

# *the Smart Grill™ Pro*

BGR840



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

# Sage®

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

## **SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST**

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- The full information book is available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Before using the first time ensure your electricity supply

is the same as shown on the label on the underside of the appliance.

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

## WE RECOMMEND SAFETY FIRST



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

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

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

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



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



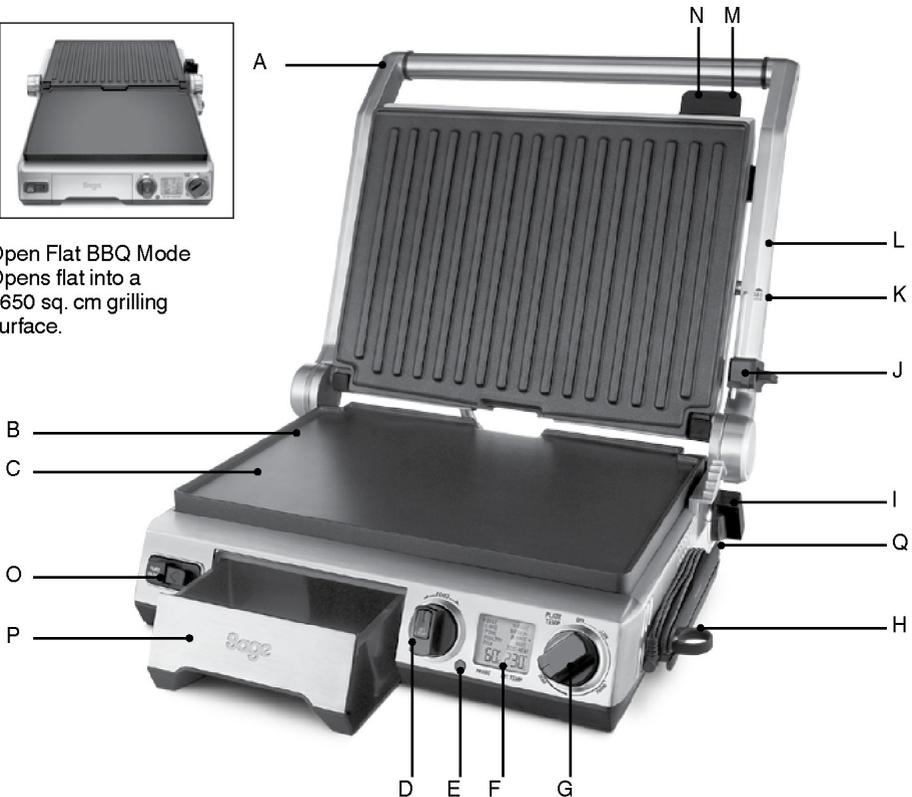
Do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE



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



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

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

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

### Element IQ™

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



### Rating Information

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

## ASSEMBLING YOUR NEW APPLIANCE

### PREPARING THE GRILL FOR USE

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

The grill features 2 x PLATE RELEASE.

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

### USING THE PLATE RELEASE

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

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### PREHEATING THE GRILL

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

### NOTE

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

### ADJUSTABLE HEIGHT CONTROL

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

### ADJUSTABLE TILT CONTROL

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

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

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

### INTEGRATED PROBE WITH SMART SETTINGS

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

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

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

### REST INDICATOR

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

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

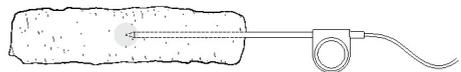
The Smart Grill Pro™ has a REST MEAT indicator, which alerts you to remove your meat before the SET TEMP is reached to prevent over cooking.

#### NOTE

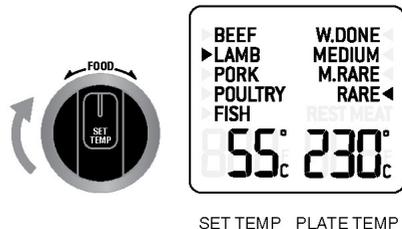
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

### USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

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

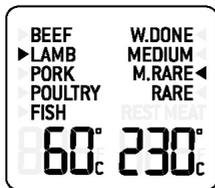


5. To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.



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

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



SET TEMP PLATE TEMP

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

### NOTE

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

### FOR BEST RESULTS

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

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

### USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

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

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



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

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### NOTE

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

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

### USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

### NOTE

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

1. To open the grill:
  - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes PLATE TEMP.
  - b) Ensure the top cooking plate is closed. The Adjustable Height Control Clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
  - c) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
2. Place food on the bottom cooking plate.
3. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking open melts it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the HIGH position.
4. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
5. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

