the Adjusta Grill & Press™

SGR250



DK BETJENINGSVEJLEDNING

SE INSTRUKTIONSBOK

NO INSTRUKSJONSBOK

FI OHJEKIRJA

Sage®

CONTENTS

2 We recommend safety first
4 Getting to know your new appliance
5 Operating your new appliance
7 Care & cleaning

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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



The appliance is marked with a HOT surface symbol. The lid and other surfaces will be hot when the appliance is operating and for some time after use.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

To prevent burns always use insulated oven mitts or use handles or knobs where appropriate.

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



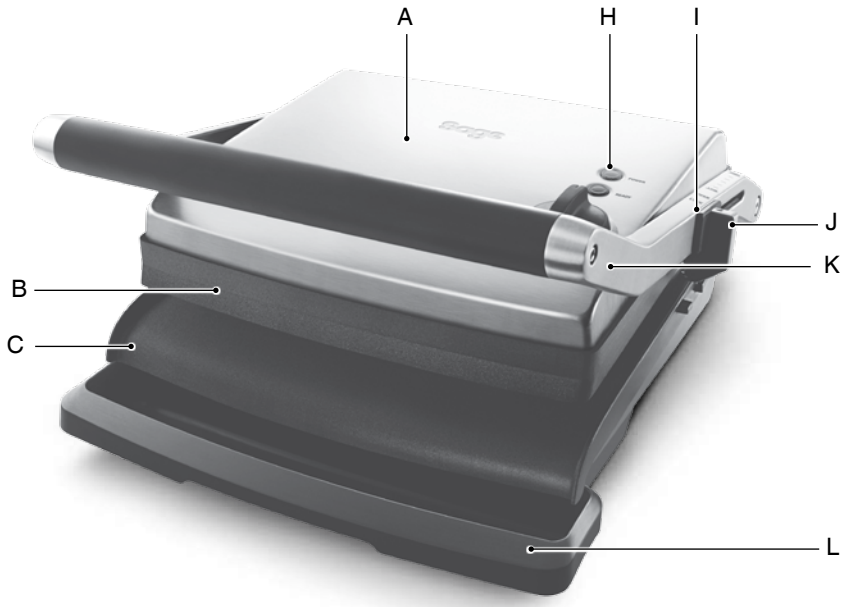
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

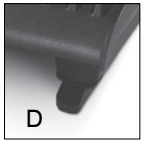


Do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE











A. 2200 Watt element
B. Floating hinged top plate
C. Durable non-stick cooking plates
D. Angle adjust non-slip feet
E. Cord storage
F. Variable temperature control dial
G. Cleaning spatula
H. POWER and READY lights
I. Adjustable height control
J. Locking storage clip
K. Heavy duty die cast arms
L. Removable drip tray

CE **Rating Information**
220–240V~ 50–60Hz 1850–2200W

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using your grill for the first time. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a soft damp cloth. Dry thoroughly.

NOTE

When using the grill for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.

TO USE AS A GRILL

1. Insert the power plug into a 220–240V power outlet and turn the power ON. The red POWER light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to SEAR for fast heat up. Allow the grill to pre-heat with the top cooking plate in the closed position until the green READY light illuminates.
3. When the grill has preheated, place the foods to be cooked onto the bottom cooking plate. Always place foods towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.



5. Grilling times will depend on the food being cooked.
6. Once food is cooked remove food with the help of a plastic or wooden spatula.

NOTE

Always allow the grill to pre-heat until the green READY light illuminates.

TO USE AS A SANDWICH PRESS

1. Insert the power plug into a 220–240V power outlet and turn the power ON. The red POWER light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to SANDWICH setting. Allow the grill to preheat with the top cooking plate in the closed position until the green READY light illuminates.
3. When the sandwich press has pre-heated, place the sandwich onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
5. Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and type of filling used.
6. Once food is cooked remove food with the help of a plastic or wooden spatula.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE

Adjustable height control feature allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your grill to be used to grill delicate ingredients such as fish, hamburger buns and open sandwiches without squashing.

1. Turn the variable temperature control to SEAR or SANDWICH setting and allow the grill to pre-heat until the green READY light illuminates.
2. Place food to be grilled or your sandwich to be melted on the bottom plate.
3. Move the adjustable height control clip on the right hand side of the grill to the desired height.



4. Slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods or melt ingredients such as cheese. Grilling and toasting times will be a matter of taste.

USING THE ANGLE ADJUST NON-SLIP FEET

Your grill features unique extendable feet which are designed to level the bottom plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the hotplate but still drain the maximum amount of fat while cooking.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

The grill features a variable temperature control dial. With the dial set on SEAR the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



With the dial set on SANDWICH the temperature is correctly suited to toasting sandwiches. The variable temperature control dial allows you to select a setting suited to the foods which are being cooked.



CARE & CLEANING

Before cleaning, switch the power off at the power outlet and then remove the power plug. Allow your grill to cool before cleaning. The grill is easier to clean when slightly warm.

Always clean your grill after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.

CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water.

Alternatively the drip tray can be cleaned in the dishwasher.

DURABLE NON-STICK COATING

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, food does not stick and cleaning is easier. Any discolouration that may occur will not affect the cooking performance. When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

STORAGE

To store your grill:

1. Switch off the grill and unplug power cord from the power outlet.
2. Allow the grill to fully cool.
3. Slide the height control clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the power cord in the cord storage area below the grill.
6. Store on a flat, dry level surface. Can be stored vertically.

INDHOLDSFORTEGNELSE

8 Sikkerhedsanvisninger
10 Oversigt over the Adjusta Grill & Press
11 Betjening
13 Rengøring og vedligeholdelse
14 Garanti
14 Service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Først og fremmest designer og fremstiller vi produkter med vores kunders sikkerhed i tankerne. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

SIKKERHEDS-ANVISNINGER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN FØR APPARATET TAGES I BRUG DEN FØRSTE GANG, OG GEM DEN TIL SENERE BRUG.

- En komplet betjeningsvejledning er tilgængelig på sageappliances.com
- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, skal du kontakte dit lokale elselskab.
- Fjern al emballage og mærkater før the Adjusta Grill & Press bruges første gang.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller i både og brug det ikke udendørs.
- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Placer ikke Sage the Adjusta Grill & Press nær kanten af en bordplade. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gasblus, en kogeplade eller med kontakt til en varm ovn.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, berører varme overflader eller vikles sammen.
- Lad ikke apparatet være i kontakt med gardiner, vægge eller varmefølsomme materialer. Sørg for at holde en afstand på min. 20 cm på begge sider af apparatet.
- Pas på at ledningen ikke kommer i klemme i apparatet under brug og opbevaring.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.



Pas på! Varm overflade. Apparatet bliver varmt under og umiddelbart efter brug. Sørg for at bruge ovnhandsker og tag fat i håndtaget og betjeningsknappen. Undgå at berøre de andre overflader.

