

# the *Smart Grill*™ Pro

SGR840



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Sage®

- 2 Mūsu prioritāte ir drošība
- 4 Iepazīšanās ar Jūsu jauno ierīci
- 5 Jūsu jaunās ierīces salikšana
- 5 Jūsu jaunās ierīces darbināšana
- 9 Apkope un tīrīšana
- 10 Bojājumu novēršana

## SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa preces, domājot par jūsu drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

## SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

**PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI**

- Rokasgrāmata ar pilnīgu informāciju ir pieejama vietnē: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Pirms pirmās izmantošanas pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītnes, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām vai citiem karstuma/tvaika jutīgiem materiāliem un nodrošiniet adekvātu telpu virs ierīces un tai visapkārt gaisa cirkulācijas nolūkā.
- Nodrošiniet, lai lietošanas vai uzglabāšanas laikā elektrības kabelis netiktu iespiests starp ierīces augšējo un apakšējo karstumplātni.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

## MŪSU PRIORITĀTE IR DROŠĪBA



Ierīce ir marķēta ar simbolu “HOT surface” (karsta virsma). Ierīces darbības laikā un kādu laiku pēc tās vāks un citas virsmas saglabāsies karstas. Lai nepieļautu apdegumus, vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai, ja iespējams, izmantojiet rokturus vai slēdžus.

- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Sage klientu servisu vai dodieties uz vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic “Sage” pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, tikai ja tās tiek

uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.

- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nesasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdži, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdži ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.



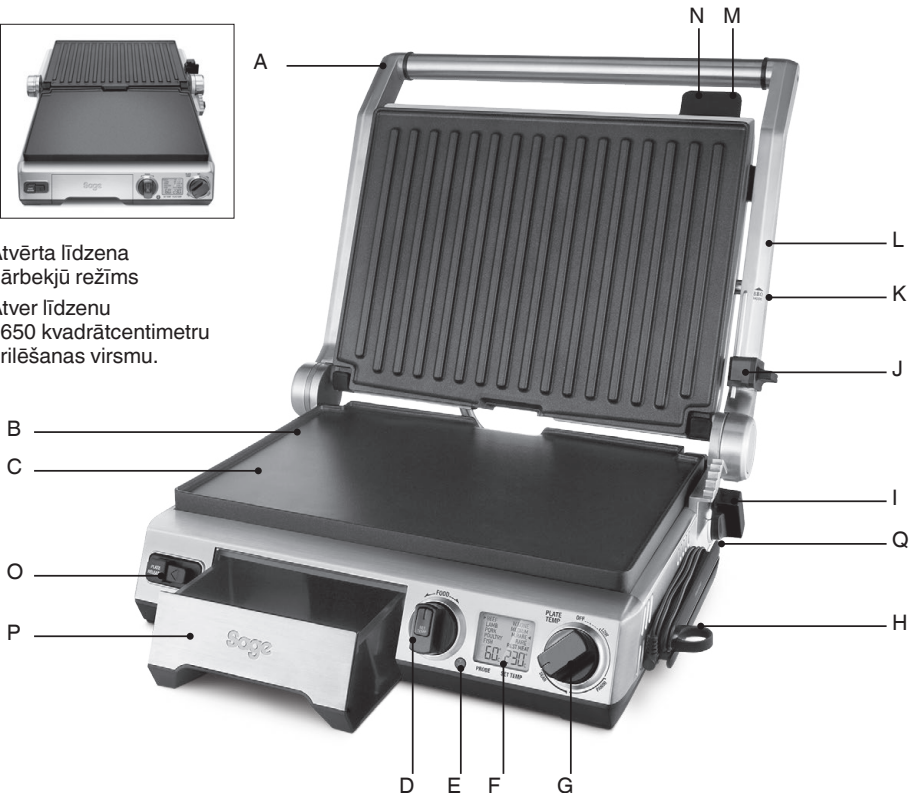
Neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā kontaktdakšu, elektrības vadu vai ierīci.

## SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

## IEPAZĪŠANĀS AR JŪSU JAUNO IERĪCI



Atvērta līdzena  
bārbekjū režīms  
Atver līdzenu  
1650 kvadrācentimetru  
grilēšanas virsmu.



- A. Nerūsējošā tērauda korpuss ar
- B. presēta alumīnija pretpiedeguma plātnēm
- C. Noņemamas, maināmas un mazgāšanai trauku  
mazgājamā mašīnā drošas plātnes
- D. Produkta veida atlasēšanas skala skaņas signālu
- E. Temperatūras pārveidošanas poga
- F. Viedie iestatījumi ar "atpūtas" fāzes indikatoru
- G. Temperatūras skala (160-230 °C)
- H. Integrētā zonde ar Sage® Assist™ cilpas un  
zondes uzglabāšanas vietu
- I. Regulējams plātņu augstums
- J. Augstuma vadība un bloķējoša skava  
uzglabāšanai
- K. Bārbekjū bloķēšanas atbrīvošanas slēdzis
- L. 6 regulējami augstuma iestatījumi

- M. Līmeņošanas balsts
- N. Augšējās plātnes atbrīvošana
- O. Apakšējās plātnes atbrīvošana
- P. Integrēta izņemama paplāte
- Q. Vada glabātuve

Automātiskā izslēgšanās pēc 1 stundas apturēs  
cepšanas plātņu karsēšanu, ja grils 1 stundu netiks  
lietots.

### Element IQ™

Sensori nosaka, kad samazinās cepšanas  
plātņu temperatūra, un kompensē to, nodrošinot  
karsēšanu, lai ātri atkal sasniegtu atlasīto cepšanas  
temperatūru. Integrētais 2400 vatu sildelements  
nodrošina nemainīgi lielu karstumu, lai panāktu  
ātrāku cepšanu un saīsinātu uzsilšanas laiku.

**CE** Nominālie parametri  
220-240V ~ 50-60Hz 2000-2400W

## JŪSU JAUNĀS IERĪCES SALIKŠANA

### GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.
2. Cepšanas plātnes un paplāti noslaukiet ar mīkstu, mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
3. Pārbaudiet, vai paplāte ir pareizi ievietota grīlā.
4. Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nofiksētas vietā.
5. Grīlu novietojiet uz līdzenas, sausas virsmas. Pārļiecinieties, vai uz visām pusēm no ierīces ir atstāts vismaz 10 cm brīvs attālums.
6. Izņemiet zondi no iepakojuma un ievietojiet līgdzā zondes uzglabāšanas zonas priekšpusē, kas atrodas grīla labajā pusē. Kad zonde netiek izmantota, tās vadu aptiniet ap zondes uzglabāšanas vietu.
7. Pilnībā iztīriet elektrības vadu un kontaktdakšu ievietojiet iezemētā sienas kontaktlīgdzā.
8. Grīls atskaņos skaņas signālu, bet LCD ekrānā tiks attēlots uzraksts OFF (izslēgts).
9. Tagad grīls ir gatavs uzsildīšanas ciklam.

Grīls ir aprīkots ar 2 slēdžiem PLATE RELEASE (plātnes atbrīvošana). Tās ļauj jums noņemt atsevišķi augšējo un apakšējo cepšanas plātni, lai atvieglotu tīrīšanu vai mainītu plātnes stāvokli.

### PLĀTNES ATBRĪVOŠANAS SLĒDŽA IZMANTOŠANA

- Lai izmantotu slēdzi PLATE RELEASE (plātnes atbrīvošana):
  - vienmēr pārbaudiet, vai grīls ir pilnībā atdzisis. Augšējo plātni aiz roktura izvelciet, lai novietotu 90° pozīcijā.
  - Izmantojiet slēdzi "Plate Release" augšējās plāksnes priekšējā labajā pusē, lai izņemtu augšējo cepšanas plātni, un slēdzi "Plate Release" vadības paneļa kreisajā pusē, lai izņemtu apakšējo cepšanas plātni. Kad plātnes ir atbrīvotas, uzmanīgi izvelciet tās no grīla.
- Ja cepšanas plātnes ir pareizi ievietotas, LCD ekrānā tiks attēlots "Er1". Izmantojiet 2 slēdžus PLATE RELEASE (plātnes atbrīvošana), lai izņemtu plātnes, bet pēc tam ievietojiet tās atpakaļ tā, lai tās droši nofiksētos vietā. Pirms cepšanas plātņu atvienošanas un izņemšanas vienmēr pārļiecinieties, vai grīls ir pilnībā atdzisis.
- Kad grīls ir ieslēgts un uzkarst pirmo reizi, no tā var plūst viegls dūmi. Tās ir sildelementu aizsargvielas. Tā ir normāla parādība un nekaitē tostera veiktspējai.

## JŪSU JAUNĀS IERĪCES DARBINĀŠANA

### GRILA UZSILŠANA

1. Nodrošiniet, lai grīla augšējā plātnē atrastos slēgtā stāvoklī ar augstuma vadības skalu stāvoklī OPEN (atvērts). Tas nodrošinās ātrāku, efektīvāku uzsildīšanu.
2. Pagrieziet skalu PLATE TEMP (plātnes temp.), lai noregulētu temperatūru ar 5 °C soli. Pagrieziet skalu līdz pozīcijai SEAR (apbrūnīšana) (210-230 °C), lai nodrošinātu ātru uzsildīšanu, PANINI (sviestmaize) (180-205 °C), LOW (zems) (160-175 °C) vai atlasiet citu temperatūru.
3. Grīls sāks uzkarst un LCD ekrāns iedegsies oranžā krāsā. Mirgos atlasītā temperatūra, kas atbilst PLATE TEMP (plātnes temp.).
4. Kad grīls būs uzsildis līdz atlasītajai temperatūrai, tiks atskaņots viens skaņas signāls, bet atlasītais PLATE TEMP (plātnes temp.) pārstās mirgot.

### PIEZĪME

Pirms ēdiena gatavošanas vienmēr ļaujiet grīlam uzsilt līdz atlasītajai temperatūrai.

Cepšanas procesa laikā LCD displejā var mirgot temperatūra, kas atbilst PLATE TEMP (plātnes temp.). Tā ir normāla parādība, kas liecina par to, ka tiek uzturēta pareiza temperatūra.

### AUGSTUMA REGULĒŠANAS VADĪBA

Šī funkcija samazina augšējās plātnes svaru uz maigiem produktiem, piemēram, zivi, un ļauj grīlēt dažāda biežuma ēdienus, piemēram, mājās ceptas maizītes. Skava, kas atrodas plātnes labajā pusē, nofiksē augšējo plātni dažādās pozīcijās virs apakšējās plātnes.

## JŪSU JAUNĀS IERĪCES DARBINĀŠANA

Lai iestatītu regulējamo augstuma regulēšanas vadību, izmantojiet rokturi, ar ko pacelt augšējo plātni un, vienlaicīgi, augstuma regulēšanas vadības skavu pārvietojiet vēlamajā augstumā. Pēc tam lēnām nolaidiet augšējo plātni, līdz tā atbalstās pret augstuma regulēšanas vadības skavu.

### SLĪPUMA REGULĒŠANAS VADĪBA

Cepšanas plātņu leņķi var regulēt, pagriežot skalu PLATE TILT (plātnes slīpums). Skala PLATE TILT (plātnes slīpums) atrodas grila aizmugurē, apakšā labajā pusē. Unikālā rievā starp diviem cepšanas plātņu kanāliem cepšanas laikā novada šķidrums no abām plātnēm vienā paplātē.

### TEMPERATŪRAS PĀRVEIDOŠANAS POGA

- Grils ir aprīkots ar temperatūras pārveidošanas pogu, kas atrodas LCD ekrāna kreisajā pusē. Grila temperatūras rādījumi ir iestatīti uz Celsija sistēmu. Nospiediet temperatūras pārveidošanas pogu, lai Celsija rādījumus pārvērstu Fārenheita rādījumos. LCD ekrānā tiks attēlots °C vai °F simbols.
- Ja esat mainījuši noklusējuma Celsija temperatūras rādījumu uz Fārenheita rādījumiem, šis iestatījums saglabāsies grila atmiņā līdz brīdim, kad temperatūras pārveidošanas poga tiks nospiesta otro reizi vai grils tiks atvienots no kontaktligzdas. Kad grils būs pievienots atpakaļ kontaktligzdai, temperatūras iestatījumi automātiski pārslēgsies uz Celsija rādījumiem.

### INTEGRĒTĀ ZONDE AR VIEDAJIEM IESTATĪJUMIEM

Integrētā zonde ar viedajiem iestatījumiem ir paredzēta, lai atvieglotu nemainīgu gatavības pakāpes rezultātu panākšanu, ceptot dažādus gaļas veidus.

5 gaļas iestatījumiem ir iepriekš ieprogrammēti temperatūras iestatījumi, kas atbilst vēlamajai gatavības pakāpei. Katram gaļas veidam iestatītās temperatūras ir attēlotas tabulā tālāk.

GATAVĪBAS PAKĀPES TEMPERATŪRAS IESTATĪJUMI				
	Jēls	Vidēji jēls	Vidējs	Labi izcepts
Lielopa gaļa	55°C	60°C	65°C	75°C
Jēra gaļa	55°C	60°C	65°C	75°C
Cūkgaļa			65°C	75°C
Mājputnu gaļa			65°C	75°C
Zivs	45°C	50°C	55°C	65°C

### “ATPŪTAS” FĀZES INDIKATORS

Svarīgi atstāt gaļu uz 3-5 minūtēm pēc noņemšanas no grila, jo tas atbrīvo muskuļu šķiedras un ļauj šķidrumam vienmērīgi izplatīties pa gaļu, neļaujot zaudēt tai sulīgumu un aromātu, kad tā tiek griezta.

