

the Smart Grill™



BGR820

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

Sage®



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 10 Popis vašeho nového spotřebiče
- 12 Před prvním použitím
- 13 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 19 Tipy na grilování
- 22 Péče a čištění

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 polití 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 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. Obrátte 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**

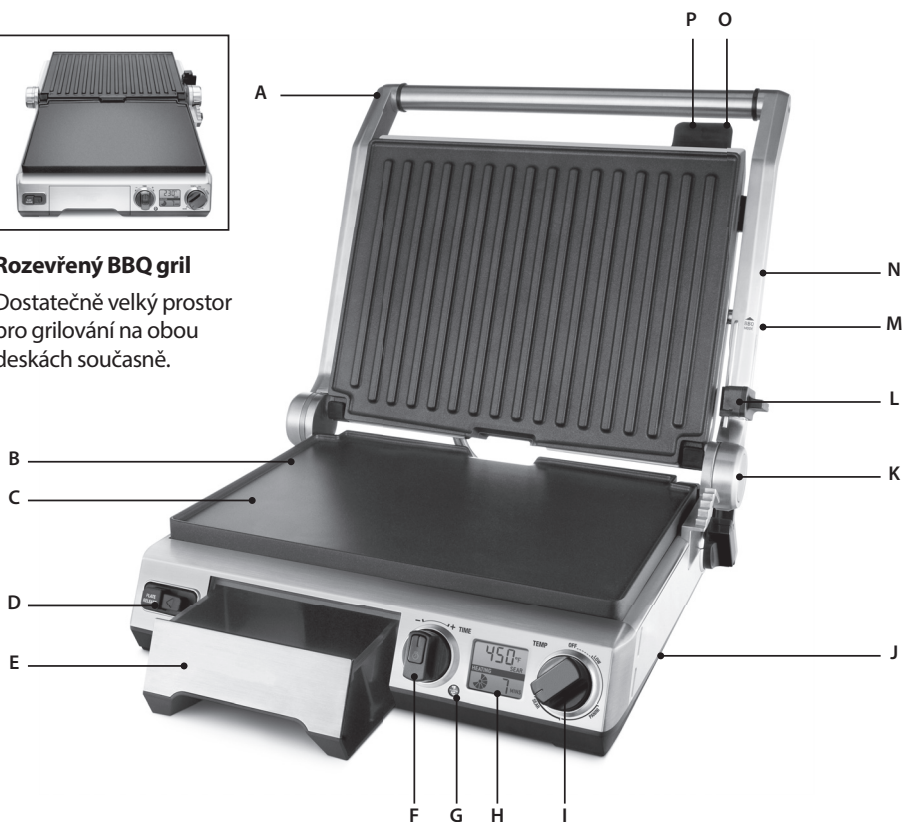


Popis vašeho nového spotřebiče



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

Pokryté vrstvou titanu obohaceného Quantanem™ pro zajištění odolnosti proti poškrábání; minimalizují použití oleje při smažení.

C. Vyjímatelné desky, možno mýt v myčce nádobí

Plochá deska vhodná pro přípravu vajec a palačinek, žebrovaná deska vhodná pro přípravu steakového masa.

D. 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.

E. 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.

F. 30minutový časovač se zvukovým**upozorněním**

Stisknutím středové části tlačítka aktivujete odpočítávání.

G. Tlačítko přepínání jednotek teploty

Přepína jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheit a naopak.

H. LCD displej

Dva režimy podsvícení – modré podsvícení (pohotovostní režim) a oranžové podsvícení (zahřívání/připraven).

I. Ovladač teploty (160°C – 230°C)

S režimy LOW (nízká teplota), PANINY (zapékání sendvičů nebo paniny) a SEAR (příprava masa).

J. Prostor pro uložení přívodního kabelu

Umístěn ve spodní části grilu.

K. Ovladač nastavení sklonu spodní desky

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

L. 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.

M. Grafické znázornění rozložení grilu na BBQ gril**N. Označení nastavení výšky horní desky**

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

O. Držadlo pro vyrovnání horní desky

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

P. Tlačítko uvolnění horní desky

Pro snadné a pohodlné vyjmutí horní žebrované desky.

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. 1800W zapuštěná topná tělesa zajišťují stálost nastavené teploty pro rychlou přípravu a snižují tím dobu přehřátí grilu.

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti.



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 navlhčené 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.