- Sørg altid for, at Sage the Adjusta Grill & Press er slukket på stikkontakten og at stikket er taget ud, hvis apparatet efterlades uden opsyn, ikke skal bruges eller hvis det skal flyttes - og før rengøring, ved montering, demontering og når apparatet skal opbevares.
- Det anbefales at inspicere apparatet jævnligt. Brug ikke maskinen hvis ledningen, stikket eller maskinen er beskadiget på nogen måde.
- Ved beskadiget dele på maskinen kontaktes butikken, hvor maskinen er købt eller Sage kundeservice.
- Reparationer, indgreb i apparatet og skift af strømledningen må kun gennemføres af vores kundeservice eller andet hertil uddannet fagpersonale.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring eller viden - eller af børn medmindre de er blevet vejledt og instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Apparatet og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Vedligeholdelse og rengøring må ikke udføres af børn – medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
- Maskinen og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret stikkontakt. Dit Sage® apparat skal tilsluttes en jordforbunden stikkontakt, 13 amp. Den skal være lettilgængelig, så apparatets forbindelse til el-nettet kan afbrydes hurtigt i nødstilfælde.



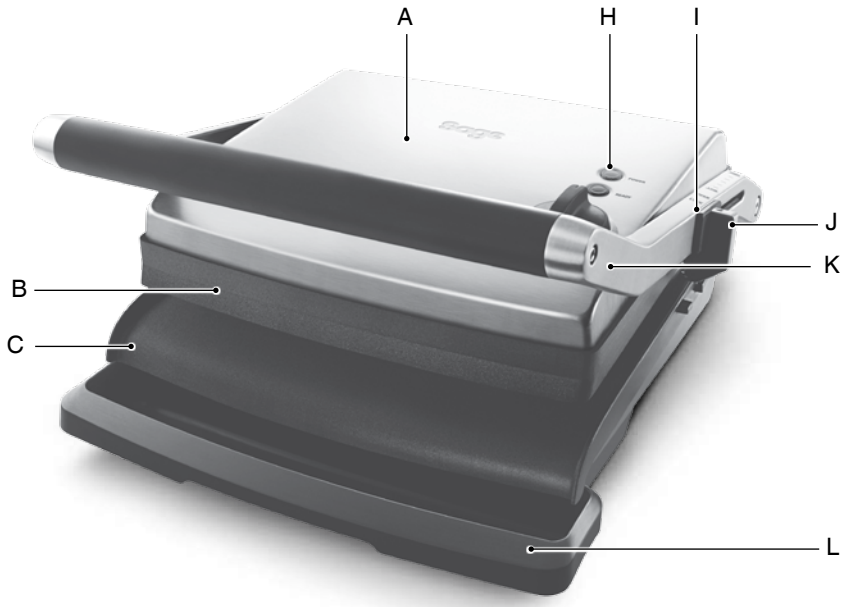
Symbolet betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din kommune, hvis du har brug for mere information.

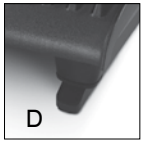


For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen og stikket ikke sænkes i vand eller komme i kontakt med fugt.

BRUGSANVISNINGEN SKAL GEMMES

OVERSIGT OVER THE ADJUSTA GRILL & PRESS











A. 2200 watt grillelement
B. Justerbar øvre plade
C. Slidstærke non-stick varmeplader
D. Justerbare skridsikre fødder
E. Opbevaring af ledning
F. Varmereguleringsknap
G. Rengjøringsspade
H. POWER- og KLAR-lys
I. Justerbar højdefunktion
J. Låseklemme til opbevaring
K. Solidt håndtag
L. Aftagelig drypbakke

CE 220–240V~ 50–60Hz 1850–2200W

BETJENING

FØR FØRSTE BRUG

Fjern al emballage og mærkater før brug. Tjek at varmepladerne er rene og uden støv. Hvis der er behov for det, kan pladerne rengøres med en fugtig klud. Tør dem grundigt af.

BEMÆRK

Når du bruger grillen den første gang, kan du opleve en smule røg. Det skyldes opvarmningen af nogle af delene. Der er derfor ingen grund til bekymring.

BRUG AF GRILLFUNKTION

1. Sæt stikket i stikkontakten 220–240V. Tænd for apparatet på ON. Det røde POWER-lys tænder.
2. Sæt varmereguleringen til SEAR for at varme pladerne hurtigt op. Sænk grillens øverste plade og lad grillen blive varm, indtil det grønne lys tænder.
3. Når grillen er blevet varm, placeres den mad, der skal tilberedes, på grillpladen. Placer altid maden bagerst på den nederste varmeplade.
4. Luk den øverste varmeplade. Den øverste plade er udstyret med en justerbar højdefunktion der gør det muligt at presse madvarerne jævnt. For at opnå de karakteristiske grillmærker på udvalgte madvarer, skal øverste grillplade sænkes helt.



5. Den præcise tid afhænger af smag.
6. Når maden er færdig, åbnes grillen ved hjælp af håndtaget, så den øverste varmeplade hæves. Fjern maden ved hjælp af en plastik- eller træspatel.

BEMÆRK

Grillen skal altid opvarmes først, indtil det grønne lys tænder.

BRUG AF SANDWICHFUNKTION

7. Sæt stikket i stikkontakten 220–240V. Tænd for apparatet på ON. Det røde POWER-lys tænder.
8. Sæt varmereguleringen til SANDWICH. Sænk grillens øverste plade og lad grillen blive varm, indtil det grønne lys tænder.
9. Når grillen er blevet varm, placeres sandwichen på den nederste varmeplade. Placer altid sandwichen bagerst på den nederste varmeplade.
10. Luk den øverste varmeplade.
11. Det bør tage cirka 5 - 8 minutter. Den præcise tid afhænger af smag.
12. Når maden er færdig, åbnes grillen ved hjælp af håndtaget, så den øverste varmeplade hæves. Fjern maden ved hjælp af en plastik- eller træspatel.

BRUG AF DEN JUSTERBARE HØJDEFUNKTION TIL GRILLEN

Den justerbare højdefunktion giver dig mulighed for at indstille toppladen til en række positioner over bundpladen. Dette gør det muligt at grille fisk, burgerboller og åbne sandwiches uden at mase dem.

1. Drej varmereguleringen til SEAR eller SANDWICH og lad grillen varme op, indtil det grønne lys tænder.
2. Placer maden, der skal grilles, eller din sandwich på den nederste varmeplade.
3. Flyt den justerbare højdefunktionsklemme, som er på højre side af grillen, så den ønskede højde opnås.



4. Sænk langsomt den øverste varmeplade, indtil den hviler på klemmen.
5. Den øverste plade vil afgive nok varme til en let grilning af maden eller til f.eks. at smelte ost. Grilltiden er et smagsspørgsmål, og det vil afhænge af den øverste plades højde.

