temperatura interna do bife ao ponto como 65-70 °C.

Ao ponto para bem passado

Cozinhe de um lado até que a humidade se acumule na superfície superior.

Vire e cozinhe o outro lado até acumular a humidade por cima. Reduza ligeiramente o fogo e continue a cozinhar até que o bife pareça firme com a parte de trás de um garfo.

Um termómetro de carne apresenta a temperatura interna do bife ao ponto para bem passado como 70-75 °C

Bem passado

Cozinhe de um lado até que a humidade se acumule na superfície superior.

Vire e cozinhe do outro lado até acumular a humidade por cima. Reduza ligeiramente o fogo e continue a cozinhar até que o bife pareça muito firme com a parte de trás de um garfo.

Um termómetro de carne apresenta a temperatura interna do bife bem passado como 75 °C.



NOTA

Não é necessário virar os bifés se cozinhar na posição de contacto. Vire os bifés apenas uma vez ao grelhar no modo de churrasco aberto.



Cuidados e limpeza

Certifique-se de que o grelhador está desligado, rodando o botão da Temperatura para a posição OFF (Desligar). O grelhador está desligado quando o ecrã LCD apresenta "OFF" e o tempo predefinido é "0". Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica. Aguarde até que o grelhador arrefeça completamente antes de desmontar e limpar.

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



NOTA

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos para limpar as superfícies externas ou internas do grelhador. Estes produtos riscam as superfícies e danificam o revestimento antiaderente das placas do grelhador.

LIMPAR O EXTERIOR DO APARELHO

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

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Após cada utilização, deslize o tabuleiro de gotejamento e elimine o conteúdo. Lave a bandeja com água morna e detergente com uma esponja macia e húmida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza líquido à esponja e não diretamente no tabuleiro. Enxague e deixe secar devidamente. Não se esqueça de introduzir sempre a bandeja de gotejamento após a limpeza e antes de inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.



AVISO

Tenha o máximo cuidado ao mover a bandeja de gotejamento com gordura e molhos quentes.

LIMPAR AS PLACAS DO GRELHADOR

1. Limpe as placas do grelhador com um pano macio para remover os resíduos de alimentos.
2. Em alternativa, liberte e retire as placas do grelhador:
 - Certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente.
 - Utilize a pega para abrir a placa superior até uma posição de 90 graus.
 - Utilize a **LIBERTAÇÃO DA PLACA** na parte frontal, no lado direito da placa superior para remover a placa superior e a **LIBERTAÇÃO DA PLACA** no lado direito do painel de controlo para remover a placa inferior.
 - Após libertar, deslize suavemente as placas do grelhador.

3. Coloque as placas do grelhador na máquina de lavar louça (apenas na prateleira superior).
4. Em alternativa, lave as placas do grelhador com água morna e detergente com uma esponja macia e húmida. Pode utilizar um produto de limpeza líquido não abrasivo para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza líquido à esponja e não diretamente na placa. Remova resíduos persistentes com um esfregão plástico não abrasivo ou uma escova de nylon.



NOTA

A parte inferior da placa do grelhador pode descolorar ao longo do tempo e formar uma camada de corrosão. Isto é normal. Qualquer possível descoloração que possa ocorrer em qualquer dos lados das placas é apenas cosmética e não afeta o desempenho do grelhador.

Para remover a descoloração ou a corrosão, use um esfregão de plástico não abrasivo ou uma escova de lavagem de nylon. Enxague e deixe secar devidamente.



NOTA

Certifique-se de que a base na parte inferior da placa está limpa.

5. Enxague e deixe secar devidamente. Certifique-se sempre de que instalou corretamente as placas e que estão bloqueadas na posição correta após limpar e antes de inserir a ficha de alimentação na tomada elétrica.



NOTA

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos para limpar a superfície das placas. Estes produtos danificam o revestimento antiaderente das placas do grelhador.

ARMAZENAMENTO

1. Certifique-se de que o grelhador está desligado, rodando o botão da Temperatura para a posição OFF (Desligar). O grelhador está desligado quando o ecrã LCD apresenta "OFF" e o tempo predefinido é "0". Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Aguarde até que o grelhador, as placas e a bandeja de gotejamento arrefeçam completamente.
3. Certifique-se de que o grelhador, as placas e a bandeja de gotejamento estão limpos e secos.
4. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente instalada no grelhador.
5. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
6. Certifique-se de que as placas estão bloqueadas na posição correta deslizando a patilha de controlo de altura ajustável para posição LOCK (Bloquear).
7. Enrole o cabo de alimentação no armazenamento do cabo situado sob o grelhador.
8. Guarde numa superfície plana, seca e nivelada. Em alternativa, pode guardar o grelhador na posição vertical.



Resolução de problemas

MODO DE ERRO

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

1. Desligue e remova o cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Certifique-se de que o grelhador arrefeceu completamente.
3. Certifique-se de que as placas estão corretamente instaladas e bloqueadas na posição correta.
4. Ligue novamente a ficha na tomada elétrica.
5. O ecrã LCD deve deixar de apresentar o modo de erro "Err".
6. Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

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

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



Notas



Notas



Notas

GBR

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

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

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 08005053104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

BEL

Belgium
0800 54 155

NLD

Netherlands
0800 020 1741

LUX

Luxembourg
0800 880 72

CHE

Switzerland
0800 009 933

ESP

Spain
0900 838 534

POR

Portugal
0800 180 243

Sage®

www.sageappliances.com

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

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - 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.
- Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.
- Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2020

BGR820/SGR820 UG6 A20