

# *the Smart Grill™ Pro*



BGR840

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage



## Obsah

- 02 Důležitá bezpečnostní opatření
- 10 Popis vašeho nového spotřebiče
- 12 Před prvním použitím
- 19 Tipy na grilování
- 19 Péče a čištění
- 22 Řešení potíží
- 23 Recepty

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

## DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

**PŘI POUŽÍVÁNÍ  
ELEKTRICKÝCH  
ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA  
DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ  
BEZPEČNOSTNÍ  
OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ  
PATŘÍ:**



### VAROVÁNÍ

**PO UVEDENÍ PŘÍSTROJE  
DO PROVOZU  
DOCHÁZÍ K ZAHŘÍVÁNÍ  
HORNÍHO KRYTU.  
NEDOTÝKEJTE SE  
ZAHŘÁTÉHO POVRCHU.  
KE ZVEDNUTÍ HORNÍ  
DESKY POUŽÍVEJTE  
VÝHRADNĚ MADLO!  
PO VYPNUTÍ PŘÍSTROJE  
ZŮSTANE HORNÍ  
KRYT JEŠTĚ URČITOU  
DOBU ZAHŘÁTÝ.  
PŘED JAKOUKOLI  
DALŠÍ MANIPULACÍ  
NECHTE PŘÍSTROJ  
ZCHLADNOUT. POKUD**

## **BY SE DOSTALA VAŠE POKOŽKA DO KONTAKTU SE ZAHŘÁTÝM POVRCHEM, HROZÍ POPÁLENÍ!**

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál

- a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
  - Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
  - Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.

- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte gril, jeho přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Při použití kontaktního grilu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu po všech jeho stranách.
- Kontaktní gril nepoužívejte v blízkosti stěn, polic, záclon a jiných vznětlivých materiálů, nebo pod nimi.
- Kontaktní gril nepoužívejte na povrchu, který by se mohl teplem poškodit. V případě, že jej budete používat na takovém povrchu, umístěte pod něj teplovzdornou podložku.
- Před použitím se ujistěte, že je kontaktní gril správně složen.
- Při nastavování výšky horní desky kontaktního grilu buďte opatrní.
- Nepokládejte nic na horní kryt kontaktního grilu, pokud je zavřený, pokud je v provozu, pokud je uložený.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte,

že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.

- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemísťujte jej ani s ním nijak

nemanipulujte, pokud je v provozu.

- Vyvarujte se políť přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
- Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti

neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.

- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch

nebo se zamotat.

- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

- Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
  - Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
  - Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Příklad: Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
  - Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
  - Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili

zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.



**UPOZORNĚNÍ.  
HORKÝ POVRCH.  
TEPLOTA PŘÍSTUPNÝCH  
POVRCHŮ MŮŽE BÝT  
VYŠŠÍ, JE-LI SPOTŘEBIČ  
V ČINNOSTI.**



## **POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM**

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## **LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete



zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### **Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



**POUZE PRO DOMÁCÍ  
POUŽITÍ.  
NEPONOŘUJTE**

## **DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY. PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE PŘÍVODNÍ KABEL.**

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní verze. Česká verze je překlad původní verze.

Adresa výrobce:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:  
FAST ČR, a.s.,  
Černokostelecká 1621  
251 01 Říčany, Czech Republic

## **POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

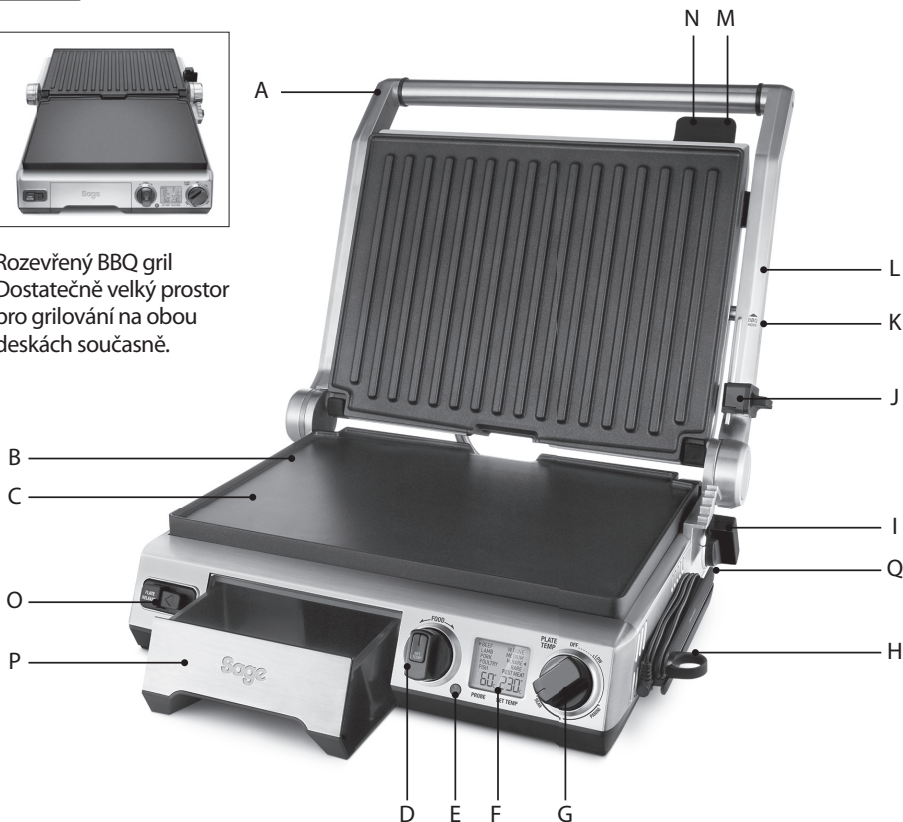
**UCHOJTE TYTO  
INSTRUKCE**



## Popis vašeho nového spotřebiče



**Rozevřený BBQ gril**  
Dostatečně velký prostor  
pro grilování na obou  
deskách současně.



- A. Nerezový povrch s litou rukojetí**
- B. Desky z litého hliníku s nepřilnavým povrchem**  
Pokrytý vrstvou titanu obohaceného Quantanem™ bez PFOA pro zajištění odolnosti proti poškrábání; minimalizují použití oleje při smažení.
- C. Vydímatelné desky, možno mýt v myčce nádobí**  
Plocha deska vhodná pro přípravu vajec a palačinek, žebrovaná deska vhodná pro přípravu steakového masa.
- D. Ovladač výběru potraviny se zvukovým upozorněním**  
Stisknutím středové části tlačítka budete přepínat mezi nastavenou teplotou.
- E. Tlačítko přepínání jednotek teploty**  
Přepína jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita a naopak.
- F. Chytré nastavení s indikátorem odpočinku masa**  
5 nastavení pro přípravu masa s předprogramovanou teplotou pro snadnou přípravu.
- G. Ovladač teploty (160–230°C)**  
S režimy LOW (nízká teplota), PANINY (zapékání sendvičů nebo paniny) a SEAR (příprava masa).
- H. Integrovaná sonda s praktickým umístěním a uložením sondy**  
Pro přesnou přípravu potravin a snadné skladování.

**I. Ovladač nastavení sklonu spodní desky**

Nastavíte úhel sklonu spodní desky pro snadné odkapávání přebytečného tuku, nebo necháte v rovině při přípravě vajec nebo palačinek.

**J. Víceúčelový posuvný ovladač**

Slouží k nastavení výšky horní desky při přípravě křehkých potravin; slouží k uzamknutí desek pro pohodlné skladování ve vertikální poloze; slouží pro rozložení grilu na BBQ gril.

**K. Grafické znázornění rozložení grilu na BBQ gril****L. Označení nastavení výšky horní desky**

Nastavení výšky horní desky pomáhá snižovat hmotnost horní desky při přípravě křehkých potravin nebo při přípravě zapékaných pokrmů.

**M. Držadlo pro vyrovnání horní desky**

Zabudované do horní desky, používá se k vyrovnání horní desky.

**N. Tlačítko uvolnění horní desky**

Pro snadné a pohodlné vyjmutí horní žebrované desky.

**O. Tlačítko uvolnění spodní desky**

Pro snadné a pohodlné vyjmutí spodní ploché desky. Každá deska má vlastní tlačítko pro uvolnění desky, snadno tak desky vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit.

**P. Zabudovaná vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku**

Zachytává nadměrný tuk pro zdravější přípravu potravin. I při rozložení grilu zachytává díky svému jedinečnému designu šťávu a tuk z obou desek.

**Q. Prostor pro uložení přívodního kabelu**

Umístěn ve spodní části grilu.

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti.

**SENZOR ELEMENT IQ™**

Senzory detekují kolísání teplot po ploše desky a vyrovnávají teplotu náhlým zvýšením toku tepla v místě kolísání teplot pro rychlou obnovu nastavené teploty 2400 W zapuštěná topná tělesa zajišťují stálost nastavené teploty pro rychlou přípravu a snižují tím dobu přehřátí grilu.



## Před prvním použitím

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny reklamní štítky a nálepky.
2. Otřete desky a misku na šťávu pomocí mírně navlžené měkké utěrky. Otřete dosucha.
3. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
4. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
6. Vyjměte sondu z obalu a vložte koncovku do zásuvky na přední straně držáku na uložení sondy, který se nachází na pravé straně grilu. Pokud sondu nepoužíváte, omotejte kabel sondy okolo držáku na uložení sondy.
7. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
8. Zazní zvukový signál a LCD displej se rozsvítí a následně se na LCD displeji se zobrazí OFF.



9. Gril je nyní připraven a může započít cyklus předehřátí.



### POZNÁMKA

Gril nezačne zahřívat desky, dokud nenastavíte teplotu ovladačem teploty.



### VAROVÁNÍ

**SONDU PŘIPOJUJTE VŽDY A POUZE, KDYŽ JE GRIL VYPNUTÝ A ZÁSTRČKA SÍŤOVÉHO KABELU JE ODPOJENA OD SÍŤOVÉ ZÁSUVKY.**

### JAK UVOLNIT DESKU?

Každá grilovací deska má vlastní tlačítko pro její uvolnění. Takto můžete vyjmout buď horní, nebo spodní desku a snadno je vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit.

- Pro uvolnění desky se používá tlačítko PLATE RELEASE:
- Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé. Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
- Pro uvolnění a vyjmutí horní desky použijte tlačítko vpředu na pravé straně horní desky, pro uvolnění a vyjmutí spodní desky použijte tlačítko nalevo od ovládacího panelu. Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.
- Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení Er1. Pomocí tlačítek uvolněte desky vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajištěte. Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé před uvolněním a vyjmutím desek.

- Pokud je gril zapnutý a přehříván poprvé, můžete zaznamenat mírný kouř. Dochází k odstraňování ochranné vrstvy z tepelného tělesa. Jedná se o normální jev, který neovlivňuje negativně činnost grilu.

## PŘEDEHŘÁTÍ GRILU

1. Ujistěte se, že je gril pootevřený a ovladač nastavení výšky horní desky je v poloze OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější přehřátí.
2. Pomocí ovladače teploty PLATE TEMP nastavte teplotu v 5 °C krocích. Otočte ovladač teploty na SEAR (210–230 °C) pro rychlé přehřátí, na PANINI (180–205 °C), na LOW (160–175 °C) nebo vyberte vlastní nastavení teploty.
3. Gril se začne zahřívat a LCD displej se podsvítí oranžově. Vybraná teplota, která odpovídá teplotě nastavené u PLATE TEMP, se rozblíká.
4. Jakmile je gril přehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a vybraná teplota PLATE TEMP přestane blikat.



## POZNÁMKA

Vždy nechte gril zcela a kompletně přehřát na nastavenou teplotu před přípravou potravin.

Vybraná teplota PLATE TEMP může během přípravy blikat na LCD displeji. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.



## VAROVÁNÍ

**BĚHEM PŘEDEHŘÁTÍ  
NECHTE GRIL  
POOTEVŘENÝ. NIKDY  
NENAHŘÍVEJTE  
ZCELA ZAVŘENÝ,  
HROZÍ PŘEHŘÁTÍ  
DESEK A NÁSLEDNÉ  
POŠKOZENÍ.**

### NASTAVITELNÁ VÝŠKA HORNÍ DESKY

Tato vlastnost snižuje zatížení horní desky na křehkých potravinách, jako jsou např. ryby, a přizpůsobí se různé síle potravin např. selskému chlebu. Ovladač pro nastavení výšky horní desky se nachází v pravé části horní desky, pomocí zářky nastavíte horní desky do požadované výšky nad spodní grilovací deskou. Pro nastavení výšky horní desky použijte rukojeť ke zdvihnutí horní desky a současně nastavte ovladač výšky horní desky na požadovanou výšku. Opatrně položte horní desku, dokud neucítíte odpor nastavení výšky horní desky.

### NASTAVITELNÝ SKLON DOLNÍ DESKY

Úhel sklonu dolní desky můžete upravit pomocí ovladače nastavení sklonu dolní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu. Unikátní design misky na štávu umožňuje zachytávat štávu a tuk z obou desek současně.

Doporučujeme nastavit:

- Úhel sklonu pro odkapávání přebytečného tuku pro zdravější přípravu potravin.
- Rovná pozice spodní desky je v hodná pro přípravu vajec, palačinek, tureckého chleba, foccacia a libového masa.

## TLAČÍTKO PŘEPÍNÁNÍ JEDNOTEK TEPLoty

- Gril je vybaven tlačítkem přepínání jednotek teploty na levé straně od LCD displeje. Nastavená jednotka teploty z továrny jsou stupně Celsia. Stisknutím tlačítka změníte zobrazení stupňů Celsia na LCD displeji na stupně Fahrenheita a naopak. Na displeji se vždy zobrazí symbol odpovídající nastavené jednotce: °C nebo °F.
- Pokud jste změnili jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita, zůstane toto nastavení uloženo v paměti, dokud opět nestisknete tlačítko a nezměníte jednotku teploty nebo neodpojíte zástrčku přírodního kabelu ze síťové zásuvky. Pokud je zástrčka přírodního kabelu opět připojena k síťové zásuvce, bude jednotka teploty opět nastavena na stupně Celsia.

Integrovaná sonda s chytrým nastavením je navržena tak, abyste s její pomocí dosáhli stálých výsledků přípravy různých druhů masa. 5 nastavení pro přípravu masa má vlastní přednastavenou teplotu, které odpovídá požadovaným výsledkům. Nastavené teploty pro každý druh masa jsou uvedeny v tabulce níže.

## INTEGROVANÁ SONDA S CHYTRÝM NASTAVENÍM



### VAROVÁNÍ

**SONDU PŘIPOJUJTE  
VŽDY A POUZE, KDYŽ  
JE GRIL VYPNUTÝ  
A ZÁSTRČKA  
SÍŤOVÉHO KABELU JE  
ODPOJENA OD SÍŤOVÉ  
ZÁSUVKY.**

## NASTAVENÁ TEPLOTA HOTOVÉHO MASA

	Rare (Krvavý)	Medium Rare (Středně krvavý)	Medium (Středně propečený)	Well done (Propečený)
Hovězí	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Jehněčí	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Vepřové			65 °C	75 °C
Kuřecí			65 °C	75 °C
Ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

## INDIKÁTOR ODPOČINUTÍ

Nechat maso odpočinout po dobu 3–5 minut po sejmutí z grilu je důležité, neboť umožňuje svalovým vláknům si odpočinout a šťáva se může rovnoměrně rozprostřít skrz celé maso, čímž se zabrání úniku šťávy a chuti, když by se maso nakrájelo ihned po sejmutí.

Při přípravě na požadovaný výsledek je důležité sejmout maso z grilu předtím, než dosáhne požadované vnitřní teploty, neboť zbytkové teplo umožní následnou přípravu masa i během doby odpočinutí. Sage® gril the Smart Grill PROT M je vybaven indikátorem REST MEAT, který vás upozorní sejmout maso předtím, než je dosažena nastavená teplota, aby se zabránilo převaření.



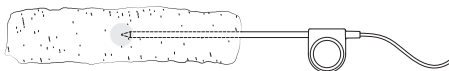
### POZNÁMKA

Sonda a chytré nastavení byly optimalizovány pro přípravu spolu s nastavení teploty PLATE TEMP na hodnotu SEAR (230 °C).

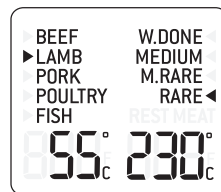
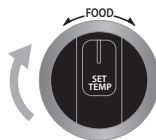
## POUŽITÍ KONTAKTNÍHO GRILU S CHYTRÝM NASTAVENÍM A SONDOU

- Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu v předchozí části návodu. Pro nejlepší výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
- Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.

- Ujistěte se, že je sonda správně instalována, jak je uvedeno v bodu 6 v části „Příprava grilu před použitím“ v předchozí části návodu. Rozmotejte sondu s držákem.
- Vložte jehlu opatrně do masa, ujistěte se, že je sonda umístěna v nejsilnější části a přímo do středu masa.



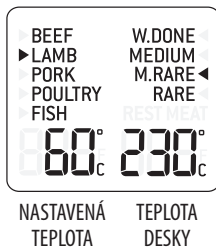
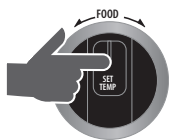
- Pro výběr druhu masa otočte ovladačem FOOD a vyberte druh masa ze zobrazeného menu. Šipka se zobrazí u vybraného druhu masa.



NASTAVENÁ  
TEPLOTA

TEPLOTA  
DESKY

- Po výběru druhu masa stiskněte tlačítko SET TEMP pro výběr požadovaného výsledku přípravy. Šipka se zobrazí u vybraného výsledku přípravy.



## 7. Otevření grilu:

- Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
  - Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena. Ovladač nastavení výšky horní desky, umístěný v pravé části horní desky, by měl být v pozici OPEN.
  - Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
  - Vložte maso vloženou sondou na dolní grilovací desku. Pro nejlepší výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
8. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky. Při přípravě se sondou doporučujeme, aby byla horní deska přiklopená a ovladač nastavení výšky horní desky byl v poloze OPEN.
9. Během přípravy zazní 3krát zvukový signál a REST MEAT a vybraný výsledek přípravy budou blikat, což znamená, že je třeba sejmout maso z grilu a nechat odpočinout.
10. Jakmile je maso uvařeno, sejměte maso z grilu pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné nůžky. Vytáhněte sondu a maso uložte na talíř nebo prkénko. Zakryjte zlehka fólií. Nechte alespoň 5 minut odpočinout před podáváním.
11. Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozice OFF.



## POZNÁMKA

Gril automaticky nepřestane hřát, pokud se rozblíká REST MEAT. Pokud maso necháte na grilu, hrozí jeho převaření.

## JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ?

- Pro dosažení stejných výsledků připravujte maso o stejné tloušťce.
- Pokud připravujete kusy masa o různé tloušťce, jako jsou kuřecí prsa, okraje mohou zůstat mírně narůžovělé. Po dokončení přípravy masa, opečte nedovařené hrany na horké desce grilu.
- Nepoužívejte nástřiky ani nepřilnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřilnavé vrstvy grilovacích ploch.
- Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.

## POUŽITÍ OTEVŘENÉHO BBQ GRILU

Otevřený BBQ poskytuje dostatečně velký prostor pro grilování na obou deskách současně. Žebrovaná grilovací deska je vhodná pro přípravu masa, zatímco plochá grilovací deska je ideální pro přípravu vajec, palačinek nebo zeleniny.

- Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu v předchozí části návodu.
- Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.
- Jak otevřít BBQ gril:
  - Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
  - Ujistěte se, že je horní deska je přiklopená a ovladač nastavení výšky horní desky je v poloze OPEN.
  - Levou rukou uchopte rukojeť. Pravou rukou zatlačte ovladač nastavení výšky horní desky na pravé straně grilu směrem k sobě do pozice „BBQ mode“. Držte ovladače směrem k vám a současně zdvižte horní desku držením za rukojeť, až se gril zcela otevře na BBQ gril, a opatrně pokládejte horní desku.





4. Umístíte potraviny na jednu nebo obě grilovací desky.
5. Pokud používáte sondu, opakujte kroky 3-6 z předchozí části návodu pro vložení sondy a vybraní požadovaného výsledku přípravy před vložení masa na gril.



### POZNÁMKA

Sonda a chytré nastavení je lepší používat při zavřeném grilu. Výsledkem přípravy na otevřeném grilu je prodloužení doby přípravy. Nejlepších výsledků dosáhnete při pravidelném obracení masa.

6. Během přípravy zazní 3krát zvukový signál a REST MEAT a vybraný výsledek přípravy budou blikat, což znamená, že je třeba sejmout maso z grilu a nechat odpočinout.
7. Jakmile je maso uvařeno, sejměte maso z grilu pomocí teplovzdušného plastového nebo dřevěného náčiní. Vytáhněte sondu a maso uložte na talíř nebo prkénko. Zakryjte zlehka fólií. Nechte alespoň 5 minut odpočinout před podáváním.
8. Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozici OFF.

## POUŽITÍ PRO PŘÍPRAVU SENDVIČŮ NEBO PANINI

1. Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu uvedené v předchozí části návodu.



### POZNÁMKA

Během předehřátí nechte gril pootevřený. Nikdy nenahřívejte zcela zavřený, hrozí přehřátí desek a následné poškození.

2. Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.



### POZNÁMKA

Pokud je sonda zapojená, zobrazí se na displeji menu potravin a výsledků přípravy. Pokud je sonda odpojena, na LCD displeji se zobrazí pouze teplota PLATE TEMP.

3. Otevření grilu:
  - a) Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
  - b) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena. Ovladač nastavení výšky horní desky, umístěný v pravé části horní desky, by měl být v pozici OPEN.
  - c) Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
4. Vložte potraviny na spodní grilovací plochu.
5. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky. Při přípravě potravin, které se zapékají, doporučujeme, aby byla horní deska přiklopena a ovladač nastavení výšky horní desky v poloze HIGH.
6. Jakmile jsou potraviny opečeny, odstraňte je z grilovacích desek pomocí teplovzdušného plastového nebo dřevěného náčiní.
7. Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozici OFF.

## JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ?

Při opékání sendvičů na nastavení PANINI:

- Vždy umístěte sendvič do středu spodní grilovací desky.
- Doba zapékání by měla být 5 - 8 minut. Doba opékání se může lišit v závislosti na osobních preferencích, typu chleba a použité náplně.
- Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřílivou úpravu grilovacích desek.



## VAROVÁNÍ

BĚHEM PROVOZU A PO DOKONČENÍ PŘÍPRAVY JE POVRCH GRILU VELMI HORKÝ. K VYROVNÁNÍ POZICE HORNÍ DESKY VŽDY POUŽÍVEJTE VYROVNÁVACÍ PODPĚRU UMÍSTĚNOU V PŘEDNÍ PRAVÉ ČÁSTI HORNÍ GRILOVACÍ DESKY. POPŘ. POUŽIJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ PODLOŽKY NEBO RUKAVICE.

- NIKDY NEVYSTAVUJTE BEZPEČNOSTNÍMU PRVKU PRO VYROVNÁNÍ HORNÍ DESKY NADMĚRNÉ SÍLE ANI JEJ NEPOUŽÍVEJTE KE ZDVIHÁNÍ HORNÍ GRILOVACÍ DESKY. POUŽIJTE RUKOJEŤ KE ZDVIHNUTÍ NEBO

PŘIKLOPENÍ HORNÍ DESKY.

- BEZPEČNOSTNÍ PRVEK PRO VYROVNÁNÍ HORNÍ DESKY MŮŽE BÝT VELMI HORKÝ BĚHEM I PO POUŽITÍ GRILU. POUŽÍVEJTE JEJ, JAK JE ZNÁZORNĚNO NA OBRÁZKU.
- ZCELA ODVIŇTE PŘÍVODNÍ KABEL PŘED POUŽITÍM.





## Tipy na grilování

### MASO

Doporučené kousky masa ke grilování:

- Hovězí - svíčková, kýta, žebra, steaky.
- Jehněčí - jehněčí kýta, steak, kotlety a jehněčí kousky.
- Vepřové - karé steak, žebra, vepřová kýta, plátky a vepřové kousky.
- Nedoporučujeme grilovat kousky s kostí, jako je např. T-bone steak.
- Pokud budete grilovat maso z vlastní marinády nebo od řezníka, vždy odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky před vložením na grilovací desku. Některé marinády obsahují vysoký podíl cukru, tento by se mohl připálit na grilovací desku.
- Nepropichujte maso vidličkou ani jej nekrájejte na kousky během grilování. Tím uvolníte šťávu a maso bude tuhé a vysušené. Použijte kuchyňské kleště.
- Pro sejmutí kousků ryby z grilu použijte plochou teplovzdornou plastovou vařečku, ryba je velmi křehká.



## Péče a čištění

Ujistěte se, že je gril vypnutý otočením ovladače PLATE TEMP do pozice „OFF“. Gril je vypnutý, když se na LCD displeji zobrazí „OFF“. Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte gril zcela vychladnout před rozložením a čištěním.

### ČIŠTĚNÍ SONDY

Otřete sondu měkkou mírně navlhčenou houbičkou. Šetrné tekuté čisticí prostředky nebo roztoky ve spreji pro nerezové povrchy můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch sondy.



### POZNÁMKA

Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na vnitřní nebo vnější povrchy grilu. Tyto by mohly poškrábat povrch a poškodit nepřilnavou vrstvu grilovacích ploch.

### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Otřete vnější povrch měkkou mírně navlhčenou houbičkou. Šetrné tekuté čisticí prostředky nebo roztoky ve spreji pro nerezové povrchy můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch spotřebiče. Otřete navlhčenou houbičkou a poté suchou utěrkou. Ujistěte se, že jsou všechny povrchy suché před zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

## ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

Po každém použití vyjměte misku a vyjměte obsah. Omyjte misku v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Šetrný tekutý čisticí prostředek můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch misky. Opláchněte a pečlivě osušte. Vždy se ujistěte, že jste vložili misku do těla grilu po vyčištění a před zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.



## VAROVÁNÍ

**DBEJTE ZVÝŠENÉ POZORNOSTI, POKUD PŘENÁŠÍTE MISKU S HORKÝM TUKEM NEBO ŠTÁVOU.**

**GRIL, PŘÍVODNÍ KABEL ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU NEVKLÁDEJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.**

## ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH DESEK

1. Otrěte grilovací desky měkkou utěrkou pro odstranění zbytků potravin.
2. Rovněž můžete uvolnit a vyjmout grilovací desky:
  - Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé.
  - Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
  - Pro uvolnění a vyjmutí horní desky použijte tlačítko vpředu na pravé straně horní desky, pro uvolnění a vyjmutí spodní desky použijte tlačítko nalevo od ovládacího panelu.
  - Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.
3. Grilovací desky můžete umýt v myčce na nádobí (pouze horní koš).
4. Rovněž omyjte grilovací desky v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Šetrný tekutý čisticí prostředek můžete použít pro odstranění usazenin.
5. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch desky. Odstraňte odolné usazeniny pomocí jemné plastové čisticí stěrky nebo nylonové drátěnky.



## POZNÁMKA

Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na jakýkoliv vnitřní nebo vnější povrch. Mohlo by dojít k poškrábání grilu a poškození nepřilnavé vrstvy grilovací desky.

Spodní část grilovací desky může časem ztratit svou barvu a může se tvořit vrstva koroze. Jedná se o normální jev. Změna barvy, která se může objevit na obou stranách grilovací desky, ovlivní pouze vzhled desky, ale na výkon a vlastnosti desky to nebude mít vliv.

Odstraňte změnu barvy nebo korozi pomocí jemné plastové čisticí stěrky. Opláchněte a pečlivě osušte. Ujistěte se, že kulatá podložka na spodní straně desky je čistá.

## ULOŽENÍ

1. Ujistěte se, že je gril vypnutý otočením ovladače PLATE TEMP do pozice „OFF“. Gril je vypnutý, když se na LCD displeji zobrazí „OFF“. Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky.
2. Nechte gril, grilovací desky a misku na šťávu zcela vychladnout.
3. Ujistěte se, že jsou gril, grilovací desky a miska na šťávu čisté a suché.
4. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
5. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
6. Ujistěte se, že jsou grilovací desky zajištěny k sobě, posuvný ovladač v pozici LOCK.
7. Omotejte kabel sondy okolo držáku umístěného na pravé straně grilu.
8. Uložte na rovné a suché místo. Rovněž můžete gril uložit i do vertikální polohy.



## Řešení potíží

### CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

#### Er1 - Grilovací desky nejsou správně vloženy.



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er1:

1. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
2. Na LCD displeji se už nezobrazí Er1.
3. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Sage®.

#### Er2 - Teplota sondy překročila 180 °C.



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er2:

1. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že sonda není v kontaktu s grilovacími plochami.
3. Nechte sondu vychladnout.
4. Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.

5. Na LCD displeji se už nezobrazí Er2.
6. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Sage®.

#### Er3 - Ochrana proti přehřátí



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er3:

1. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte, že je gril zcela vychladlý.
3. Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Na LCD displeji se už nezobrazí Er3.
5. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Sage®.



## Recepty

### MARINOVANÝ STEAK

4 porce

#### SUROVINY

250 ml červeného vína

2 lžičce olivového oleje

1 lžičce dijonské hořčice

1 stroužek česneku

4 plátky steakového masa - 3 cm silné

#### PŘÍPRAVA

1. Smíchejte červené víno, olej, hořčici a česnek ve velké míse a dobře promíchejte. Do marinády vložte steaky a nechte dle potřeby marinovat.
2. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
3. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
4. Vyjměte steaky z marinády. Odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky.
5. Do masa opatrně zasuňte sondu tak, aby byla zasunuta do středu masa ideálně v nejsilnějším místě masa.
6. Ovladačem výběru potravin vyberte volbu "BEEF".
7. Nyní vyberte stupeň propečení pomocí SETTEMP.
8. Steaky umístěte na spodní desku grilu. Přiklopte horní desku.
9. Jakmile zazní zvukový signál je možné maso sejmut z grilu. Na displeji se rozbliká REST MEAT společně se stupněm propečení.
10. Steaky sejměte z grilu, položte na prkénko a nechte stranou odpočinout asi 3–5 minut.

*Podávejte s krémovou bramborovou kaší a křupavým salátem.*

## JEHNĚČÍ NA OREGÁNU

4 porce

### SUROVINY

- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice citrónové šťávy
- 1 lžice čerstvě nasekaného oregána
- 1 stroužek česneku
- 600 g jehněčích steaků

### PŘÍPRAVA

1. Ve velké míse smíchejte olej, citrónovou šťávu, oregáno a rozdrčený česnek. Dobře promíchejte.
2. Do hotové marinády vložte jehněčí steaky. Promíchejte. Marinujte při pokojové teplotě asi 1 hodinu, případně podle potřeby i déle.
3. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
4. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
5. Vyjměte steaky z marinády. Odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky. Do masa opatrně zasuňte sondu tak, aby byla zasunuta do středu masa ideálně v nejsilnějším místě masa.
6. Ovladačem výběru potravin vyberte volbu "LAMB".
7. Nyní vyberte stupeň propečení pomocí SET TEMP.
8. Steaky umístěte na spodní desku grilu. Přiklopte horní desku.
9. Jakmile zazní zvukový signál je možné maso sejmut z grilu. Na displeji se rozblíká REST MEAT společně se stupněm propečení.
10. Steaky sejměte z grilu, položte na prkénko a nechte stranou odpočinout asi 3–5 minut.

*Podávejte s křupavým chlebem a řeckým salátem.*



## KUŘECÍ PRSA TERIYAKI

4 porce

### SUROVINY

2 lžice mirin

60 ml lžice sojové omáčky

1 lžice cukru krupice

1 lžice saké

4 kuřecí prsa

### PŘÍPRAVA

1. Ve velké míse smíchejte mirin, sojovou omáčku, cukr a saké. Dobře promíchejte. Do marinády vložte kuřecí prsa, promíchejte. Marinujte při pokojové teplotě asi 1 hodinu, případně podle potřeby i déle.
2. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
3. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
4. Vyjměte maso z marinády. Odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky. Do masa opatrně zasuněte sondu tak, aby byla zasunuta do středu masa ideálně v nejsilnějším místě masa.
5. Ovladačem výběru potravin vyberte volbu "CHICKEN".
6. Nyní vyberte stupeň propečení pomocí SET TEMP.
7. Maso umístěte na spodní desku grilu. Přiklopte horní desku.
8. Jakmile zazní zvukový signál je možné maso sejmut z grilu. Na displeji se rozblíká REST MEAT společně se stupněm propečení.
9. Maso sejměte z grilu, položte na prkénko a nechte stranou odpočinout asi 5 minut.

*Podávejte s dušenou rýží.*

## MARINOVANÝ LOSOS

4 porce

### SUROVINY

- 4 kusy lososa bez kůže (asi 300 g / ks)
- 3 lžice jemné sójové omáčky
- 1-2 lžičky wasabi pasty
- 3 lžice citrónové šťávy
- 2 lžičky sezamového oleje

### PŘÍPRAVA

1. V misce smíchejte sójovou omáčku, wasabi, citrónovou šťávu a sezamový olej. Dobře smíchejte. Kousky lososa vložte do mělké nádoby a přelijte marinádou.
2. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
3. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
4. Vyjměte lososa z marinády. Odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky. Do lososa opatrně zasuňte sondu tak, aby byla zasunuta do středu ideálně v nejsilnějším místě.
5. Ovladačem výběru potravin vyberte volbu "FISH".
6. Nyní vyberte stupeň propečení pomocí SET TEMP.
7. Lososa umístěte na spodní desku grilu. Přiklopte horní desku.
8. Jakmile zazní zvukový signál je možné lososa sejmout z grilu. Na displeji se rozblíká REST MEAT společně se stupněm propečení.
9. Lososa sejměte z grilu, položte na prkénko a nechte stranou odpočinout asi 5 minut.

## BAGEL S UZENÝM LOSOSEM A KAPARY

4 porce

### SUROVINY

- 4 rozkrojené bagely
- 4 lžice krémového sýra
- 8 plátků uzeného lososa
- 2 oloupané a najemno nakrájené cibule
- 1 lžice okapaných kapar
- 1 citrón
- Čerstvě mletý pepř

### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení.
2. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
3. Ujistěte se, že je gril dostatečně předehřátý, na displeji již neblíká nastavená teplota.
4. Potřete bagely krémovým sýrem. Rozložte na bagely uzeného lososa, kapary, cibuli a zakapejte citrónovou šťávou. Opepřete podle chuti.
5. Položte na předehřátý gril a opatrně přiklopte horní desku.
6. Opékejte asi 2–3 minuty. Sejměte z grilu a podávejte.

## PASTRAMI

6 porce

### SUROVINY

Turecký chléb, nakrájený na 6 stejně velkých kousků

Máslo nebo margarín

18 plátků pastrami

6 lžic hořčičné majonézy

2 zralá rajčata, nakrájené na plátky

2 šálky baby špenátu

12 plátků sýra ementálového typu

Čerstvě umletý černý pepř

### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení.
2. Zatímco se gril předehřívá, nastavte sklon spodní desky.
3. Ujistěte se, že je gril dostatečně předehřátý, na displeji již neblíká nastavená teplota.
4. Rozkrojte každý kousek tureckého chleba až ke středu a uložte horní část stranou. Plátky tureckého chleba natřete zlehka máslem nebo margarínem. Rozdělte pastrami mezi turecký chléb. Potřete pastrami hořčičnou majonézou.
5. Plátky rajčat a baby špenátu rozložte na pastrami. Navrch položte sýr a poté položte druhou polovinu chleba.
6. Položte turecký chléb na předehřátý gril a nechte zapéct.
7. Grilujte, dokud nebudete turecký chléb zlehka hnědý a sýr nebude zcela roztavený.



## Obsah

- 28 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 36 Popis vášho nového spotrebiča
- 38 Pred prvým použitím
- 45 Tipy na grilovanie
- 45 Starostlivosť a čistenie
- 48 Riešenie problémov
- 49 Recepty

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

## DÔLEŽITÉ OPATRENIA

**PRI POUŽÍVANÍ  
ELEKTRICKÝCH  
ZARIADENÍ JE POTREBNÉ  
DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ  
BEZPEČNOSTNÉ  
OPATRENIA, MEDZI KTORÉ  
PATRIA:**



**UPOZORNENIE**  
PO UVEDENÍ PRÍSTROJA  
DO PREVÁDZKY  
DOCHÁDZA  
K ZAHRIEVANIU  
HORNÉHO KRYTU.  
NEDOTÝKAJTE SA  
ZAHRIATEHO POVRCHU.  
NA ZDVIHNUTIE HORNEJ  
DOSKY POUŽÍVAJTE  
VÝHRADNE DRŽADLO!  
PO VYPNUTÍ PRÍSTROJA  
ZOSTANE HORNÝ  
KRYT EŠTE URČITÝ  
ČAS ZAHRIATY. PRED  
AKOUKOL'VEK ĎALŠOU  
MANIPULÁCIU  
NECHAJTE PRÍSTROJ  
VYCHLADNÚŤ. POKIAĽ

## BY SA DOSTALA VAŠA POKOŽKA DO KONTAKTU SO ZAHRIATYM POVRCHOM, HROZÍ POPÁLENIE!

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky.

- Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
  - Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.
  - Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo na miesta, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
  - Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej,

- elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
  - Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte gril, jeho prívodný kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
  - Pri použití kontaktného grilu musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu po všetkých jeho stranách.
  - Kontaktný gril nepoužívajte v blízkosti stien, políc, záclon a iných zápalných materiálov, alebo pod nimi.
  - Kontaktný gril nepoužívajte na povrchu, ktorý by sa mohol teplom poškodiť. V prípade, že ho budete používať na takom povrchu, umiestnite pod neho teplovzdornú podložku.
  - Pred použitím sa uistite, že je kontaktný gril správne zložený.
  - Pri nastavovaní výšky hornej dosky kontaktného grilu buďte opatrní.
  - Nekladte nič na horný kryt kontaktného grilu, ak je zatvorený, ak je v prevádzke, ak je uložený.
  - Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
  - Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
  - Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom

- alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
  - Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
  - Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
  - Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
  - Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, než ho začnete čistiť, než ho budete prenášať inde, rozoberať, zostavovať alebo pred jeho uložením.
  - Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
  - Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
  - V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
  - Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel.
  - Nepoužívajte iné príslušenstvo

než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ**

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča

do sieťovej zásuvky.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi



schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.

- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA)

bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.

- Uchovávajte spotrebič a prírodný kábel mimo dosahu detí.



**UPOZORNENIE.  
HORÚCI POVRCH.  
TEPLOTA PRÍSTUPNÝCH  
POVRCHOV MÔŽE  
BYŤ VYŠŠIA, AK JE  
SPOTREBIČ V ČINNOSTI.**



**POKYNY A INFORMÁCIE  
O ZAOBCHÁDZANÍ  
S POUŽITÝM OBALOM**

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

## **LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ**

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte

od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

## Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.



**IBA NA DOMÁCE  
POUŽITIE.  
NEPONÁRAJTE  
DO VODY ALEBO  
INEJ TEKUTINY.  
PRED POUŽITÍM  
CELKOM ODVIŇTE  
PRÍVODNÝ KÁBEL.**

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na ich zmenu.

Anglická verzia je pôvodná verzia. Slovenská verzia návodu je preklad pôvodnej anglickej verzie.

Adresa výrobcu:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:  
FAST ČR, a.s.,  
Černokostecká 1621  
251 01 Říčany, Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE  
POUŽITIE**

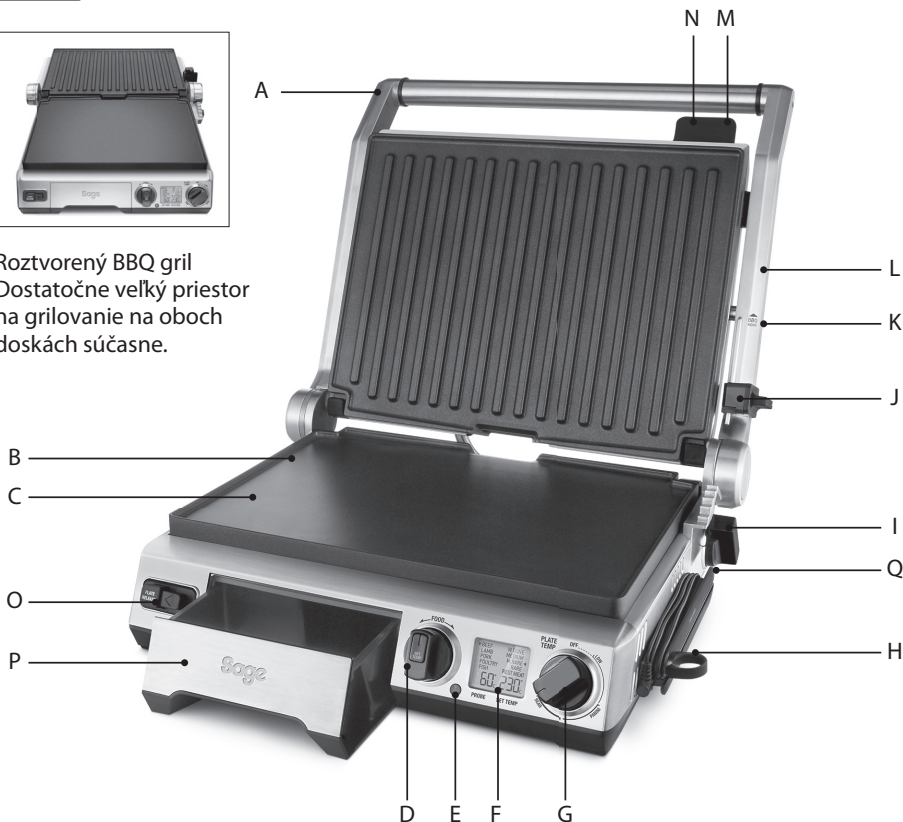
**UCHOVAJTE TIETO  
INŠTRUKCIE**



## Popis vášho nového spotrebiča



Roztvorený BBQ gril  
Dostatočne veľký priestor  
na grilovanie na oboch  
doskách súčasne.