BRUG AF DE JUSTERBARE SKRIDSIKRE FØDDER

Grillen er udstyret med unikke, justerbare fødder, som er designet til at sørge for, at den nederste varmeplade står jævnt, når madvarer som eksempelvis pølser skal grilles. Funktionen betyder, at pølserne ikke ruller af varmepladen, men at fedtet stadig udledes bedst muligt under madlavningen.

VARMEREGULERING

Grillen er udstyret med en knap til varmeregulering, så en række forskellige fødevarer kan tilberedes. Indstillingen SEAR er velegnet til at grille kød eller andre fødevarer.



Indstillingen SANDWICH er velegnet til at grille/toaste en sandwich. Varmereguleringsknappen giver dig mulighed for at vælge en indstilling, der passer til de fødevarer, der skal tilberedes.



Før apparatet rengøres, skal du slukke på stikkontakten og derefter tage stikket ud. Lad grillen køle af inden den rengøres. Grillen er lettere at rengøre, når den stadig er lidt varm. Rengør din grill efter hver brug for at forhindre en ophobning af madrester. Tør varmepladen af med en blød klud for at fjerne resterne. Hvis noget indtørret mad sidder fast på pladen, skal du hælde lidt varmt sæbevand på madresten og derefter rengøre pladen med en ikke-slibende rengøringssvamp.

RENGØRING AF DRYPBAKKEN

Tag drypbakken ud og tøm indholdet efter hver brug og rengør bakken med varmt sæbevand. Undgå at bruge skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler, da det kan beskadige overfladen. Skyl og tør grundigt bakken af med en klud og sæt drypbakken på plads igen.

Drypbakken kan også vaskes i opvaskemaskinen.

HOLDBAR NON-STICK BELÆGNING

Når man laver mad på en non-stick overflade, mindskes olieforbruget,
da maden ikke klistrer fast til overfladen, og rengøringen bliver nemmere. En eventuel misfarvning vil kun påvirke grillens udseende og ikke dens ydeevne. Når non-stick belægningen skal rengøres, må du ikke bruge metalskuresvampe eller lignende. Vask pladerne med varmt sæbevand. Fjern de madrester, der sidder fast, med en opvaskebørste eller en rengøringssvamp.

OPBEVARING

Når din grill skal opbevares:

1. Sluk for grillen og tag stikket ud af stikkontakten.
2. Lad grillen køle af.
3. Skub den justerbare højdefunktion frem mod grebet til en LOCK-position, så den øverste og nederste varmeplade fastlåses.
4. Sæt den aftagelige drypbakke på plads.
5. Læg ledningen i opbevaringsrummet under grillen.
6. Opbevar grillen på en jævn og tør flade.

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

GARANTIEN DÆKKER IKKE:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

witt

Forbehold for trykfejl

INNEHÅLLSFÖTECKNING

16 Säkerhetsanvisningar
18 Översikt över the Adjusta Grill & Press
19 Användning
21 Rengöring och underhåll
22 Garanti
22 Service

SAGE® REKOMMENDERAR SÄKERHETEN FÖRST

Här hos Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi formger och tillverkar våra konsumentprodukter med dig, vår värderade kund, i främsta åtanke. Dessutom ber vi dig att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV.

- En komplett användarmanual är tillgänglig på sageappliances.com
- Innan du använder maskinen för första gången, se till att din elförsörjning är densamma som visas på märkdata på apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta ditt elbolag
- Avlägsna allt förpackningsmaterial och reklametiketter innan du använder grillen.
- Apparaten är endast för hushållsbruk. Använd inte apparaten till annat än det avsedda ändamålet. Använd inte apparaten i fordon eller i båtar och använd den inte utomhus.
- Linda ut sladden helt före användning.
- Placera inte Sage the Adjusta Grill & Press nära kanten på köks-bänken eller bordet när den är igång. Se till att den står på en plan yta som är ren och torr.
- Placera inte apparaten nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphettade ytor eller bli trasslig.
- Låt inte apparaten vara i kontakt med gardiner, väggar eller värmekänsliga material. Se till att hålla ett avstånd på minst 20 cm på bägge sidor om apparaten.
- Se till att ledningen inte kommer i kläm i apparaten under användning och förvaring.
- Lämna inte apparaten utan uppsyn.



Se upp! Varm yta. Apparaten blir varm under och omedelbart

efter användning. Se till att använda ugnsvante och ta i handtaget och användningsknapen. Undvik att röra de andra ytorna.

- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används. Innan apparaten flyttas, rengörs eller förvaras måste strömmen till apparaten brytas och kontakten dras ut ur vägguttaget.
- Kontrollera med jämna mellanrum att kontakten och själva apparaten för eventuella skador. Vid skadade delar får apparaten under inga omständigheter användas. Kontakta butiken där apparaten är inköpt.
- Vid skadade delar på maskinen, kontaktas butiken, där man köpt maskinen eller Sage kundservice.
- Reparationer, ingrepp på apparaten och byte av strömledningen får endast utföras av vår kundservice eller annan för detta utbildad fackpersonal.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap och erfarenhet, eller av barn såvida de inte har övervakats eller har fått instruktioner för hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Underhåll och rengöring får inte utföras av barn – om de inte är äldre än 8 år och är under uppsyn.
- Maskinen och sladden ska förvaras på en plats, som är otillgänglig för barn under 8 år
- Apparaten får bara tillslutas till en korrekt installerad stickkontakt. Din Sage apparat ska anslutas till en jordad stickkontakt, 13 amp. Den ska vara lättillgänglig så att apparatens förbindelse till el-nätet snabbt kan brytas i en nödsituation.



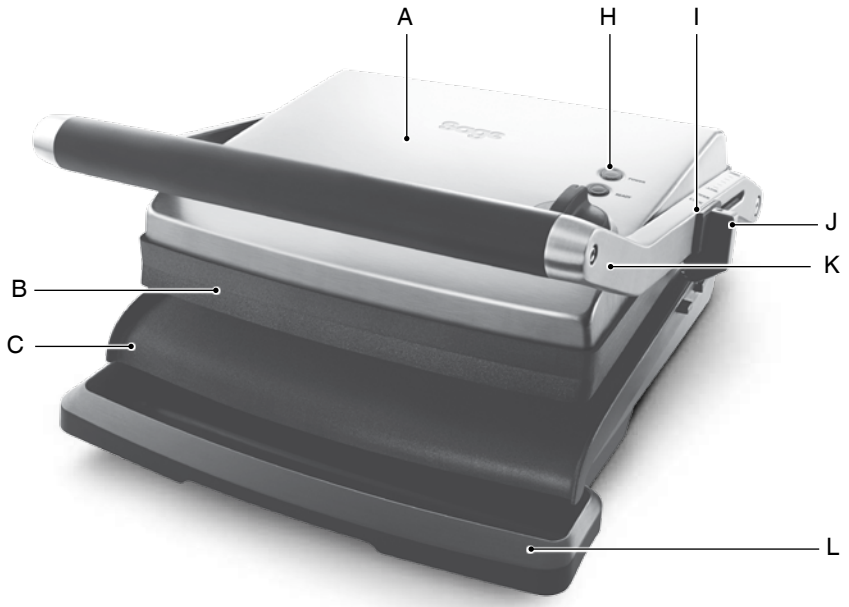
Den här symbolen visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna utan i stället tas till en lokal återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.