Gatavojot līdz vēlamajai gatavības pakāpei, svarīgi noņemt gaļu no grila pirms tā ir sasniegusi vēlamo iekšējo temperatūru, jo liekā karstuma ietekmē gaļa turpina cepties arī “atpūtas” fāzē.

The Smart Grill Pro™ ir aprīkots ar indikatoru REST MEAT (gaļas “atpūtas” fāze), kas brīdina par to, ka gaļa ir jānoņem pirms ir sasniegta SET TEMP (iestatītā temp.), lai nepieļautu pārmērīgu cepšanu.

### PIEZĪME

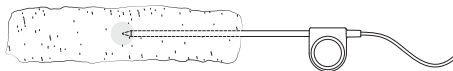
Zonde un viedais iestatījums ir optimizēts cepšanai kontakta režīmā, kad skala PLATE TEMP (plātnes temp.) ir iestatīta pozīcijā SEAR (apbrūnāšana) (230 °C).

### IZMANTOŠANA KONTAKTGRILA VEIDĀ AR VIEDAJIEM IESTATĪJUMIEM UN ZONDI

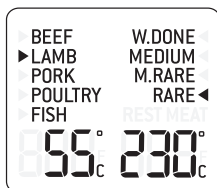
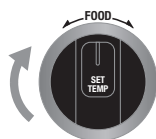
- Lai panāktu labākus rezultātus, iestatiet skalu PLATE TEMP (plātnes temp.) pozīcijā SEAR (apbrūnāšana) (230 °C).
- Kamēr grils uzsilst, cepšanas plātņu leņķi noregulējiet vēlamajā pozīcijā, pagriežot skalu PLATE TILT (plātnes slīpums). Skala PLATE TILT (plātnes slīpums) atrodas grila aizmugurē, apakšā labajā pusē.
- Nodrošiniet, lai zonde būtu pareizi uzstādīta.

## JŪSU JAUNĀS IERĪCES DARBINĀŠANA

4. Uzmanīgi ievietojiet zondi gaļas gabala sānos, nodrošinot, lai tā atrastos gabala biežākajā daļā un tieši centrā.

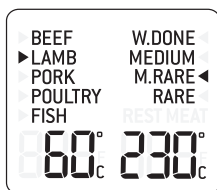
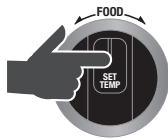


5. Lai atlasītu gaļas veidu, pagrieziet skalu FOOD (produkts), lai ritinātu cauri produktu izvēlnei. Blakus atlasītajam gaļas veidam parādīsies bultiņas indikators.



SET TEMP PLATE TEMP

6. Kad ir atlasīts gaļas veids, nospiediet pogu SET TEMP (iestatītā temp.), lai ritinātu cauri gatavības pakāpes iestatījumiem. Blakus atlasītajam gatavības pakāpes iestatījumam parādīsies bultiņas indikators.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Lai atvērtu grilu:

- pārlicinieties, vai grils ir pilnībā uzsilis un LCD ekrānā vairs nemirgo paziņojums PLATE TEMP (plātnes temp.).
  - Augšējo plātni aiz roktura izvelciet, lai novietotu 90° pozīcijā.
  - Gaļas gabalu ar tajā ievietotu zondi uzlieciet uz apakšējās cepšanas plātnes. Lai panāktu labāku rezultātu, skalu PLATE TEMP (plātnes temp.) iestatiet pozīcijā SEAR (apbrūnīšanās) (230 °C).
8. Augšējo cepšanas plātni aizveriet, izmantojot rokturi. Cepot gaļu ar tajā ievietotu zondi, iesakām nodrošināt, lai grila augšējā plātne būtu aizvērtā stāvoklī ar augstuma vadības skavu stāvoklī OPEN (atvērts).

9. Cepšanas laikā atskanēs 3 skaņas signāli un mirgos indikators REST MEAT (gaļas "atpūtas" fāze), kā arī atlasītā gatavības pakāpe, lai brīdinātu, ka ir laiks noņemt gaļu no grila.

10. Gatavojot ēdienu, noņemiet gaļu no grila, izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka galda piederumus. Izvelciet zondi un novietojiet gaļu uz šķīvja vai paplātes. Brīvi nokļājiēt ar foliju. Pirms pasniegšanas ļaujiet vismaz 5 minūtes pastāvēt.

11. Lai izslēgtu grilu, pagrieziet skalu PLATE TEMP (plātnes temperatūra) stāvoklī OFF (izslēgts).

### PIEZĪME

Kad mirgo gaļas "atpūtas" fāzes indikators, grils automātiski nepārstāj cepšanu. Ja nenovērsīsiet gaļu, jūs to varat pārmērīgi sacept.

### LAI PANĀKTU LABĀKU REZULTĀTU

- Lai panāktu vienmērīgu rezultātu, izvēlieties līdzīga biezuma gaļas gabalus.
- Cepot gaļas gabalus ar nevienādu biezumu, piemēram, cāļa krūtiņu, malas var palikt nedaudz iesārtas. Kad cepšana ir pabeigta, uz karstām cepšanas plātnēm apbrūnīniet nepietiekami izceptās malīņas.
- Uz pretpiedeguma pārklājuma neizmantojiet izsmidzināmus līdzekļus, jo tas var kaitēt pretpiedeguma pārklājuma virsmas veiktspējai.
- Nekad neizmantojiet metāla vai asus galda piederumus, jo tie var bojāt plātņu pretpiedeguma pārklājumu.

### Lietošana

#### ATVĒRTA BĀRBEKJŪ REŽĪMĀ

Grils atveras, nodrošinot 1650 kvadrācentimetru lielu līdzenu grilēšanas virsmu. Rievotā cepšanas plātne ir ideāli piemērota gaļas apbrūnīšanai, bet līdzenā cepšanas plātne ir ideāli piemērota olu, pankūku un dārzeņu cepšanai.

1. Lai atvērtu grilu bārbekjū režīmā:

- Pārlicinieties, vai grils ir pilnībā uzsilis un LCD ekrānā vairs nemirgo paziņojums PLATE TEMP (plātnes temp.).
- Nodrošiniet, lai grila augšējā plātne atrastos slēgtā stāvoklī ar augstuma regulēšanas vadības skavu stāvoklī OPEN (atvērts).

- c) Ar kreiso roku satveriet rokturi. Ar labo roku pavelciet uz sevi augstuma regulēšanas vadības skavu, kas atrodas grīla labajā pusē, bārbekļu režīma pozīcijā. Turpiniet vilkt skavu uz priekšu, vienlaicīgi paceļot rokturi, lai atvērtu, bet pēc tam uzmanīgi nolaidiet augšējo plātni horizontālā bārbekļu režīma pozīcijā.



- Novietojiet ēdienu uz vienas vai abām cepšanas plātnēm.
- Ja izmantojat zondi, atkārtojiet zondes ievietošanas 3.–6. darbību un, pirms gaļas uzlikšanas uz grīla, atlasiet vēlamo gatavības pakāpes iestatījumu.

### PIEZĪME

Zonde un viedie iestatījumi ir optimizēti, lai nodrošinātu cepšanu kontaktrežīmā. Rezultātā, izmantojot zondi bārbekļu režīmā, var būt nepieciešams papildu cepšanas laiks. Lai panāktu labāku rezultātu, iesakām regulāri apgriezt gaļas gabalus.

- Cepšanas laikā atskanēs 3 skaņas signāli un mirgos indikators REST MEAT (gaļas “atpūtas” fāze), kā arī atlasītā gatavības pakāpe, lai brīdinātu, ka ir laiks noņemt gaļu no grīla.
- Gatavojot ēdienu, noņemiet gaļu no grīla, izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka galda piederumus. Izvelciet zondi un novietojiet gaļu uz šķīvja vai paplātes. Brīvi noklājiet ar foliju. Pirms pasniegšanas ļaujiet vismaz 5 minūtes pastāvēt.
- Lai izslēgtu grīlu, pagrieziet skalu PLATE TEMP (plātnes temperatūra) stāvoklī OFF (izslēgts).

### PIEZĪME

Cepšanas laikā savāktās eļļas un/vai taukus, plīnenu paplātē nedrīkst izmantot.

## IZMANTOŠANA SVIESTMAIŽU VAI PANINI REŽĪMĀ

### PIEZĪME

Ja ir pievienota zonde, tiek attēlotas produktu un gatavības pakāpes izvēlnes. Ja zonde tiek atvienota, LCD attēlos tikai temperatūru, kas atbilst PLATE TEMP (plātnes temp.).

- Lai atvērtu grīlu:
  - pārliecinieties, vai grīls ir pilnībā uzsilis un LCD ekrānā vairs nemirgo paziņojums PLATE TEMP (plātnes temp.).
  - Pārliecinieties, vai augšējā cepšanas plātne ir aizvērta. Augstuma regulēšanas vadības skavai, kas atrodas augšējās plātnes labajā pusē, jāatrodas pozīcijā OPEN (atvērts).
  - Augšējo plātni aizveriet, lai novietotu 90° pozīcijā.
- Novietojiet produktu uz apakšējās cepšanas plātnes.
- Augšējo cepšanas plātni aizveriet, izmantojot rokturi. Gatavojot nenosēgtas sviestmaizes, iesakām nodrošināt, lai grīla augšējā plātne būtu aizvērtā stāvoklī ar augstuma vadības skavu stāvoklī HIGH (augsts).
- Gatavojot ēdienu, noņemiet to no cepšanas plātnēm, izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka galda piederumus.
- Lai izslēgtu grīlu, pagrieziet skalu PLATE TEMP (plātnes temperatūra) stāvoklī OFF (izslēgts).

## LAI PANĀKTU LABĀKU REZULTĀTU

Graudzējot sviestmaizes ar iestatījumu PANINI (panini):

- Sviestmaizes vienmēr novietojiet apakšējās plātnes centrā.
- Cepšana aizņem apmēram 5-8 minūtes. Precīzs graudzēšanas laiks būs atkarīgs no jūsu gaumes, kā arī maizes un pildījuma veida.
- Nekad neizmantojiet metāla vai asus galda piederumus, jo tie var bojāt plātņu pretspiedējuma pārklājumu.



## APKOPE UN TĪRĪŠANA

Nemiet vērā, ka, pagriežot skalu PLATE TEMP (plātnes temp.) pozīcijā OFF (izslēgts), grils izslēgsies. Grils ir izslēgts, kad izdziest LCD ekrāns. Kontaktdakšu atvienojiet no sienas kontaktligzdas. Pirms izjaukšanas un tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

Zondi, ārējo korpusu, paplāti un cepšanas plātnes tīriet pēc katras lietošanas, lai nepieļautu produktu palieku uzkrāšanos.

### ZONDES TĪRĪŠANA

Metāla zondi un tās vadu noslaukiet ar mīkstu, mitru sūkli. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli vai maigu izsmidzināmu šķidrumu. Pirms tīrīšanas uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz sūkļa, nevis uz zondes.

### ĀRĒJĀ KORPUSA TĪRĪŠANA

Korpusa ārieni noslaukiet ar mīkstu, slapju sūkli. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli vai maigu izsmidzināmu šķidrumu. Pirms tīrīšanas uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz sūkļa, nevis uz grila virsmas. Noskalojiet. Pirms kontaktdakšas ievietošanas sienas kontaktligzdā, ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt.

### PILIENU PAPLĀTES TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas izvelciet paplāti un izlejiet tās saturu. Paplāti nomazgājiet siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu, mitru sūkli. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli. Pirms tīrīšanas uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz sūkļa, nevis uz paplātes. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Pēc tīrīšanas un pirms kontaktdakšas pieslēgšanas kontaktligzdai vienmēr ievietojiet atpakaļ grilā paplāti.

### CEPŠANAS PLĀTŅU TĪRĪŠANA

1. Cepšanas plātnes noslaukiet ar mīkstu lupatiņu, lai atbrīvotu no produktu paliekām.
2. Vai arī atbrīvojiet un izņemiet cepšanas plātnes:
  - Vienmēr pārbaudiet, vai grils ir pilnībā atdzisis.
  - Augšējo plātni aiz roktura izvelciet, lai novietotu 90° pozīcijā.
  - Izmantojiet slēdzi PLATE RELEASE augšējās plāksnes priekšējā labajā pusē, lai izņemtu augšējo cepšanas plātni, un slēdzi PLATE RELEASE vadības paneļa kreisajā pusē, lai izņemtu apakšējo cepšanas plātni.
  - Kad plātnes ir atbrīvotas, uzmanīgi izvelciet tās no grila.

3. Ievietojiet cepšanas plātnes trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā).
4. Vai arī plātnes nomazgājiet siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu, mitru sūkli. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli. Pirms tīrīšanas uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz sūkļa, nevis uz plātnes. Noņemiet piedegušas produktu paliekas, izmantojot neabrazīvu plastmasas skrāpi vai neilona mazgāšanas birsti.
5. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Pēc tīrīšanas un pirms kontaktdakšas pieslēgšanas kontaktligzdai vienmēr uzlieciet atpakaļ un pareizi nofiksējiet cepšanas plātnes.