POZNÁMKA

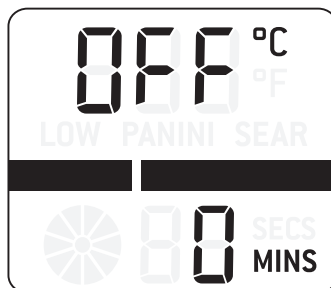
Každá grilovací deska má vlastní tlačítko pro její uvolnění. Takto můžete vyjmout buď horní, nebo spodní desku a snadno je vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit. Použití tlačítka pro uvolnění desky:

- 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 ovladačeho panelu.
- Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.

Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložte desku). Pomocí tlačítek uvolněte desky, vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajištěte.

5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
6. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.

7. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční čas „0“.



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



POZNÁMKA

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



Ovládání vašeho nového spotřebiče

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.

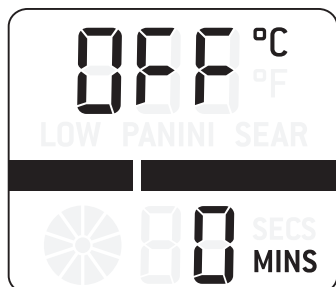
1. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
2. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.



POZNÁMKA

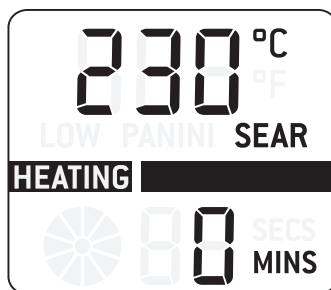
Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložit desku). Pomocí tlačítek uvolněte desky, vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajištěte. Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé před jejich uvolněním a vyjmutím. Více informací naleznete v „Použití tlačítka pro uvolnění desky“.

3. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
4. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
5. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční „0“ čas.



6. Předehřátí grilu:

- a) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopená (nikoliv zavřená), posuvný ovladač je v poloze OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější předehřátí.
- b) Pomocí ovladače teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F krocích. Otočte ovladač teploty na SEAR (210°C – 230°C) pro rychlé předehřátí, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) nebo vyberte vlastní nastavení teploty. Gril se začne okamžitě zahřívat, LCD displej se podsvítí oranžově a zobrazí se na něm nastavená teplota, HEATING a výchozí „0“ čas.



- c) Nechte gril předehřát.



POZNÁMKA

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 přívodního

kabelu ze síťové zásuvky. Pokud je zástrčka přívodního kabelu opět připojena k síťové zásuvce, bude jednotka teploty opět nastavena na stupně Celsia.

- Zatímco se gril přehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází na pravé straně grilu.



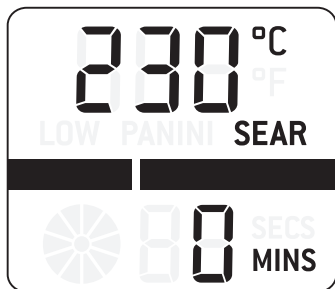
POZNÁMKA

Doporučujeme nastavit:

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

Unikátní design misky na šťávu umožňuje zachytávat šťávu a tuk z obou desek současně.

- Jakmile je gril přehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji se zobrazí nastavená teplota a výchozí „0“ čas.



POZNÁMKA

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

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

- Jak otevřít BBQ gril:

- Ujistěte se, že je gril zcela přehřátý a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
- Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopená, posuvný ovladač v pozici OPEN. Posuvný ovladač posuňte ve směru šipky do pozice „BBQ mode“. Je důležité, abyste posuvný ovladač drželi v poloze BBQ Mode po celou dobu otevírání.
- Druhou rukou uchopte rukojeť a otevírejte gril, až se gril zcela rozloží.



- Umístěte potraviny na jednu nebo obě grilovací desky. Více informací najdete v „Typy na grilování“.



POZNÁMKA

Nepoužívejte nástřiky ani nepřílnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřílnavé vrstvy grilovacích ploch.

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

- Gril je vybaven i časovačem, který kontroluje uplynulý čas během přípravy. Jak spustit časovač:

- Ujistěte se, že je gril zcela přehřátý, na LCD displeji již zhaslo „HEATING“ a potraviny se opékají na grilovacích deskách.
- Otočte tlačítkem časovače a nastavte čas v minutových krocích, a to až na 30 minut. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte

proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Na displeji LCD se zobrazí nastavený čas.