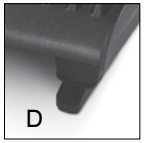


För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stick-kontakten eller apparaten i vatten och låt inte dessa delar bli fuktiga.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

ÖVERSIKT ÖVER THE ADJUSTA GRILL & PRESS











A. 2200 watt grillelement
B. Övre platta med flytande gångjärn
C. Tåliga non-stickplattor
D. Justerbara fötter
E. Sladdförvaring
F. Ställbar temperaturkontroll
G. Rengöringsspatlar
H. Lampor för PÅ (POWER) och FÄRDIG (READY)
I. Justerbar höjdkontroll
J. Låsbar klämma för förvaring
K. Kraftiga formgjutna armar
L. Borttagbart droppträg

CE 220–240V~ 50–60Hz 1850–2200W

ANVÄNDNING

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDANDET

Avlägsna allt förpacknings-material och reklametiketter innan du använder grillen. Se till att grillplattorna är rena och fria från damm. Torka av dem med en mjuk fuktig trasa vid behov. Torka ordentligt torrt.

OBS!

När du använder grillen första gången kan det hända att du märker ett svagt rökdis. Det beror på att delarna värms upp. Det är ingenting att oroa sig för.

ANVÄND SOM GRILL

1. Sätt strömkontakten i vägguttaget 220-240V. Sätt på grillen (ON). Den röda POWER-lampan lyser.
2. Vrid temperaturkontrollen till SEAR (bryn) för snabb upphettning. Låt grillen värmas upp med den övre plattan nedfälld i stängt läge tills den gröna lampan READY (färdig) lyser.
3. När grillen är uppvärmd, lägg maten som ska grillas på den undre plattan. Lägg alltid maten mot bakre delen av den undre plattan.
4. Fäll ner och stäng den övre plattan. Den övre plattan är utrustad med en justerbar höjdfunktion som gör det möjligt att pressa matvarorna jämnt. För att undvika de karakteristiska grillmärkena på vissa matvaror, ska den övre grillplattan sänkas helt.



5. Den exakta grilltiden är en smakfråga.
6. När maten är färdig, använd handtaget för att öppna grillen och fälla upp den övre plattan. Lyft ur maten med hjälp av en spatel av plast eller trä.

OBS!

Låt alltid grillen värmas upp tills den gröna lampan READY (färdig) lyser.

ANVÄND SOM SMÖRGÅSGRILL

7. Sätt strömkontakten i vägguttaget 220-240V. Sätt på grillen (ON). Den röda POWER-lampan lyser.
8. Vrid temperaturkontrollen till SANDWICH (smörgås). Låt grillen värmas upp med den övre plattan nedfälld i stängt läge tills den gröna lampan READY (färdig) lyser.
9. När smörgåsgrillen är uppvärmd, lägg smörgåsen på den undre plattan. Lägg alltid smörgåsarna mot bakre delen av den undre plattan.
10. Fäll ner och stäng den övre plattan.
11. Smörgåsgrillningen tar ungefär 5 - 8 minuter. Den exakta grilltiden är en smakfråga.
12. När smörgåsen är färdig, använd handtaget för att öppna grillen och fälla upp den övre plattan. Lyft ur smörgåsen med hjälp av en spatel av plast eller trä.

ANVÄND DEN JUSTERBARA GRILLHÖJDSKONTROLLEN

Den justerbara höjdkontrollen låter dig ställa in den övre plattan i en rad positioner ovanför den undre plattan. Detta gör det möjligt att grilla fisk, hamburgerbröd och öppna sandwichs utan att de blir krossade.

1. Vrid temperaturkontrollreglaget till SEAR (bryn) eller SANDWICH och låt grillen värmas upp tills den gröna lampan READY (färdig) lyser.
2. Lägg maten som ska grillas eller smörgåsen som ska smältas på den undre plattan.
3. Flytta klämman för den justerbara höjdkontrollen på höger sida av grillen till önskad höjd.



4. Fäll långsamt ner den övre plattan tills den vilar på klämman för den justerade höjdkontrollen.
5. Den övre plattan radierar önskad hetta till lättgrillad mat och smälter ingredienser som ost. Grilltiden blir beroende av smak och av hur högt den övre plattan sitter.

ANVÄND DE JUSTERBARA HALKFRIA FÖTTERNA

Din grill har unika utdragbara fötter som är till för att få den undre plattan att stå vågrätt när du grillar mat som t.ex. korv. Det hindrar korven från att rulla av plattan men låter ändå det mesta av fettet rinna av medan du grillar.

TEMPERATUR-KONTROLLREGLAGET

Grillen har ett temperaturkontrollreglage som låter dig grilla en mängd olika maträtter. Med reglaget inställt på SEAR (bryn) är temperaturen korrekt för grillning av kött och annan mat.



Med reglaget inställt på SANDWICH är temperaturen korrekt för grillning av smörgåsar. Temperaturkontrollreglaget låter dig välja en inställning som passar den mat som ska tillagas.



Innan du gör rent grillen, stäng av maskinen och dra ut sladden. Låt grillen svalna före rengöring. Det är lättare att göra rent grillen när den är en aning varm. Rengör alltid grillen after varje användning för att förhindra uppbyggnad av fastbränd mat. Torka av plattorna med en mjuk trasa för att få bort matrester. För fastbränd mat, krama ur lite vatten blandat med diskmedel över matresterna och skrubba sedan rent med en icke-slipande skursvamp.

RENGÖRING AV DROPPTRÅGET

Ta ur och töm droppträget efter varje användning och diska det i varmt tvålvatten. Undvik skursvampar och slipande rengöringsmedel som kan skada ytan. Skölj och torka noggrant med en mjuk trasa och sätt tillbaka droppträget.

Droppträget kan också diskas i diskmaskinen.

TÅLIG NON-STICKBELÄGGNING

När man lagar mat på en non-stickyta behöver man mycket lite matfett, maten fastnar inte och det blir lättare att diska. Den missfärgning som kan uppstå försämrar bara grillens utseende och påverkar inte grillförmågan. Använd inte skurbollar av metall eller andra slipande skurmetoder när du gör rent non-stickbeläggningen. Rengör med varmt tvålvatten.
Ta bort envisa matrester med en icke-slipande skursvamp av plast eller
en nylondiskborste.