**A. Antikorový povrch s liatou rukoväťou**

**B. Dosky z liateho hliníka s neprilnavým povrchom**

Pokrytý vrstvou titánu obohateného Quantanium™ bez PFOA na zaistenie odolnosti proti poškrabaniu; minimalizujú použitie oleja pri vyprážení.

**C. Vyberateľné dosky je možné umývať v umývačke riadu**

Plochá doska vhodná na prípravu vajíčok a palacienok, rebrovaná doska vhodná na prípravu steakového mäsa.

**D. Ovládač výberu potraviny so zvukovým upozornením**

Stlačením stredovej časti tlačidla budete prepínať medzi nastavenou teplotou.

**E. Tlačidlo prepínania jednotiek teploty**

Prepína jednotku teploty zo stupňov Celzia na stupne Fahrenheita a naopak.

**F. Chytré nastavenie s indikátorom odpočinku mäsa**

5 nastavení pre prípravu mäsa s predprogramovanou teplotou pre ľahkú prípravu.

**G. Ovládač teploty (160–230 °C)**

S režimami LOW (nízka teplota), PANINI (zapekanie sendvičov alebo panini) a SEAR (príprava mäsa).

**H. Integrovaná sonda s praktickým umiestnením a uložením sondy**

Pre presnú prípravu potravín a ľahké skladovanie.

#### **I. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky**

Nastavíte uhol sklonu spodnej dosky pre ľahké odkvapkávanie prebytočného tuku, alebo necháte v rovine pri príprave vajec alebo palacínok.

#### **J. Viacúčelový posuvný ovládač**

Slúži na nastavenie výšky hornej dosky pri príprave krehkých potravín; slúži na uzamknutie dosiek pre pohodlné skladovanie vo vertikálnej polohe; slúži na rozloženie grilu na BBQ gril.

#### **K. Grafické znázornenie rozloženia grilu na BBQ gril**

#### **L. Označenie nastavenia výšky hornej dosky**

Nastavenie výšky hornej dosky pomáha znižovať hmotnosť hornej dosky pri príprave krehkých potravín alebo pri príprave zapekaných pokrmov.

#### **M. Držadlo na vyrovnanie hornej dosky**

Zabudované do hornej dosky, používa sa na vyrovnanie hornej dosky.

#### **N. Tlačidlo uvoľnenia hornej dosky**

Pre ľahké a pohodlné vybratie hornej rebrovanej dosky.

#### **O. Tlačidlo uvoľnenia spodnej dosky**

Pre ľahké a pohodlné vybratie spodnej plochej dosky. Každá doska má vlastné tlačidlo na uvoľnenie dosky, ľahko tak dosky vyčistíte alebo ich môžete medzi sebou podľa potreby prehodiť.

#### **P. Zabudovaná vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku**

Zachytáva nadmerný tuk pre zdravšiu prípravu potravín. I pri rozložení grilu zachytáva vďaka svojmu jedinečnému dizajnu šťavu a tuk z oboch dosiek.

#### **Q. Priestor na uloženie prírodného kábla**

Umiestnený v spodnej časti grilu.

Gril je vybavený funkciou automatického vypnutia po 1 hodine nečinnosti.

#### **SENZOR ELEMENT IQ™**

Senzory detegujú kolísanie teplôt po ploche dosky a vyrovnávajú teplotu náhlym zvýšením toku tepla v mieste kolísania teplôt pre rýchlu obnovu nastavenej teploty. 2400-W zapustené výhrevné telesá zaisťujú stálosť nastavenej teploty pre rýchlu prípravu a znižujú tým čas predhrievania grilu.



## Pred prvým použitím

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky reklamné štítky a nálepky.
2. Utrite dosky a misku na štavu pomocou mierne navlhčenej mäkkej utierky. Utrite dosucha.
3. Uistite sa, že je miska na štavu správne vložená do tela grilu.
4. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.
5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Uistite sa, že na oboch stranách je aspoň 10 cm voľný priestor.
6. Vyberte sondu z obalu a vložte koncovku do zásuvky na prednej strane držiaka na uloženie sondy, ktorý sa nachádza na pravej strane grilu. Ak sondu nepoužívate, omotajte kábel sondy okolo držiaka na uloženie sondy.
7. Úplne odviňte prírodný kábel a zasuňte zástrčku prírodného kábla do správne uzemnenej sieťovej zásuvky.
8. Zaznie zvukový signál a LCD displej sa rozsvieti a následne sa na LCD displeji zobrazí OFF.



9. Gril je teraz pripravený a môže začať cyklus predhriatia.



### POZNÁMKA

Gril nezačne zahrievať dosky, pokiaľ nenastavíte teplotu ovládačom teploty.



### UPOZORNENIE

**SONDU PRIPÁJAJTE VŽDY A IBA Vtedy, keď je GRIL VYPNUTÝ A ZÁSTRČKA SIEŤOVÉHO KÁBLA JE ODPOJENÁ OD SIEŤOVEJ ZÁSUVKY.**

### AKO UVOĽNIŤ DOSKU?

Každá grilovacia doska má vlastné tlačidlo na jej uvoľnenie. Takto môžete vybrať buď hornú, alebo spodnú dosku a ľahko ich vyčistíte alebo ich môžete medzi sebou podľa potreby prehodiť.

- Na uvoľnenie dosky sa používa tlačidlo PLATE RELEASE:
- Vždy sa uistite, že sú obe grilovacie dosky úplne vychladnuté. Pomocou rukoväti otvorte gril do 90 stupňov.
- Na uvoľnenie a vybratie hornej dosky použite tlačidlo vpredu na pravej strane hornej dosky, na uvoľnenie a vybratie spodnej dosky použite tlačidlo naľavo od ovládacieho panela. Po uvoľnení opatrne vyberte dosky z grilu.
- Ak sú dosky nesprávne vložené, na displeji sa zobrazí varovné hlásenie Er1. Pomocou tlačidiel uvoľníte dosky, vyberte ich a potom znovu vložte na svoje miesto a bezpečne zaistite. Pred uvoľnením a vybratím dosiek sa vždy

uistite, že sú obe grilovacie dosky úplne vychladnuté.

- Ak gril zapínate a predhrievate prvýkrát, môžete zaznamenať mierny dym. Dochádza k odstraňovaniu ochrannej vrstvy z tepelného telesa. Ide o normálny jav, ktorý neovplyvňuje negatívne činnosť grilu.

## PREDHRIATIE GRILU

1. Uistite sa, že je gril pootvorený a ovládač nastavenia výšky hornej dosky je v polohe OPEN. Tým zaistíte rýchlejšie a účinnejšie predhriatie.
2. Pomocou ovládača teploty PLATE TEMP nastavte teplotu v krokoch po 5 °C. Otočte ovládač teploty na SEAR (210–230 °C) na rýchle predhriatie, na PANINI (180–205 °C), na LOW (160–175 °C) alebo vyberte vlastné nastavenie teploty.
3. Gril sa začne zahrievať a LCD displej sa podsvieti oranžovo. Zvolená teplota, ktorá zodpovedá teplote nastavenej na PLATE TEMP, sa rozblíka.
4. Hneď ako sa gril predhreje na nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a zvolená teplota PLATE TEMP prestane blikať.



## POZNÁMKA

Pred prípravou potravín vždy nechajte gril úplne a kompletne predhriať na nastavenú teplotu.

Vybraná teplota PLATE TEMP môže počas prípravy blikať na LCD displeji. Ide o normálny jav, lebo dochádza k udržiavaniu nastavenej teploty.



## UPOZORNENIE

**POČAS PREDHRIATIA  
NECHAJTE GRIL  
POOTVORENÝ. NIKDY  
NENAHRIEVAJTE  
CELKOM ZATVORENÝ,  
HROZÍ PREHRIATIE  
DOSIEK A NÁSLEDNÉ  
POŠKODENIE.**

## NASTAVITEĽNÁ VÝŠKA HORNEJ DOSKY

Táto vlastnosť znižuje zaťaženie hornej dosky na krehkých potravinách, ako sú napr. ryby, a prispôsobí sa rôznej hrúbke potravín napr. sedliackemu chlebu. Ovládač na nastavenie výšky hornej dosky sa nachádza v pravej časti hornej dosky; pomocou zarážky nastavíte hornú dosku do požadovanej výšky nad spodnou grilovacou doskou. Na nastavenie výšky hornej dosky použite rukoväť na zdvihnutie hornej dosky a súčasne nastavte ovládač výšky hornej dosky na požadovanú výšku. Opatrne položte hornú dosku, pokým neucitíte odpor nastavenia výšky hornej dosky.

## NASTAVITEĽNÝ SKLON DOLNEJ DOSKY

Uhol sklonu dolnej dosky môžete upraviť pomocou ovládača nastavenia sklonu dolnej dosky. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky sa nachádza vzadu dole na pravej strane grilu. Unikátny dizajn misky na štavu umožňuje zachytávať šťavu a tuk z oboch dosiek súčasne.

Odporúčame nastaviť:

- Uhol sklonu pre odkvapkávanie prebytočného tuku pre zdravšiu prípravu potravín.

- Rovná pozícia spodnej dosky je vhodná na prípravu vajec, palacieniek, tureckého chleba, foccacie a chudého mäsa.

## **TLAČIDLO PREPÍNANIA JEDNOTIEK TEPLoty**

- Gril je vybavený tlačidlom prepínania jednotiek teploty na ľavej strane od LCD displeja. Nastavená jednotka teploty z továrne sú stupne Celzia. Stlačením tlačidla zmeníte zobrazenie stupňov Celzia na LCD displeji na stupne Fahrenheita a naopak. Na displeji sa vždy zobrazí symbol zodpovedajúci nastavenej jednotke: °C alebo °F.
- Ak ste zmenili jednotku teploty zo stupňov Celzia na stupne Fahrenheita, zostane toto nastavenie uložené v pamäti, pokým opäť nestlačíte tlačidlo a nezmeníte jednotku teploty alebo neodpojíte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Ak je zástrčka prívodného kábla opäť pripojená k sieťovej zásuvke, bude jednotka teploty opäť nastavená na stupne Celzia.

Integrovaná sonda s inteligentným nastavením je navrhnutá tak, aby ste pomocou nej dosiahli stále výsledky prípravy rôznych druhov mias. 5 nastavení pre prípravu mäsa má vlastnú prednastavenú teplotu, ktorá zodpovedá požadovaným výsledkom. Nastavené teploty pre každý druh mäsa sú uvedené v tabuľke nižšie.

## **INTEGROVANÁ SONDA S CHYTRÝM NASTAVENÍM**



### **UPOZORNENIE**

**SONDU PRIPÁJAJTE  
VŽDY A IBA VTEDY,  
KEĎ JE GRIL VYPNUTÝ  
A ZÁSTRČKA  
SIEŤOVÉHO KÁBLA  
JE ODPOJENÁ OD  
SIEŤOVEJ ZÁSUVKY.**



### NASTAVENÁ TEPLOTA HOTOVÉHO MÄSA

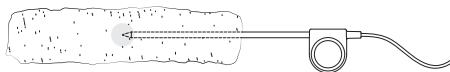
	Rare (Krvavý)	Medium Rare (Stredne krvavý)	Medium (Stredne prepečený)	Well done (Prepečený)
Hovädzie	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Jahňacie	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Bravčové			65 °C	75 °C
Kuracie			65 °C	75 °C
Ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

### INDIKÁTOR ODPOČINUTIA

Nechajte mäso odpočinúť počas 3–5 minút po sňatí z grilu je dôležité, lebo umožňuje svalovým vláknam si odpočinúť a šťava sa môže rovnomerne rozprestrieť cez celé mäso, čím sa zabráni úniku šťavy a chuti, keď by sa mäso nakrájalo ihneď po sňatí.

Pri príprave na požadovaný výsledok je dôležité odstrániť mäso z grilu pred tým, ako dosiahne požadovanú vnútornú teplotu, lebo zvyškové teplo umožní následnú prípravu mäsa aj v čase odpočívania. Sage® gril the Smart Grill PROT M je vybavený indikátorom REST MEAT, ktorý vás upozorní, že máte sňať mäso predtým, než je dosiahnutá nastavená teplota, aby sa zabránilo prevareniu.

- Uistite sa, že je sonda správne nainštalovaná, ako je uvedené v bode 6 v časti „Príprava grilu pred použitím“ v predchádzajúcej časti návodu. Rozmotajte sondu z držiaka.
- Vložte ihlu opatrne do mäsa, uistite sa, že je sonda umiestnená v najhrubšej časti a priamo do stredu mäsa.



- Na výber druhu mäsa otočte ovládačom FOOD a zvolte druh mäsa zo zobrazeného menu. Šípka sa zobrazí pri zvolenom druhu mäsa.

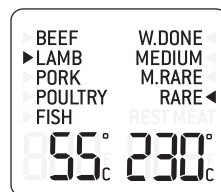
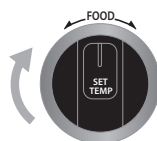


### POZNÁMKA

Sonda a inteligentné nastavenie boli optimalizované pre prípravu spolu s nastavením teploty PLATE TEMP na hodnotu SEAR (230 °C).

### POUŽITIE KONTAKTNÉHO GRILU S CHYTRÝM NASTAVENÍM A SONDOU

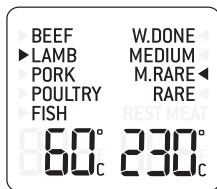
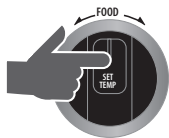
- Opakujte kroky prípravy a predhriatia grilu v predchádzajúcej časti návodu. Pre najlepšie výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
- Zatiaľ čo sa gril predhrieva, môžete nastaviť uhol sklonu dosky pomocou ovládača nastavenia sklonu spodnej dosky. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky sa nachádza vzadu dole na pravej strane grilu.



NASTAVENÁ  
TEPLOTA

TEPLOTA  
DOSKY

- Po výbere druhu mäsa stlačte tlačidlo SET TEMP na výber požadovaného výsledku prípravy. Šípka sa zobrazí pri vybranom výsledku prípravy.



NASTAVENÁ  
TEPLOTA      TEPLOTA  
DOSKY

## 7. Otvorenie grilu:

- Uistite sa, že je gril úplne predhriaty a na LCD displeji už neblíká zvolená teplota, ktorá zodpovedá nastavenej teplote PLATE TEMP.
  - Uistite sa, že horná doska grilu je sklopená. Ovládač nastavenia výšky hornej dosky, umiestnený v pravej časti hornej dosky, by mal byť v pozícii OPEN.
  - Pomocou rukoväti otvorte gril do 90°.
  - Vložte mäso vloženou sondou na dolnú grilovaciu dosku. Pre najlepšie výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230 °C).
- Použite rukoväť na priklopenie hornej dosky. Pri príprave so sondou odporúčame, aby bola horná doska priklopená a ovládač nastavenia výšky hornej dosky bol v polohe OPEN.
  - Počas prípravy zaznie 3-krát zvukový signál a nápis REST MEAT a vybraný výsledok prípravy budú blikať, čo znamená, že mäso treba odstrániť z grilu a nechať odpočinúť.
  - Hneď ako je mäso upečené, odstráňte mäso z grilu pomocou teplovzdušného plastového alebo dreveného náčinia. Vytiahnite sondu a mäso uložte na tanier alebo lopárík. Zakryte zľahka fóliou. Pred podávaním nechajte aspoň 5 minút odpočinúť.
  - Na vypnutie grilu otočte ovládačom PLATE TEMP do pozície OFF.



## POZNÁMKA

Gril automaticky neprestane hriať, ak sa rozblíka nápis REST MEAT. Ak mäso necháte na grile, hrozí jeho prevarenie.

## AKO DOSIAHNUŤ NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?

- Na dosiahnutie rovnakých výsledkov pripravujte mäso s rovnakou hrúbkou.
- Ak pripravujete kúsky mäsa s rôznou hrúbkou, ako sú kuracie prsia, okraje môžu zostať mierne ružovkavé. Po dokončení prípravy mäsa opečte nedopečené hrany na horúcej doske grilu.
- Nepoužívajte nástreky ani neprilnavé nátery, lebo by to mohlo negatívne ovplyvniť vlastnosti neprilnavej vrstvy grilovacích plôch.
- Nikdy nepoužívajte kovové alebo ostré náčinie, lebo tieto by mohli poškriabať neprilnavú úpravu grilovacích dosiek.

## POUŽITIE OTVORENÉHO BBQ GRILU

Otvorený BBQ poskytuje dostatočne veľký priestor na grilovanie na oboch doskách súčasne. Rebrovaná grilovacia doska je vhodná na prípravu mäsa, zatiaľ čo plochá grilovacia doska je ideálna na prípravu vajíčok, palacinek alebo zeleniny.

- Opakujte kroky prípravy a predhriatia grilu v predchádzajúcej časti návodu.
- Zatiaľ čo sa gril predhrieva, môžete nastaviť uhol sklonu dosky pomocou ovládača nastavenia sklonu spodnej dosky. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky sa nachádza vzadu dole na pravej strane grilu.
- Ako otvoriť BBQ gril:
  - Uistite sa, že je gril úplne predhriaty a na LCD displeji už neblíká zvolená teplota, ktorá zodpovedá nastavenej teplote PLATE TEMP.
  - Uistite sa, že horná doska je priklopená a ovládač nastavenia výšky hornej dosky je v polohe OPEN.
  - Ľavou rukou uchopte rukoväť. Pravou rukou zatlačte ovládač nastavenia výšky hornej dosky na pravej strane grilu smerom k sebe do pozície „BBQ mode“. Držte ovládače smerom k vám a súčasne dvíhajte hornú dosku držaním

za rukoväť, až sa gril úplne otvorí na BBQ gril, a hornú dosku opatrne položte.



4. Umiestnite potraviny na jednu alebo obe grilovacie dosky.
5. Ak používate sondu, pred vložením mäsa na gril opakujte kroky 3 až 6 z predchádzajúcej časti návodu na vloženie sondy a voľbu požadovaného výsledku prípravy.

### POZNÁMKA

Sonda a inteligentné nastavenie je lepšie používať pri zatvorenom grile. Výsledkom prípravy na otvorenom grile je predĺženie prípravy. Najlepšie výsledky dosiahnete pri pravidelnom obracaní mäsa.

6. Počas prípravy zaznie 3-krát zvukový signál a nápis REST MEAT a vybraný výsledok prípravy budú blikať, čo znamená, že mäso treba odstrániť z grilu a nechať odpočinúť.
7. Hneď ako je mäso upečené, odstráňte mäso z grilu pomocou teplovzdušného plastového alebo dreveného náčinia. Vytiahnite sondu a mäso uložte na tanier alebo lopárík. Zakryte zľahka fóliou. Pred podávaním nechajte aspoň 5 minút odpočinúť.
8. Na vypnutie grilu otočte ovládačom PLATE TEMP do pozície OFF.

## POUŽITIE NA PRÍPRAVU SENDVIČOV ALEBO PANINI

1. Opakujte kroky prípravy a predhriatia grilu uvedené v predchádzajúcej časti návodu.

### POZNÁMKA

Počas predhriatia nechajte gril pootvorený. Nikdy nenahrievajte celkom zatvorený, hrozí prehriatie dosiek a následné poškodenie.

2. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, môžete nastaviť uhol sklonu dosky pomocou ovládača nastavenia sklonu spodnej dosky. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky sa nachádza vzadu dole na pravej strane grilu.

### POZNÁMKA

Ak je sonda zapojená, zobrazí sa na displeji menu potravín a výsledkov prípravy. Ak je sonda odpojená, na LCD displeji sa zobrazí iba teplota PLATE TEMP.

3. Otvorenie grilu:
  - a) Uistite sa, že je gril úplne predhriaty a na LCD displeji už neblíkajú zvolená teplota, ktorá zodpovedá nastavenej teplote PLATE TEMP.
  - b) Uistite sa, že horná doska grilu je sklopená. Ovládač nastavenia výšky hornej dosky, umiestnený v pravej časti hornej dosky, by mal byť v pozícii OPEN.
  - c) Pomocou rukoväti otvorte gril do 90°.
4. Vložte potraviny na spodnú grilovaciu plochu.
5. Použite rukoväť na priklopenie hornej dosky. Pri príprave potravín, ktoré sa zapekajú, odporúčame, aby bola horná doska priklopená a ovládač nastavenia výšky hornej dosky v polohe HIGH.
6. Hneď ako sú potraviny opečené, odstráňte ich z grilovacích dosiek pomocou teplovzdušného plastového alebo dreveného náčinia.
7. Na vypnutie grilu otočte ovládačom PLATE TEMP do pozície OFF.

## AKO DOSIAHNUŤ NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?

Pri opekaní sendvičov na nastavenie PANINI:

- Sendvič vždy umiestnite doprostred spodnej grilovacej dosky.

- Čas zapekania by mal byť 5–8 minút. Čas opekania sa môže líšiť v závislosti od osobných preferencií, typu chleba a použitej náplne.
- Nikdy nepoužívajte kovové alebo ostré náčinie, lebo tieto by mohli poškríbať nepríhlavú úpravu grilovacích dosiek.