### UZGLABĀŠANA

1. Pārbaudiet, vai grils ir izslēgts, pagriežot skalu PLATE TEMP (plātnes temp.) pozīcijā OFF (izslēgts). Grils ir izslēgts, kad izdziest LCD ekrāns. Kontaktdakšu atvienojiet no sienas kontaktligzdas.
2. Ļaujiet grilam, cepšanas plātnēm un paplātei pilnībā atdzist.
3. Pārbaudiet, vai grils, cepšanas plātnes un paplāte ir tīra.
4. Pārbaudiet, vai paplāte ir pareizi ievietota grilā.
5. Pārbaudiet, vai cepšanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nofiksētas vietā.
6. Pārbaudiet, vai cepšanas plātnes ir nobloķētas kopā, slidinot augstuma regulēšanas vadības skavu prom no sevis pozīcijā LOCK (bloķēt).
7. Zondes vadu aptiniet ap ZONDES UZGLABĀŠANAS vietu grila labajā pusē, bet pēc tam ievietojiet zondi dobumā, kas atrodas ZONDES UZGLABĀŠANAS vietas frontālajā plāknē.
8. Uzglabājiet uz līdzenas, sausas virsmas. Vai arī grilu var uzglabāt vertikālā stāvoklī.

## KĻŪDU REŽĪMI

**Er1 – cepšanas plātnes ir ievietotas nepareizi.**



Ja LCD ekrānā ir attēlots kļūdas režīms “Er1”:

1. Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nofiksētas vietā.
2. LCD ekrānā vairs nebūs attēlots kļūdas režīms “Er1”.
3. Ja problēma neizzūd, sazinieties ar Sage Klientu servisu vai apmeklējiet vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

**Er2 – zondes temperatūra pārsniedz 180°C.**



Ja LCD ekrānā ir attēlots kļūdas režīms “Er2”:

1. Atvienojiet grilu no elektrības kontaktligzdas.
2. Pārliecinieties, vai zonde nesaskaras ar karstām plātnēm.
3. Ļaujiet zondei atdzist.
4. Kontaktdakšu pievienojiet sienas kontaktligzdai.
5. LCD ekrānā vairs nebūs attēlots kļūdas režīms “Er2”.
6. Ja problēma neizzūd, sazinieties ar Sage Klientu servisu vai apmeklējiet vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

**Er3 – aizsardzība pret pārkaršanu.**



Ja LCD ekrānā ir attēlots kļūdas režīms “Er3”:

1. Atvienojiet grilu no elektrības kontaktligzdas.
2. Pārbaudiet, vai grils ir pilnībā atdzisis.
3. Kontaktdakšu pievienojiet sienas kontaktligzdai.
4. LCD ekrānā vairs nebūs attēlots kļūdas režīms “Er3”.
5. Ja problēma neizzūd, sazinieties ar Sage Klientu servisu vai apmeklējiet vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

## TURINYS

- 11 Mūsų nuomone, svarbiausia yra sauga
- 13 Susipažinimas su naujuoju prietaisu
- 14 Naujojo prietaiso surinkimas
- 14 Naujojo prietaiso naudojimas
- 18 Priežiūra ir valymas
- 19 Sutrikimų šalinimas

## SAGE® NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

„Sage®“ labai rūpinasi sauga. Prietaisus projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Mes taip pat prašome, naudojan-tis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nu-rodytų atsargumo priemonių.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

**PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI**

- Visą informacijos knygelę rasite internete adresu [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudoji-mą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenau-dokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenau-dokite lauke. Prietaisu naudojan-tis netinkamai, galima susižeisti.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus karščiui atsparaus lygaus sauso paviršiaus toliau nuo jo krašto ir nenaudokite ant tokių karščio šaltinių kaip kaitvietė, orkaitė ar dujinė viryklė bei šalia jų.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Naudojamą prietaisą pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų ir kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų ir, kad galėtų laisvai judėti oras, palikite pakankamai vietos viršuje bei iš šonų.
- Užtikrinkite, kad naudojant ir saugant prietaisą, maitinimo laidas nebūtų prispaustas tarp prietaiso viršutinės ir apatinės kaitinamųjų plokščių.
- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.



Prietaisas pažymėtas **KARŠTO** paviršiaus simboliu. Kai prietaisas veikia ir šiek tiek laiko po naudojimo, dangtis ir kiti paviršiai yra karšti. Kad išvengtumėte nudegimų, visuomet naudokite orkaitės pirštines arba, jeigu yra, naudokitės rankenomis.

- Prieš valydami prietaisą, jį perkeldami ar pastatydami į saugojimui skirtą vietą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas, atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėsęs.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame „Sage“ techninės priežiūros centre.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys

šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.

- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Siekiant užtikrinti papildomą naudojimosi elektros prietaisais saugą, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad apsauginių jungiklių nominali darbinė srovė neviršytų 30 mA. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.



Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.



Maitinimo laido, kištuko ar paties prietaiso napanardinkite į vandenį ar kitą skystį.

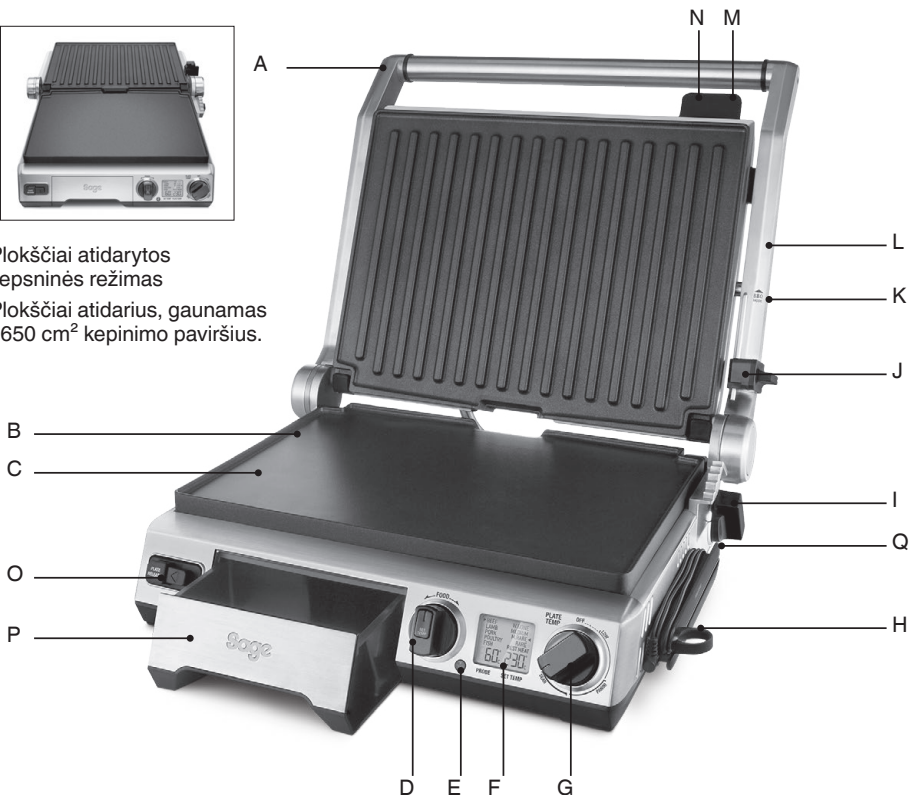
## IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

## SUSIPAŽINIMAS SU NAUJUOJU PRIETAISU



Plokščiai atidarytos  
kepsninės režimas

Plokščiai atidarius, gaunamas  
1650 cm<sup>2</sup> kepinimo paviršius.



- A. Nerūdijančiojo plieno korpusas
- B. Lieto aliuminio nelimpančios plokštės
- C. Išimamos keičiamos plokštės, kurias galima plauti indaplovėje
- D. Maisto produktų tipo pasirinkimo rankenėlė su garsiniu signalu
- E. Temperatūros konvertavimo mygtukas
- F. Išmaniosios nuostatos su pastovėjimo indikatoriumi
- G. Temperatūros rankenėlė (160–230 °C)
- H. Integruotas zondas su kilpa „Sage® Assist™“ ir vieta zondui laikyti
- I. Įtaisas plokštės pasvirimui reguliuoti
- J. Aukščio reguliavimo ir fiksavimo saugant apkaba
- K. Kepsninės fiksatoriaus atpalaidavimo elementas

- L. 6 aukščio nuostatos
- M. Horizontalios padėties atrama
- N. Viršutinės plokštės atpalaidavimo įtaisas
- O. Apatinės plokštės atpalaidavimo įtaisas
- P. Integruotas, išimamas lašų padėklas
- Q. Vieta laidui laikyti

1 valandos automatinio išjungimo įtaisas, kepimo plokštėmis nesinaudojant 1 valandą, automatiškai išjungia jų kaitinimą.

### Element IQ™

Jutikliai aptinka kepimo plokščių temperatūros kritimą ir jį kompensuoja, plokštės greitai įkaitindami iki pasirinktos kepimo temperatūros. Greitesnį kepimą ir mažesnę įkaitimo trukmę užtikrina didelį karštį tiekiantis 2400 vatų kaitinimo elementai.

**CE** Nominalios elektrinių parametų reikšmės  
220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

### KEPINTUVO PARUOŠIMAS NAUDOTI

1. Prieš naudodami kepintuvą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuočės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
2. Kepimo plokštės ir lašų padėklą nušluostykite minkšta drėgna kempine. Gerai išdžiovinkite.
3. Įsitinkinkite, kad lašų padėklas teisingai įstatytas į kepintuvą.
4. Įsitinkinkite, kad kepimo plokštės teisingai įstatytos ir gerai užfiksuotos joms skirtose vietose.
5. Kepintuvą pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Užtikrinkite, kad iš abiejų prietaiso šonų liktų ne mažesni kaip 10 cm tarpai.
6. Iš pakuočės išimkite zondą ir jo kištuką įstatykite į kepintuvo dešinėje esantį lizdą, kuris įrengtas zondo laikiklio priekinėje dalyje. Kai zonu nesinaudojate, jo laidą apvyniokite apie zondo laikiklį.
7. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir jo kištuką įstatykite į žemintą elektros tinklo lizdą.
8. Kepintuvus pytelės ir skystųjų kristalų ekranelyje atsiras užrašas „OFF“ (išjungta).
9. Dabar kepintuvus paruoštas įkaitimo ciklui.

Kepintuvus turi 2 plokščių atpalaidavimo įtaisus. Jie leidžia atskirai nuimti viršutinę ir apatinę kepimo plokštes, kad jas būtų galima lengviau išvalyti ar sukeisti vietomis..

### PLOKŠTĖS ATPALDAVIMO ĮTAISO NAUDOJIMAS

- Plokštės atpalaidavimo įtaiso naudojimas:
  - Visuomet palaukite, kol kepintuvus visiškai atvės. Pasinaudodami rankena, viršutinę plokštę pakelkite į 90 laipsnių padėtį.
  - Viršutinę kepimo plokštę galite nuimti, pasinaudodami viršutinės plokštės dešinėje pusėje priekyje esančiu plokštės atpalaidavimo įtaisu, o apatinę kepimo plokštę – pasinaudodami valdymo skydelio kairėje pusėje esančiu plokštės atpalaidavimo įtaisu. Atpalaidavę plokštes, jas švelniai išstumkite iš kepintuvo.
- Jeigu kepintuvo plokštės įstatytos neteisingai, skystųjų kristalų ekranelyje rodomas užrašas „Er1“. Pasinaudodami 2 plokščių atpalaidavimo įtaisais, išimkite plokštes ir vėl jas įdėję, gerai užfiksuokite joms skirtose vietose. Prieš atpalaiduodami ir išimdami kepimo plokštes, visuomet įsitinkinkite, kad kepintuvus visiškai atvėsęs.
- Kai kepintuvus jungiamas ir kaista pirmą kartą, iš jo gali eiti truputis dūmų. Jie atsiranda dėl apsauginių kaitinimo elementų medžiagų. Tai saugu ir neturi neigiamos įtakos kepintuvo eksploatacinėms savybėms.

## NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS

### KEPINTUVO IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

1. Įsitinkinkite, kad viršutinė kepintuvo plokštė nuleista, o aukščio reguliavimo apkaba yra padėtyje OPEN (atidaryta). Tai užtikrins greitesnį, efektyvesnį įkaitimą.
2. Sukdami rankenėlę PLATE TEMP, 5 °C tikslumu nustatykite temperatūrą. Rankenėlę pasukite į padėtį SEAR (210–230 °C), jei norite greitai įkaitinti, PANINI (sumuštiniai) (180–205 °C), LOW (160–175 °C) arba pasirinkite kitą temperatūrą.
3. Kepintuvus pradės kaisti ir skystųjų kristalų ekranėlis ims šviesti oranžine spalva. Mirksės pasirinkta, atitinkanti PLATE TEMP (plokštės temp.), temperatūra.
4. Kai kepintuvus įkais iki pasirinktos temperatūros, pasigirs vienas pytelėjimas ir nustos mirksėti PLATE TEMP.

### PASTABA

Prieš kepdami, visuomet palaukite, kol kepintuvus įkais iki pasirinktos temperatūros. Vykstant kepimo procesui, skystųjų kristalų ekranelyje gali pradėti mirksėti PLATE TEMP atitinkanti temperatūra. Tai normalu ir reiškia, kad yra palaikoma tinkama temperatūra.