FÖRVARING

Förvaring av grillen:

1. Stäng av grillen och dra ut sladden ur väggkontakten.
2. Låt grillen svalna helt.
3. Skjut höjdkontrollsklämman mot det främre handtaget till LOCK (lås) så att de undre och övre plattorna sitter ihop i låst läge.
4. Klicka det borttagbara droppträget på plats.
5. Vinda upp sladden i sladdförvaringen under grillen.
6. Förvara horisontellt på ett plant och torrt underlag.

GARANTI

Det finns en två års garanti på tillverknings- och materialfel för din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetskraft och transport. Vid begäran av service vänligen informera om produktnamn och serienummer. Denna information kan hittas på märkskylten. Skriv eventuellt ner informationen i denna handbok så att du har dem till hands. Det gör det lättare för serviceteknikern att hitta rätt delar.

GARANTIN TÄCKER INTE:

- Fel och skador som inte kan hänföras till tillverknings- och materialfel
- Vid misskötsamt underhåll - däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid reparation genomförd av icke-fackman på området
- För transportskador, där produkten transporteras utan ordentlig förpackning
- Om du har använt reservdelar som inte är originaldelar
- Om instruktionerna i manualen inte följs
- Om installationen inte skett enligt anvisningarna

TRANSPORTSKADOR

En transportskada, som konstateras vid återförsäljaren leverans till kund, är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden var ansvarig för transport av produkten, åtar sig leverantören inget ansvar i samband med några eventuella transportskador.
Eventuella transportskador måste rapporteras omedelbart och inte senare
än 24 timmar efter det att varorna levereras. Annars kommer kundens önskemål avslås.

KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är alla inköp av utrustning som inte används i en privat hushåll, men används för kommersiellt eller affärsliknande föremål (restaurang, café, matsal etc.) eller används för uthyrning eller annan användning, som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp gäller inte garantin, då denna produkt endast är avsedd för privata hushåll.

SERVICE

För att begära en service och reservdelar i Sverige kontaktas butiken där produkten köptes.

witt

Med förbehåll för tryckfel

INNHOLD

24 Viktige forhåndsregler
26 Oversikt over the Adjusta Grill & Press
27 Betjening
29 Vedlikehold og rengjøring
30 Garanti
30 Service

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Sage® er opptatt av sikkerhet. Vi har utformet produkter først og fremst med tanke på sikkerhet overfor våre kunder. I tillegg ber vi deg til en vis grad være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og overholde følgende forhåndsregler.

VIKGTIGE FORHÅNDSREGLER

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

- En komplett bruksanvisning er tilgjengelig på sageappliances.com
- Før maskinen tas i bruk for første gang, påse at strømstyrken er den samme som vises på etiketten på undersiden av apparatet. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt ditt elektrisitetsverk.
- Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før bruk
- Apparatet er kun til husholdningsbruk. Bruk ikke apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Bruk ikke apparatet i kjøretøy eller i båter og bruk det ikke utendørs.
- Strekk ut ledningen før apparatet tas i bruk.
- Ikke plasser the Adjusta Grill & Press nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, ren, tørr.
- Ikke plasser dette apparatet på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder det kan komme i kontakt med varm ovn.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med varme overflater, eller komme i knute.
- La ikke apparatet være i kontakt med gardiner, vegg eller varmefølsomme materialer. Sørg for å holde en avstand på min. 20 cm på begge sider av apparatet.
- Pass på at ledningen ikke kommer i klem i apparatet ved bruk og oppbevaring.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.



Pass på! Varm overflate. Apparatet blir varmt under og umiddelbart etter bruk.

VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

Sørg for å bruke grytekluter og ta tak i håndtaket og betjeningsknappen. Unngå å berøre de andre overflatene.

- Sjekk alltid at the Adjusta Grill & Press er skrudd AV på stikkontakten og trekk ut ledningen når maskinen står ubevoktet, når den ikke er i bruk, før rengjøring, før den flyttes, demonteres, settes sammen og ved lagring.
- Det anbefales å inspisere apparatet jevnlig. Bruk ikke maskinen hvis ledningen, støpselet eller maskinen er skadet på noen måte.
- Ved skade på deler, kontaktes butikken hvor maskinen er kjøpt eller Sage kundeservice.
- Reparasjoner, inngrep i apparatet og skifte av strømledningen må kun gjennomføres av vår kundeservice eller annet utdannet fagpersonale.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke egnet til bruk av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, eller barn som ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.
- Vedlikehold og rengjøring må ikke utføres av barn – med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn.
- Maskinen og ledningen skal oppbevares et sted, som er utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet må bare kobles til en korrekt installert stikkontakt. Ditt Sage® apparat skal kobles til en jordet stikkontakt, 13 amp. Den skal være lett tilgjengelig, så apparatets forbindelse til elektrisitet raskt kan avbrytes i et nødstilfelle.



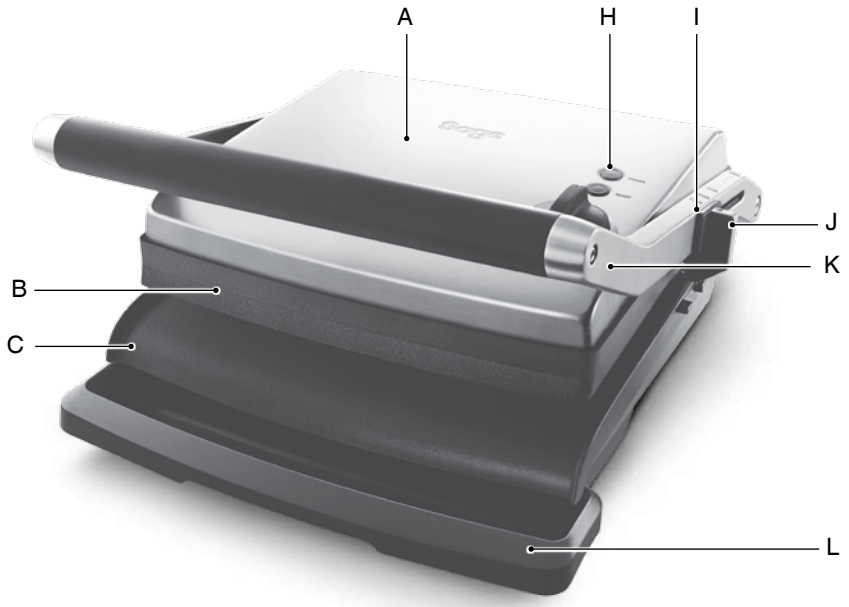
Symbolet betyr at dette apparatet ikke skal deponeres som husholdningsavfall. Apparatet kan deponeres til lokalt avfallsdeponi som mottar slikt avfall, eller leveres til egnet tjeneste. For mer informasjon kan du kontakte din lokale kommune.