## UPOZORNENIE

**POČAS PREVÁDZKY A PO DOKONČENÍ PRÍPRAVY JE POVRCH GRILU VEĽMI HORÚCI. NA VYROVNANIE POZÍCIE HORNEJ DOSKY VŽDY POUŽÍVAJTE VYROVNÁVACIU PODPERU UMIESTNENÚ V PREDNEJ PRAVEJ ČASTI HORNEJ GRILOVACEJ DOSKY. POPR. POUŽITE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ PODLOŽKY ALEBO RUKAVICE.**

- **NIKDY NEVYSTAVUJTE BEZPEČNOSTNÝ PRVOK NA**

**VYROVNANIE HORNEJ DOSKY NADMERNEJ SILE ANI HO NEPOUŽÍVAJTE NA DVÍHANIE HORNEJ GRILOVACEJ DOSKY. POUŽITE RUKOVÄŤ NA ZDVIHNUTIE ALEBO PRIKLOPENIE HORNEJ DOSKY.**

- **BEZPEČNOSTNÝ PRVOK NA VYROVNANIE HORNEJ DOSKY MÔŽE BYŤ VEĽMI HORÚCI POČAS AJ PO POUŽITÍ GRILU. POUŽÍVAJTE HO, AKO JE ZNÁZORNENÉ NA OBRÁZKU.**
- **PRED POUŽITÍM ÚPLNE ODVIŇTE PRÍVODNÝ KÁBEL.**





## Tipy na grilovanie

### MÄSO

Odporúčané kúsky mäsa na grilovanie:

- Hovädzie – sviečková, stehno, rebrá, steaky.
- Jahňacie – jahňacie stehno, steak, kotlety a jahňacie kúsky.
- Bravčové – karé steak, rebrá, bravčové stehno, plátky a bravčové kúsky.
- Neodporúčame grilovať kúsky s kosťou, ako je napr. T-bone steak.
- Ak budete grilovať mäso z vlastnej marinády alebo od mäsiara, vždy pred vložением na grilovacej dosky odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky. Niektoré marinády obsahujú vysoký podiel cukru, tento by sa mohol pripáliť na grilovacia dosku.
- Neprepichujte mäso vidličkou ani ho nekrájajte na kúsky počas grilovania. Tým uvoľníte šťavu a mäso bude tuhé a vysušené. Použite kuchynské kliešte.
- Na zloženie kúskov ryby z grilu použite plochú teplovzdornú plastovú varešku, ryba je veľmi krehká.



## Starostlivosť a čistenie

Otočením ovládača PLATE TEMP do pozície „OFF“ sa uistíte, že je gril vypnutý. Gril je vypnutý, keď sa na LCD displeji zobrazí „OFF“. Potom vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Pred rozložením a čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

### ČISTENIE SONDY

Utrite sondu mäkkou mierne navlhčenou hubkou. Šetrné tekuté čistiace prostriedky alebo roztoky v spreji na antikorové povrchy môžete použiť na odstránenie usadenín. Aplikujte čistiaci prostriedok na hubku, nie na povrch sondy.



### POZNÁMKA

Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo kovové drôtenky na vnútorné alebo vonkajšie povrchy grilu. Tieto by mohli poškríabať povrch a poškodiť neprilnavú vrstvu grilovacích plôch.

### ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU

Utrite vonkajší povrch mäkkou mierne navlhčenou hubkou. Šetrné tekuté čistiace prostriedky alebo roztoky v spreji na antikorové povrchy môžete použiť na odstránenie usadenín. Aplikujte čistiaci prostriedok na hubku, nie na povrch spotrebiča. Utrite navlhčenou hubkou a potom suchou utierkou. Pred zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky sa uistite, že sú všetky povrchy suché.

## ČISTENIE ODKVAPÁVACEJ MISKY

Po každom použití vyberte misku a vyberte obsah. Umyte misku v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a pomocou mäkkej hubky. Šetrné tekuté čistiace prostriedky môžete použiť na odstránenie usadenín. Aplikujte čistiaci prostriedok na hubku, nie na povrch misky. Opláchnite a starostlivo osušte. Po vyčistení a pred zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky sa vždy uistite, že ste vložili misku do tela grilu.



## UPOZORNENIE

**DBAJTE NA ZVÝŠENÚ POZORNOSŤ, AK PRENÁŠATE MISKU S HORÚCIM TUKOM ALEBO ŠŤAVOU. GRIL, PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEVKLADAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.**

## ČISTENIE GRILOVACÍCH DOSIEK

1. Utrite grilovacie dosky mäkkou utierkou na odstránenie zvyškov potravín.
2. Zároveň môžete uvoľniť a vybrať grilovacie dosky:
  - Vždy sa uistite, že sú obe grilovacie dosky úplne vychladnuté.
  - Pomocou rukoväti otvorte gril do 90°.
  - Na uvoľnenie a vybratie hornej dosky použite tlačidlo vpredu na pravej strane hornej dosky, na uvoľnenie a vybratie spodnej dosky použite tlačidlo naľavo od ovládacieho panela.
  - Po uvoľnení opatrne vyberte dosky z grilu.
3. Grilovacie dosky môžete umyť v umývačke na riad (iba horný kôš).
4. Zároveň umyte grilovacie dosky v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a pomocou mäkkej hubky. Šetrné tekuté čistiace prostriedky môžete použiť na odstránenie usadenín.
5. Aplikujte čistiaci prostriedok na hubku, nie na povrch dosky. Odstráňte odolné usadeniny pomocou jemnej plastovej čistiacej stierky alebo nylonovej drôtenky.



## POZNÁMKA

Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo kovové drôtenky na akýkoľvek vnútorný alebo vonkajší povrch. Mohlo by dôjsť k poškrabaniu grilu a poškodeniu neprilnavej vrstvy grilovacej dosky.

Spodná časť grilovacej dosky môže časom stratiť svoju farbu a môže sa tvoriť vrstva korózie. Ide o normálny jav. Zmena farby, ktorá sa môže objaviť na oboch stranách grilovacej dosky, ovplyvní iba vzhľad dosky, ale na výkon a vlastnosti dosky to nebude mať vplyv.

Odstráňte zmenu farby alebo koróziu pomocou jemnej plastovej čistiacej stierky. Opláchnite a starostlivo osušte. Uistite sa, že guľatá podložka na spodnej strane dosky je čistá.

## ULOŽENIE

1. Otočením ovládača PLATE TEMP do pozície „OFF“ sa uistite, že je gril vypnutý. Gril je vypnutý, keď sa na LCD displeji zobrazí „OFF“. Potom vytiahnite zástrčku prírodného kábla zo sieťovej zásuvky.
2. Nechajte gril, grilovacie dosky a misku na šťavu úplne vychladnúť.
3. Uistite sa, že sú gril, grilovacie dosky a miska na šťavu čisté a suché.
4. Uistite sa, že je miska na šťavu správne vložená do tela grilu.
5. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.
6. Uistite sa, že sú grilovacie dosky zaistené k sebe, posuvný ovládač v pozícii LOCK.
7. Omotajte kábel sondy okolo držiaka umiestneného na pravej strane grilu.
8. Uložte na rovné a suché miesto. Zároveň môžete gril uložiť aj do vertikálnej polohy.



## Riešenie problémov

### CHYBOVÉ HLÁSENIA

**Er1 – Grilovacie dosky nie sú správne vložené.**



Ak sa na LCD displeji zobrazí Er1:

1. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.
2. Na LCD displeji sa už nezobrazí Er1.
3. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícke centrum Sage®.

**Er2 – Teplota sondy prekročila 180 °C.**



Ak sa na LCD displeji zobrazí Er2:

1. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
2. Uistite sa, že sonda nie je v kontakte s grilovacími plochami.
3. Nechajte sondu vychladnúť.
4. Znovu vložte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.

5. Na LCD displeji sa už nezobrazí Er2.
6. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícke centrum Sage®.

**Er3 – Ochrana proti prehriatiu**



Ak sa na LCD displeji zobrazí Er3:

1. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
2. Uistite, že je gril úplne vychladnutý.
3. Znovu vložte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Na LCD displeji sa už nezobrazí Er3.
5. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícke centrum Sage®.





## Recepty

### MARINOVANÝ STEAK

4 porcie

#### SUROVINY

250 ml červeného vína

2 lyžice olivového oleja

1 lyžice dijonskej horčice

1 strúčik cesnaku

4 plátky steakového mäsa – 3 cm hrubé

#### PRÍPRAVA

1. Zmiešajte červené víno, olej, horčicu a cesnak vo veľkej mise a dobre premiešajte. Do marinády vložte steaky a nechajte marinovať podľa potreby.
2. Predhrejte gril na nastavenie SEAR.
3. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
4. Vyjmite steaky z marinády. Odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky.
5. Do mäsa opatrne zasunúť sondu tak, aby bola zasunutá do stredu mäsa, ideálne v najhrubšom mieste mäsa.
6. Ovládačom voľby potravín zvolíte „BEEF“.
7. Teraz zvolte stupeň prepečenia pomocou SET TEMP.
8. Steaky umiestnite na spodnú dosku grilu. Priklopte hornú dosku.
9. Hneď, ako zaznie zvukový signál, je možné mäso sňať z grilu. Na displeji sa rozblíkajú REST MEAT spoločne so stupňom prepečenia.
10. Steaky snímte z grilu, položte na lopárik a nechajte bokom odpočinúť približne 3–5 minút.

*Podávajte s krémovou zemiakovou kašou a chrumkavým šalátom.*

## JAHŇACIE NA OREGANE

4 porcie

### SUROVINY

- 1 lyžice olivového oleja
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 1 lyžica čerstvo nasekaného oregana
- 1 strúčik cesnaku
- 600 g jahňacích steakov

### PRÍPRAVA

1. Vo veľkej mise zmiešajte olej, citrónovú šťavu, oregano a rozdrvený cesnak. Dobre premiešajte.
2. Do hotovej marinády vložte jahňacie steaky. Premiešajte. Marinujte pri izbovej teplote približne 1 hodinu, prípadne aj dlhšie podľa potreby.
3. Predhrejete gril na nastavenie SEAR.
4. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
5. Vyjmite steaky z marinády. Odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky. Do mäsa opatrne zasunúte sondu tak, aby bola zasunutá do stredu mäsa, ideálne v najhrubšom mieste mäsa.
6. Ovládačom voľby potravín zvolte „LAMB“.
7. Teraz zvolte stupeň prepečenia pomocou SET TEMP.
8. Steaky umiestnite na spodnú dosku grilu. Priklopte hornú dosku.
9. Hneď, ako zaznie zvukový signál, je možné mäso sňať z grilu. Na displeji sa rozblíkajú REST MEAT spoločne so stupňom prepečenia.
10. Steaky snímte z grilu, položte na lopárik a nechajte bokom odpočinúť približne 3–5 minút.

*Podávajte s chrumkavým chlebom a gréckym šalátom.*

## KURACIE PRSIA TERIYAKI

4 porcie

### SUROVINY

2 lyžice mirin

60 ml lyžica sójovej omáčky

1 lyžice krupicového cukru

1 lyžica saké

4 kuracie prsia

### PRÍPRAVA

1. Vo veľkej mise zmiešajte mirin, sójovú omáčku, cukor a saké. Dobre premiešajte. Do marinády vložte kuracie prsia, premiešajte. Marinujte pri izbovej teplote približne 1 hodinu, prípadne aj dlhšie podľa potreby.
2. Predhrejte gril na nastavenie SEAR.
3. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
4. Vyberte mäso z marinády. Odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky. Do mäsa opatrne zasunúť sondu tak, aby bola zasunutá do stredu mäsa, ideálne v najhrubšom mieste mäsa.
5. Ovládačom voľby potravín zvolte „CHICKEN“.
6. Teraz zvolte stupeň prepečenia pomocou SET TEMP.
7. Umiestnite mäso na spodnú dosku grilu. Priklopte hornú dosku.
8. Hneď, ako zaznie zvukový signál, je možné mäso sňať z grilu. Na displeji sa rozblíka REST MEAT spoločne so stupňom prepečenia.
9. Mäso snímte z grilu, položte na lopárik a nechajte bokom odpočinúť približne 5 minút.

*Podávajte s dusenou ryžou.*

## MARINOVANÝ LOSOS

4 porcie

### SUROVINY

- 4 kusy lososa bez kože (približne 300 g/ks)
- 3 lyžice jemnej sójovej omáčky
- 1–2 lyžičky wasabi pasty
- 3 lyžica citrónovej šťavy
- 2 lyžičky sezamového oleja

### PRÍPRAVA

1. V miske zmiešajte sójovú omáčku, wasabi, citrónovú šťavu a sezamový olej. Dobre zmiešajte. Kúsky lososa vložte do plytkej nádoby a prelejte marinádou.
2. Predhrejte gril na nastavenie SEAR.
3. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
4. Vyberte lososa z marinády. Odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky. Do lososa opatrne zasunúť sondu tak, aby bola zasunutá do stredu, ideálne v najhrubšom mieste.
5. Ovládačom voľby potravín zvolte „FISH“.
6. Teraz zvolte stupeň prepečenia pomocou SET TEMP.
7. Umiestnite lososa na spodnú dosku grilu. Priklopte hornú dosku.
8. Hneď, ako zaznie zvukový signál, je možné lososa sňať z grilu. Na displeji sa rozblíka REST MEAT spoločne so stupňom prepečenia.
9. Lososa snímte z grilu, položte na lopárik a nechajte bokom odpočinúť približne 5 minút.

## BAGEL S ÚDENÝM LOSOSOM A KAPARAMI

4 porcie

### SUROVINY

- 4 rozkrojené bagely
- 4 lyžice krémového syra
- 8 plátkov údeného lososa
- 2 ošúpané a najemno nakrájané cibule
- 1 lyžice odkvapkaných kapar
- 1 citrón
- Čerstvo mleté korenie

### PRÍPRAVA

1. Predhrejte gril na nastavenie PANINI.
2. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
3. Uistite sa, že gril je dostatočne predhriaty – na displeji už neblíka nastavená teplota.
4. Potrite bagely krémovým syrom. Rozložte na bagely údeného lososa, kapary, cibuľu a zakvapajte citrónovou šťavou. Okoreňte podľa chuti.
5. Položte na predhriaty gril a opatrne priklopte hornú dosku.
6. Opekajte približne 2–3 minúty. Snímte z grilu a podávajte.

## **PASTRAMI**

6 porcie

### **SUROVINY**

Turecký chlieb, nakrájaný na 6 rovnako veľkých kúskov

Maslo alebo margarín

18 plátkov pastrami

6 lyžíc horčičnej majonézy

2 zrelé paradajky, nakrájané na plátky

2 šálky baby špenátu

12 plátkov syra ementálového typu

Čerstvo zomleté čierne korenie

### **PRÍPRAVA**

1. Predhrejte gril na nastavenie PANINI.
2. Zatiaľ čo sa gril predhrieva, nastavte sklon spodnej dosky.
3. Uistite sa, že gril je dostatočne predhriaty – na displeji už neblíkajú nastavená teplota.
4. Rozkrojte každý kúsok tureckého chleba až k stredu a uložte hornú časť bokom. Plátky tureckého chleba natrite zľahka maslom alebo margarínom. Rozdeľte pastrami medzi turecký chlieb. Potrite pastrami horčičnou majonézou.
5. Plátky paradajok a baby špenátu rozložte na pastrami. Navrch položte syr a potom položte druhú polovicu chleba.
6. Položte turecký chlieb na predhriaty gril a nechajte zapievať.
7. Grilujte, pokým nebudete turecký chlieb zľahka hnedý a syr nebude úplne roztavený.



## Tartalom

- 54 Fontos biztonsági utasítások
- 63 A készülék bemutatása
- 65 Az első használatba vétel előtt
- 72 Grillezési tanácsok
- 72 Ápolás és tisztítás
- 75 Problémamegoldás
- 76 Receptek

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A Sage® tudatában van annak, hogy mennyire fontos a biztonság. Az általunk tervezett és gyártott készülékek esetében különös figyelmet fordítottunk a biztonságra. Ennek ellenére kérjük Önt, hogy az elektromos készülékeink használata során legyen óvatos, és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat.

## FONTOS INTÉZKEDÉSEK

**AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA KÖZBEN BE KELL TARTANI AZ ALÁBBI ALAPVETŐ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEKET.**



**FIGYELMEZTETÉS!**

**AZ ÜZEMELTETÉS KÖZBEN A KÉSZÜLÉK FELSŐ FEDELE ERŐSEN FELMELEGSZIK. NE ÉRINTSE MEG A FORRÓ FELÜLETEKET. A FELSŐ FEDELET CSAK A FOGANTYÚNÁL MEGFOGVA NYISSA FEL! A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA UTÁN A FELSŐ FEDÉL EGY IDEIG MÉG FORRÓ MARAD. BÁRMILYEN TOVÁBBI TEVÉKENYSÉG ELŐTT VÁRJA MEG A KÉSZÜLÉK LEHŰLÉSÉT.**

## A FORRÓ FELÜLETEK MEGÉRINTÉSE ÉGÉSI SÉRÜLÉST OKOZ!

- Az első használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel-e készülék típuscímkéjén feltüntetett tápfeszültség értékének. Amennyiben kételye van a tápfeszültséget illetően, akkor forduljon villanyszerelő szakemberhez.
- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.
- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, ezeket dobja az anyaguknak megfelelő

hulladékgyűjtő konténerekbe.

Ellenőrizze le a készülék sérülésmentességét. Ha a készüléken vagy a hálózati vezetékén sérülést észlel, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos.

- A hálózati vezeték csomagolóanyaga kisgyerekek fulladását okozhatja, ezért azt biztonságos módon kell tárolni és megsemmisíteni.
- A készüléket ne használja a munkalap vagy asztal szélén. A készüléket egyenes, vízszintes, tiszta és száraz felületre helyezze le.
- A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz hozzáérhet.

- A készülék alkatrészeit ne tegye elektromos, gáz vagy mikrohullámú sütőbe, forró gáz vagy elektromos főzőlapra.
- A készüléket fém felületen (pl. mosogató csepegtető tálcáján) használni tilos.
- A készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba mártani.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez.
- A kontaktgrillt ne használja fal, polc, függöny vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy ezek alatt.
- A kontaktgrillt ne használja olyan felületen, amelyben a magas hőmérséklet kárt tehet. Amennyiben a készüléket ilyen felületen kell használni, akkor a készülék alá tegyen hőálló és hőszigetelő alátétet.
- A használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy megfelelően összeszerelte-e a grillező készüléket.
- A felső fedél magassági beállítása során legyen óvatos.
- Amennyiben a kontaktgrill be van kapcsolva és be van zárva, továbbá tárolás közben, a kontaktgrill felső burkolatára semmilyen tárgyat se helyezzen rá.
- A fali aljzat és a hálózati vezeték legyen könnyen elérhető (pl. veszély esetén a gyors kihúzáshoz).
- Mielőtt a készülék hálózati vezetékét csatlakoztatná a fali aljzathoz, a készüléket teljesen



- és szabályszerűen szerelje össze. Tartsa be a használati útmutató előírásait.
- A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz (amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos.
  - A készüléket víz közelében (konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.) használni tilos.
  - A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
  - A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
  - A készülékes csak sima és vízszintes felületen használja. A készüléket ferde felületen ne használja, illetve ha a készülék működik, akkor azt ne mozgassa és ne tegye át másik helyre.
  - A hálózati csatlakozódugót és vezetéket óvja víztől és egyéb folyadékoktól.
  - A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése, áthelyezése és eltárolása, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzathoz.
  - A tisztításhoz ne használjon agresszív, maró és karcoló tisztítószereket.
  - A készüléket tartsa rendben és tisztán. Tartsa be a használati útmutatóban található tisztítási előírásokat.
  - A készülék közelében ne tároljon gyúlékony vagy robbanó anyagokat, pl. gyúlékony hajtógázzal töltött sprayt.

- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A készülékhez kizárólag csak a Sage® cég által mellékelte vagy ajánlott tartozékokat szabad használni.

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ**

- A használatba vétel előtt a hálózati vezeték teljesen tekerje szét.
- A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
- Biztonsági okokból a készüléket csak olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyhez nincs más elektromos fogyasztó bekötve és használva. A készüléket elosztóhoz, vagy hosszabbítóhoz csatlakoztatni tilos.
- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék használati útmutatóját ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét

- tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseknek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
  - Javasoljuk, hogy a készüléket rendszeresen ellenőrizze le. Amennyiben a készüléken, a hálózati vezetéken, vagy a csatlakozódugón sérülést észlel, akkor a készüléket használni tilos. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi Sage® márkaszervizre.
  - A készülék csak háztartásokban használható. A készülék üzleti és vállalkozási célokra nem használható. A készüléket mozgó járművön, hajón illetve a szabadban ne használja, illetve a készüléket kizárólag csak a rendeltetésének megfelelő célokra szabad használni. Ellenkező esetben súlyos személyi sérülés is bekövetkezhet.
  - A rendszeres tisztításon kívül minden egyéb karbantartási munkát bízson a Sage® márkaszervizre.
  - Az áramütésekkel szembeni védelem érdekében javasoljuk, hogy a készüléket

tápláló hálózati ágba építtessen be áramvédőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áram-védőkapcsoló véd (az áram-védőkapcsoló érzékenysége 30 mA alatt legyen). Forduljon villanyszerelő szakemberhez tanácsért.

- A készüléket és a hálózati vezetékét gyerekektől tartsa távol.