### AUKŠČIO REGULIATORIUS

Ši priemonė sumažina viršutinės plokštės spaudimą į tokius jautrius maisto produktus kaip žuvis ir leidžia prisitaikyti prie tokių skirtingo storio maisto produktų kaip amatininkų kepta duona. Viršutinės plokštės dešinėje pusėje esanti apkaba viršutinę plokštę užfiksuoja keliuose aukščiuose virš apatinės plokštės. Norėdami nustatyti aukštį, rankena pakelkite viršutinę plokštę ir tuo pačiu metu aukščio

## NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS

reguliavimo apkabą nustatykite į pageidautiną aukštį. Tada viršutinę plokštę lėtai nuleiskite tiek, kad atsiremtų į aukščio reguliavimo apkabą.

### PASVIRIMO REGULIATORIUS

Kampą tarp kepimo plokščių galima nustatyti, pasukant rankenėlę PLATE TILT (plokštės pasvirimas). Rankenėlė PLATE TILT yra kepintuvo dešinėje pusėje apatinėje užpakalinėje dalyje. Kepant, tarp dviejų kepimo plokščių esanti unikali įduba skysčius nuo abiejų plokščių nukreipia į tą patį lašų padėklą.

### TEMPERATŪROS KONVERTAVIMO MYGTUKAS

- Kepintuvo skystųjų kristalų ekranėlio kairėje pusėje yra temperatūros konvertavimo mygtukas. Iš anksto kepintuvą nustatytas taip, kad temperatūrą rodytų Celsijaus laipsniais. Paspaudus temperatūros konvertavimo mygtuką, vietoje Celsijaus laipsnių temperatūra pradeda rodyti Farenheito laipsniais. Skystųjų kristalų ekranėlyje atitinkamai rodomas simbolis „°C“ arba „°F“.
- Jeigu Celsijaus laipsnius pakeitėte į Farenheito laipsnius, tai ši nuostata kepintuvo atmintyje išliks tol, kol vėl paspausite temperatūros konvertavimo mygtuką arba kol kepintuvą atjungsite nuo elektros tinklo. Kaip kepintuvą vėl prijungsite prie elektros tinklo, automatiškai sugrįš Celsijaus laipsnių nuostata.

### INTEGRUOTAS ZONDAS SU IŠMANIOSIOMIS NUOSTATOMIS

Integruotas zondas su išmaniosiomis nuostatomis yra skirtas tam, kad, kepant skirtingas mėsas, būtų galima gauti vienodą paruošimo lygį.

5 mėsos nuostatos turi iš anksto užprogramuotas temperatūras, kurios atitiks jūsų pageidautiną paruošimo lygį. Kiekvieną mėšą atitinkančios nustatomos temperatūros nurodytos toliau esančioje lentelėje.

NUSTATYTOS PARUOŠIMO  
LYGIO TEMPERATŪROS

	Pusžalė	Viduti- niškai pusžalė	Vidutinė	Gerai paruošta
Jautiena	55°C	60°C	65°C	75°C
Ėriena	55°C	60°C	65°C	75°C
Kiauliena			65°C	75°C
Paukštiena			65°C	75°C
Žuvis	45°C	50°C	55°C	65°C

### PASTOVĖJIMO INDIKATORIUS

Iš kepintuvo išimtai mėsei reikia leisti 3–5 minutes pastovėti, nes tai leidžia atsipalaiduoti raumenų skaiduloms ir tolygiai po mėšą pasiskirstyti sultims – tada, pjaustant mėšą, išvengiama sulčių ir aromato praradimo.

Kepant iki pageidautino paruošimo lygio, mėšą iš kepintuvo reikia išimti anksčiau nei ji pasiekia pageidautiną vidinę temperatūrą, nes dėl likutinės šilumos mėsa toliau kepa ir pastovėjimo fazės metu.

„Smart Grill Pro™“ turi indikatorių REST MEAT (mėsos pastovėjimas), kuris įspėja, kad norint išvengti mėsos perkepimo, ją reikia išimti anksčiau nei bus pasiekta nustatyta temperatūra SET TEMP.

### PASTABA

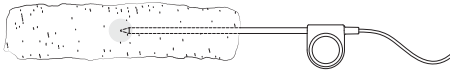
Zondas ir išmaniosios nuostatos optimizuotos kepti kontaktiniu režimu, rankenėlę PLATE TEMP pasukus į padėtį SEAR (230 °C).

### NAUDOJIMAS KAIP KONTAKTINIO KEPINTUVO SU IŠMANIOSIOMIS NUOSTATOMIS IR ZONDU

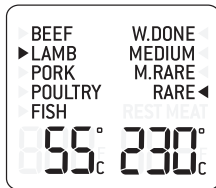
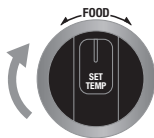
1. Norėdami gauti geriausius rezultatus, rankenėlę PLATE TEMP pasukite į padėtį SEAR (230 °C).
2. Kepintuvui kaistant, pasukdami rankenėlę PLATE TILT, nustatykite pageidautiną kepimo plokščių pasvirimo kampą. Rankenėlė PLATE TILT yra kepintuvo dešinėje pusėje apatinėje užpakalinėje dalyje.
3. Įsitinkinkite, kad zondas teisingai prijungtas.

## NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS

4. Zondą atsargiai įstatykite į mėsos šoną, žiūrėdami, kad jis atsirasų striausioje dalyje ir tiesiai mėsos centre.

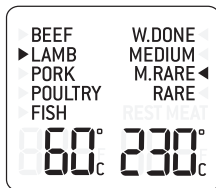
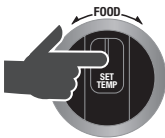


5. Norėdami pasirinkti mėsos tipą, sukdami rankenėlę FOOD (maisto produktai), slinkite per maisto produktų meniu. Pasirinktą mėsą rodyš rodyklės pavaldio indikatorius.



SET TEMP PLATE TEMP

6. Pasirinkę mėsos tipą, paspauskite mygtuką SET TEMP ir pasirinkite paruošimo lygio nuostatą. Pasirinktą paruošimo lygį rodyš rodyklės pavaldio indikatorius.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Norėdami atidaryti kepintuvą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
- Įsitinkinkite, kad kepintuvas visiškai įkaito ir skystųjų kristalų ekranėlyje nebemirksi PLATE TEMP.
  - Pasinaudodami rankena, viršutinę plokštę pakelkite į 90 laipsnių padėtį.
  - Ant apatinės kepimo plokštės uždėkite mėsą su į šoną įstatytu zondų. Norėdami gauti geriausius rezultatus, įsitinkinkite, kad rankenėlė PLATE TEMP pasukta į padėtį SEAR (230 °C).
8. Naudodami rankeną, nuleiskite viršutinę kepimo plokštę. Kepant su zondų patartina, kad viršutinė kepintuvo plokštė būtų nuleista, o aukščio reguliavimo apkaba būtų padėtyje OPEN (atidaryta).

9. Kai kepant pasigirs 3 pyptelėjimai ir ekranėlyje pradės mirksėti užrašas REST MEAT bei pasirinktas paruošimo lygis, tai reikš, kad atėjo laikas išimti mėsą iš kepintuvo ir leisti jai pastovėti.

10. Kai maistas iškepa, mėsą iš kepintuvo išimkite, naudodami karščiui atsparius plastikinius ar medinius virtuvės įrankius. Ištraukite zondą ir tada ant lėkštės ar padėklo padėkite mėsą. Laisvai uždenkite plėvele. Prieš patiekdami, leiskite bent 5 minutes pastovėti.

11. Norėdami išjungti kepintuvą, rankenėlę PLATE TEMP (plokštės temp.) pasukite į padėtį OFF (išjungta).

### PASTABA

Jeigu mirksi užrašas REST MEAT, kepintuvas automatiškai neišsijungia. Jeigu mėsos neišimsite, ji gali perkepti.

### KAIP GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

- Kad mėsa iškeptų tolygiai, ji turi būti vienodo storio.
- Kepant nevienodo storio mėsos gabalus, pavyzdžiui, viščiukų krūtinėlės, kraštai gali likti truputį rausvi. Baigę kepti, neiškepusius kraštus paskrudinkite ant karštų kepimo plokščių.
- Nenaudokite užpurškiamųjų nelimpančių dangų, nes dėl to nukentės nelimpančių kepimo plokščių eksploatacinės savybės.
- Nenaudokite metalinių ar aštrių virtuvės įrankių, nes jie gali sugadinti kepimo plokščių nelimpančią dangą.

### NAUDOJIMAS ATVIRUOJU PLOKŠČIUOJU KEPSNINĖS REŽIMU

Kepintuvą atidarius plokščiai, gaunamas 1650 cm<sup>2</sup> kepimo paviršius. Rantytą kepimo plokštę puikiai tinka mėsai apskrudinti, o plokščia kepimo plokštė – kiaušiniams, blyneliams ir daržovėms kepti.

- Norėdami atidaryti kepintuvą darbui kepsninės režimu, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - Įsitinkinkite, kad kepintuvas visiškai įkaito ir skystųjų kristalų ekranėlyje nebemirksi PLATE TEMP.
  - Įsitinkinkite, kad viršutinė kepimo plokštė nuleista, o aukščio reguliavimo apkaba yra padėtyje OPEN (atidaryta).



## NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS

- c) Kairiąja ranka paimkite už rankenos. Dešiniąja ranka link savęs į kepsninės režimo padėtį patraukite dešinėje keptuvo pusėje esančią aukščio reguliavimo apkabą. Apkabą traukdami pirmyn, kelkite rankeną, kad atsidarytų, ir tada viršutinę plokštę švelniai nuleiskite į horizontalią kepsninės režimo padėtį.



2. Ant vienos ar abiejų kepimo plokščių sudėkite maisto produktus.
3. Jeigu naudojate zondą, prieš dėdami mėsą ant keptuvo, pakartodami 3–6 žingsnius, įstatykite zondą ir pasirinkite pageidautiną paruošimo lygį.

### PASTABA

Zondas ir išmaniosios nuostatos yra optimizuoti kepti kontaktiniu režimu. Todėl, zondą naudojant kepsninės režimu, gali prireikti papildomo kepimo laiko. Kad gautumėte geriausių rezultatų, mėsą patariame reguliariai vartyti.

4. Kai kepat pasigirs 3 pyptelėjimai ir ekranelyje pradės mirksėti užrašas REST MEAT bei pasirinktas paruošimo lygis, tai reikš, kad atėjo laikas išimti mėsą iš keptuvo ir leisti jai pastovėti.
5. Kai maistas iškepa, mėsą iš keptuvo išimkite, naudodami karščiui atsparius plastikinius ar medinius virtuvės įrankius. Ištraukite zondą ir tada ant lėkštės ar padėklo padėkite mėsą. Laisvai uždenkite plėvele. Prieš patiekdami, leiskite bent 5 minutes pastovėti.
6. Norėdami išjungti keptinuvą, rankenėlę PLATE TEMP (plokštės temp.) pasukite į padėtį OFF (išjungta).

### PASTABA

Maisto ruošimo metu ant nulašėjimui skirto padėklo susikaupusių riebalų ir (arba) taukų naudoti negalima.

## NAUDOJIMAS KAIP SUMUŠTINIŲ AR PANINI KEPTUVO

### PASTABA

Jeigu yra prijungtas zondas, bus rodomas maisto produktų ir paruošimo lygio meniu. Jeigu zondas atjungtas, skystųjų kristalų ekranelyje matysite tik PLATE TEMP atitinkančią temperatūrą.

1. Norėdami atidaryti keptinuvą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - a) Įsitikinkite, kad keptinuvas visiškai įkaito ir skystųjų kristalų ekranelyje nebemirksi PLATE TEMP.
  - b) Įsitikinkite, kad viršutinė kepimo plokštė yra nuleista. Viršutinės plokštės dešinėje esanti aukščio reguliavimo apkaba turi būti padėtyje OPEN (atidaryta).
  - c) Pasinaudodami rankena, viršutinę plokštę pakelkite į 90 laipsnių padėtį.
2. Ant apatinės kepimo plokštės sudėkite maisto produktus.
3. Naudodami rankeną, nuleiskite viršutinę kepimo plokštę. Kepant atvirus apsilydancius produktus, patartina, kad viršutinė kepimo plokštė būtų nuleista, o aukščio reguliavimo apkaba būtų padėtyje HIGH (aukštai).
4. Kai maistas iškepa, jį nuo kepimo plokščių nuimkite, naudodami karščiui atsparius plastikinius ar medinius virtuvės įrankius.
5. Norėdami išjungti keptinuvą, rankenėlę PLATE TEMP (plokštės temp.) pasukite į padėtį OFF (išjungta).

## KAIP GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

Sumuštinius keptami pasirinkę nuostatą PANINI, laikykitės toliau pateiktų nurodymų:

- Sumuštinius sudėkite apatinės plokštės centre.
- Kepkite maždaug 5–8 minutes. Tiksli kepimo trukmė priklauso nuo skonio bei naudojamos duonos ir užpildų tipo.
- Nenaudokite metalinių ar aštrių virtuvės įrankių, nes jie gali sugadinti kepimo plokščių nelimpančią dangą.

Rankenėlę PLATE TEMP (plokštės temp.) pasukdami į padėtį OFF (išjungta), išjunkite kepintuvą. Kepintuvas yra IŠJUNGTAS, kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas užrašas „OFF“. Iš sieninio elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką. Prieš ardydami ir valydami kepintuvą, palaukite, kol jis visiškai atvės.

Kad neprisikauptų ingredientų, kiekvieną kartą po naudojimo nuvalykite zoną, išorinį korpusą, lašų padėklą ir kepimo plokštes.

## ZONDO VALYMAS

Metalinį zondą ir laidą nušluostykite minkšta drėgna kempine. Dėmes galima nuvalyti nešveičiamąja skysta valymo priemone arba švelniu purškiamuoju valymo tirpalu. Prieš valydami, valymo priemonę užtepkite ne ant zondo, o ant kempinės.