### FOR BEST RESULTS

When toasting sandwiches on the PANINI setting:

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

## CARE & CLEANING

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

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

### CLEANING THE PROBE

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

### CLEANING THE OUTER BODY

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

### CLEANING THE DRIP TRAY

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

### CLEANING THE COOKING PLATES

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

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

### STORAGE

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

# TROUBLESHOOTING

## ERROR MODES

**Er1 – Cooking Plates are inserted incorrectly.**



When the LCD screen displays 'Er1' error mode:

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

**Er3 – Overheat Protection.**



When the LCD screen displays 'Er3' error mode:

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

**Er2 – Probe temperature has exceeded 180°C.**



When the LCD screen displays 'Er2' error mode:

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

**NOTES**

- 12 Wir empfehlen: Sicherheit geht vor
- 15 Lernen sie Ihr neues Gerät kennen
- 16 Zusammenbauen Ihres neuen Gerätes
- 17 Bedienung des neuen Geräts
- 21 Pflege & Reinigung
- 23 Fehlerbehebung

## **SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR**

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

## **WICHTIGE SICHERHEIT- SHINWEISE**

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

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter [sageappliances.com](http://sageappliances.com) verfügbar.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer

## WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.

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



Das Gerät trägt das Symbol für HEIßE Oberflächen. Der Deckel und andere Oberflächen

werden beim Betrieb des Geräts heiß und bleiben dies für einige Zeit nach dem Gebrauch. Zur Vermeidung von Verbrennungen immer Ofenhandschuhe verwenden und gegebenenfalls Griffe und Knöpfe nutzen

- Gerät immer AUSSchalten, Netzstecker ziehen und

abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.

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

## WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

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



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



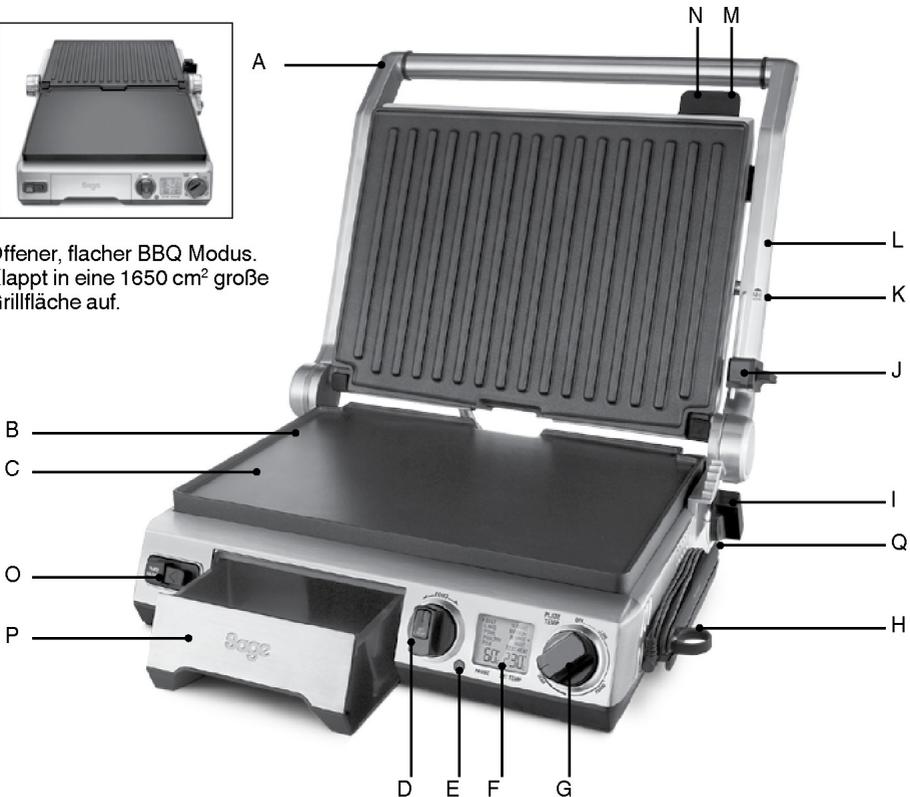
Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

# ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN

## LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



Offener, flacher BBQ Modus.  
Klappt in eine 1650 cm<sup>2</sup> große  
Grillfläche auf.