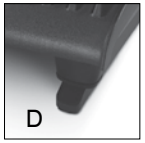


For å unngå elektrisk sjokk må ledningen, støpselet, eller apparatet ikke senkes i vann eller delene komme i kontakt med fuktighet.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

OVERSIKT OVER THE ADJUSTA GRILL & PRESS











A. 2200 Watt varmeelement
B. Justerbar øvre plate
C. Steikeplater med slitesterkt belegg
D. Justerbare gummiføtter
E. Lagring av ledning
F. Trinnløs temperaturbryter
G. Rengjøringsspade
H. Varsellampe for POWER og READY
I. Høydejustering
J. Låseklips
K. Solid, støpt håndtak
L. Avtakbart brett

CE 220–240V~ 50–60Hz 1850–2200W

BETJENING

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før bruk. Sjekk at steikeplatene er rene og støvfrie. Tørk av med myk, fuktig klut dersom nødvendig. Tørk grundig.

MERK

Når grillen brukes for første kan det oppstå litt røyk. Grunnen er første gangs oppvarming av deler i apparatet. Dette er normalt.

GRILLING

1. Sett støpselet i stikkontakten 220–240V. Skru apparatet PÅ. Den røde POWER-indikatoren vil lyse.
2. Vri den trinnløse temperaturbryteren til SEAR for rask oppvarming.
   La grillen varme opp med den øverste steikeplaten lukket. Vent til READY-indikatoren lyser grønt.
3. Når steikeplatene er varme, plasser grillmaten på den nederste steikeplaten. Plasser alltid ingrediensene bakerst på steikeplaten.
4. Senk den øverste steikeplaten. Den øverste platen er utstyrt med en justerbar høydefunksjon som gjør det mulig å presse matvarene jevnt. For å oppnå de karakteristiske grillmerkene på utvalgte matvarer, må øverste grillplate senkes helt.



5. Hvor lang tid er en smakssak.
6. Når maten er ferdig grillet, bruk håndtaket til å åpne den øverste steikeplaten. Bruk steikespade i plast eller tre til å løfte maten av steikeplaten.

MERK

La grillen alltid varmes opp til det READY-indikatoren lyser grønt.

RISTING AV SMØRBRØD

7. Sett støpselet i stikkontakten 220–240V. Skru apparatet PÅ. Den røde POWER-indikatoren vil lyse.
8. Vri den trinnløse temperaturbryteren til SANDWICH. La grillen varme opp med den øverste steikeplaten lukket. Vent til READY-indikatoren lyser grønt.
9. Når steikeplatene er varme, plasser smørbrødet på den nederste steikeplaten. Plasser alltid smørbrød bakerst på steikeplaten.
10. Senk den øverste steikeplaten.
11. Risting tar ca. 5-8 minutter. Hvor lang tid er en smakssak.
12. Når smørbrød er ferdig ristet, bruk håndtaket til å åpne den øverste steikeplaten. Bruk steikespade i plast eller tre til å løfte smørbrød av steikeplaten.

BETJENING

BRUK AV HØYDEJUSTERING

Justerbar høydekontroll som lar deg justere den øverste platen i en rekke stillinger over den nederste platen. Dette gjør det mulig å grille fisk, hamburgerbrød og åpne sandwicher uten å ødelegge dem.

1. Vri den trinnløse temperaturbryteren til SEAR eller SANDWICH og la apparatet varmes opp til READY-indikatoren lyser grønt.
2. Plasser ingredienser som skal grilles eller ristes på den nederste steikeplaten.
3. Bruk bryter på høyre side av grillen til å justere ønsket høyde.



4. Senk den øverste steikeplaten slik at hviler på den bryteren i ønsket høyde.
5. Den øverste steikeplaten vil avgi varme og ingrediensene grilles eller osten smelter. Hvor lang tid grilling eller risting tar er en smakssak.
   Det vil avhenge av høyden på øverste steikeplate.

JUSTERBARE GUMMIFØTTER

Grillen har justerbare føtter som gjør det mulig å justere vinkelen på den nederste steikeplaten, for eksempel til grilling av pølser. Dette gjør det mulig å stille grillen slik at pølser ikke ruller av, men fettet likevel kan renne vekk ved tilberedning.

TRINNLØS TEMPERATURBRYTER

Grillen har trinnløs temperaturbryter som gjør den anvendelig for en rekke ingredienser. Når bryteren er vridd til SEAR vil temperaturen egne seg til grilling av kjøtt og andre ingredienser.



Når bryteren er vridd til SANDWICH vil temperaturen egne seg til risting av smørbrød. Den trinnløse temperaturbryteren lar den velge innstilling som er egnet til den typen ingredienser du ønsker å tilberede.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Skru så strømmen av på stikkontakten og trekk ut ledningen før apparatet rengjøres. La grillen avkjøles før rengjøring. Grillen er lettere å rengjøre når den fremdeles er lunken. Rengjør alltid grillen etter hver bruk for å unngå at rester fester seg. Tørk steikeplatene med en myk klut for å fjerne rester. For rester som har festet seg, fukt restene med varmt vann blandet med oppvaskmiddel og rengjør med klut som ikke skurer.

RENGJØR AVTAGBART BRETT

Fjern og tøm brettet etter hver bruk, og vask i varm vann tilsatt oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, skrubb eller klut som kan skrape overflatene. Tørk grundig med en myk, ren klut og sett på plass.

Brettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

SLITESTERKT BELEGG

Tilberedning på overflater med belegg reduserer behovet for å bruke olje
da ingrediensene ikke fester seg. Rengjøring er også enklere. Misfarging kan oppstå, men er kun kosmetisk og vil ikke påvirke grillens funksjon.
Når overflater med belegg rengjøres må det ikke brukes skrubb eller stålull. Rengjør med varmt vann og oppvaskmiddel. Fjern rester som har festet seg med klut som ikke skurer eller oppvaskbørste.

OPPBEVARING

Grillen oppbevares på følgende måte:

1. Skru grillen av og trekk ut støpselet av stikkontakten.
2. La grillen avkjøles fullstendig.
3. Skyv bryteren for høydekontroll fremover på håndtaket til LOCK slik at steikeplatene låses sammen.r.
4. Fest det avtakbare brettet på plass.
5. Kveil strømledningen inn i hullet under grillen for oppbevaring.
6. Lagre apparatet på flat og tørr overflate..

GARANTI

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumenteret kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og frakt. Ved henvendelse om service, bør De opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. Med opplysningene her på bruksanvisningen, så De har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne rigtige reservedeler.