**FIGYELMEZTETÉS!  
FORRÓ FELÜLET!  
A BEKAPCSOLT  
KÉSZÜLÉK KÜLSŐ  
FELÜLETEI ERŐSEN  
FELMELEGSZENEK.**



## **A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ**

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

## **AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE**

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezések nem dobhatók ki a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyen. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználódott termék az

eladóhelyen is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

### **Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére**

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.



A termék megfelel az EU vonatkozó követelményeinek.



**KIZÁRÓLAG CSAK  
HÁZTARTÁSOKBAN  
HASZNÁLHATÓ.  
A KÉSZÜLÉKET  
VÍZBE VAGY MÁS  
FOLYADÉKBA  
MÁRTANI TILOS!  
A HASZNÁLATBA VÉTEL  
ELŐTT A HÁLÓZATI  
VEZETÉKET TELJESEN  
TEKERJE SZÉT.**

Fenntartjuk a jogot a készülék műszaki adatainak és kivitelének előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására.

Az eredeti változat angol nyelvű. A magyar fordítás az eredeti változat alapján készült.

A gyártó címe:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

Az uniós importőr címe:  
FAST ČR, a.s.,  
Černokostelecká 1621  
251 01 Říčany, Czech Republic

**KIZÁRÓLAG CSAK  
HÁZTARTÁSOKBAN  
HASZNÁLHATÓ!**

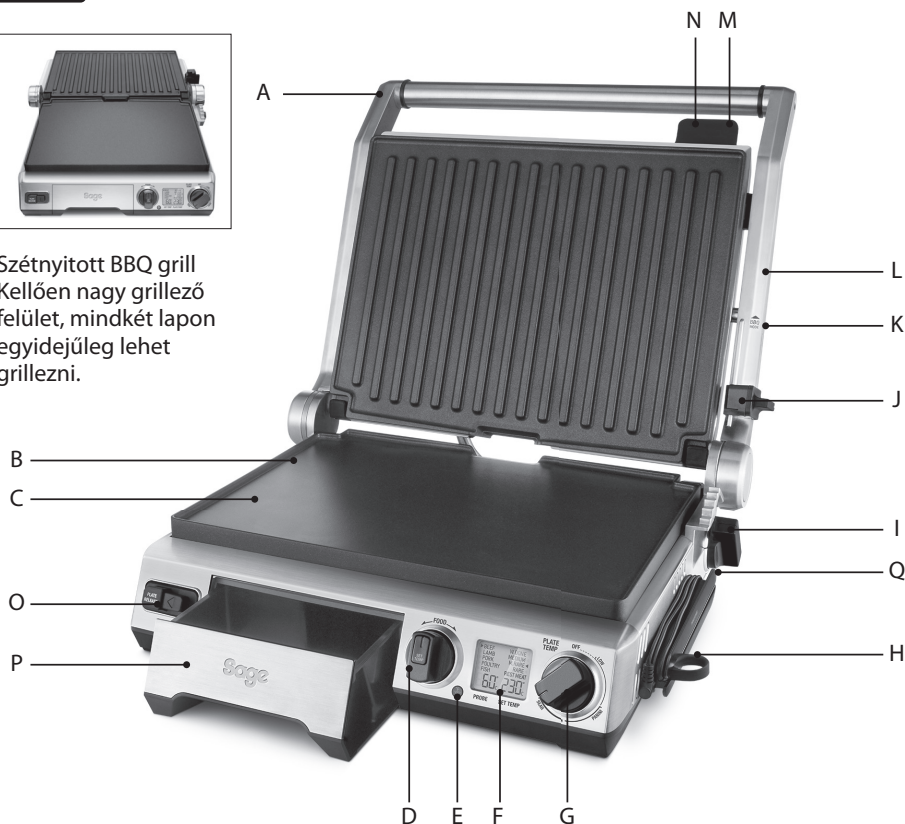
**AZ ÚTMUTATÓT  
ŐRIZZE MEG!**



## A készülék bemutatása



Szétnyitott BBQ grill  
Kellően nagy grillező  
felület, mindkét lapon  
egyidejűleg lehet  
grillezni.



- A. Rozsdamentes felület, öntött fogantyúval**
- B. Öntött alumínium sütőlap, tapadásmentes felülettel**  
Titán bevonat, PFOA-t nem tartalmazó Quantanem™ adalékanyaggal, karcólásálló, az étel minimális mennyiségű olajjal süthető.
- C. Kivehető sütőlap, mosogatógépben is elmosogatható**  
A sima lapon tojás vagy palacsinta süthető, a bordás lap kiválóan használható húсок sütéséhez.
- D. Alapanyag kiválasztó gomb, hangjelzéssel**  
A gomb közepét megnyomva a beállított hőmérsékletet lehet megváltoztatni.
- E. Hőmérséklet mértékegység kapcsoló**  
A kapcsolóval hőmérséklet mértékegységet lehet választani: Celsius vagy Fahrenheit fok.
- F. Hűsütés, húspihentetés kijelzéssel**  
5 hűsítő program, előre beprogramozott hőmérsékletekkel.
- G. Hőmérséklet szabályozó (160–230 °C)**  
LOW (alacsony hőmérséklet), PANINÝ (szendvics és panini) valamint SEAR (hűsütés) üzemmódokkal.
- H. Beépített hőmérő, praktikus tárolóval**  
Az alapanyagok pontos sütéséhez és a hőmérő kényelmes tárolásához.

**I. Alsó sütőlap dőlésszög beállító**

Állítsa be a sütőlap dőlésszögét a zsír és olaj elvezetéséhez, vagy állítsa vízszintes helyzetbe a tükörtojás vagy a palacsinta sütéséhez.

**J. Többfunkciós csúszka**

A felső sütőlap magasságának a beállítását, a fedél rögzítését és zárását (pl. függőleges helyzetben való tároláshoz), és a grill szétnyitását (BBQ grillezéshez) szolgálja.

**K. A szétnyitott (BBQ grill) grafikus jele**

**L. Felső sütőlap beállítható magassága**

A felső lap magassága beállítható, így a sütőlap nem nyomja felülről az alapanyagot, illetve közelről süti az étel felső felületét.

**M. Felső sütőlap helyzetbeállító fogantyú**

A felső sütőlapba van beépítve, és a sütőlap helyzetének a beállítását szolgálja.

**N. Felső sütőlap kioldó gomb**

A felső bordázott sütőlap egyszerű és kényelmes kivételéhez.

**O. Alsó sütőlap kioldó gomb**

Az alsó sima sütőlap egyszerű és kényelmes kivételéhez. A sütőlapok kivehetők a tisztításhoz, illetve akár fel is cserélhetők.

**P. Beépített cseppgyűjtő edény**

A felesleges zsír és olaj gyűjtéséhez. Az ételek nem lesznek zsírosak. A grill szétnyitása esetén mindkét sütőlapról lefolyó zsírt és olajat összegyűjti.

**Q. Hálózati vezeték tároló**

A készülék alján található.

Ha a készüléket 1 óráig nem használja, akkor az automatikusan kikapcsol.

**SENZOR ELEMENT IQ™**

A készülékbe épített szenzorok érzékelik a sütőlapok hőmérséklet ingadozásait, és a 2400 W-os fűtőteljesítmény gyorsan helyreállítja a sütéshez szükséges hőmérsékletet. A fűtőtestek biztosítják az állandó és egyenletes, valamint a gyors sütést, a készüléket nem kell hosszú ideig előmelegíteni.





## Az első használat előtt

### AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
2. A sütőlapokat és a cseppgyűjtő edényt enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
3. A cseppgyűjtő edényt tegye a készülékbe.
4. A sütőlapokat tegye a készülékbe, ügyeljen a helyes beszerelésre és a biztonságos rögzítésre.
5. A készüléket vízszintes és egyenes, valamint száraz felületre állítsa fel. A készülék körül hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.
6. A hőmérőt vegye ki a csomagolásból, és a dugaszt csatlakoztassa a készülék jobb oldalán található tartó aljzatába. Ha a hőmérőt nem kívánja használni, akkor a vezetékét tekerje fel a tartóra.
7. A hálózati vezetékét teljesen tekerje szét, és a csatlakozódugót dugja egy szabályszerűen leföldelt fali aljzatba.
8. Sípszót hall és az LCD kijelző bekapcsol, majd az LCD kijelzőn az OFF felirat jelenik meg.



9. A készülék használatra és előmelegítésre kész.



### MEGJEGYZÉS

A grill addig nem kezd fűteni, amíg be nem állítja a hőmérsékletet.



### FIGYELMEZTETÉS!

**A HŐMÉRŐT CSAK AKKOR CSATLAKOZTASSA A KÉSZÜLÉKHEZ, HA A GRILL LE VAN KAPCSOLVA ÉS A HÁLÓZATI VEZETÉK IS KI VAN HÚZVA A FALI ALJZATBÓL.**

### A SÜTŐLAPOK KIOLDÁSA

Mindegyik sütőlapnak saját kioldó gombja van. A sütőlapok egyenként is kivethetők a tisztításhoz, vagy akár egymással fel is cserélhetők.

- A sütőlapot a PLATE RELEASE gombbal oldja ki.
- Ügyeljen arra, hogy a sütőlapok teljesen lehűljenek. A fogantyút megfogva nyissa ki a grillt 90°-ra.
- A felső sütőlapot a fedél jobb oldalán, az alsó sütőlapot a készülék bal oldalán található gomb segítségével oldja ki. A gomb megnyomása után a sütőlapot óvatosan vegye ki a készülékből.
- Ha a sütőlapok rosszul vannak a készülékbe szerelve, akkor a kijelzőn az „Er1” hibaüzenet látható. A gombok segítségével oldja ki a sütőlapokat,

vegye ki, majd szerelje be helyesen. A kivétel előtt várja meg a sütőlapok teljes lehűlését.

- A grill első bekapcsolása közben a készülékből füst és égési szag áramolhat ki. A fűtőtesteken található védőréteg leég. Ez normális jelenség, és nincs hatással a készülék működésére.

## A GRILL ELŐMELEGÍTÉSE

1. A grillt nyissa ki, és a felső sütőlap magassági helyzetét beállító csúszkát állítsa OPEN helyzetbe. Így a grill gyorsabban felmelegszik.
2. A PLATE TEMP hőmérséklet szabályozó gombbal a hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben lehet beállítani. A gombot fordítsa SEAR (210–230 °C), PANINI (180–205 °C), vagy LOW (160–175 °C) állásba, vagy állítson be más hőmérsékletet.
3. A grill melegíteni kezd, az LCD kijelző narancssárga színnel világít. A PLATE TEMP gombbal beállított hőmérséklet villog.
4. Amint a készülék eléri a PLATE TEMP gombbal beállított hőmérsékletet, a készülék sípol és a beállított hőmérséklet villogása megszűnik.



## MEGJEGYZÉS

Az ételek készítése előtt a grillt mindig melegítse elő a kívánt sütési hőmérsékletre. A PLATE TEMP hőmérséklet értéke a sütés közben villoghat az LCD kijelzőn. Ez normális jelenség, csak azt mutatja, hogy a készülék fűt, és tartja a beállított hőmérsékletet.



## FIGYELMEZTETÉS!

**AZ ELŐMELEGÍTÉS KÖZBEN A GRILLT HAGYJA NYITVA. A KÉSZÜLÉKET NE MELEGÍTSE ELŐ ZÁRT ÁLLAPOTBAN, A SÜTŐLAPOK TÚLMELEGEDHETNEK ÉS MEGSÉRÜLHETNEK.**

## A FELSŐ SÜTŐLAP MAGASSÁGI BEÁLLÍTÁSA

A felső és az alsó fedél távolsága beszabályozható a fedél magasságának a beállításával, így a fedél nem nyomja az alapanyagot (pl. halat), illetve a beállítható az alapanyag (pl. kenyérszelet) vastagsága. A fedél magasságát beállító csúszka a készülék jobb oldalán, a fedélen található. A csúszka segítségével állítsa be a kívánt távolságot az alsó és felső sütőlap között. A beállításához fogja meg a fogantyút (a fedél megemeléséhez), majd a csúszkával állítsa be a kívánt magasságot. A fedelet engedje le, majd a fedél beáll a beállított magasságra.

## AZ ALSÓ SÜTŐLAP DŐLÉSSZÖGE

Az alsó sütőlap dőlésszöge a készüléken beállítható. Az alsó sütőlap dőlésszögét beállító gomb a készülék jobb oldalán, hátul található. A cseppgyűjtő egyedülálló kialakítása lehetővé teszi, hogy a zsír és olaj mindkét lapról a cseppgyűjtőbe folyjon bele.

Ajánlott beállítás:

- dőlésszög beállítás a felesleges zsír és olaj elvezetéséhez, az étel egészségesebb lesz,
- vízszintes beállítás a tükörtojás, palacsinta, meleg szendvics, foccacia vagy szaftos hús készítéséhez.

## HŐMÉRSÉKLET MÉRTÉKEGYSÉG KAPCSOLÓ

- A készüléken a hőmérséklet mértékegysége megváltoztatható, a kapcsoló az LCD kijelző bal oldalán található. A gyárilag beállított hőmérséklet mértékegység: Celsius fok. A gomb benyomásával a hőmérséklet mértékegységet Celsius fokról Fahrenheit fokra (vagy fordítva) lehet átkapcsolni. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott mértékegység: °C vagy °F.
- Amennyiben megváltoztatta a hőmérséklet mértékegységet Celsius fokról Fahrenheit fokra (vagy fordítva), akkor a készülék memóriája mindig a legutolsó beállítást jegyzi meg (amíg ismét nem kapcsol át másik mértékegységre, vagy ki nem húzza a hálózati vezetékét a fali aljzatból). Amikor a hálózati vezetékét ismét az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, akkor a készülék az alapbeállítású (Celsius fok) hőmérséklet mértékegységre kapcsol át.

Az okos beállításokkal rendelkező hőmérő segítségével, a különböző húsokat tökéletes módon sütheti meg. A készüléken előre beállított 5 sütési módhoz saját hőmérséklet beállítás tartozik, amely garantálja a tökéletes eredményt. A különböző húsfajták és sütési fokozatok adatait az alábbi táblázat tartalmazza.

## BEÉPÍTETT HŐMÉRŐ, OKOS BEÁLLÍTÁSOKKAL



### FIGYELMEZTETÉS!

**A HŐMÉRŐT  
CSAK AKKOR  
CSATLAKOZTASSA  
A KÉSZÜLÉKHEZ,  
HA A GRILL LE VAN  
KAPCSOLVA ÉS  
A HÁLÓZATI VEZETÉK  
IS KI VAN HÚZVA A FALI  
ALJZATBÓL.**

## KÉSZ HÚS HŐMÉRSÉKLETE

	Rare (véres)	Medium Rare (közepesen véres)	Medium (közepesen átsütve)	Well done (jól átsütve)
Marhahús	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Birkahús	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Sertéshús			65 °C	75 °C
Csirkehús			65 °C	75 °C
Hal	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

## HÚSPIHENTETÉS KIJELZŐ

A grillen készített húsok esetében fontos a megsült hús pihentetése is, amely közben az izomszálak elernyednek, a belső lé pedig egyenletesen szétterül a húsbán. A lé és a hús zamata nem veszik el. A húst a sütés után (a szeletelés vagy felszolgálás előtt) hagyja 3–5 percig pihenni.

A tökéletes eredmény érdekében a húst előbb kell levenni a grillről, minthogy a hús belseje elérné a kívánt hőmérsékletet, a hús külsejének a melege a pihentetés közben tovább „süti” a húst. A Sage® grill the Smart Grill PROTOM készülékben REST MEAT kijelző is található, amely figyelmezteti Önt, hogy a húst a túlsütés megelőzése érdekében le kell venni a sütőlapról.



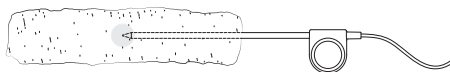
### MEGJEGYZÉS

A hőmérő és az okos hússütési beállítások optimalizálása arra az esetre érvényes, amikor a PLATE TEMP hőmérséklet SEAR (230 °C) értékre van beállítva.

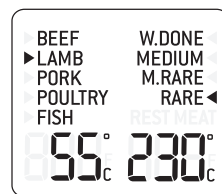
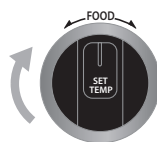
## AZ OKOS BEÁLLÍTÁSOK ÉS A HŐMÉRŐ HASZNÁLATA A KONTAKTGRILLEN

1. Az előző fejezetben leírtak szerint a készüléket melegítse elő. A tökéletes hússütéshez PLATE TEMP gombot SEAR (230 °C) állásba fordítsa el.
2. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét. Az alsó sütőlap dőlésszögét beállító gomb a készülék jobb oldalán, hátul található.

3. Ellenőrizze le a hőmérő csatlakoztatását (az első használatba vétel fejezet 6. pontjában leírtak szerint). A hőmérő vezetékét tekerje le a tartóról.
4. A hőmérőt szúrja a hús legvastagabb részébe úgy, hogy a hőmérő csúcsa a hús közepében legyen.

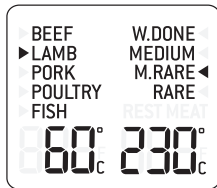
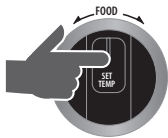


5. A FOOD gombbal állítsa be a hús típusát a menü segítségével. A nyíl mindig a kiválasztott hús típusát mutatja.



BEÁLLÍTOTT SÜTŐLAP  
HŐMÉRSÉKLET HŐMÉRSÉKLET

6. A hús típusának a kiválasztása után a SET TEMP gombbal állítsa be a sütési fokozatot. A nyíl mindig a kiválasztott sütési fokozatot mutatja.



BEÁLLÍTOTT SÜTŐLAP  
HŐMÉRSÉKLET HŐMÉRSÉKLET

7. A grillt a következők szerint nyissa ki.
  - a) Ellenőrizze le, hogy a sütőlapok felmelegedtek-e (az LCD kijelzőn már nem villog a PLATE TEMP beállított hőmérséklet).
  - b) Győződjön meg arról, hogy a felső lap szabályszerűen le van-e hajtva. A felső sütőlap magasságát beállító csuszkát (a felső lap jobb oldalán) állítsa OPEN állásba.
  - c) A fogantyút megfogva nyissa ki a grillt 90°-ra.
  - d) A húst a hőmérővel együtt tegye az alsó sütőlapra. A tökéletes hússütéshez PLATE TEMP gombot SEAR (230°C) állásba fordítsa el.
8. A fogantyúnál megfogva hajtsa le a felső lapot. Amennyiben a hús sütéséhez a hőmérőt is használja, akkor javasoljuk, hogy a felső lapot hajtsa le, a felső sütőlap magasság beállító csuszkát pedig állítsa OPEN helyzetbe.
9. Amikor a készülék 3-szor sípol és a kijelzőn megjelenik a REST MEAT felirat, akkor a tökéletes hússütés érdekében a húst vegye ki grillből, és a felszolgálás előtt még pihentesse pár percig.
10. A megsült húst hőálló műanyag, vagy fa eszközzel (pl. húscsipesszel) vegye le a sütőlapról. A hőmérőt húzza ki a húsból, majd egy tányéron vagy deszkán hagyja pihenni a húst. A húst takarja le alufóliával (ne szorosan). A szeletelés vagy felszolgálás előtt a húst hagyja kb. 5 percig pihenni.
11. A készüléket a PLATE TEMP gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki.



## MEGJEGYZÉS

A grill nem fejezi be a fűtést, amikor a REST MEAT felirat villogni kezd. Amennyiben a húst a grillben hagyja, akkor az túlsül.

## HOGYAN LEHET ELÉRNI A LEGJOBB EREDMÉNYT?

- Szeleteljen egyenletes vastagságú szeleteket.
- A különböző vastagságú hús vékony része (széle) esetleg nem sül meg rendszeren (pl. a csirkemell rózsaszínű marad). A sületlen részeket nyomja rá a sütőlapra, vagy a hús szélét (pl. csipesz segítségével) is süsse meg.
- A készülékre ne spricceljen sütőolajokat (pl. sprayből), illetve a sütő felületeket ne kenegesse, mert ezek negatív hatással lehetnek a tapadásmentes felület tulajdonságaira.
- Az alapanyagokat ne fogja meg és ne forgassa fém konyhai eszközökkel, mert ezek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.

## A NYITOTT BBQ GRILL HASZNÁLATA

A grill szétnyitott állapotban BBQ grillként használható, és mindkét lapon egyidejűleg lehet grillezni. A sima lapon tojás vagy palacsinta, illetve zöldségfélék süthetők, míg a bordás lapot elsősorban húсок sütéséhez ajánljuk.

1. Az előző fejezetben leírtak szerint a készüléket melegítse elő.
2. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét. Az alsó sütőlap dőlésszögét beállító gomb a készülék jobb oldalán, hátul található.
3. A BBQ grill kinyitását és előkészítését a következők szerint hajtsa végre.
  - a) Ellenőrizze le, hogy a sütőlapok felmelegedtek-e (az LCD kijelzőn már nem villog a PLATE TEMP beállított hőmérséklet).