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

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

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

### Element IQ™

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



### Leistungsangaben

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

## DEN GRILL FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

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

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

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

## BENUTZUNG DER PLATTENENTRIEGELUNG

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

## BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS

### DEN GRILL VORWÄRMEN

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

### HINWEIS

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

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

### EINSTELLBARE HÖHENVERSTELLUNG

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

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

### VERSTELLBARE NEIGUNGSSTEUERUNG

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

### TEMPERATUR-UMRECHNUNGSTASTE

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

### INTEGRIERTE SONDE MIT SMART-EINSTELLUNGEN

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

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

# BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS

## GARSTUFEN-SOLLTEMPERATUREN

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

## RUHEANZEIGE

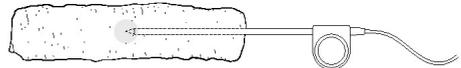
Es ist wichtig, das Fleisch 3 – 5 Minuten ruhen zu lassen, nachdem es vom Grill genommen wurde, weil dies die Muskelfasern entspannt und so die Fleischsäfte gleichmäßig im Fleisch verteilt und damit verhindert, dass diese Säfte und Aromen beim Aufschneiden verloren gehen.

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

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

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

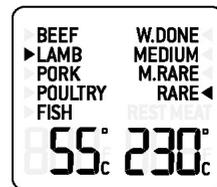
3. Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig installiert ist.
4. Bringen Sie die Sonde vorsichtig in die Seite des Fleisches ein, und zwar an der dicksten Stelle und direkt bis zur Mitte des Fleisches.



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

## HINWEIS

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



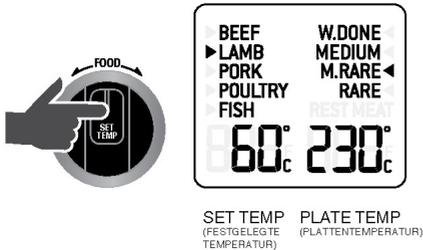
SET TEMP (FESTGELEGTE TEMPERATUR)    PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR)

## VERWENDUNG ALS KONTAKTGRILL MIT SMART-EINSTELLUNGEN UND SONDE

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

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

## BEDIENUNG DES NEUEN GERÄTS



### 7. Um den Grill zu öffnen:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig vorgewärmt ist und die PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Anzeige auf der LCD-Anzeige nicht mehr aufblinkt.
  - Benutzen Sie den Bügel um die obere Platte in eine 90 Grad Stellung zu öffnen.
  - Legen Sie das Fleisch mit der eingefügten Sonde auf die untere Platte. Für die besten Resultate stellen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf SEAR (ANBRATEN)(230°C).
- Benutzen Sie den Bügel um die obere Kochplatte zu schließen. Wenn Sie mit der Sonde kochen, wird empfohlen, dass Sie die obere Grillplatte geschlossen halten, mit der Klammer zur Höhenverstellung auf OPEN (OFFEN) eingestellt.
  - Während des Kochens werden Sie 3-mal einen Alarm Ton hören und die Fleisch-Ruheanzeige sowie die ausgewählte Gar-Stufe werden blinken, um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, das Fleisch vom Grill zu nehmen und es ruhen zu lassen.
  - Wenn es gekocht ist, nehmen Sie das Fleisch mit Hilfe von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien vom Grill. Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Decken Sie es lose mit einer Folie ab. Lassen Sie es mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.
  - Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) Regler auf OFF (AUS).

## FÜR DIE BESTEN RESULTATE

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

## VERWENDUNG IM OFFENEN, FLACHEN BBQ-BETRIEB

Der Grill lässt sich in eine flache, 1650 cm<sup>2</sup> große Grillfläche aufklappen. Die gerillte Platte ist perfekt um Fleisch anzubraten, während die flache Kochplatte ideal ist für Eier, Pfannkuchen und Gemüse.

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

### HINWEIS

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



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

### HINWEIS

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

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

## VERWENDUNG ALS SANDWICH- ODER PANINI-PRESSE

### HINWEIS

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

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

## FÜR DIE BESTEN RESULTATE

Wenn Sie Sandwiches in der PANINI Einstellung toasten:

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

## PFLEGE & REINIGUNG

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

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

### REINIGUNG DER SONDE

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

### REINIGUNG DES ÄUSSEREN GEHÄUSES

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

### REINIGUNG DER ABTROPFTASSE

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

### REINIGUNG DER KOCHPLATTEN

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

### AUFBEWAHRUNG

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

## FEHLERBEHEBUNG

### FEHLERZUSTÄNDE

**Er1 – Kochplatten sind nicht korrekt eingesetzt.**



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

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

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



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

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

**Er3 – Überhitzungsschutz.**



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

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

DE

AT

Sage Appliances GmbH  
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen  
Sie bitte [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

UK

IE

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

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

**Sage<sup>®</sup>**

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

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

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.  
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

**BGR840 A17**