- c) Stiskněte středovou část časovače pro jeho spuštění. Na LCD displeji se zobrazí indikátor odpočítávání a nastavený čas se začne odpočítávat.



POZNÁMKA

Odpočítávání můžete kdykoliv zrušit nebo přerušit stisknutím středové části časovače. Indikátor odpočítávání na LCD displeji zhasne. Nicméně gril se nevy pne a bude dál v provozu. Resetování nebo smazání časovače:

- Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Nebo
- Stiskněte a podržte středovou část časovače na asi 3 sekundy, dokud se nastavený čas na LCD displeji nezmění na „0“. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času.

12. Jakmile nastavená doba uplynula, zazní zvukový signál a výchozí „0“ čas se zobrazí na displeji. Nicméně se gril nevy pne. Zůstane dál v chodu a bude udržovat nastavenou teplotu do další přípravy potravin.



POZNÁMKA

Přípravu i ohřev můžete kdykoliv zastavit otočením ovladače teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji se zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas. Nechte gril kompletně vychladnout a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti. To zajišťuje, že gril nebude ponechán bez dozoru a zapnutý po nadměrně dlouhou dobu. Pokud ovladač teploty nebo časovač není nastaven v rámci 1 hodiny od posledního nastavení, aktivuje se funkce automatického vypnutí a zastaví se ohřev grilovacích desek. Na LCD displeji se na

5 minut zobrazí hláška „OFF“ a poté LCD displej zhasne. Nicméně hláška „OFF“ a výchozí „0“ čas budou stále viditelné. Pro reaktivaci grilu otočte ovladačem teploty nebo časovačem.

13. Jakmile jsou potraviny opečeny, sejměte je z grilovacích desek pomocí teplovzdušného plastového nebo dřevěného náčiní.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.



VAROVÁNÍ

Zcela odviňte přívodní kabel před použitím.

POUŽITÍ JAKO KONTAKTNÍHO GRILU NEBO PRO ZAPÉKÁNÍ SENDVIČŮ

1. Ujistěte se, že je miska na štávu správně vložena do těla grilu.
2. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.



POZNÁMKA

Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložte desku). 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 jejich uvolněním a vyjmutím. Více informací naleznete v „Použití tlačítka pro uvolnění desky“.

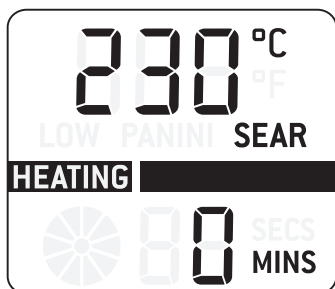
3. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
4. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.

5. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční „0“ čas.



6. Předehřátí grilu:

- a) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopená (nikoliv zavřená), posuvný ovladač je v pozici OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější předehřátí.
- b) Pomocí ovladače teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F krocích. Otočte ovladač teploty na SEAR (210°C – 230°C) pro rychlé předehřátí, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) nebo vyberte vlastní nastavení teploty. Gril se začne okamžitě zahřívat a LCD displej se podsvítí oranžově a zobrazí se na něm nastavená teplota, HEATING a výchozí „0“ čas.



- c) Nechte gril předehřát.

POZNÁMKA

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 přívodního kabelu ze sítové zásuvky. Pokud je zástrčka přívodního kabelu opět připojena k sítové zásuvce, bude jednotka teploty opět nastavena na stupně Celsia.

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

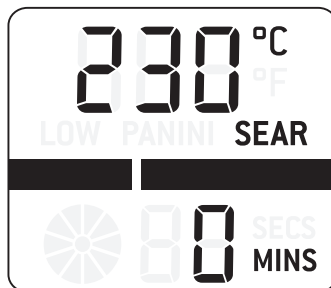
POZNÁMKA

Doporučujeme nastavit:

- Úhel sklonu pro odkapávání přebytečného tuku pro zdravější přípravu potravin.
 - Rovná pozice spodní desky je vhodná pro přípravu vajec, palačinek, tureckého chleba, foccacia a libového masa.
8. Jakmile je gril předehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji se zobrazí nastavená teplota a výchozí „0“ čas.

POZNÁMKA

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



Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

9. Otevření grilu:

- Ujistěte se, že je gril zcela předeřhátý a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
- Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopená (nikoliv zavřená), posuvný ovladač je v pozici OPEN.
- Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.