## KORPUSO IŠORĖS VALYMAS

Korpuso išorę nušluostykite minkšta drėgna kempine. Dėmes galima nuvalyti nešveičiamąja skysta valymo priemone arba švelniu purškiamuoju valymo tirpalu. Prieš valydami, valymo priemonę užtepkite ne ant kempinės paviršiaus, o ant kempinės. Nuskalaukite. Prieš prijungdami prie elektros tinklo, palaukite, kol visi paviršiai gerai išdžius.

## LAŠŲ PADĖKLO VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo ištraukite lašų padėklą ir išplaukite turinį. Padėklą minkšta kempine išplaukite šiltame muiluotame vandenyje. Dėmes galima nuvalyti nešveičiamąja skysta valymo priemone. Prieš valydami, valymo priemonę užtepkite ne ant padėklo, o ant kempinės. Gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Išvalę lašų padėklą, jį į krosnelę įdėkite, prieš krosnelę prijungdami prie elektros tinklo.

## KEPIMO PLOKŠČIŲ VALYMAS

1. Kepimo plokštės nuvalykite, minkštu skudurėliu nušluostydami maisto produktų likučius.
2. Kepimo plokštės taip pat galite atpalaiduoti ir išimti.
  - Visuomet palaukite, kol kepintuvas visiškai atvės.
  - Pasinaudodami rankena, viršutinę plokštę pakelkite į 90 laipsnių padėtį.

- Viršutinę kepimo plokštę galite nuimti, pasinaudodami viršutinės plokštės dešinėje pusėje priekyje esančiu plokštės atpalaidavimo įtaisu, o apatinę kepimo plokštę – pasinaudodami valdymo skydelio kairėje pusėje esančiu plokštės atpalaidavimo įtaisu.
  - Atpalaidavę plokštes, jas švelniai išstumkite iš kepintuvo.
3. Kepimo plokštės sudėkite į indaplovę (tik viršutinę lentyną).
  4. Kepimo plokštės taip galite minkšta kempine išplauti karštame muiluotame vandenyje. Dėmes galima nuvalyti nešveičiamąja skysta valymo priemone. Prieš valydami, valymo priemonę užtepkite ne ant plokštės, o ant kempinės. Stipriai prikibusius likučius pašalinkite plastikine kempine be šveitimo priemonių arba nailoniniu, plovimui skirtu, šepečiu.
  5. Gerai išskalaukite ir išdžiovinkite. Nuvalę kepimo plokštės, jas tinkamai įdėkite ir kaip reikiant užfiksuokite, prieš prietaisą prijungdami prie elektros tinklo.

## SAUGOJIMAS

1. Rankenėlę PLATE TEMP (plokštės temp.) pasukdami į padėtį OFF (išjungta), išjunkite kepintuvą. Kepintuvas yra IŠJUNGTAS, kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas užrašas „OFF“. Iš sieninio elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
2. Palaukite, kol kepintuvas, kepimo plokštės ir lašų padėklas visiškai atvės.
3. Įsitinkinkite, kad kepintuvas, kepimo plokštės ir lašų padėklas yra švarūs ir sausi.
4. Įsitinkinkite, kad lašų padėklas vėl teisingai įstatytas į kepintuvą.
5. Įsitinkinkite, kad kepimo plokštės vėl teisingai įstatytos ir gerai užfiksuotos joms skirtose vietose.
6. Įsitinkinkite, kad kepimo plokštės viena su kita sukabintos, aukščio regulatorių pastumiant tolyn nuo jūsų į padėtį LOCK.
7. Zondo laidą apvyniokite apie dešinėje kepintuvo pusėje esantį ZONDO LAIKIKLĮ ir tada zoną įstatykite į priekinėje ZONDO LAIKIKLIO dalyje esančią įdubą.
8. Padėkite ant plokščio, sauso ir horizontalaus paviršiaus. Kepintuvą taip pat galite laikyti, jį pastatę vertikaliai.

## SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

### KLaidų REŽIMAI

#### Er1 – Neteisingai įdėtos kepimo plokštės.



1. Kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas klaidos režimas „Er1“;
2. įsitikinkite, kad kepimo plokštės teisingai ir tvirtai įstatytos joms skirtose vietose;
3. skystųjų kristalų ekranėlis turi neberodyti klaidos „Er1“;
4. jeigu problema išlieka, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

#### Er2 – Zondo temperatūra viršijo 180 °C.



Kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas klaidos režimas „Er2“:

1. kepintuvą atjunkite nuo sieninio elektros tinklo lizdo;
2. įsitikinkite, kad zondas neliečia kaitinimo plokščių;
3. palaukite, kol zondas atvės;
4. į elektros tinklo lizdą vėl įstatykite maitinimo laido kištuką;
5. skystųjų kristalų ekranėlis turi neberodyti klaidos „Er2“;
6. jeigu problema išlieka, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

#### Er3 – Apsauga nuo perkaitimo.



Kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas klaidos režimas „Er3“:

1. kepintuvą atjunkite nuo sieninio elektros tinklo lizdo;
2. palaukite, kol kepintuvas visiškai atvės;
3. į elektros tinklo lizdą vėl įstatykite maitinimo laido kištuką;
4. skystųjų kristalų ekranėlis turi neberodyti klaidos „Er3“;
5. jeigu problema išlieka, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

- 20 Me peame kõige olulisemaks ohutust
- 22 Seadmega tutvumine
- 23 Seadme töökorda seadmine
- 23 Seadme kasutamine
- 27 Hooldustööd ja puhastamine
- 28 Veaotsing

# SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage® töötajad on väga ohuteadlikud. Oma seadmete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie turvalisust. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

## OLULISED OHUTUSJUHISED

### LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Brošüüri täisteksti leiate aadressilt [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, ühetasasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit peal ega lähedal.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Asetage seade vähemalt 20 cm kaugusele seintest, kardinatist ja muudest kuumuse või auru suhtes tundlikest materjalidest. Tagage seadme kohal ja kõikidel külgedel piisavalt ruumi, et õhk saaks vabalt liikuda.
- Seadme kasutamise ja hoiulepaneku ajal jälgige, et toitejuhe ei jääks ülemise ja alumise plaadi vahele kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

## ME PEAME KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST



Seade on märgistatud kuumaga sümboliga HOT. Seadme juurdepääsetavad osad on kuumad seadme kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda. Põletuste või isikuvigastuste vältimiseks kasutage alati isoleeritud pajakindaid või puudutage ainult käepidemeid ja nuppe.

- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud ning laske seadmel jahtuda.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Kõik hooldustööd (v.a puhastamine) peab tegema selleks volitatud Sage'i teeninduskeskus.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad

piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid.

- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüliti, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata

■ majapidamisjäätmete hulka.

Viige kasutuskoõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.



Ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

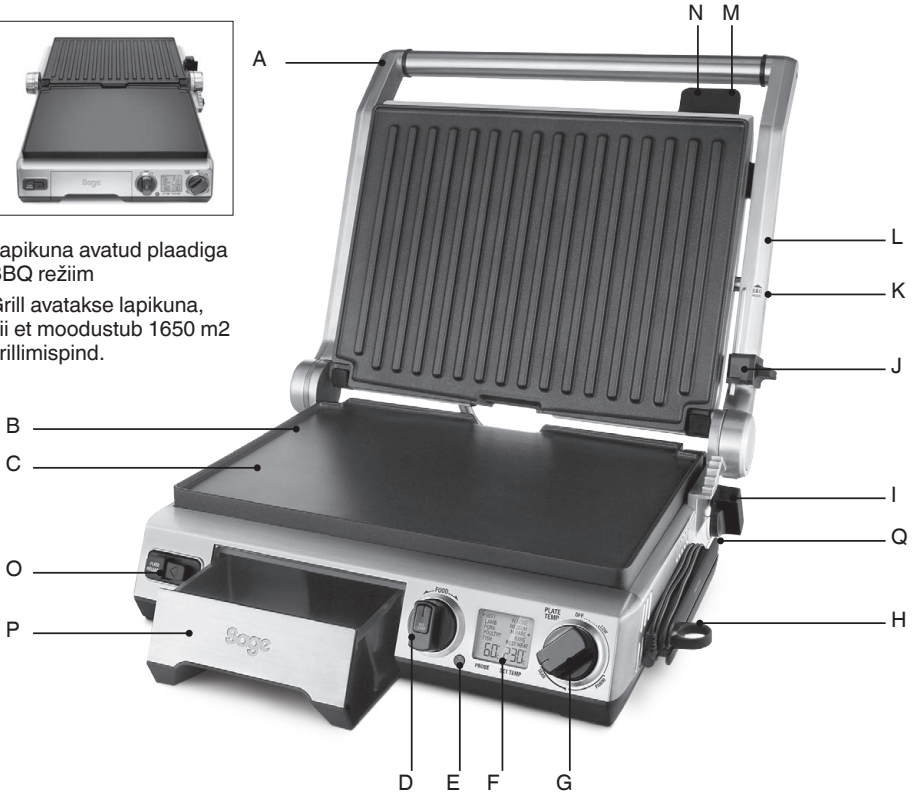
## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

## SEADMEGA TUTVUMINE



Lapikuna avatud plaadiga  
BBQ režiim

Grill avatakse lapikuna,  
nii et moodustub 1650 m<sup>2</sup>  
grillimispiind.



- A. Roostevabast terasest korpus
- B. Alumiiniumvalust, nakkumatud plaadid
- C. Eemaldatavaid ja vahetatavaid plaate tohib pesta nõudepesumasinas
- D. Toiduaine tüübi valikuketask koos helisignaalliga
- E. Temperatuurühiku muutmise nupp
- F. Nutikad seadistused koos laagerdumisaja näidikuga
- G. Temperatuuri valikuketask (160–230 °C)
- H. Integreeritud termomeeter koos Sage® Assist™ vooluringiga & termomeetri hoiukoht
- I. Plaadi kaldenurga reguleerimisseebis
- J. Kõrguse reguleerimise ja hoiustamise ajaks lukustamise seadis
- K. BBQ lukustusseadise vabastusnupp

- L. Kuus reguleeritavat kõrguseseadistust
- M. Tasandustugi
- N. Ülemise plaadi lahtilukustamise nupp
- O. Alumise plaadi lahtilukustamise nupp
- P. Integreeritud, eemaldatav tilgaalus
- Q. Juhtmehoidik

Kui seadet ei ole ühe tunni jooksul puudutatud, lülitub see automaatselt välja.

### Element IQ™

Anduritega määratakse kindlaks, millal küpsetusplaatide temperatuur langeb, ja lisatakse soojust, kuni küpsetusplaadid on taas määratud temperatuurini soojenenud. 2400-vatised reljeefsed kütteelemendid tagavad pideva kuumuse, mis võimaldab kiirelt küpsetada ja vähendab eelsoojendamisaega.



**Tehniline teave**

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

## OMA UUE SEADME TÖÖKORDA SEADMINE

### GRILLI ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

1. Enne grilli esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need vastavalt nõuetele kasutuselt.
  2. Pühkige küpsetusplaate ja tilgaalust pehme, niiske käsnaga. Kuivatage hoolikalt.
  3. Veenduge, et tilgaalus on õigesti sisestatud.
  4. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
  5. Asetage grill siledale, kuivale pinnale. Seadme külgedele peab jääma vähemalt 10 cm vaba ruumi.
  6. Võtke termomeeter pakendist välja ja sisestage pistik seadme paremal küljel asuva termomeetri hoiukoha esiküljel asuvasse pessa. Kui termomeetrit ei kasutata, kerige juhe ümber termomeetri hoiukoha.
  7. Kerige toitejuhe täielikult lahti ning sisestage selle pistik kaitsemaandatud seinapistikupessa.
  8. Kõlab helisignaali ja LCD-ekraanile kuvatakse kiri "OFF" (väljalülitatud).
  9. Grill on nüüd eelsoojendamiseks valmis.
- Grillil on kaks PLAADI LAHTILUKUSTAMISE NUPPU. Nende abil on võimalik ülemist ja alumist küpsetusplaati teineteisest sõltumatult puhastamiseks või plaadi asendite vahetamiseks eemaldada.

### PLAADI LAHTILUKUSTAMISE NUPU KASUTAMINE

- PLAADI LAHTILUKUSTAMISE NUPU kasutamiseks:
  - Veenduge alati, et grill on täielikult jahtunud. Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.
  - Kasutage ülemise küpsetusplaadi eemaldamiseks selle esiküljel paremas servas olevat plaadi lahtilukustamise nuppu ja alumise plaadi eemaldamiseks juhtpaneeli vasakus servas olevat plaadi lahtilukustamise nuppu. Lükake lahti lukustatud plaadid ettevaatlikult grilli pealt ära.
- Juhul kui küpsetusplaadid ei ole õigesti sisestatud, kuvatakse LCD-ekraanil Er1. Eemaldage plaadid LAHTILUKUSTAMISE NUPPUDE abil ja pange need oma kohale tagasi, nii et plaadid lukustuvad kindlalt. Enne küpsetusplaatide lahti lukustamist ja eemaldamist veenduge alati, et grill on täielikult jahtunud.
- Grilli esimesel kasutuskorral võib sellest eralduda veidi suitsulõhna, mille põhjustab kütteelementide kaitsekate. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töökaliteeti.