- b) Győződjön meg arról, hogy a felső lap szabályszerűen le van-e hajtva, majd a felső sütőlap magassági helyzetét beállító csuszkát állítsa OPEN helyzetbe.
- c) A bal kezével fogja meg a felső lap fogantyúját. A jobb kezével a felső sütőlap magassági helyzetét beállító csuszkát állítsa „BBQ mode” helyzetbe. A csuszkát ne engedje el, a bal kezével pedig hajtja fel a felső lapot, majd fektesse le a munkalapra a BBQ grillezéshez (a sütőlapok felfelé nézzenek).



- 4. Az alapanyagokat a fentiek szerint helyezze a sütőlapokra.
- 5. Amennyiben a hőmérőt is használja, akkor az előző fejezet 3–6. pontjait ismételje meg (mielőtt a húst a sütőlapra helyezné).



### MEGJEGYZÉS

A hőmérőt és az okos beállításokat elsősorban kontaktgrillezéshez használja (húsrá fektetett felső lappal). Nyitott grillen a sütési idő hosszabb lesz. A húst és az egyéb alapanyagokat fordítsa át, hogy a másik felük is megsüljön.

- 6. Amikor a készülék 3-szor sípol és a kijelzőn megjelenik a REST MEAT felirat, akkor a tökéletes hússütés érdekében a húst vegye ki grillből, és a felszolgálás előtt még pihentesse pár percig.
- 7. A megsült húst hőálló műanyag, vagy fa eszközzel (pl. húscsípessel) vegye le a sütőlapról. A hőmérőt húzza ki a hűsből, majd egy tányéron vagy deszkán hagyja pihenni a húst. A húst

takarja le alufóliával (ne szorosan). A szeletelés vagy felszolgálás előtt a húst hagyja kb. 5 percig pihenni.

- 8. A készüléket a PLATE TEMP gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki.

## MELEGSZENDVICS ÉS PANINI KÉSZÍTÉSE

- 1. Az előző fejezetekben leírtak szerint a készüléket melegítse elő.



### MEGJEGYZÉS

Az előmelegítés közben a grillt hagyja nyitva. A készüléket ne melegítse elő zárt állapotban, a sütőlapok túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

- 2. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét. Az alsó sütőlap dőlésszögét beállító gomb a készülék jobb oldalán, hátul található.



### MEGJEGYZÉS

Amennyiben a hőmérőt is használja, akkor a kijelzőn a hús típusa és a sütési fokozat megjelölése is látható. Amennyiben a hőmérő nincs csatlakoztatva, akkor az LCD kijelzőn csak a PLATE TEMP hőmérséklet látható.

- 3. A grillt a következők szerint nyissa ki.
  - a) Ellenőrizze le, hogy a sütőlapok felmelegedtek-e (az LCD kijelzőn már nem villog a PLATE TEMP beállított hőmérséklet).
  - b) Győződjön meg arról, hogy a felső lap szabályszerűen le van-e hajtva. A felső sütőlap magasságát beállító csuszkát (a felső lap jobb oldalán) állítsa OPEN állásba.
  - c) A fogantyút megfogva nyissa ki a grillt 90°-ra.
- 4. A melegszendvicseket tegye az alsó sütőlapra
- 5. A fogantyúnál megfogva hajtja le a felső lapot. Amennyiben a melegszendvicset szeretné ropogósra sütni, akkor javasoljuk, hogy a felső lapot hajtja le, a felső sütőlap magasság beállító csuszkát pedig állítsa HIGH helyzetbe.

6. A megsült melegszendvicseket hőálló műanyag, vagy fa eszközzel (pl. csipesszel vagy lapáttal) vegye le a sütőlapról.
7. A készüléket a PLATE TEMP gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki.

## HOGYAN LEHET ELÉRNI A LEGJOBB EREDMÉNYT?

Melegszendvics sütéséhez használja a PANINI beállítást.

- A szendvicset az alsó sütőlap közepére tegye rá.
- A sütési idő legyen 5–8 perc. A sütési időt ízlés szerint megváltoztathatja, pl. a kenyér típusától és a tölteléktől függően.
- Az alapanyagokat ne fogja meg és ne forgassa fém konyhai eszközökkel, mert ezek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.



## FIGYELMEZTETÉS!

HASZNÁLAT KÖZBEN (ÉS A HASZNÁLAT UTÁN MÉG EGY IDEIG) A GRILL NAGYON FORRÓ. A FELSŐ LAP HELYZETÉNEK A BEÁLLÍTÁSÁHOZ HASZNÁLJA A FELSŐ LAP ELEJÉN TALÁLHATÓ HELYZETBEÁLLÍTÓT. A KÉSZÜLÉK ÁLLÍTSA KONYHAI ALÁTÉTRE, ILLETVE HASZNÁLJON

## KONYHAKESZTYŰT.

- A HELYZETBEÁLLÍTÓT NE NYOMJA NAGY ERŐVEL, ILLETVE A HELYZETBEÁLLÍTÓNÁL FOGVA NE MOZGASSA A FELSŐ LAPOT. A FELSŐ LAP MOZGATÁSÁHOZ A FOGANTYÚT FOGJA MEG.
- A FELSŐ LAP HELYZETBEÁLLÍTÓJA A HASZNÁLAT KÖZBEN ERŐSEN FELMELEGSZIK. A HELYZETBEÁLLÍTÓT AZ ALÁBBI KÉP SZERINT HASZNÁLJA.
- A HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT A HÁLÓZATI VEZETÉKET TELJESEN TEKERJE SZÉT.





## Grillezési tanácsok

### HÚS

Grillezhető húsok.

- Marhahús: vesepecsenye, comb, borda, különböző steak szeletek, darált hús.
- Birkahús: comb, darált hús keverékek, karaj, steak szeletek, húsdarabok.
- Sertéshús: karaj, tarja, comb, darált hús, húsdarabok.
- Nagy csontot tartalmazó szeleteket nem lehet a készülékben grillézni (pl. T-bone steak).
- Amennyiben pácolt húsokat kíván grillézni, akkor a felesleges pácot papírkendővel itassa fel a húsról, mielőtt azt a sütőlapra helyezné. Bizonyos páclevél sok cukrot tartalmaznak, amely a sütőlapra ráéghet.
- A húsba a behelyezés vagy a sütés közben ne szúrjon villát, és a húst ne vágja be. Ellenkező esetben az értékes és ízletes levek a húsból kifolynak, a hús pedig kiszárad. Használjon konyhai csipeszt.
- A hal grillézés után nagyon törékeny lesz, ezért a halat széles lapáttal vegye le a sütőlapról.



## Ápolás és tisztítás

A készüléket a PLATE TEMP gomb OFF állásba fordításával kapcsolja le. A készülék akkor van kikapcsolva, ha az LCD kijelzőn az OFF felirat látható. A hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból. A tisztítás és szétszerelés megkezdése előtt várja meg a grill teljes lehűlését.

### A HŐMÉRŐ TISZTÍTÁSA

A hőmérőt puha és nedves ruhával törölje meg. Az esetleges lerakódásokat finom mosogatószerrrel, vagy rozsdamentes acélból készült konyhai eszközök tisztításához használható szerrel tisztítsa meg. A tisztítószeret a konyhai ruhára adagolja (ne közvetlenül a hőmérőre).



### MEGJEGYZÉS

Karcoló tisztítószeret és acélszivacsot ne használjon a grill alkatrészeinek a tisztításához. Ezek sérülést okozhatnak a sütőlapok tapadásmentes felületén és a készüléken.

### A KÜLSŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA

A külső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Az esetleges lerakódásokat finom mosogatószerrrel, vagy rozsdamentes acélból készült konyhai eszközök tisztításához használható szerrel tisztítsa meg. A tisztítószeret a konyhai ruhára adagolja (ne közvetlenül a készülék felületére). A felületeket tiszta vizes ruhával is törölje meg, majd törölje szárazra. A készülék ismételt bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tökéletesen száraz-e.



## A CSEPPGYŰJTŐ EDÉNY TISZTÍTÁSA

Minden használat után a cseppgyűjtő edényt húzza ki és a tartalmát öntse ki. A cseppgyűjtő edényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával). A lerakódásokat finom mosogatószerrel lehet fellazítani. A tisztítószert a konyhai ruhára adagolja (ne közvetlenül az edény felületére). A cseppgyűjtő edényt alaposan öblítse ki és szárítsa meg. A készülék bekapcsolása előtt a megtisztított és megszártított cseppgyűjtő edényt dugja a készülékbe.



### FIGYELMEZTETÉS!

**A FORRÓ ZSÍRT VAGY OLAJAT TARTALMAZÓ CSEPPGYŰJTŐ EDÉNYT ÓVATOSAN MOZGASSA. A KÉSZÜLÉKET, A HÁLÓZATI VEZETÉKET, VAGY A CSATLAKOZÓDUGÓT VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MÁRTANI TILOS.**

## A SÜTŐLAPOK TISZTÍTÁSA

1. A sütőlapokról konyhai törőlapapírral törölje le a zsírt és olajat, valamint az élelmiszer maradványokat.
2. A sütőlapok kiszerezését a következő módon végezze.
  - Várja meg a sütőlapok teljes lehűlését.
  - A fogantyút megfogva nyissa ki a grillt 90°-ra.
  - A felső sütőlapot a fedél jobb oldalán, az alsó sütőlapot a készülék bal oldalán található gomb segítségével oldja ki.
  - A kilazult sütőlapot óvatosan vegye ki a készülékből.
3. A sütőlapokat mosogatógépben is el lehet mosogatni (csak a felső kosárban).
4. Vagy a sütőlapokat kézzel, mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával). A lerakódásokat finom mosogatószerrel lehet fellazítani.
5. A tisztítószert a konyhai ruhára adagolja (ne közvetlenül a lapok felületére). A makacsabb szennyeződéseket műanyag kaparóval, vagy műanyag kefével távolítsa el.



### MEGJEGYZÉS

Karcoló tisztítószereket és acélszivacsot ne használjon a grill alkatrészeinek és a sütőlapoknak a tisztításához. A sütőlap tapadámentességét biztosító réteg megsérülhet.

A sütőlapok belső felének a színe egy idő után megváltozik, illetve azon oxidréteg alakul ki. Ez normális jelenség. A sütőlapok (bármelyik felének) a színváltozása nem befolyásolja a sütőlapok használhatóságát.

Ne próbálja meg kaparással eltávolítani az elszíneződött részeket. A sütőlapokat alaposan öblítse le és szárítsa meg. A sütőlap alsó felén található kerek alátét is legyen tiszta.

## TÁROLÁS

1. A készüléket a PLATE TEMP gomb OFF állásba fordításával kapcsolja le. A készülék akkor van kikapcsolva, ha az LCD kijelzőn az OFF felirat látható. A hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.
2. Várja meg a készülék, a sütőlapok és a cseppgyűjtő edény teljes lehűlését.
3. Tisztítsa meg a készüléket, a sütőlapokat és a cseppgyűjtő edényt.
4. A cseppgyűjtő edényt tegye vissza a készülékbe.
5. A sütőlapokat tegye a készülékbe, ügyeljen a helyes beszerelésre és a biztonságos rögzítésre.
6. A felső fedelet hajtsa le, a csuszkát állítsa LOCK állásba.
7. A hőmérő vezetékét tekerje a tárolóra.
8. A készüléket száraz és hűvös helyen tárolja. A készülék függőleges helyzetben is tárolható.



## Hibaelhárítás

### HIBAÜZENETEK

#### Er1 - A sütőlapok rosszul vannak beszerelve.



Ha az „Er1” hibaüzenet jelenik meg az LCD kijelzőn.

1. A sütőlapokat ismételten szerelje be a készülékbe, ügyeljen a helyes és biztonságos rögzítésre.
2. Az LCD kijelzőről eltűnik az „Er1” felirat.
3. Amennyiben a probléma nem szűnt meg, akkor forduljon a Sage® márkaszervizhez.

#### Er2 - A hőmérő hőmérséklete túllépte a 180 °C-ot.



Ha az „Er2” hibaüzenet jelenik meg az LCD kijelzőn.

1. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.
2. A hőmérőt vegye ki a készülékből (nem érhet hozzá a sütőlaphoz).
3. Várja meg a hőmérő lehűlését.

4. A hálózati vezetékét ismét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
5. Az LCD kijelzőről eltűnik az „Er2” felirat.
6. Amennyiben a probléma nem szűnt meg, akkor forduljon a Sage® márkaszervizhez.

#### Er3 - Túlmelegedés elleni védelem



Ha az „Er3” hibaüzenet jelenik meg az LCD kijelzőn.

1. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzathoz.
2. Várja meg a készülék teljes lehűlését.
3. A hálózati vezetékét ismét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
4. Az LCD kijelzőről eltűnik az „Er3” felirat.
5. Amennyiben a probléma nem szűnt meg, akkor forduljon a Sage® márkaszervizhez.



# Receptek

## PÁCOLT STEAK

4 adag

### ALAPANYAGOK

250 ml vörösbor  
2 evőkanál olívaolaj  
1 kanál francia mustár  
1 gerezd fokhagyma  
4 szelet, 3 cm vastag steak

### ELKÉSZÍTÉS

1. A vörösbort, az olajat, a mustárt és a fokhagymát egy nagy tálban alaposan keverje össze. A hússzeleteket tegye a pácba és pácolja néhány órán keresztül.
2. A készüléket SEAR beállítással melegítse elő.
3. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
4. A húst vegye ki a pácból. A felesleges pácot papírkendővel itassa fel a húsról.
5. Az egyik hússzeletbe (lehetőleg a legvastagabb részén), szúrja bele a hőmérőt a hús közepéig.
6. A gombbal állítsa be a BEEF opciót.
7. A SET TEMP gombbal állítsa be az sütési fokozatot.
8. A steaket tegye az alsó sütőlapra. Hajtsa rá a felső lapot.
9. A sípszó elhangzása után a húst vegye le a sütőlapról. Erre figyelmezteti a kijelzőn a REST MEAT felirat villogása is.
10. A megsült húst tegye deszkára, és pihentesse 3–5 percig.

*Burgonyapürével és friss salátával szolgálja fel.*

## OREGÁNÓS BIRKAHÚS

4 adag

### ALAPANYAGOK

- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 evőkanál citromlé
- 1 evőkanál frissen vágott oregánó
- 1 gerezd fokhagyma
- 600 g birka steak

### ELKÉSZÍTÉS

1. Az olajat, a citromlevet, az oregánót és az áttört fokhagymát tegye egy nagy tálba. Alaposan keverje össze.
2. A pácba forgassa bele a birkahúst. Keverje össze. Szobahőmérsékleten legalább 1 óráig pácolja (hosszabb pácolással finomabb lesz a hús).
3. A készüléket SEAR beállítással melegítse elő.
4. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
5. A húst vegye ki a pácból. A felesleges pácot papírkendővel itassa fel a húsról. Az egyik hússzeletbe (lehetőleg a legvastagabb részén), szúrja bele a hőmérőt a hús közepéig.
6. A gombbal állítsa be a LAMB opciót.
7. A SET TEMP gombbal állítsa be az sütési fokozatot.
8. A steaket tegye az alsó sütőlapra. Hajtsa rá a felső lapot.
9. A sípszó elhangzása után a húst vegye le a sütőlapról. Erre figyelmezteti a kijelzőn a REST MEAT felirat villogása is.
10. A megsült húst tegye deszkára, és pihentesse 3–5 percig.

*Friss kenyérrel és görögsalátával szolgálja fel.*

## TERIYAKI CSIRKEMELL

4 adag

### ALAPANYAGOK

2 evőkanál mirin (japán rizsbor)

60 ml szójaszószt

1 kanál kristálycukor

1 kanál szaké

4 darab csirkemell

### ELKÉSZÍTÉS

1. A mirint, a szójaszószt, a cukrot és a szakét egy nagy tálba tegye bele. Alaposan keverje össze. A pácba tegye bele a csirkemelleket, keverje össze. Szobahőmérsékleten legalább 1 óráig pácolja (hosszabb pácolással finomabb lesz a hús).
2. A készüléket SEAR beállítással melegítse elő.
3. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
4. A húst vegye ki a pácból. A felesleges pácot papírkendővel itassa fel a húsról. Az egyik hússzeletbe (lehetőleg a legvastagabb részén), szúrja bele a hőmérőt a hús közepéig.
5. A gombbal állítsa be a CHICKEN opciót.
6. A SET TEMP gombbal állítsa be az sütési fokozatot.
7. A húst tegye az alsó sütőlapra. Hajtsa rá a felső lapot.
8. A sípszó elhangzása után a húst vegye le a sütőlapról. Erre figyelmezteti a kijelzőn a REST MEAT felirat villogása is.
9. A megsült húst tegye deszkára, és pihentesse 5 percig.

*Párolt rizzzel szolgálja fel.*

## PÁCOLT LAZAC

4 adag

### ALAPANYAGOK

4 darab bőr nélküli lazac (300 g/db)  
 3 evőkanál szójaszósz  
 1-2 kanál wasabi paszta  
 3 evőkanál citromlé  
 2 teáskanál szezámolaj

### ELKÉSZÍTÉS

1. A szójaszószt, a wasabi pasztát, a citromlevet, és a szezámolajat tegy egy nagy tálba. Alaposan keverje össze. A lazacot tegye egy laposabb tálba és öntse rá a pácot.
2. A készüléket SEAR beállítással melegítse elő.
3. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
4. A lazacot vegye ki a pácból. A felesleges pácot papírkendővel itassa fel a húsról. Az egyik lazac szeletbe (lehetőleg a legvastagabb részén), szúrja bele a hőmérőt a hús közepéig.
5. A gombbal állítsa be a FISH opciót.
6. A SET TEMP gombbal állítsa be az sütési fokozatot.
7. A lazacot tegye az alsó sütőlapra. Hajtsa rá a felső lapot.
8. A sípszó elhangzása után a lazacot vegye le a sütőlapról. Erre figyelmezteti a kijelzőn a REST MEAT felirat villogása is.
9. A megsült lazacot tegye deszkára, és pihentesse körülbelül 5 percig.

## BAGETT FÜSTÖLT LAZACCAL ÉS KAPRIBOGYÓVAL

4 adag

### ALAPANYAGOK

4 kettévágott bagett  
 4 kanál krémsajt  
 8 szelet füstölt lazac  
 2 hagyma, vékony karikákra szeletelve  
 1 kanál lecsepegtetett kapribogyó  
 1 darab citrom  
 Frissen darált bors

### ELKÉSZÍTÉS

1. A készüléket PANINI beállítással melegítse elő.
2. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
3. A sütőlap akkor éri el a megfelelő hőmérsékletet, amikor a kijelzőn már nem villog a beállított hőmérséklet.
4. A bagettet kenje meg a krémsajttal. A bagettre tegyen füstölt lazacszeletet, kapribogyót, hagymát és pár csepp citromlével öntözze meg. Ízlés szerint borsozza.
5. Tegye az előmelegített alsó sütőlapra, majd a grill fedelét hajtsa le.
6. 2–3 percig süsse. Vegye le a sütőlapról és tálalja fel.

## **PASTRAMI**

6 adag

### **ALAPANYAGOK**

Török kenyér, 6 egyforma szeletre darabolva

Vaj vagy margarin

18 szelet pastrami

6 kanál mustáros majonéz

2 érett paradicsom, felszeletelve

2 csésze bébispénót

12 szelet ementáli sajt

Frissen őrölt bors

### **ELKÉSZÍTÉS**

1. A készüléket PANINI beállítással melegítse elő.
2. Amíg a sütőlapok előmelegednek, állítsa be az alsó sütőlap dőlésszögét.
3. A sütőlap akkor éri el a megfelelő hőmérsékletet, amikor a kijelzőn már nem villog a beállított hőmérséklet.
4. A török kenyeret a közepén vágja ketté. A kenyér alsó felét finoman kenje meg vajjal vagy margarinnal. A pastrami szeleteket tegye a kenyérré. A pastramira kenjen mustáros majonézt.
5. Tegyen rá paradicsom szeleteket és bébispénót. Helyezzen rá sajtszeletet, majd tegye fel a kenyér felső felét.
6. A szendvicset tegye az alsó sütőlapra és süsse meg.
7. Akkor kész, ha a kenyér már kissé megbarnult, a sajt pedig megolvadt.





## Spis treści

- 81** Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 90** Opis Twojego nowego urządzenia
- 92** Przed pierwszym użyciem
- 100** Rady dotyczące grillowania
- 100** Konserwacja i czyszczenie
- 103** Rozwiązywanie problemów
- 104** Przepisy

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących

bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia elektrycznego.

## WAŻNE ZALECENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:



**UWAGA**

**PO URUCHOMIENIU  
URZĄDZENIA  
DOCHODZI DO  
ROZGRZANIA GÓRNEJ  
POKRYWY. NIE  
DOTYKAJ ROZGRZANEJ  
POWIERZCHNI. DO  
PODNOŻENIA GÓRNEJ  
PŁYTY UŻYWAJ  
WYŁĄCZNIE UCHWYTU!  
PO WYŁĄCZENIU  
URZĄDZENIA GÓRNA  
POKRYWA POZOSTANIE  
JESZCZE PRZEZ PEWIEN  
CZAS ROZGRZANA.**

**PRZED JAKĄKOLWIEK  
MANIPULACJĄ  
POZOSTAW  
URZĄDZENIE DO  
OSTYGNIECIA.  
DOTKNIĘCIE  
ROZGRZANEJ  
POWIERZCHNI  
URZĄDZENIA GROZI  
OPARZENIEM!**

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem.

- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj grilla, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Podczas użytkowania grilla kontaktowego należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza ze wszystkich stron urządzenia.
- Nie używaj grilla kontaktowego w pobliżu ścian, półek, zasłon i innych materiałów łatwopalnych lub pod nimi.
- Nie używaj grilla kontaktowego na powierzchni, która mogłaby zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. W razie używania urządzenia na takiej powierzchni, umieść pod nim podkładkę termoizolacyjną.
- Przed użyciem upewnij się, że grill kontaktowy jest należycie zmontowany.
- Zachowaj ostrożność podczas ustawiania wysokości górnej płyty grilla.
- Nie kładź nic na górną pokrywę grilla kontaktowego, jeśli jest

- zamknięty, działający lub przechowywany.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne w celu ewentualnego odłączenia.
  - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj, czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
  - Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
  - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
  - Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
  - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
  - Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
  - Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający z gniazdka zawsze, gdy ma pozostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, składaniem lub przed magazynowaniem.

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.
- Odłączając urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.

## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH**

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka

sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego zasilanie musi

znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony

- jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz pomieszczeń, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
  - Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
  - Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy instalację ochronnika przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
  - Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



**OSTRZEŻENIE.  
GORĄCA POWIERZCHNIA.  
TEMPERATURA  
DOSTĘPNYCH  
POWIERZCHNI MOŻE  
BYĆ WYŻSZA, JEŚLI  
URZĄDZENIE PRACUJE.**



**WSKAZÓWKI  
I INFORMACJE  
DOTYCZĄCE GOSPODARKI  
ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać do wskazanego przez gminę miejsca zbierania odpadów.

**LIKwidACJA  
ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ  
ELEKTRYCZNYCH  
I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne

i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym.

W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy oddać je w wyznaczonych miejscach zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.



## Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Niezbędnych informacji w zakresie utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych udziela sprzedawca lub dostawca sprzętu.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.



**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. URZĄDZENIA NIE NALEŻY ZANURZAĆ W WODZIE ANI INNEJ CIECZY. PRZED UŻYCIEM ROZWIŃ CAŁKOWICIE KABEL ZASILANIA.**

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

Adres producenta:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

Adres importera do UE:  
FAST ČR, a.s.,  
Černokostelecká 1621  
251 01 Říčany, Czech Republic

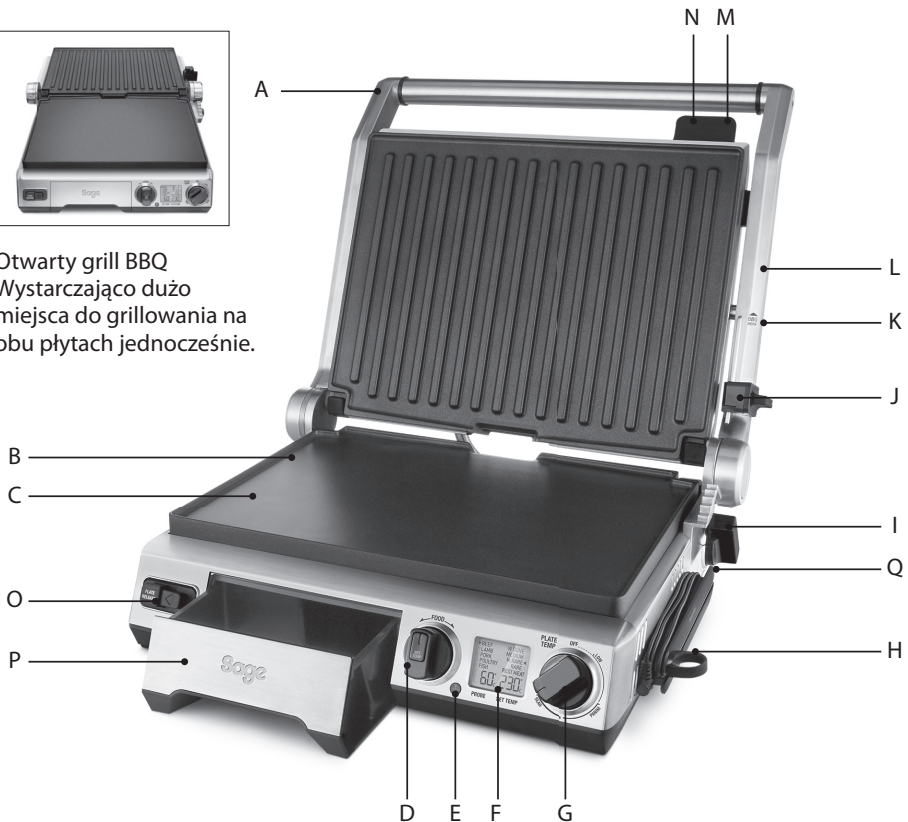
**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE**



## Opis Twojego nowego urządzenia



Otwarty grill BBQ  
Wystarczająco dużo  
miejsca do grillowania na  
obu płytach jednocześnie.



- A. Nierdzewna powierzchnia z litą rękojęcią**
- B. Płyty z odlewanego aluminium z powierzchnią zapobiegającą przywieraniu**  
Pokryte warstwą tytanu wzbogaconego materiałem Quantanium™ bez PFOA, gwarantują odporność na zarysowania i minimalizują ilość oleju potrzebną do smażenia.
- C. Wyjmowalne płyty można myć w zmywarce do naczyń**  
Płaska płyta do przygotowania jajek i naleśników, płyta żebrowana do przygotowania steaków.
- D. Przełącznik wyboru potraw z sygnałem dźwiękowym**  
Po naciśnięciu środkowej części przycisku można wybrać jedną z dostępnych wartości temperatury.
- E. Przełącznik jednostek temperatury**  
Zmienia jednostkę temperatury ze stopni Celsjusza na Fahrenheita i odwrotnie.
- F. Inteligentny program ze wskaźnikiem odpozczenia mięsa**  
5 ustawień ułatwiających przygotowania mięsa w zaprogramowanej temperaturze.

- G. Regulator temperatury (160–230 °C)**  
Z trybami LOW (niska temperatura), PANINI (zapiekanie kanapek lub panini) i SEAR (przygotowanie mięsa).
- H. Zintegrowana sonda umieszczona w praktycznym schowku**  
Do precyzyjnego przygotowania potraw i łatwego przechowywania.
- I. Regulator nachylenia płyty dolnej**  
Możliwość ustawienia kąta nachylenia płyty dolnej, aby umożliwić łatwe odprowadzenie nadmiaru tłuszczu, w równej płaszczyźnie przy smażeniu jajek lub naleśników.
- J. Wielofunkcyjny suwak**  
Służy do ustawienia wysokości płyty przy przygotowywaniu delikatnych dań; służy do blokowania płyt przy przechowywaniu w pozycji pionowej; służy do rozłożenia grilla do pozycji grill BBQ.
- K. Graficzne przedstawienie rozłożenia grilla w grill BBQ**
- L. Oznaczenie ustawienia wysokości płyty górnej**  
Ustawienie wysokości płyty górnej pomaga zmniejszyć nacisk płyty górnej podczas przygotowywania delikatnych produktów lub zapiekanych dań.
- M. Uchwyt do wyrównania płyty górnej**  
Wbudowany w płytę górną, używa się go do wyrównania płyty górnej.
- N. Przycisk odblokowania płyty górnej**  
Do łatwego i wygodnego wyjęcie górnej płyty żebrowanej.
- O. Przycisk odblokowania płyty dolnej**  
Do łatwego i wygodnego wyjęcie dolnej płyty płaskiej. Każda płyta ma osobny przycisk odblokowujący, co ułatwia czyszczenie lub zamianę płyt w razie potrzeby.
- P. Wbudowana wymowana tacka na ściekający sok i tłuszcz**  
Zbiera nadmiar tłuszczu, dzięki czemu przygotowane dania będą zdrowsze. Dzięki unikalnej konstrukcji przy rozłożonym grillu zbiera sok i tłuszcz z obu płyt.

- Q. Miejsce na kabel zasilający**  
Znajduje się w dolnej części grilla.

Grill jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia po 1 godzinie bezczynności.

### **CZUJNIK ELEMENT IQ™**

Czujniki wykrywają wahania temperatur na powierzchni płyty i wyrównują temperaturę zwiększając przepływ ciepła w miejscu wahań temperatur, aby szybko przywrócić ustawioną temperaturę. Wbudowane elementy grzewcze 2400 W zapewniają niezmienną ustawioną temperaturę, przyspieszają przygotowanie potraw i skracając czas podgrzewania grilla.



## Przed pierwszym użyciem

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe i naklejki.
2. Wytrzyj płyty i tackę ociekową miękką, zwilżoną ściereczką. Wytrzyj do sucha.
3. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w grillu.
4. Upewnij się, że płyty grilla są prawidłowo założone i bezpiecznie zablokowane.
5. Postaw grill na równej i suchej powierzchni. Upewnij się, że z obu stron jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
6. Wyjmij sondę z opakowania i włóż końcówkę do gniazda w przedniej części uchwytu sondy, który znajduje się z prawej strony grilla. Jeżeli nie używasz sondy, zwiń jej kabel wokół uchwytu sondy.
7. Rozwiń całkowicie kabel zasilający i włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka sieciowego.
8. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat OFF.



9. Grill jest przygotowany do rozpoczęcia cyklu podgrzewania.



### UWAGA

Podgrzewanie płyt nie rozpocznie się, jeżeli nie ustawiono temperatury.



### UWAGA

**SONDĘ NALEŻY  
PODŁĄCZAĆ  
WYŁĄCZNIE WTEDY,  
GDY GRILL JEST  
WYŁĄCZONY,  
A WTYCZKA KABLA  
SIECIOWEGO  
ODŁĄCZONA OD  
GNIAZDA.**

### JAK WYJĄĆ PŁYTĘ?

Każda płyta grilla ma oddzielny przycisk, służący do jej odblokowania. Dzięki temu można wyjąć albo górną, albo dolną deskę i w łatwy sposób je wyczyścić lub zamienić płyty miejscami w razie potrzeby.

- Do odblokowania płyty służy przycisk PLATE RELEASE:
- Upewnij się, że obie płyty grilla całkowicie wystygły. Przy pomocy rękojeści otwórz grill pod kątem 90 stopni.
- Aby odblokować i wyjąć górną płytę użyj przycisku znajdującego się z przodu, z prawej strony płyty górnej, aby odblokować i wyjąć dolną płytę użyj przycisku znajdującego się z lewej strony panelu sterowania. Po odblokowaniu ostrożnie wyjmij płyty z grilla.

- Jeżeli płyty założono nieprawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy Er1. Przy pomocy przycisków odblokuj płyty, wyjmij je, a potem włóż z powrotem na miejsce i bezpiecznie zablokuj. Przed odblokowaniem i wyjęciem płyt upewnij się, że obie płyty grilla całkowicie wystygły.
- Przy pierwszym włączeniu i rozgrzewaniu grilla może się pojawić niewielki dym. Jest to spowodowane stapieniem warstwy ochronnej z elementu grzewczego. Jest to normalne zjawisko, które wpływa negatywnie na działanie grilla.

## ROZGRZEWANIE GRILLA

1. Upewnij się, że grill jest uchylony, a regulator wysokości płyty górnej znajduje się w pozycji OPEN. Zapewni to szybsze i wydajniejsze rozgrzewanie.
2. Regulator temperatury PLATE TEMP umożliwi ustawienie żądanej temperatury z odstępem 5 °C. Ustaw regulator temperatury na SEAR (210–230 °C) w celu szybkiego podgrzania, na PANINI (180–205 °C), na LOW (160–175 °C) lub wybierz własną wartość temperatury.
3. Grill zacznie się rozgrzewać, a wyświetlacz LCD zmieni kolor na pomarańczowy. Zacznie migać wybrana temperatura, odpowiadająca ustawieniu w PLATE TEMP.
4. Po rozgrzaniu grilla do ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wybrana temperatura PLATE TEMP przestanie migać.



## UWAGA

Przed każdym przygotowaniem potraw należy przeprowadzić pełny proces rozgrzewania grilla.

Wybrana temperatura PLATE TEMP może migać na wyświetlaczu LCD także podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, związane z utrzymaniem ustawionej temperatury.



## UWAGA

**PODCZAS GRILLOWANIA POZOSTAW GRILL UCHYLONY. NIGDY NIE ROZGRZEWAJ CAŁKIEM ZAMKNIĘTEGO GRILLA, GROZI PRZEGRZANIEM PŁYT I USZKODZENIEM.**

## REGULOWANA WYSOKOŚĆ PŁYTY GÓRNEJ

Funkcja ta zmniejsza nacisk płyty górnej na delikatne potrawy, takie jak np. ryby i umożliwia dostosowanie się do różnej grubości produktów, np. chleb wiejski. Regulator wysokości płyty górnej znajduje się z prawej strony płyty górnej, przy pomocy ogranicznika można ustawić żądaną odległość płyty górnej od dolnej. W celu regulacji wysokości płyty górnej podnieś płytę górną przy pomocy rękojeści, jednocześnie ustawiając regulator na żądaną wysokość. Ostrożnie opuść płytę górną do momentu wyczucia oporu regulatora wysokości.

## REGULOWANE NACHYLENIE PŁYTY DOLNEJ

Kąt nachylenia płyty dolnej można ustawić przy pomocy regulatora nachylenia płyty dolnej. Regulator nachylenia płyty dolnej znajduje się z w tylnej dolnej części z prawej strony grilla. Unikalna konstrukcja tacki ociekowej umożliwia zbieranie soku i tłuszczu z obu płyt jednocześnie.

Zaleca się ustawić:

- Kąt nachylenia zapewniający spływanie nadmiaru tłuszczu i przygotowywanie zdrowszych dań.
- Ustawienie płyty dolnej w równej płaszczyźnie umożliwia przygotowanie jajek, naleśników, chleba pide, foccacji i chudego mięsa.

### **PRZYCIŚK PRZEŁĄCZANIA JEDNOSTEK TEMPERATURY**

- Grill jest wyposażony w przycisk przełączania jednostek temperatury, znajdujący się z lewej strony wyświetlacza LCD. Domyślną jednostką temperatury są stopnie Celsjusza. Naciśnięcie przycisku powoduje zmianę stopni Celsjusza wyświetlanych na wyświetlaczu LCD na stopnie Fahrenheita i odwrotnie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol odpowiadający wybranej jednostce: °C lub °F.
- Po zmianie jednostki temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita ustawienie to zostanie zapisane w pamięci aż do ponownej zmiany jednostki lub odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej. Po ponownym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej jednostka temperatury zostanie automatycznie ustawiona na stopnie Celsjusza.

### **ZINTEGROWANA SONDA Z INTELIGENTNYM USTAWIENIEM**



**UWAGA**

**SONDĘ NALEŻY  
PODŁĄCZAĆ  
WYŁĄCZNIE WTEDY,  
GDY GRILL JEST  
WYŁĄCZONY,  
A WTYCZKA KABLA  
SIECIOWEGO  
ODŁĄCZONA OD  
GNIĄZDA.**

Zintegrowana sonda z inteligentnym ustawieniem została zaprojektowana tak, aby przy jej pomocy uzyskać powtarzalny efekt przygotowania różnych rodzajów mięsa. 5 ustawień do przygotowania mięsa ma zaprogramowaną temperaturę, odpowiadającą oczekiwanym efektom. Zaprogramowane temperatury dla każdego rodzaju mięsa podano w poniższej tabeli.

## ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA GOTOWEGO MIĘSA

	Rare (Krwisty)	Medium Rare (Średnio krwisty)	Medium (Średnio wysmażony)	Well done (Dobrze wysmażony)
Wołowina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Jagnięcina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Wieprzowina			65 °C	75 °C
Mięso z kurczaka			65 °C	75 °C
Ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

## WSKAŹNIK ODPOCZĘCIA

Ważne jest pozostawienie mięsa do odpoczęcia przez 3–5 minut po zdjęciu z grilla, ponieważ umożliwi to rozluźnienie włókien mięśniowych i równomierne rozprowadzenie soków w całym kawałku mięsa, co zapobiega utracie soków i smaku.

Przygotowując mięso z żądanym stopniem wysmażenia istotne jest, aby zdjęć je z grilla zanim osiągnie wymaganą temperaturę wewnętrzną, ponieważ ciepło resztkowe umożliwi dosmażenie mięsa podczas odpoczywania. Sage® gril the Smart Grill PROTM jest wyposażony we wskaźnik REST MEAT, który poinformuje o konieczności zdjęcia mięsa przed osiągnięciem ustawionej temperatury, aby zapobiec zbyt mocnemu wysmażeniu.



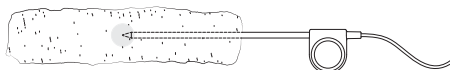
## UWAGA

Sonda i inteligentne ustawienia zoptymalizowano do pracy przy ustawieniu temperatury PLATE TEMP na wartość SEAR (230 °C).

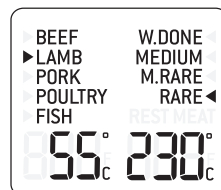
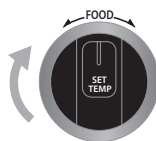
## UŻYWANIE GRILLA KONTAKTOWEGO Z INTELIGENTNYM USTAWIENIEM I SONDĄ

1. Powtórz procedurę przygotowania i rozgrzania grilla, opisaną w poprzedniej części instrukcji. Aby osiągnąć najlepszy efekt, ustaw temperaturę PLATE TEMP na SEAR (230 °C).

2. Podczas rozgrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty przy pomocy regulatora nachylenia płyty dolnej. Regulator nachylenia płyty dolnej znajduje się w tylnej dolnej części z prawej strony grilla.
3. Upewnij się, że sonda została zamontowana prawidłowo, zgodnie z punktem 6 w części „Przygotowanie grilla przed użyciem” w poprzedniej części instrukcji. Zdejmij sondę z uchwytu.
4. Ostrożnie włóż igłę do mięsa, upewnij się, że sonda jest umieszczona w najgrubszej części, w środku kawałka mięsa.

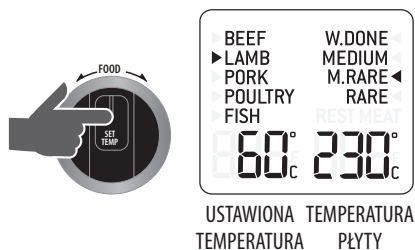


5. Przy pomocy pokrętki FOOD wybierz rodzaj mięsa z wyświetlonego menu. Przy wybranym rodzaju mięsa pojawi się strzałka.



USTAWIONA TEMPERATURA  
TEMPERATURA PŁYTY

6. Po wybraniu rodzaju mięsa naciśnij przycisk SET TEMP, aby wybrać wymagany stopień wysmażenia. Przy wybranym stopniu wysmażenia pojawi się strzałka.



7. Otwarcie grilla:

- Upewnij się, że grill jest w pełni rozgrzany a na wyświetlaczu LCD nie miga już wartość, odpowiadająca ustawionej temperaturze PLATE TEMP.
  - Upewnij się, że górna płyta grilla jest opuszczona. Regulator wysokości płyty górnej, znajdujący się z jej prawej strony, powinien być w pozycji OPEN.
  - Przy pomocy rękojeści otwórz grill pod kątem 90 stopni.
  - Włóż mięso z sondą na dolną płytę grilla. Aby osiągnąć najlepszy efekt, ustaw temperaturę PLATE TEMP na SEAR (230°C).
8. Przy pomocy rękojeści opuść płytę górną. Podczas smażenia z sondą zaleca się, aby płyta górna była opuszczona, a regulator wysokości płyty górnej był w pozycji OPEN.
9. Jeżeli podczas przygotowania rozlegnie się 3-krotnie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu migać będzie REST MEAT i wybrany stopień wysmażenia, oznacza to, że należy zdjąć mięso z grilla i pozostawić go do odpoczęcia.
10. Po usmażeniu zdejmij mięso z grilla przy pomocy plastikowego lub drewnianego przyrządu, odpornego na działanie wysokich temperatur. Wyciągnij sondę i połóż mięso na talerzu lub desce. Przykryj folią. Przed podaniem pozostaw na co najmniej 5 minut do odpoczęcia.
11. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

## UWAGA

Grill nie wyłącza się automatycznie, kiedy zaczyna migać REST MEAT. Pozostawienie mięsa na grillu grozi zbyt mocnym wysmażeniem.

## JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY?

- Aby uzyskać powtarzalny efekt używaj kawałków mięsa o podobnej grubości.
- Podczas przygotowywania mięsa o różnej grubości, jak np. piersi z kurczaka, brzegi mogą pozostać lekko różowe. Po zakończeniu smażenia opiecz niedosmażone brzegi na gorącej płycie grilla.
- Nie używaj nieprzywierających glazur, ponieważ mogłoby to mieć negatywny wpływ na właściwości nieprzywierającej warstwy powierzchni grilla.
- Nie używaj metalowych lub ostrych przyborów, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grilla.