10. Vložte potraviny na spodní grilovací plochu.



POZNÁMKA

Nepoužívejte nástřiky ani nepřilnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřilnavé vrstvy grilovacích ploch.

Abyste dosáhli lepších výsledků při zapékání sendvičů při nastavení PANINY, doporučujeme:

- Vždy umístěte sendvič do středu spodní grilovací desky.
- Doba zapékání by měla být 5–8 minut. Doba zapékání se může lišit v závislosti na osobních preferencích, typu chleba a použité náplni. Více informací najdete v „Týpy na grilování“.

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

11. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky.

Horní grilovací deska je vybavena dvěma vlastnostmi pro získání optimálních výsledků přípravy:

- Pohyblivost horní desky. Horní grilovací deska je umístěna na závěsu, což umožňuje, aby byla horní deska umístěna horizontálně nad připravovanými potravinami. Tím zajistíte, že jsou přední a zadní části potravin stejně a rovnoměrně opečeny.
- A také umožňuje, aby se horní deska pohybovala nad povrchem potraviny, vyzářovala teplo, aby se potraviny rychle zapékly a zvláště sýr se roztekl.



POZNÁMKA

Během provozu je povrch grilu velmi horký. K vyrovnání pozice horní desky vždy používejte držadlo pro vyrovnání horní desky umístěné v přední pravé části horní grilovací desky, popř. použijte ochranné kuchyňské podložky nebo rukavice.

Nikdy nepoužívejte držadlo pro vyrovnání horní desky ke zdvihnutí horní grilovací desky. Použijte rukojeť ke zdvihnutí nebo přiklopení horní desky.



VAROVÁNÍ

Držadlo pro vyrovnání horní desky může být velmi horký během i po použití grilu. Používejte jej, jak je znázorněno na obrázku.



POZNÁMKA

Nikdy nevystavujte držadlo pro vyrovnání horní desky nadměrné síle ani jej nepoužívejte ke zdvihání horní grilovací desky. Použijte rukojeť ke zdvihnutí nebo přiklopení horní desky.

- 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. Zdvihnete horní

desku a posuvný ovladač nastavte v rozmezí od „LOW“ po „HIGH“. Nyní desku pomalu pokládejte, tato se zastaví o drážky v pravé dolní části grilu a výška horní desky bude tímto zajištěna. Vždy se ujistěte, že linka na posuvném ovladači tvoří jednu linii s vybranou linkou na rameni horní desky mezi „LOW“ a „HIGH“.

12. Gril je vybaven i časovačem, který kontrolujete uplynulý čas během přípravy. Jak spustit časovač:
- Ujistěte se, že je gril zcela přehřátý, na LCD displeji zmizelo „HEATING“ a potraviny se opékají na grilovacích deskách.
 - Otočte tlačítkem časovače a nastavte čas v minutových krocích, a to až na 30 minut. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Na displeji LCD se zobrazí nastavený čas.
 - Stiskněte středovou část časovače pro jeho spuštění. Na LCD displeji se zobrazí indikátor odpočítávání a nastavený čas se začne odpočítávat.



POZNÁMKA

Odpočítávání můžete kdykoliv zrušit nebo přerušit stisknutím středové části časovače. Indikátor odpočítávání na LCD displeji zhasne. Nicméně gril se nevypne a bude dál v provozu. Resetování nebo smazání časovače:

- Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Nebo,
- Stiskněte a podržte středovou část časovače na asi 3 sekundy, dokud se nastavený čas na LCD displeji nezmění na „0“. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času.

13. Jakmile nastavená doba uplynula, zazní zvukový signál a výchozí „0“ čas se zobrazí na displeji. Nicméně se gril nevypne.

Zůstane dál v chodu a bude udržovat nastavenou teplotu do další přípravy potraviny.



POZNÁMKA

Přípravu i ohřev můžete kdykoliv zastavit otočením ovladače teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji se zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas. Nechte gril kompletně vychladnout a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti. To zajišťuje, že gril nebude ponechán bez dozoru a zapnutý po nadměrně dlouhou dobu. Pokud ovladač teploty nebo časovač není nastaven v rámci 1 hodiny od posledního nastavení, aktivuje se funkce automatického vypnutí a zastaví se ohřev grilovacích desek. Na LCD displeji se na 5 minut zobrazí hláška „OFF“ a poté LCD displej zhasne. Nicméně hláška „OFF“ a výchozí „0“ čas budou stále viditelné.