## SEADME KASUTAMINE

### GRILLI EELSOOJENDAMINE

1. Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimisseadis oleks avatud asendis OPEN. See tagab kiirema ja tõhusama soojenemise.
2. Reguleerige temperatuuri plaadi temperatuuri reguleerimise kettast 5 °C astmete kaupa. Kiireks eelsoojendamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas valikule SEAR (210–230 °C), PANINI (180–205 °C), LOW (160–175 °C) või valige mõni muu temperatuur.
3. Grill hakkab soojenema ja LCD-ekraan on oranžilt valgustatud. Ekraanil vilgub plaadi temperatuurile vastav valitud temperatuur.
4. Kui grill on valitud temperatuurini soojenenud, kõlab helisignaali ja valitud plaadi temperatuur kustub ekraanilt.

### MÄRKUS

Enne küpsetamist laske grillil alati valitud temperatuurini soojeneda.

Toiduvalmistamise ajal võib ekraanil vilkuda plaadi temperatuurile vastav valitud temperatuur. See on tavapärane ja näitab, et grill hoiab õiget temperatuuri.

### KÕRGUSE REGULEERIMISSEADIS

Selle seadise abil saab vähendada ülemise plaadi survet õrnadele toiduainetele nagu kala või seadistada ülemise plaadi piisavalt kõrgele, näiteks leiva grillimisel. Ülemise plaadi paremas servas asuva kõrguse reguleerimiseadise abil saab ülemist plaati lukustada paljudesse erinevatesse asenditesse. Tõstke ülemine plaat käepidemest

## SEADME KASUTAMINE

hoides üles ja lükake kõrguse reguleerimisseadis samal ajal soovitud kõrgusele. Seejärel laske ülemine plaat aeglaselt alla, kuni see toetub kõrguse reguleerimisseadisele.

### KALDENURGA REGULEERIMISE KETAS

Sellest kettast saab reguleerida küpsetusplaatide nurka. Plaadi kaldenurga reguleerimise ketas asub grilli tagaküljel all paremas servas. Kahe küpsetusplaadi vahel oleva unikaalse süvendi kaudu voolab praavedelik mõlemalt plaadilt tilgaalusele.

### TEMPERATUURIÜHIKU MUUTMISE NUPP

- LCD-ekraani vasakus servas on temperatuuriühiku muutmise nupp. Grilli temperatuurinäit on vaikimisi seadistatud Celsiuse kraadide peale. Temperatuuriühiku muutmise nupuga teisendatakse Celsiuse kraadides temperatuurinäit Fahrenheiti kraadidesse. LCD-ekraanil kuvatakse vastavalt sümbol °C või °F.
- Kui olete temperatuuriühiku Celsiuse kraadidelt Fahrenheiti kraadidele muutnud, jääb see seadistus grilli mälusse, kuni temperatuuriühiku muutmise nuppu uuesti vajutatakse või grilli pistik seinapistikupesast välja tõmmatakse. Grilli pistiku uuesti seinapistikupesassa ühendamisel läheb temperatuurinäit automaatselt Celsiuse kraadide peale tagasi.

### INTEGREERITUD TERMOMEETER KOOS NUTIKATE SEADISTUSTEGA

Nutikate seadistustega, integreeritud termomeeter aitab saavutada soovitud tulemusi erinevate roogade valmistamisel.

Viiel lihaseadistusel on eelprogrammeeritud temperatuurid valitud valmidusastme saavutamiseks. Igale lihatüübile seadistatud temperatuurid on toodud allpool tabelis.

VALMIDUSASTME TEMPERAATUURID				
	Toores	Poolküp	Keskmine	Läbiküpsetatud
Veiseliha	55°C	60°C	65°C	75°C
Lambaliha	55°C	60°C	65°C	75°C
Sealiha			65°C	75°C
Linnuliha			65°C	75°C
Kala	45°C	50°C	55°C	65°C

### LAAGERDUMISAJA NÄIDIK

Pärast grillilt eemaldamist tuleb lasta lihal 3-5 minutit seista. See on oluline, et selles olevad kiud "lõdvestuksid" ja mahlad jaotuksid lihas ühtlaselt. Nii ei voola lihaleem liha lõikamisel välja ja liha jääb maitsvam.

Liha küpsetamisel soovitud valmidusastmeni on oluline võtta liha grillilt enne, kui see saavutab soovitud sisetemperatuuri, sest jääkkuumuse mõjul küpseb liha veel edasi ka pärast grillilt eemaldamist. Seadmel Smart Grill Pro™ on liha laagerdumisaaja näidik, mis teavitab teid enne seadistatud temperatuuri saavutamist, et takistada lihal üle küpsemast.

### MÄRKUS

Termomeeter ja nutikad seadistused on optimeeritud küpsetamiseks kontaktrežiimis, nii et plaadi temperatuuri reguleerimise ketas on keeratud seadistusele SEAR (230 °C).

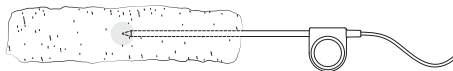
### KONTAKTGRILLI KASUTAMINE NUTIKATE SEADISTUSTE JA TERMOMEETRIGA

1. Parimate tulemuste saavutamiseks keerake plaadi temperatuuri reguleerimise ketas seadistusele SEAR (230 °C).
2. Grilli eelsoojenemise ajal reguleerige küpsetusplaadid soovitud kaldenurga asendisse, keerates plaadi kaldenurga reguleerimise ketast. Plaadi kaldenurga reguleerimise ketas asub grilli tagaküljel all paremas servas.
3. Kontrollige, et termomeeter oleks õigesti paigaldatud.

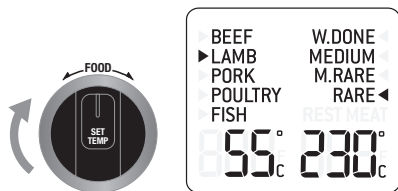


## SEADME KASUTAMINE

4. Sisestage termomeeter ettevaatlikult liha sisse, kontrollides, et see jääks liha kõige paksemasse osasse ja täpselt liha keskele.

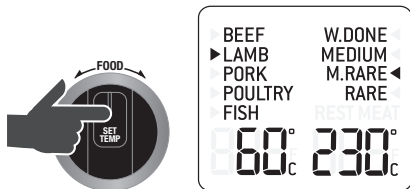


5. Liha tüübi valimiseks keerake toidu valimise ketast FOOD, et liikuda läbi menüü. Noolenäidik osutab valitud liha peale.



SET TEMP PLATE TEMP

6. Pärast lihatüübi valimist vajutage temperatuuri seadistamise nuppu, et liikuda läbi valmidusastmete seadistuste. Noolenäidik osutab valitud valmidusastme peale.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Grilli avamine:
- Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil ei vilgu enam plaadi temperatuur.
  - Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisisesse asendisse.
  - Pange liha koos sellesse sisestatud termomeetriga alumisele küpsetusplaadile. Parimate tulemuste saavutamiseks keerake plaadi temperatuuri reguleerimise ketas seadistusele SEAR (230 °C).
8. Sulgege ülemine küpsetusplaat käepidemest hoides. Termomeetri kasutamisel on soovitatav, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimisseadis oleks avatud asendis OPEN.

9. Kui valmistamise ajal kõlab kolm helisignaali ning ekraanil vilguvad kiri REST MEAT ja valitud valmidusaste, siis tuleb liha grillilt ära võtta.

10. Eemaldage liha grillilt kuumakindlate plastist või puudust söögiriistade abil. Tõmmake termomeeter välja ja pange liha plaadile või kandikule. Katke liha lõdvalt fooliumiga. Laske enne serveerimist viis minutit seista.

11. Grilli väljalülitamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse OFF.

### MÄRKUS

Grill ei lõpeta automaatselt töötamist, kui kiri REST MEAT vilgub. Kui liha grillilt ära ei võeta, küpseb see üle.

### PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

- Ühtlaste tulemuste saavutamiseks valige ühepaksune liha.
- Ebaregulaarse paksusega lihatükkide valmistamisel jäävad nende servad veidi roosad. Kui liha on valmis, hautage selle küpsemata servi madalal kuumusel kuumadel küpsetusplaatidel.
- Ärge pihustage midagi nakkumatutele küpsetusplaatidele, sest see mõjutab nende töö kvaliteeti.
- Ärge kunagi kasutage metallist või teravaid köögiriistu, sest need võivad küpsetusplaatide nakkumatut katet kahjustada.

### KASUTAMINE LAPIKUNA AVATUD PLAADIGA BBQ REŽIIMIS

Grill avatakse lapikuna, nii et moodustub 1650 m<sup>2</sup> grillimispiind. Soonilise pinnaga küpsetusplaat sobib suurepäraselt liha grillimiseks ja lame küpsetusplaat munade ja pannkootide praadimiseks ja köögiviljade grillimiseks.

- Grilli avamiseks BBQ režiimi:
  - Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil ei vilgu enam plaadi temperatuur.
  - Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimisseadis oleks avatud asendis OPEN.

## SEADME KASUTAMINE

- c) Võtke vasaku käega käepidemest. Tõmmake parema käega grilli paremas servas asuv kõrguse reguleerimiseadis enda poole BBQ režiimi asendisse. Tõmmake reguleerimiseadist ja tõstke samal ajal käepide avatud asendisse. Seejärel laske ülemine plaat ettevaatlikult alla, horisontaalsesse BBQ režiimi asendisse.



2. Asetage toit ühele või mõlemale küpsetusplaadile.
3. Termomeetri kasutamisel korraldage sammude 3-6 termomeetri sisestamiseks ja valige enne liha grillile asetamist soovitud valmisastet.

### MÄRKUS

Termomeeter ja nutikad seadistused on optimeeritud toiduvalmistamiseks kontaktrežiimis. Selle tulemusena tuleb termomeetri kasutamisel BBQ režiimis võib-olla valmistusaega pikendada. Parimate tulemuste saavutamiseks on soovitatav liha regulaarselt ümber pöörata.

4. Kui valmistamise ajal kõlab kolm helisignaali ning ekraanil vilguvad kiri REST MEAT ja valitud valmisastet, siis tuleb liha grillilt ära võtta.
5. Eemaldage liha grillilt kuumakindlate plastist või puidust söögiriistade abil. Tõmmake termomeeter välja ja pange liha plaadile või kandikule. Katke liha lõdvalt fooliumiga. Laske enne serveerimist viis minutit seista.
6. Grilli väljalülitamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse OFF.

### MÄRKUS

Toiduvalmistamise ajal tilkumiselusele kogunenud õli ja/või rasv tuleb ära visata.

## KASUTAMINE VÕILEIBADE VÕI PANINI VALMISTAMISEKS

### MÄRKUS

Kui termomeeter on ühendatud, kuvatakse toidu ja valmisastme menüüd. Termomeetri lahtiyhendamisel kuvatakse LCD-ekraanil ainult plaadi temperatuurile vastav temperatuur.

1. Grilli avamine:
  - a) Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil ei vilgu enam plaadi temperatuur.
  - b) Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud. Ülemise plaadi paremas servas asuv kõrguse reguleerimiseadis peab olema avatud asendis OPEN.
  - c) Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.
2. Asetage toit alumisele küpsetusplaadile.
3. Sulgege ülemine küpsetusplaat käepidemest hoides. On soovitatav, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimiseadis oleks avatud asendis OPEN.
4. Eemaldage toit küpsetusplaatidelt kuumakindla plastist või puidust köögiriista abil.
5. Grilli väljalülitamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse OFF.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Võileibade grillimisel PANINI seadistusega:

- Asetage võileivad alati alumise plaadi keskele.
- Võileibade grillimiseks kulub ligikaudu 5–8 minutit. Täpne valmistusaeg sõltub maitse-eelistustest ning kasutatavast leivast ja kattermaterjalist.
- Ärge kunagi kasutage metallist või teravaid köögiriistu, sest need võivad küpsetusplaatide nakkumatut katet kahjustada.

## HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Veenduge, et plaadi temperatuuri ketta keeramine asendisse OFF lülitab ketta välja. Grill on välja lülitatud, kui LCD-ekraanile kuvatakse kiri OFF. Tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Enne osadeks lahtivõtmist ja puhastamist laske grillil täielikult jahtuda.

Puhastage termomeetrit, grilli korpust, tilgaalust ja küpsetusplaate alati pärast igat kasutuskorda.

### TERMOMEETRI PUHASTAMINE

Pühkige metallist termomeetrit pehme, niiske lapiga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastusvahendit või pehmetoimelist pihustusvahendit. Kandke puhastusvahend plaadile käsnaga, mitte vahetult.

### SEADME KORPUSE PUHASTAMINE

Pühkige seadme korpust pehme, niiske lapiga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastusvahendit või pehmetoimelist pihustusvahendit. Kandke puhastusvahend grilli pinnale käsnaga, mitte vahetult. Loputage. Enne seadme ühendamist vooluvõrku laske kõikidel seadme osadel täielikult kuivada.

### TILGAALUSE JA HOIUALUSE PUHASTAMINE

Võtke tilgaalus pärast igat kasutuskorda grillist välja ja valage selle sisu ära. Peske alust sooja seebivahuse vee ja pehme niiske käsnaga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastusvahendit. Kandke puhastusvahend alusele käsnaga, mitte vahetult. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Enne pistiku ühendamist seinapistikupesasse tuleb tilgaalus seadmesse tagasi asetada.