## UŻYWANIE OTWARTEGO GRILLA BBQ

Otwarty grill BBQ zapewnia wystarczająco dużo miejsca do grillowania na obu płytach jednocześnie. Żebrowana płyta grilla jest przeznaczona do przygotowania mięsa, natomiast płaska płyta grillowa nadaje się idealnie do przygotowania jajek.naleśników lub warzyw.

- Powtórz procedurę przygotowania i rozgrzania grilla, opisaną w poprzedniej części instrukcji.
- Podczas rozgrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty przy pomocy regulatora nachylenia płyty dolnej. Regulator nachylenia płyty dolnej znajduje się z w tylnej dolnej części z prawej strony grilla.
- Jak otworzyć grill BBQ:
  - Upewnij się, że grill jest w pełni rozgrzany a na wyświetlaczu LCD nie miga już wartość, odpowiadająca ustawionej temperaturze PLATE TEMP.



- b) Upewnij się, że płyta górna jest opuszczona a regulator wysokości płyty górnej znajduje się w pozycji OPEN.
- c) Lewą ręką chwyć za uchwyt. Prawą ręką przesuń regulator wysokości płyty górnej z prawej strony grilla w kierunku do siebie do pozycji „BBQ mode”. Trzymając regulator w kierunku do siebie podnieś płytę górną za uchwyt, aż grill otworzy się w pełni do pozycji BBQ, ostrożnie połóż płytę górną.



4. Rozłóż produkty na jednej lub obu płytach grilla.
5. Jeżeli używasz sondy, powtórz kroki 3-6 z poprzedniej części instrukcji, aby włożyć sondę i wybrać wymagany stopień wysmażenia przed umieszczeniem mięsa na grillu.

### UWAGA

Sonda i inteligentne ustawienia dają lepszy efekt przy zamkniętym grillu. Przygotowanie dań na otwartym grillu wymaga dłuższego czasu smażenia. Najlepsze efekty daje regularne obracanie mięsa.

6. Jeżeli podczas przygotowania rozlegnie się 3-krotnie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu migać będzie REST MEAT i wybrany stopień wysmażenia, oznacza to, że należy zdjąć mięso z grilla i pozostawić go do odpoczęcia.
7. Po usmażeniu zdejmij mięso z grilla przy pomocy plastikowego lub drewnianego przyrządu, odpornego na działanie wysokich temperatur. Wyciągnij sondę i połóż mięso na talerzu lub desce.

Przykryj folią. Przed podaniem pozostaw na co najmniej 5 minut do odpoczęcia.

8. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

## PRZYGOTOWANIE KANAPEK LUB PANINI

1. Powtórz procedurę przygotowania i rozgrzania grilla, opisaną w poprzedniej części instrukcji.



### UWAGA

Podczas grillowania pozostaw grill uchylony. Nigdy nie rozgrzewaj całkiem zamkniętego grilla, grozi przegrzaniem płyt i uszkodzeniem.

2. Podczas rozgrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty przy pomocy regulatora nachylenia płyty dolnej. Regulator nachylenia płyty dolnej znajduje się w tylnej dolnej części z prawej strony grilla.



### UWAGA

Jeżeli podłączono sondę, na wyświetlaczu pojawi się menu potraw i stopnia wysmażenia. Jeżeli sonda jest odłączona, na wyświetlaczu LCD pojawi się tylko temperatura PLATE TEMP.

3. Otwarcie grilla:
  - a) Upewnij się, że grill jest w pełni rozgrzany a na wyświetlaczu LCD nie miga już wartość, odpowiadająca ustawionej temperaturze PLATE TEMP.
  - b) Upewnij się, że górna płyta grilla jest opuszczona. Regulator wysokości płyty górnej, znajdujący się z jej prawej strony, powinien być w pozycji OPEN.
  - c) Przy pomocy rękojeści otwórz grill pod kątem 90 stopni.
4. Połóż produkty na dolnej płycie grilla.
5. Przy pomocy rękojeści opuść płytę górną. Podczas przygotowania zapiekanych dań zaleca się, aby płyta górna była opuszczona, a regulator wysokości płyty górnej był w pozycji HIGH.

6. Po ukończeniu zapiekania, zdejmij produkty z płyt grilla przy pomocy plastikowego lub drewnianego przyrządu, odpornego na działanie wysokich temperatur.
7. Aby wyłączyć grill, ustaw przełącznik PLATE TEMP w pozycji OFF.

### **JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY?**

Podczas opiekaniu kanapek przy ustawieniu PANINI:

- Połóż kanapkę na środku dolnej płyty grilla.
- Czas zapiekania powinien wynosić 5–8 minut. Czas zapiekania może się różnić w zależności od osobistych preferencji, typu chleba i użytych dodatków.
- Nie używaj metalowych lub ostrych przyborów, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grilla.



### **UWAGA**

**PODCZAS PRACY I PO ZAKOŃCZENIU SMAŻENIA POWIERZCHNIA GRILLA JEST BARDZO GORĄCA. DO WYRÓWNANIA POZYCJI PŁYTY GÓRNEJ UŻYWAJ WSPORNIKA, UMIESZCZONEGO W PRZEDNIEJ PRAWEJ CZĘŚCI GÓRNEJ PŁYTY GRILLA. W RAZIE**

### **POTRZEBY STOSUJ PODKŁADKI LUB RĘKAWICE KUCHENNE.**

- **NIE OBCIĄŻAJ NADMIERNIE ELEMENTU ZABEZPIEZAJĄCEGO DO WYRÓWNYWANIA PŁYTY GÓRNEJ ANI NIE UŻYWAJ GO DO PODNOSZENIA GÓRNEJ PŁYTY GRILLA. PŁYTĘ GÓRNA NALEŻY PODNOSIĆ I UPUSZCZAĆ PRZY POMOCY RĘKOJEŚCI.**
- **ELEMENT ZABEZPIEZAJĄCY DO WYRÓWNYWANIA PŁYTY GÓRNEJ MOŻE BYĆ BARDZO GORĄCY PODCZAS I PO ZAKOŃCZENIU UŻYWANIA GRILLA. UŻYWAJ GO W SPOSÓB PRZEDSTAWIONY NA RYSUNKU.**

- PRZED UŻYCIEM  
ODWIŃ CAŁĄ  
DŁUGOŚĆ KABLA  
ZASILAJĄCEGO.





## Rady dotyczące grillowania

### MIĘSO

Zalecane części mięsa do grillowania:

- Wołowina - polędwica, udziec, żeberka, steki.
- Jagnięcina- udziec jagnięcy, stek, kotlety i sztuka mięsa.
- Wieprzowina - karkówka, żeberka, udziec wieprzowy, kotlety i sztuka mięsa.
- Nie zaleca się grillowania kawałków z kością, np. stek T-bone.
- W przypadku grillowania marynowanego mięsa, nadmiar marynaty należy usunąć przy pomocy ręcznika papierowego przed położeniem na płytę grilla. Niektóre marynaty zawierają duże ilości cukru, który może się przypalać na płycie grillującej.
- Nie należy przekłuwać mięsa widelcem ani kroić go na kawałki w trakcie grillowania. Powoduje to, że wypłynie z niego sok, a mięso będzie twarde i wysuszone. Należy stosować szczypcę kuchenne.
- Do zdjęcia z grilla kawałków ryby należy użyć plastikowej łopatkı kuchennej, ryba jest bardzo krucha.



## Konserwacja i czyszczenie

Upewnij się, że grill wyłączono ustawiając przełącznik PLATE TEMP w pozycji „OFF”. Grill jest wyłączony, jeżeli na wyświetlaczu LCD wyświetla się napis „OFF”. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw grill do całkowitego wystygnięcia.

### CZYSZCZENIE SONDY

Przetrzyj sondę miękką, lekko zwilżoną gąbką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Nakładaj środek na gąbkę, a nie na powierzchnię sondy.



### UWAGA

Nie stosuj ostrych środków czyszczących lub metalowych myjek drucianych do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni grilla. Mogłyby one porysować powierzchnię i uszkodzić nieprzywierającą warstwę płyt grilla.

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką, lekko zwilżoną gąbką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w płynie lub aerozolu, przeznaczone do powierzchni nierdzewnych. Nakładaj środek na gąbkę, a nie na powierzchnię urządzenia. Przetrzyj zwilżoną gąbką, a następnie suchą ścierką. Przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że wszystkie powierzchnie są suche.

## CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Po każdym użyciu wyjmij i opróżnij tackę. Umyj tackę w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Do usunięcia osadów można użyć delikatnego środka czyszczącego w płynie. Nakładaj środek na gąbkę, a nie na powierzchnię tacki. Oplukaj i dokładnie osusz. Przed włączeniem wtyczki kabla sieciowego do sieci upewnij się, że tacka została włożona do grilla po zakończeniu czyszczenia.



### UWAGA

**ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PRZY PRZENOSZENIU TACKI Z GORĄCYM TŁUSZCZEM LUB SOKIEM. NIE WKŁADAJ GRILLA, KABLA ZASILAJĄCEGO ANI WTYCZKI KABLA DO WODY ANI INNYCH CIECZY.**

## CZYSZCZENIE PŁYT GRILLA

1. Przetrzyj płyty grilla miękką ściereką, aby usunąć z nich resztki potraw.
2. Możesz także odblokować i wyjąć płyty grilla:
  - Upewnij się, że obie płyty grilla całkowicie wystygły.
  - Przy pomocy uchwytu otwórz grill pod kątem 90 stopni.
  - Aby odblokować i wyjąć górną płytę użyj przycisku znajdującego się z przodu, z prawej strony płyty górnej, aby odblokować i wyjąć dolną płytę użyj przycisku znajdującego się z lewej strony panelu sterowania.
  - Po odblokowaniu ostrożnie wyjmij płyty z grilla.
3. Płyty grilla można myć w zmywarce do naczyń (tylko w górnym koszu).
4. Umyj płyty grilla w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Do usunięcia osadów można użyć delikatnego środka czyszczącego w płynie.
5. Nakładaj środek na gąbkę, a nie na powierzchnię płyty. Uporczywe osady usuń przy pomocy plastikowej łopatki lub nylonowej myjki.



### UWAGA

Nie stosuj ostrych środków czyszczących lub metalowych myjek drucianych do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni. Mogłoby to spowodować porysowanie grilla i uszkodzenie nieprzywierającej warstwy płyty grilla.

Dolna część płyty grilla może z czasem stracić kolor, może też tworzyć się na niej korozja. Jest to normalne zjawisko. Zmiana koloru, która może wystąpić po obu stronach płyty grilla, ma wpływ wyłącznie na wygląd płyty, a nie na jej właściwości.

Zmiany koloru lub korozję można usunąć przy pomocy plastikowej łopatki. Oplukaj i dokładnie osusz. Upewnij się, że okrągła podkładka na dolnej stronie płyty jest czysta.

## PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że grill wyłączono ustawiając przełącznik PLATE TEMP w pozycji „OFF”. Grill jest wyłączony, jeżeli na wyświetlaczu LCD wyświetla się napis „OFF”. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Pozostaw grill, płyty grilla i tackę ociekową do całkowitego wystygnięcia.
3. Upewnij się, że grill, płyty grilla i tacka ociekowa są czyste i suche.
4. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w grillu.
5. Upewnij się, że płyty grilla są prawidłowo założone i bezpiecznie zablokowane.
6. Upewnij się, że płyty grilla są zablokowane, suwak w pozycji LOCK.
7. Owiń kabel sondy wokół uchwytu umieszczonego z prawej strony grilla.
8. Połóż na równej i suchej powierzchni. Grill można także przechowywać w pozycji pionowej.



## Rozwiązywanie problemów

### KOMUNIKAT O BŁĘDACH

#### Er1 - Płyty grilla są nieprawidłowo zamontowane.



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er1:

1. Upewnij się, że płyty grilla są prawidłowo założone i bezpiecznie zablokowane.
2. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er1.
3. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem marki Sage®.

#### Er2 - Temperatura sondy przekroczyła 180 °C.



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er2:

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Upewnij się, że sonda nie styka się z płytami grilla.
3. Pozostaw sondę do wystygnięcia.
4. Podłącz ponownie wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.

5. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er2.
6. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem marki Sage®.

#### Er3 - Ochrona przed przegrzaniem



Jeśli na wyświetlaczu LCD pojawi się Er3:

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Upewnij się, że grill całkowicie wystygnął.
3. Podłącz ponownie wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
4. Na wyświetlaczu LCD nie pojawia się już Er3.
5. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem marki Sage®.



# Przepisy

## STEK MARYNOWANY

4 porcje

### SKŁADNIKI

250 ml czerwonego wina

2 łyżki oliwy

1 łyżka musztardy dijon

1 ząbek czosnku

4 kawałki mięsa na steki - 3 cm grubości

### PRZYGOTOWANIE

1. Dokładnie wymieszaj czerwone wino, olej, musztardę i czosnek w dużej misce. Włóż steki do marynaty i marynuj je według potrzeby.
2. Rozgrzej grill przy ustawieniu SEAR.
3. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
4. Wyjmij steki z marynaty. Usuń nadmiar marynaty przy pomocy ręcznika papierowego.
5. Włóż ostrożnie sondę do kawałka mięsa tak, aby znajdowała się w środku najgrubszego miejsca.
6. Przy pomocy pokrętła wyboru potraw wybierz opcję "BEEF".
7. Wybierz stopień wysmażenia przy pomocy SET TEMP.
8. Połóż steki na dolnej płycie grilla. Zamknij górną płytę.
9. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego można zdjąć mięso z grilla. Na wyświetlaczu zaczną migać REST MEAT oraz stopień wysmażenia.
10. Zdejmij steki z grilla, połóż na desce i pozostaw do odpoczęcia na 3–5 minut.

*Podawaj z kremowym puree ziemniaczanym i chrupiąca sałatą.*



## JAGNIĘCINA NA OREGANO

4 porcje

### SKŁADNIKI

- 1 łyżki oliwy
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka pokrojonego świeżego oregano
- 1 ząbek czosnku
- 600 g steków z jagnięciny

### PRZYGOTOWANIE

1. Do dużej miski wlej olej, sok cytrynowy, wsyp oregano i wyciśnięty czosnek. Dobrze wymieszaj.
2. Włóż steki jagnięce do gotowej marynaty. Wymieszaj. Marynuj w temperaturze pokojowej przez ok. 1 godzinę, w razie potrzeby dłużej.
3. Rozgrzej grill przy ustawieniu SEAR.
4. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
5. Wyjmij steki z marynaty. Usuń nadmiar marynaty przy pomocy ręcznika papierowego. Włóż ostrożnie sondę do kawałka mięsa tak, aby znajdowała się w środku najgrubszego miejsca.
6. Przy pomocy pokrętła wyboru potraw wybierz opcję "LAMB".
7. Wybierz stopień wysmażenia przy pomocy SET TEMP.
8. Połóż steki na dolnej płycie grilla. Zamknij górną płytę.
9. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego można zdjąć mięso z grilla. Na wyświetlaczu zacznie migać REST MEAT oraz stopień wysmażenia.
10. Zdejmij steki z grilla, połóż na desce i pozostaw do odpoczęcia na 3–5 minut.

*Podawaj z chrupiącym chlebem i sałatką grecką.*

## PIERSI Z KURCZAKA TERIYAKI

4 porcje

### SKŁADNIKI

- 2 łyżki mirin
- 60 ml sosu sojowego
- 1 łyżka drobnego cukru
- 1 łyżka sake
- 4 piersi z kurczaka

### PRZYGOTOWANIE

1. Do dużej miski wlej mirin, sos sojowy, dodaj cukier i sake. Dobrze wymieszaj. Do marynaty włóż piersi z kurczaka, przemieszaj. Marynuj w temperaturze pokojowej przez ok. 1 godzinę, w razie potrzeby dłużej.
2. Rozgrzej grill przy ustawieniu SEAR.
3. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
4. Wyjmij mięso z marynaty. Usuń nadmiar marynaty przy pomocy ręcznika papierowego. Włóż ostrożnie sondę do kawałka mięsa tak, aby znajdowała się w środku najgrubszego miejsca.
5. Przy pomocy pokrętki wyboru potraw wybierz opcję "CHICKEN".
6. Wybierz stopień wysmażenia przy pomocy SET TEMP.
7. Połóż mięso na dolnej płycie grilla. Zamknij górną płytę.
8. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego można zdjąć mięso z grilla. Na wyświetlaczu zacznie migać REST MEAT oraz stopień wysmażenia.
9. Zdejmij mięso z grilla, połóż na desce i pozostaw do odpoczęcia na ok. 5 minut.

*Podawaj z duszonym ryżem.*

## ŁOSOŚ MARYNOWANY

4 porcje

### SKŁADNIKI

- 4 kawałki łososia bez skóry (ok. 300 g / szt.)
- 3 łyżki delikatnego sosu sojowego
- 1-2 łyżeczki pasty wasabi
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki oleju sezamowego

### PRZYGOTOWANIE

1. Do miski wlej sos sojowy, wasabi, sok cytrynowy i olej sezamowy. Dobrze wymieszaj. Kawałki łososia włóż do płytkego naczynia i zalej marynatą.
2. Rozgrzej grill przy ustawieniu SEAR.
3. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
4. Wyjmij łososia z marynaty. Usuń nadmiar marynaty przy pomocy ręcznika papierowego. Włóż ostrożnie sondę do łososia tak, aby znajdowała się w środku najgrubszego miejsca.
5. Przy pomocy pokręta wyboru potraw wybierz opcję "FISH".
6. Wybierz stopień wysmażenia przy pomocy SET TEMP.
7. Połóż łososia na dolnej płycie grilla. Zamknij górną płytę.
8. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego można zdjąć łososia z grilla. Na wyświetlaczu zacznie migać REST MEAT oraz stopień wysmażenia.
9. Zdejmij łososia z grilla, połóż na desce i pozostaw do odpoczęcia na ok. 5 minut.

## **BAJGIEL Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KAPARAMI**

4 porcje

### **SKŁADNIKI**

4 bajgle przekrojone na pół  
4 łyżki kremowego serka  
8 plastrów wędzonego łososa  
2 obrane i drobno pokrojone cebule  
1 łyżki odcędzonych kaparów  
1 cytryna  
Świeżo zmielony pieprz

### **PRZYGOTOWANIE**

1. Rozgrzej grill przy ustawieniu PANINI.
2. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
3. Upewnij się, że grill jest wystarczająco rozgrzany a na wyświetlaczu nie miga już ustawiona temperatura.
4. Posmaruj bajgle kremowym serkiem. Na bajglach rozłóż wędzonego łososa, kapary, cebulę i pokrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz do smaku.
5. Połóż na rozgrzanym grillu i ostrożnie zamknij górną płytę.
6. Opiekaj ok. 2–3 minuty. Zdejmij z grilla i podawaj.

## **PASTRAMI**

6 porcje

### **SKŁADNIKI**

Turecki chleb, pokrojony na 6 kawałków takiej samej wielkości  
Masło lub margaryna  
18 plastrów pastrami  
6 łyżek majonezu musztardowego  
2 dojrzałe pomidory, pokrojone w plasterki  
2 szklanki szpinaku baby  
12 plastrów sera typu ementaler  
Świeżo zmielony czarny pieprz

### **PRZYGOTOWANIE**

1. Rozgrzej grill przy ustawieniu PANINI.
2. Podczas rozgrzewania grilla ustaw nachylenie płyty dolnej.
3. Upewnij się, że grill jest wystarczająco rozgrzany a na wyświetlaczu nie miga już ustawiona temperatura.
4. Rozkrój każdy kawałek tureckiego chleba do samego środka i odłóż górną część na bok. Kromki tureckiego chleba natrzyj delikatnie masłem lub margaryną. Rozłóż pastrami na chlebie. Posmaruj pastrami majonezem musztardowym.
5. Plastry pomidorów i szpinak baby rozłóż na pastrami. Na górę połóż ser a następnie przykryj drugą połową chleba.
6. Połóż turecki chleb na rozgrzanym grillu i zapiecz.
7. Grilluj do momentu, w którym turecki chleb będzie lekko brązowy a ser nie będzie jeszcze całkiem stopiony.



**Poznámky / Megjegyzések / Uwagi**



## Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



**Poznámky / Megjegyzések / Uwagi**

**Zákaznická podpora / Zákaznícka  
podpora / Ügyféltámogatás /  
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz  
info@sageappliances.sk  
info@sageappliances.hu  
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /  
Weboldalak /  
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz  
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk  
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu  
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

**Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe**

**FAST ČR, a. s.**

Černokostelecká 1621  
Říčany u Prahy 251 01  
Tel.: +420 323 204 120

**FAST PLUS, spol. s r. o.**

Na pántoch 18  
831 06 Bratislava (Rača)  
Tel: +421 (2) 491 058 53

**FAST HUNGARY Kft.**

2045 Törökbálint  
Dulácska u. 1/a  
Magyarország  
Tel.: +36 23 330 830

**Fast Poland sp. z o. o.**

ul. Sokołowska 10  
05-090 Puchały  
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24

**Sage®**

Registovaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče sa spotrebič vykreslený  
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mierne líšiť od vlastného spotrebiča.

Registovaná značka v Anglicku a Walese č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený  
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebből a dokumentumban  
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenia przedstawione na rysunku  
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.