Pro reaktivaci grilu otočte ovladačem teploty nebo časovačem.

14. Jakmile jsou potraviny opečeny, odstraňte je z grilovacích desek pomocí teplovzdorného plastového nebo dřevěného náčiní.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.



VAROVÁNÍ

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 - steak, žebra, vepřová kýta, plátky a vepřové kousky.
- Nedoporučujeme grilovat kousky s kostí, jako je např. T-bone steak.
- Můžete rovněž grilovat maso, jako je hovězí krkovice, steak ze zadního hovězího, jehněčí přední nebo jehněčí krk. Pro zjemnění můžete maso naložit na několik hodin nebo přes noc do marinády z vína nebo octa.
- Pokud budete grilovat maso z vlastní marinády nebo od řezníka, vždy odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky před vložením na grilovací desky. Některé marinády obsahují vysoký podíl cukru, tento by se mohl připálit na grilovací desku.
- Nesolte maso před grilováním. Sůl by uvolnila šťávu a maso by pak bylo tuhé.
- Nepropichujte maso vidličkou ani jej nekrájejte na kousky během grilování. Tím uvolníte šťávu a maso bude tuhé a vysušené. Použijte kuchyňské kleště.
- Negrilujte příliš dlouho. Některé druhy masa jsou chutnější, pokud jsou podávány růžové a šťavnaté.
- Klobásky můžete napařit před opečením a nebudete je muset propíchnout.
- Pro sejmutí kousků ryby z grilu použijte plochou teplovzdornou plastovou vařečku, ryba je velmi křehká.

JAK ZJISTIT PROPEČENOST STEAKU

Umění je správně odhadnout, kdy jsou váš steak, jehněčí plátek nebo kotleta opečeny

na ten správný stupeň, a to rare, medium rare, medium, medium well nebo well done.

Ale následující tipy vám pomohou ten správný typ určit.

Rare (Krvavý)

Grilujte pár minut na obou stranách, závisí na síle steaku. Otočte pouze jednou. Grilujte, dokud nebude steak velmi měkký po doteku. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 55–60 °C.

Medium rare (Středně opečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu netvoří viditelná vlhkost. Otočte pouze jednou. Grilujte na druhé straně, dokud není vlhkost viditelná. Steak bude ogrilovaný na stupeň středně opečený, jakmile bude steak na dotek měkký. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 60–65 °C.

Medium (Středně propečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte pouze jednou. Grilujte na druhé straně, dokud není vlhkost viditelná. Steak bude ogrilovaný na stupeň středně propečený, jakmile bude steak na dotek pružný. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 65–70 °C.

Medium well (Více propečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte a grilujte na druhé straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Snižte mírně teplotu a pokračujte v grilování, dokud steak nebude na dotek pevný. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 70–75 °C.

Well done (Propečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte a grilujte

na druhé straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Snižte mírně teplotu a pokračujte v grilování, dokud steak nebude na dotek velmi pevný. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa nad 75 °C.



POZNÁMKA

Steaky není třeba otáčet, pokud jsou grilovány na kontaktním grilu s přiklopenou horní deskou. Otočte steak pouze jednou, pokud připravujete na BBQ grilu.



VAROVÁNÍ

Základnu spotřebiče, přírodní kabel neponořujte do vody ani jiné tekutiny. Mohlo by dojít ke vzniku úrazu elektrickým proudem nebo i úmrtí.

PANINY

Chleba

Gril je ideální pro zapékání různých typů chleba (bílý, celozrnný, foccacia, turecký chléb, bagety apod.). Sladké pečivo (rozinkový chléb, vánočky apod.) je možné také opékat, ale bude rychleji tmavnout vzhledem k vysokému obsahu cukru.

Náplně

Používejte kompotované nebo uvařené ovoce, neboť z čerstvého ovoce se může uvolnit příliš mnoho sladké šťávy, která by se mohla připéci. Buďte opatrní při konzumaci sedvičů se sýrem, rajčaty apod., jelikož mohou být velmi horké.

Toastovací chleba

Plochá grilovací deska je ideální pro opékání toastového nebo tureckého chleba nasucho bez náplně. Opečte si turecký chleba ráno k snídani a potřete máslem a marmeládou.