### KÜPSETUSPLAATIDE PUHASTAMINE

1. Pühkige küpsetusplaate pehme niiske lapiga.
2. Küpsetusplaadid on võimalik puhastamise ajaks ka ära võtta:
  - Veenduge alati, et grill on täielikult jahtunud.
  - Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.
  - Eemaldage ülemine küpsetusplaat selle paremas servas asuva plaadi lahti lukustamise nupu abil ja alumine küpsetusplaat juhtpaneeli vasakus servas asuva plaadi lahti lukustamise nupu abil.
  - Lükake vabastatud plaadid ettevaatlikult grilli pealt ära.

3. Pange küpsetusplaadid nõudepesumasina ülemisele restile.
4. Küpsetusplaate võib pesta ka sooja seebivahuse vee ja pehme niiske käsnaga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastusvahendit. Kandke puhastusvahend plaadile käsnaga, mitte vahetult. Raskesteiemaldatevate plekkide korral võib kasutada mitteabrasiivset plastist küürimisnuustikut või nailonharja.
5. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Enne pistiku ühendamist pistikupesasse veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti oma kohale tagasi pandud ja lukustatud.

### HOIUSTAMINE

1. Veenduge, et grill on välja lülitatud, keerates temperatuuri reguleerimise ketta välja lülitatud asendisse OFF. Grill on välja lülitatud, kui LCD-ekraanile kuvatakse kiri OFF. Tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
2. Laske grillil, küpsetusplaatidel ja tilgaalusel täielikult jahtuda.
3. Veenduge, et grill, küpsetusplaadid ja tilgaalus on puhtad ja kuivad.
4. Veenduge, et tilgaalus on õigesti sisestatud.
5. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
6. Veenduge, et küpsetusplaadid on kokku lukustatud. Selleks lükake kõrguse reguleerimisseadis endast eemale, asendisse LOCK.
7. Kerige termomeetri juhe ümber grilli paremal küljel asuva termomeetri hoiukoha ja pange termomeeter hoiukoha esiküljel asuvasse õõnsusesse.
8. Pange seade hoiule siledale, kuivale ja puhtale pinnale. Grilli võib hoida ka püstitasendis.

## VEAREŽIIMID

**Er1 - küpsetusplaadid on valesti sisestatud.**



Kui LCD-ekraanil kuvatakse 'Er1' vearežiim:

1. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
2. Kiri 'Er1' peaks olema LCD-ekraanilt kadunud.
3. Probleemi püsimisel helistage Sage'i klienditeenindusse või külastage veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

**Er2 - termomeetri temperatuur on üle 180 °C.**



Kui LCD-ekraanil kuvatakse 'Er2' vearežiim:

1. Tõmmake grilli pistik seinapistikupesast välja.
2. Kontrollige, et termomeeter ei oleks vastu plaate.
3. Laske termomeetril jahtuda.
4. Sisestage pistik uuesti seinapistikupesassa.
5. Kiri 'Er2' peaks olema LCD-ekraanilt kadunud.
6. Probleemi püsimisel helistage Sage'i klienditeenindusse või külastage veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

**Er3 - ülekuumenemiskaitse.**



Kui LCD-ekraanil kuvatakse 'Er3' vearežiim:

1. Tõmmake grilli pistik seinapistikupesast välja.
2. Veenduge, et grill on täielikult jahtunud.
3. Sisestage pistik uuesti seinapistikupesassa.
4. Kiri 'Er3' peaks olema LCD-ekraanilt kadunud.
5. Probleemi püsimisel helistage Sage'i klienditeenindusse või külastage veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

## СОДЕРЖАНИЕ

- 29 Наша рекомендация – безопасность на первом месте
- 32 Познакомьтесь с новым прибором
- 33 Сборка прибора
- 33 Использование нового прибора
- 37 Уход и очистка
- 38 Поиск и устранение неисправностей

# РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

**Sage® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим приборы с учетом обеспечения вашей безопасности. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям..**

## ВАЖНО!

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ**

- Полное руководство по эксплуатации доступно на веб-сайте: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора.
- Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Поставьте прибор подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен и других материалов, реагирующих на тепло или пар, и обеспечьте достаточно места над прибором и вокруг для циркуляции воздуха.
- Убедитесь, что шнур не защемлен между верхней и нижней нагревательными панелями прибора во время использования и хранения.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.



Прибор маркирован символом горячей поверхности (HOT).

Когда прибор работает и в течение некоторого времени после этого, температура крышки и других поверхностей будет высокой. Чтобы избежать ожогов, всегда используйте защитные прихватки или пользуйтесь ручками и держателями, если они есть.

- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что прибор выключен, отсоединен от розетки и полностью остыл.

- Не используйте прибор, если шнур питания, штекер или прибор повреждены каким-либо образом. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.

## НАША РЕКОМЕНДАЦИЯ – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.



Не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

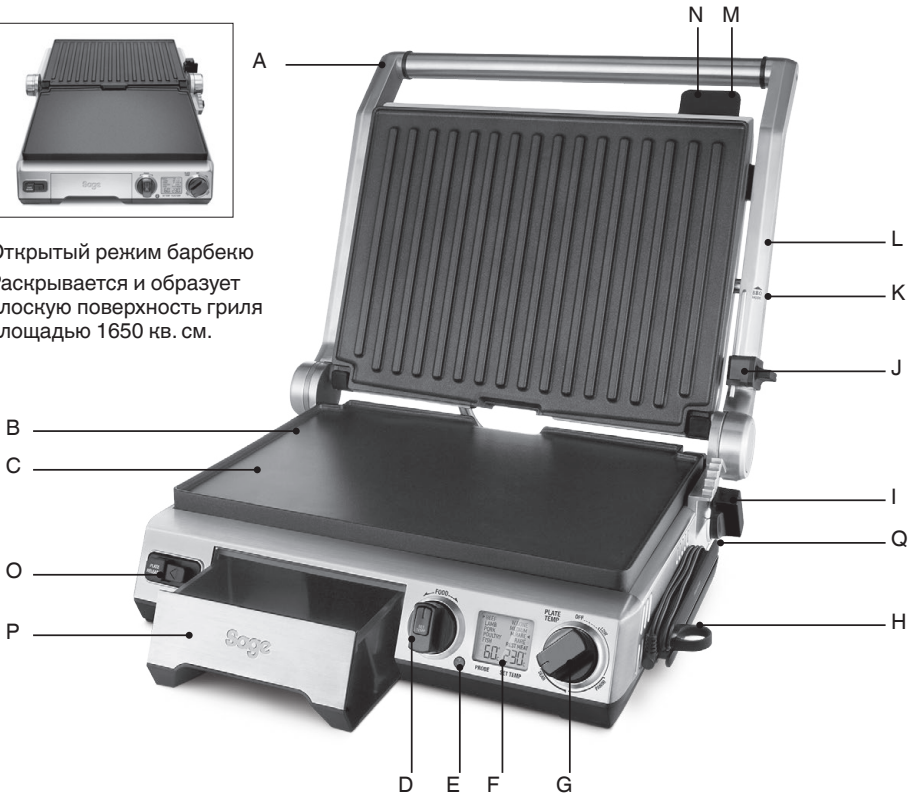


Технические параметры  
220–240В ~ 50–60Гц 2000–2400Вт

## ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С НОВЫМ ПРИБОРОМ



Открытый режим барбекю  
Раскрывается и образует  
плоскую поверхность гриля  
площадью 1650 кв. см.



- A. Корпус из нержавеющей стали
- B. с литыми антипригарными панелями из алюминия
- C. Съемные заменяемые панели, подходящие для мытья в посудомоечной машине
- D. Выбор типа продуктов со звуковым сигналом
- E. Кнопка преобразования температуры
- F. Интеллектуальные настройки с индикатором отдыха
- G. Регулятор температуры (160–230 °C)
- H. Интегрированный датчик с кольцом Sage® Assist™ и местом для хранения
- I. Регулируемый наклон панелей
- J. Регулирование высоты и замок для хранения
- K. Замок для перевода в положение BBQ
- L. Шесть настроек высоты

- M. Опора для выравнивания
- N. Фиксатор для снятия верхней панели
- O. Фиксатор для снятия нижней панели
- P. Встроенный съемный каплесборник
- Q. Отделение для шнура питания

1-часовой автоматический выключатель автоматически отключает нагрев рабочих панелей через час неиспользования.

### Элемент IQ™

Датчики определяют, когда температура рабочих панелей падает, и компенсируют теплопотери, подавая тепло для быстрого восстановления выбранной температуры приготовления. Встроенные нагревательные элементы мощностью 2400 Вт обеспечивают постоянную высокую температуру для более быстрого приготовления блюд и уменьшения времени нагрева.



## СБОРКА ПРИБОРА

### ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Аккуратно удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Протрите рабочие панели и каплесборник влажной мягкой губкой. Тщательно высушите.
3. Убедитесь, что каплесборник правильно вставлен на место.
4. Убедитесь, что рабочие панели установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
5. Поставьте гриль на плоскую сухую поверхность. Убедитесь, что свободное пространство с обеих сторон гриля составляет не менее 10 см.
6. Извлеките датчик из упаковки и вставьте штекер в гнездо на передней панели отсека для хранения датчика, расположенного с правой стороны гриля. Когда датчик не используйте, намотайте его шнур на отсек для хранения.
7. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
8. Гриль выдаст звуковой сигнал, и дисплей погаснет.
9. Теперь гриль готов к циклу предварительного нагрева.

Гриль оборудован двумя фиксаторами панелей. Они позволяют по отдельности снимать нижнюю и верхнюю рабочие панели для очистки или смены положения панелей.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИКСАТОРОВ ПАНЕЛЕЙ

- Использование фиксаторов панелей:
  - Обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл. Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю панель в положение на 90 градусов.
  - Используйте фиксатор панели в правой передней части панели, чтобы снять верхнюю рабочую панель, и фиксатор панели в левой части панели управления, чтобы снять нижнюю рабочую панель. После этого осторожно сдвиньте панели с гриля.
- Если рабочие панели установлены неправильно, на дисплее появится Eг1. Используйте 2 фиксатора панелей, чтобы снять панели, а при установке панелей на место убедитесь, что они надежно защелкнулись в правильном положении. Перед использованием фиксаторов и снятием панелей обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл.
- При первом включении и нагреве гриля может появиться небольшой дымок. Это вызвано защитными веществами на нагревательных элементах. Это не представляет опасности и не оказывает отрицательного влияния на работу гриля.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ

1. Убедитесь, что верхняя панель гриля находится в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в открытом положении. Это обеспечит более быстрый и эффективный предварительный нагрев.
2. Поверните ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ), чтобы установить температуру с шагом 5 °C. Поверните ручку на SEAR (ЖАРКА) (210–230 °C) для быстрого разогрева, PANINI (Sandwich) (ПАНИНИ (Сэндвич) (180–205 °C), LOW (СЛАБЫЙ НАГРЕВ) (160–175 °C) или выберите другую температуру.

3. Гриль начнет нагреваться, и дисплей загорится оранжевым цветом. Будет мигать температура, соответствующая выбранной температуре панели PLATE TEMP.
4. Когда гриль нагреется до выбранной температуры, прозвучит сигнал и выбранная температура панели перестанет мигать.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда полностью нагревайте гриль до выбранной температуры перед приготовлением. Температура, соответствующая температуре панели PLATE TEMP, может мигать на дисплее в процессе приготовления. Это нормально и указывает на поддержание правильной температуры.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### РЕГУЛЯТОР ВЫСОТЫ

При помощи этой функции можно уменьшить давление верхней панели на такие нежные продукты, как рыба, и адаптировать высоту к толщине продуктов. Расположенный в правой стороны верхней панели зажим фиксирует панель в нескольких положениях над нижней панелью. Чтобы установить высоту, при помощи ручки поднимите верхнюю панель и одновременно переместите зажим на желаемую высоту. Затем плавно опускайте верхнюю панель, пока она не опустится на зажим регулирования высоты.

### РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА

Угол наклона панелей можно регулировать при помощи ручки PLATE TILT (НАКЛОН ПАНЕЛИ). Регулятор PLATE TILT (НАКЛОН ПАНЕЛИ) расположен в нижней правой части сзади гриля. Уникальное углубление между двумя рабочими панелями при готовке направляет соки с обеих панелей в каплесборник.

### КНОПКА TEMPERATURE CONVERSION (ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

- Гриль оснащен кнопкой преобразования градусов температуры в левой части ЖК-дисплея. В соответствии с изначальными установками гриля показания температуры отображаются по шкале Цельсия. Кнопка преобразования температуры позволяет переключаться между градусами Цельсия и Фаренгейта. На ЖК-дисплее отображается соответствующий символ °C или °F.
- Если вы изменили установленные по умолчанию градусы Цельсия на градусы Фаренгейта, эта настройка сохранится в памяти печи до тех пор, пока вы снова не нажмете кнопку преобразования температуры или пока гриль не будет отключен от сети. Когда гриль будет снова подключен к сети, показания температуры автоматически вернутся к градусам Цельсия, установленным по умолчанию.

### ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ДАТЧИК С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАСТРОЙКАМИ

Интегрированный датчик с интеллектуальными настройками предназначен для достижения стабильной степени прожарки при использовании разных типов мяса.

5 настроек для мяса имеют запрограммированные значения температуры для получения

желаемой степени прожарки. Установленная температура для каждого типа мяса приводится в таблице ниже.