GARANTIEN DEKKER IKKE:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfult vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ikke-fagperson
- Ved transportskader, hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjon er gjort som anvist

TRANSPORTSKADER

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

PROFFKJØP

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes i næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp gis det ikke garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til bruk i vanlige husholdninger.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.

witt

Med forbehold om trykkfeil

SISÄLLYSLUETTELO

32 Tärkeät turvaohjeet
34 the Adjusta Grill & Press touchin osat
35 Käyttö
37 Puhdistus ja hoito
38 Takuu
38 Huolto

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

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

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

- Koko käyttöohje on saatavana osoitteessa sageappliances.com
- Varmista ennen käyttöönottoa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikalliseen sähköyhtiöön.
- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen käyttöä.
- Laite on vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä muuhun kuin sen omaan käyttötarkoitukseen. Älä käytä laitetta ajoneuvoissa äläkä ulkona.
- Kelaa virtajohto auki ennen käyttöä.
- Älä käytä Sage the Adjusta Grill & Press -pöytägrilliä pöydän tai työtason reunalla. Varmista, että pöydän pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Laitetta ei saa laittaa kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai koskettamaan kuumaa uunia.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Älä päästä laitetta kosketuksiin verhojen, seinien tai lämpöherkkien materiaalien kanssa. Jätä etäisyyttä laitteen molempiin puoliin 20 cm.
- Varo jättämästä johtoa puristuksiin käytön ja säilytyksen aikana.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.



Varo! Kuuma pinta. Laite kuumenee käytön aikana ja on kuuma heti käytön jälkeen. Muista käyttää patakintaita ja koske vain kahvaan

ja käyttönuppiin. Vältä muiden pintojen koskettamista.

- Varmista aina, että the Adjusta Grill & Press -pöytägrilliä on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu seinästä, jos laitetta ei valvota tai käytetä sekä ennen sen puhdistusta, siirtämistä, purkamista, kokoamista ja säilytystä.
- Suosittelemme tarkastamaan laitteen säännöllisesti. Älä käytä konetta, jos sen johto tai pistoke tai itse kone on millään lailla vaurioitunut.
- Jos osissa näkyy vaurioita ota yhteys myyjäliikkeeseen tai Sagen asiakaspalveluun.
- Laitteen korjaukset ja muutokset sekä johdon vaihtamisen saa tehdä vain huoltopalvelumme tai muu tähän työhön koulutettu ammattihenkilö.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa hoitaa ja puhdistaa laitetta - elleivät he ole yli 8 vuotiaita ja valvottuina.
- Laite ja johto on säilytettävä paikassa, jonne alle 8-vuotiaat lapset eivät pääse.
- Laitteen saa kytkeä vain oikein asennettuun pistorasiaan. Sage® -laitteesi tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan, 13 A. Pistorasian on oltava helposti käsillä niin, että laitteen yhteyden sähköverkkoon voi katkaista hätätapauksessa nopeasti.



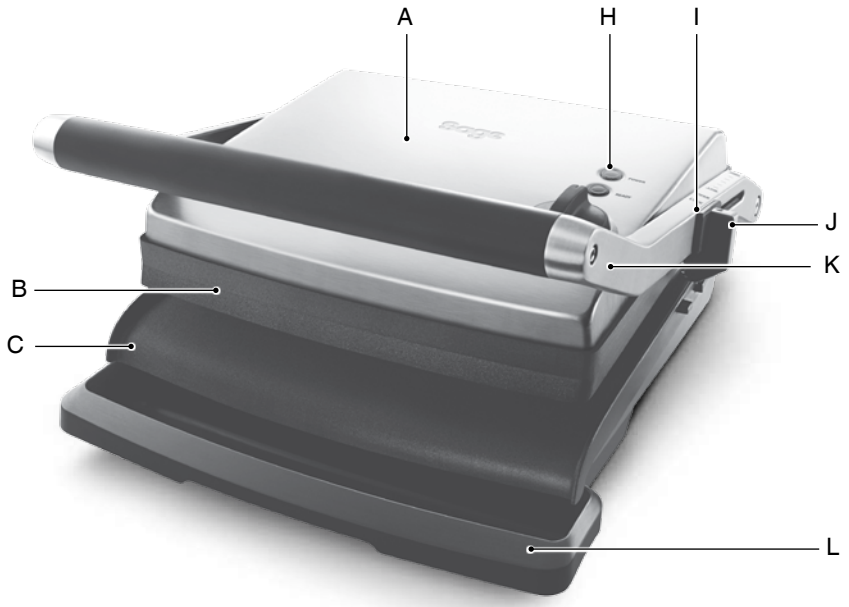
Symbolin mukaisesti laitetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Käytön päättyessä laite on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteille tarkoitettuun keräyspisteeseen tai niitä myyvään liikkeeseen. Lisätietoja voit kysyä oman kuntasi virkailijoilta.

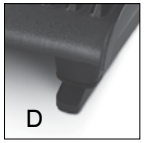


Laitteen virtajohtoa, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai päästää kosketuksiin kosteuden kanssa, jotta vältetään sähköiskun vaara.

LAITE ON VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. TALLENNA NÄMÄ OHJEET

THE ADJUSTA GRILL & PRESS TOUCHIN OSAT











A. 2200 watin lämpöelementti
B. Joustavat saranat ylälevyssä
C. Kestävät, tarttumattomat paistolevyt
D. Säädettävät, liukumattomat jalat
E. Johdon säilytys
F. Portaaton lämmönsäätö
G. Puhdistuslasta
H. Virta- ja valmiustilavalot
I. Ylälevyn korkeudensäätö
J. Lukituspidike
K. Tukeva, painevalettu kahva
L. Irrotettava rasvankeruuastia

CE 220–240V~ 50–60Hz 1850–2200W

KÄYTTÖ

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen käyttöä. Tarkista, että paistolevyt ovat puhtaat ja pölyttömät. Pyyhi ne tarvittaessa pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa huolella.

HUOMIOITAVAA

Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, saatat huomata hieman savua. Se johtuu joidenkin osien kuumenemisesta eikä anna aihetta huoleen.

KÄYTTÖ GRILLINÄ

1. Laita pistoke 220-240 V pistorasiaan. Käynnistä laite (ON). Punainen virtavalo (POWER) syttyy.
2. Käännä portaaton lämmönsäätö kohtaan SEAR (ruskista), jotta grilli lämpenee nopeasti. Anna grillin lämmetä ylälevy suljettuna, kunnes vihreä valmiusvalo (READY) syttyy.
3. Kun grilli on lämmennyt, laita kypsennettävät ainekset alalevylle. Laita ainekset aina alemman paistolevyn takaosaan.
4. Sulje ylälevy. Sulje ylälevy. Ylälevyssä on korkeussäätö, jonka ansiosta ruokaa voi painaa tasaisesti. Jotta ruokaan saadaan grillaukselle ominainen grillausjälki, on ylempi grillilevy laskettava kokonaan.



5. Tarkka paahtamisaika on makuasia.
6. Kun ruoka on kypsää, avaa grilli kädensijasta ja nosta ylälevy ylös. Nosta ruoka grillistä muovisella tai puisella lastalla.

HUOMIOITAVAA

Anna grillin lämmetä aina ennen käyttöä vihreän valmiusvalon (READY) syttymiseen asti.

KÄYTTÖ VOILEIPÄGRILLINÄ

7. Laita pistoke 220-240 V pistorasiaan. Käynnistä laite (ON). Punainen virtavalo (POWER) syttyy.
8. Käännä portaaton lämmönsäätö kohtaan SANDWICH (voileipä). Anna grillin lämmetä ylälevy suljettuna, kunnes vihreä valmiusvalo (READY) syttyy.
9. Kun voileipägrilli on lämmennyt, laita voileipä alalevylle. Laita leivät aina alemman paistolevyn takaosaan.
10. Sulje ylälevy.
11. Paahtaminen kestää noin 5-8 minuuttia. Tarkka paahtamisaika on makuasia.
12. Kun leipä on valmis, avaa grilli kädensijasta ja nosta ylälevy ylös. Nosta leipä grillistä muovisella tai puisella lastalla.

GRILLAUSKORKEUDEN SÄÄTÖ

Korkeudensäädön ansiosta voit säätää ylälevyn korkeutta alalevyn päällä. Se mahdollistaa kalan, hampurilaisten ja voileipien grillaamisen ilman, että ne murskaantuvat.

1. Käännä portaaton lämmönsäätö kohtaan SEAR tai SANDWICH ja anna grillin lämmetä ylälevy suljettuna, kunnes vihreä valmiusvalo (READY) syttyy.
2. Laita alalevylle grillattava ruoka tai lämmitettävä juustovoileipä.
3. Siirrä grillin oikealla puolella olevaa korkeudensäädintä haluamaasi korkeuteen.



4. Laske ylälevyä hitaasti, kunnes se nojaa korkeudensäätimeen.
5. Ylälevy säteilee säädettyä lämpöä kevyeen grillaukseen tai ainesten, kuten juuston, sulatukseen. Grillaus- ja paahtamisajat ovat makuasia. Ne riippuvat ylälevyn korkeudesta.

LUISTAMATTOMAT JALAT, JOIDEN KULMA ON SÄÄDETTÄVISSÄ

Grillissä on ainutlaatuiset pidennettävät jalat, jotka on suunniteltu tasoittamaan alalevyä kypsennettäessä esimerkiksi makkaroita.

Näin varmistetaan, että makkarat eivät vieri pois grillistä, mutta kypsennyksen aikana voidaan silti poistaa mahdollisimman paljon rasvaa.

PORTAATON LÄMMÖNSÄÄDIN

Grillissä on portaaton lämmönsäädin, jonka ansiosta siinä voidaan kypsentää erilaisia ruokia. Kun säädin on ruskistusasennossa (SEAR), grillin lämpötila sopii lihan tai muiden ruokien grillaukseen.



Kun säädin on voileipäasennossa (SANDWICH), grillin lämpötila sopii voileipien paahtamiseen. Portaattoman lämmönsäädön ansiosta kypsennettävälle ruoalle voi valita sopivimman asetuksen.



Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta. Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta. Grilli on helpompi puhdistaa hieman lämpimänä. Puhdista grilli aina käytön jälkeen, jotta estetään kiinni palaneet kertymät. Pyyhi ruokajäämät paistolevyistä pehmeällä liinalla. Jos ruokaa on palanut kiinni, suihkuta kohtaan lämmintä pesuainevettä ja puhdista naarmuttamattomalla muovisella hankaussienellä.

RASVANKERUUASTIAN PUHDISTAMINEN

Irrota ja tyhjennä rasvankeruuastia joka käytön jälkeen ja pese astia lämpimässä saippuavedessä. Vältä hankaussienen tai vahvojen pesuaineiden käyttöä, koska ne voivat vaurioittaa sen pintaa. Huuhtele ja kuivaa huolella puhtaalla, pehmeällä liinalla ja laita takaisin paikoilleen.

Rasvankeruuastian voi pestä myös astianpesukoneessa.

KESTÄVÄ, TARTTUMATON PINNOITE

Kypsentäminen tarttumattomalla pinnoitteella vähentää öljynkäytön tarvetta, ruoka-aineet eivät tartu ja puhdistaminen on helpompaa. Mahdolliset värjäytymät ovat vain kosmeettisia eivätkä vaikuta laitteen toimintakykyyn. Tarttumatonta pinnoitetta puhdistettaessa ei saa käyttää metallisia (tai muita naarmuttavia) hankaussieniä. Pese lämpimällä saippuavedellä. Poista itsepintaiset jäämät naarmuttamattomalla muovisella hankaussienellä tai nailonharjalla.

SÄILYTYS

Grillin säilytys:

1. Sammuta grilli ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna grillin jäähtyä.
3. Siirrä korkeudensäädin kohti etukahvaa lukitusasentoon (LOCK), jolloin ylä- ja alalevyt lukittuvat yhteen.
4. Napsauta irrotettava rasvankeruuastia paikoilleen.
5. Kääri virtajohto säilytyspaikalleen grillin alle.
6. Säilytä tasaisella ja kuivalla pinnalla.

TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuu kattaa materiaalit, työkustannukset ja ajon. Teidän pitää huoltopyynnön yhteydessä ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoittakaa laitteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin löydätte ne helposti. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, jotka eivät johdu valmistus- tai materiaalivirheistä
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Ammattitaidottoman tekemiä korjauksia
- Kuljetusvahinkoja, kun tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan

KULJETUSVAHINGOT

Kuljetusvahinko, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta itse, tavaran toimittajalla ei ole mitään velvollisuuksia mahdollisten kuljetusvahinkojen suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavaran toimituksesta. Muuten asiakkaan vaatimukset hylätään.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei hankita käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sen kaltaiseen tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai laitetta vuokrataan tai käytetään muuten niin, että sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäyttöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

witt

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä

Sage®

Denmark:
For rekvirering af service og reservedele kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Sweden:
För att begära en service kontaktas butiken där produkten köptes.

Norway:
For rekvirering av service kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.

Finland:
Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

www.sageappliances.com

customerservice@sageappliances.com

Register your product and get more from your purchase

Product registration takes only a few minutes and ensures a record of your purchase. Registration also makes it easier to get support and advice on any questions or issues that you might have in the future. If you wish, we can also send you free recipes and additional hints and tips on making the best of your appliance.

Go to www.sageappliances.com and click on 'Product Registration'.

What's on your mind?

Our constant aim is to improve the quality and features of our appliances. We welcome your comments and ideas in assisting our ongoing development.

Go to www.sageappliances.com and click on 'Support'.

Sage®

SGR250