ТЕМПЕРАТУРА И СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ				
	С кровью	Слабая прожарка	Средняя	Полная
Говядина	55°C	60°C	65°C	75°C
Баранина	55°C	60°C	65°C	75°C
Свинина			65°C	75°C
Птица			65°C	75°C
Рыба	45°C	50°C	55°C	65°C

### ИНДИКАТОР ОТДЫХА

Важно дать мясу «отдохнуть» в течение 3–5 минут после снятия с гриля, поскольку при этом мышечные волокна расслабляются и позволяют сокам равномерно распределиться по мясу. В таком случае соки и аромат не теряются при разрезании мяса.

Когда вы хотите получить определенную степень прожарки, важно снять мясо с гриля, прежде чем оно достигнет желаемой внутренней температуры, поскольку остаточное тепло будет продолжать готовить мясо, когда вы снимите его с гриля.

Гриль Smart Grill Pro™ оснащен индикатором REST MEAT (СНЯТЬ МЯСО), который сообщает вам, что пора снять мясо до достижения установленной температуры, чтобы оно не пережарилось.

### ПРИМЕЧАНИЕ

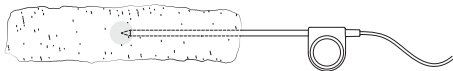
Датчик и интеллектуальные настройки оптимизированы для приготовления в контактном режиме с ручкой PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ), установленной на SEAR (ЖАРКА) (230 °C).

### ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАК КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАСТРОЙКАМИ И ДАТЧИКОМ

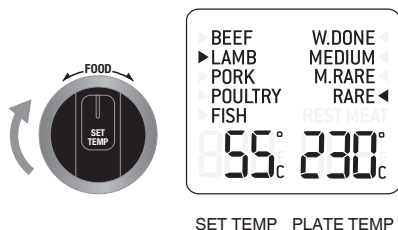
- Чтобы добиться лучшего результата, установите ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) на SEAR (ЖАРКА) (230 °C).
- Во время предварительного нагрева гриля установите угол рабочих панелей в желаемое положение при помощи регулятора наклона панелей PLATE TILT. Регулятор PLATE TILT (НАКЛОН ПАНЕЛИ) расположен в нижней правой части сзади гриля.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

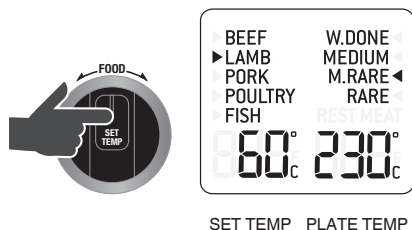
- Убедитесь, что датчик установлен правильно.
- Аккуратно вставьте датчик сбоку в мясо – в центр самой толстой части.



- Чтобы выбрать тип мяса, поверните ручку FOOD (ПРОДУКТ), чтобы пролистать меню продуктов. Индикатор в виде стрелки отобразится рядом с выбранным типом мяса.



- Выбрав тип мяса, нажмите кнопку SET TEMP (УСТАНОВИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ), чтобы выбрать степень прожарки. Индикатор в виде стрелки отобразится рядом с выбранной прожаркой.



- Чтобы открыть гриль:
  - Убедитесь, что гриль полностью нагрет и на дисплее не мигает PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ).
  - Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю панель в положение на 90 градусов.
  - Положите мясо с вставленным в него датчиком на нижнюю панель. Чтобы добиться лучшего результата, убедитесь, что ручка PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) установлена на SEAR (ЖАРКА) (230 °C).
- При помощи ручки закройте верхнюю рабочую панель. При жарке с датчиком рекомендуется, чтобы верхняя панель гриля находилась в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении OPEN (ОТКРЫТОЕ).

- Во время приготовления прозвучит три сигнала и на дисплее будет мигать REST MEAT (СНЯТЬ МЯСО) и степень прожарки, сообщая о том, что пора снять мясо с гриля и дать ему отдохнуть.
- По окончании приготовления снимите мясо с гриля кухонными приборами из термостойкого пластика или дерева. Извлеките датчик и положите мясо на блюдо или поднос. Прикройте фольгой. Перед подачей оставьте «отдохнуть» как минимум на 5 минут.
- Чтобы выключить гриль, поверните ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) в положение OFF (ВЫКЛ.).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Гриль не прекращает приготовление автоматически, когда начинает мигать REST MEAT (СНИМИТЕ МЯСО). Если мясо не снять, вы рискуете его пережарить

### ДЛЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

- Чтобы получить равномерную прожарку, выбирайте куски мяса одной толщины.
- При приготовлении отрубов с неравномерной толщиной, таких как куриные грудки, края могут остаться розоватыми. По завершении приготовления поджарьте недожаренные края на горячих панелях.
- Не используйте распыляемые антипригарные покрытия, поскольку это повлияет на свойства антипригарного покрытия панелей.
- Никогда не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих панелей.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАСКРЫТОМ ВИДЕ В РЕЖИМЕ BBQ

Гриль раскрывается и образует плоскую поверхность площадью 1650 кв. см. Ребристая рабочая панель идеально подходит для жарки мяса, а гладкая – для яиц, блинов и овощей.

- Чтобы открыть гриль для режима BBQ:
  - Убедитесь, что гриль полностью нагрет и на дисплее не мигает PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ).
  - Убедитесь, что верхняя панель гриля находится в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении OPEN (ОТКРЫТОЕ).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- с)левой рукой возьмитесь за ручку. Правой рукой потяните зажим регулирования высоты, расположенный с правой стороны гриля, по направлению к себе, в положение ВВQ. Продолжайте тянуть зажим вперед и одновременно поднимите ручку, чтобы открыть, а затем плавно опустите верхнюю панель в положение ВВQ.



2. Поместите продукты на одну или обе рабочие панели.
3. При использовании датчика повторите действия 3–6, чтобы вставить датчик и выбрать желаемую степень прожарки, прежде чем положить мясо на гриль.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Датчик и интеллектуальные настройки оптимизированы для приготовления в контактном режиме. Соответственно, при использовании датчика в режиме ВВQ может потребоваться дополнительное время. Чтобы добиться лучшего результата, рекомендуем регулярно переворачивать мясо.

4. Во время приготовления прозвучит три сигнала и на дисплее будет мигать REST MEAT (СНЯТЬ МЯСО) и степень прожарки, сообщая о том, что пора снять мясо с гриля и дать ему отдохнуть.
5. По окончании приготовления снимите мясо с гриля кухонными приборами из термостойкого пластика или дерева. Извлеките датчик и положите мясо на блюдо или поднос. Прикройте фольгой. Перед подачей оставьте «отдохнуть» как минимум на 5 минут.
6. Чтобы выключить гриль, поверните ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) в положение OFF (ВЫКЛ.).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Масла и/или жиры, собранные в каплесборнике во время приготовления пищи, не следует потреблять.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ В КАЧЕСТВЕ БУТЕРБРОДНИЦЫ ИЛИ ПРЕССА ДЛЯ ПАНИНИ

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если датчик подсоединен, будут отображаться меню продуктов и степени прожарки. Если датчик отсоединен, на дисплее будет отображаться только температура, соответствующая температуре панели.

1. Чтобы открыть гриль:
  - a) Убедитесь, что гриль полностью нагрет и на дисплее не мигает PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ).
  - b) Убедитесь, что верхняя панель гриля находится в закрытом положении. Зажим регулирования высоты, расположенный с правой стороны гриля, должен быть в положении OPEN (ОТКРЫТО).
  - c) Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю панель в положение на 90 градусов.
2. Положите продукты на нижнюю рабочую панель.
3. При помощи ручки закройте верхнюю рабочую панель. При приготовлении блюдо с расплавленным сыром сверху, рекомендуется, чтобы верхняя панель гриля находилась в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении HIGH (ВЫСОКОЕ).
4. Когда продукты готовы, снимайте их с рабочих панелей кухонными приборами из дерева или термостойкого пластика.
5. Чтобы выключить гриль, поверните ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) в положение OFF (ВЫКЛ.).

## ДЛЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

При приготовлении сэндвичей в режиме PANINI (ПАНИНИ):

- Всегда располагайте сэндвичи по центру нижней панели.
- Приготовление должно занимать примерно 5–8 минут. Точное время нагрева зависит от предпочтений и типа хлеба и начинки.
- Никогда не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих панелей.

## УХОД И ОЧИСТКА

Убедитесь, что при переводе ручки PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) в положение OFF (ВЫКЛ.) гриль выключается. Гриль выключен, когда на дисплее отображается OFF (ВЫКЛ.). Отсоедините штекер от розетки питания. Позвольте грилю полностью остыть перед разборкой и очисткой.

Очищайте датчик, внешний корпус, каплесборник и рабочие панели после каждого использования, чтобы предотвратить скопление остатков ингредиентов.

### ОЧИСТКА ДАТЧИКА

Протрите металлический датчик и шнур влажной мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой наносите моющее средство на губку, а не на датчик.

### ОЧИСТКА ВНЕШНЕГО КОРПУСА

Протрите корпус печи влажной мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой наносите моющее средство на губку, а не поверхность гриля. Смойте. Перед подключением к электросети убедитесь, что все поверхности полностью высохли.

### ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНИКА

После каждого использования выдвигайте каплесборник и удаляйте его содержимое. Мойте каплесборник в теплой мыльной воде мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой наносите моющее средство на губку, а не на лоток. Сполосните и тщательно высушите. Перед подключением к электросети убедитесь, что каплесборник вставлен на место после очистки.

### ОЧИСТКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Протирайте панели мягкой тканью, чтобы убрать остатки пищи.
2. Также можно снять рабочие панели:
  - Обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл.
  - Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю панель в положение на 90 градусов.

- Используйте ФИКСАТОР ПАНЕЛИ в правой передней части панели, чтобы снять верхнюю рабочую панель, и ФИКСАТОР ПАНЕЛИ в левой части панели управления, чтобы снять нижнюю рабочую панель.
  - После этого осторожно сдвиньте панели с гриля.
3. Положите рабочие панели в посудомоечную машину (только на верхнюю полку).
  4. Или вымойте панели в горячей мыльной воде мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой наносите моющее средство на губку, а не на панели. Для удаления прилипших остатков пищи используйте пластиковую мочалку или нейлоновую щетку.
  5. Сполосните и тщательно высушите. Перед подключением к электросети обязательно убедитесь, что рабочие панели установлены и надежно зафиксированы на месте после очистки.

### ХРАНЕНИЕ

1. Убедитесь, что гриль выключен, переведя ручку PLATE TEMP (ТЕМПЕРАТУРА ПАНЕЛИ) в положение OFF (ВЫКЛ.). Гриль выключен, когда на дисплее отображается OFF (ВЫКЛ.). Отсоедините штекер от розетки питания.
2. Дайте грилю, рабочим панелям и каплесборнику полностью остыть.
3. Убедитесь, что гриль, рабочие панели и каплесборник чистые и сухие.
4. Убедитесь, что каплесборник правильно вставлен на место.
5. Убедитесь, что рабочие панели установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
6. Убедитесь, что рабочие панели зафиксированы, переведя регулятор высоты от себя в положение LOCK (БЛОКИРОВКА).
7. Намотайте шнур датчика на отсек для хранения датчика с правой стороны гриля, а затем поместите датчик в углубление на поверхности отсека для хранения датчика.
8. Храните на плоской сухой горизонтальной поверхности. Также можно хранить гриль в вертикальном положении.

## РЕЖИМЫ ОШИБКИ

**Er1 – рабочие панели  
установлены неправильно.**



Если дисплей отображается режим ошибки Er1:

1. Убедитесь, что рабочие панели установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
2. На дисплее перестанет отображаться режим ошибки Er1.
3. Если проблема не исчезает, позвоните в службу поддержки клиентов Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

**Er2 – температура датчика  
превысила 180 °C.**



Если дисплей отображается режим ошибки Er2:

1. Отсоедините гриль от розетки питания.
2. Убедитесь, что датчик не касается нагревательных панелей.
3. Позвольте датчику остыть.
4. Подсоедините штекер к розетке.
5. На дисплее перестанет отображаться режим ошибки Er2.
6. Если проблема не исчезает, позвоните в службу поддержки клиентов Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

**Er3 – защита от перегрева.**



Если дисплей отображается режим ошибки Er3:

1. Отсоедините штекер от розетки питания.
2. Убедитесь, что гриль полностью остыл.
3. Подсоедините штекер к розетке.
4. На дисплее перестанет отображаться режим ошибки Er3.
5. Если проблема не исчезает, позвоните в службу поддержки клиентов Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).



LV

“B.T.U. Company” SIA  
Dārzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Lai sazinātos ar klientu servisu, lūdzu, apmeklējiet vietni: [sage.lv](http://sage.lv)

Reģistrēts Latvijā № 50003873791.

Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot savu produkciju, šajā dokumentā attēlotie produkti vai to fotogrāfijas var nedaudz atšķirties no produktu faktiskā izskata.

LT

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Ryga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Pirkējumam nepieciešamas pakalpojumus, lūdzam apmeklēt vietni [sage.lv](http://sage.lv)

Uzreģistrēta Latvijā № 50003873791.

Kadangi gaminiai nuolat tobulinami, tai šim dokumentam pateiktos  
gaminiju ilustrācijās ar nuotraukām gali šeit tiek skirto no tīkrojo gaminio..

EE

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Riia, LV-1012, Lāti  
sage@btu.lv

Klientiem nepieciešamas pakalpojumus, lūdzam apmeklēt vietni [sage.lv](http://sage.lv)

Reģistrēti Lāti № 50003873791.

Pildvate tālrunu tālrunu vai fotogrāfijās vai fotogrāfijās oledav tooted tegelikest toodetest veidi erineda.

**Sage**<sup>®</sup>

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

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2017.

SGR840 B18