Zdravé svačiny

Jelikož je gril opatřený nepřilnavou vrstvou, nebudete muset potírat desky máslem, margarínem nebo jiným tukem.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

Grilování je zdravý a efektivní způsob vaření. Uvedené doby přípravy jsou přibližné a budou se lišit v závislosti na tloušťce jednotlivých potravin. Nedoporučujeme používat tento kontaktní gril ke grilování masa se silnými kostmi, například kotlety s kostí.

POTRAVINY	DOBA PŘÍPRAVY
Hovězí	
• roštěnec	3 minuty (středně propečený), 5–6 minut (dobře propečený)
• steak jako minutka	1–2 minuty
• hamburgery	4–6 minut
Vepřové	
• vysoký roštěnec	4–6 minut
• steaky z panenky	4–6 minut
• plátky (na řízky)	4–6 minut
Jehněčí	
• panenka	3 minuty
• plátky	4 minuty
• steaky z kýty	4 minuty
Kuřecí	
• prsní řízky	6 minut, nebo až budou propečené
• stehenní řízky	4–5 minut, nebo až budou propečené
Klobásy / párky	
• tenké	3–4 minuty
• silnější	6–7 minut
Sendvič nebo focaccia	
	5–8 minut, nebo do zlatova
Zelenina nakrájená na plátky o síle 1 cm	
• lilek	3–5 minut
• cuketa	3–5 minut
• sladké brambory	3–5 minut
Mořské plody	
• rybí filety	2–4 minuty
• plátek z ryby	3–5 minut
• chobotnice (očistěné)	3 minuty
• krevety	2 minuty
• mušle	1 minuta



Péče a čištění

Ujistěte se, že je ovladač nastavení teploty v pozici OFF. Gril je vypnutý, když se na displeji zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas. Odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Před rozložením a čištěním nechte gril zcela vychladnout.

Vždy čistěte vnější povrch, misku na šťávu a grilovací desky po každém použití, abyste zabránili usazování nečistot.



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.



VAROVÁNÍ

Neponořujte gril, přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.

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 zapojením 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 zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.



VAROVÁNÍ

Dbejte zvýšené pozornosti, pokud přenášíte misku s horkým tukem nebo šťávou.

ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH DESEK

1. Otřete grilovací desky měkkou utěrkou pro odstranění zbytků potravin.
2. Rovněž můžete uvolnit a vyjmout grilovací desky:
 - a) Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé.
 - b) Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
 - c) Pro uvolnění a vyjmutí horní desky použijte tlačítko vpředu na pravé straně horní desky, pro uvolnění a vyjmutí spodní desky použijte tlačítko nalevo od ovladačícího panelu.
 - d) Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.

- Omyjte grilovací desky v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Šetrné tekuté čisticí prostředky můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch desky. Odstraňte odolné usazeniny pomocí jemné plastové čisticí stěrky.



POZNÁMKA

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 nebo nylonové drátěnky. Opláchněte a pečlivě osušte.

- Opláchněte a pečlivě osušte. Vždy se ujistěte, že jsou grilovací desky správně vloženy a bezpečně zajištěny v grilu po vyčištění a před zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.



POZNÁMKA

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

ULOŽENÍ

- Ujistěte se, že je ovladač nastavení teploty v pozici OFF. Gril je vypnutý, když se na displeji zobrazí „OFF“ a vychozí „0“ čas. Odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky.
- Nechte gril, grilovací desky a misku na šťávu zcela vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou gril, grilovací desky a miska na šťávu čisté a suché.
- Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.

- Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
- Ujistěte se, že jsou grilovací desky zajištěny k sobě, posuvný ovladač v pozici LOCK.
- Omotejte přívodní kabel okolo držáku ve spodní části grilu.
- Uložte na rovné a suché místo. Rovněž můžete gril uložit i do vertikální polohy.

CHYBOVÉ HLÁŠENÍ



Pokud se na LCD displeji zobrazí „Err“:

- Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
- Ujistěte, že je gril zcela vychladlý.
- Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
- Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
- Na LCD displeji se už nezobrazí „Err“.
- Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis značky Sage®.



Obsah

- 24 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 33 Popis vášho nového spotrebiča
- 35 Pred prvým použitím
- 36 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 43 Tipy na grilovanie
- 46 Starostlivosť a čistenie

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 MANIPULÁCIOU 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 prívodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenia 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 mokkými 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 prívodný 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. Správnu likvidáciu 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 vyhradzuujeme 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.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
UCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**

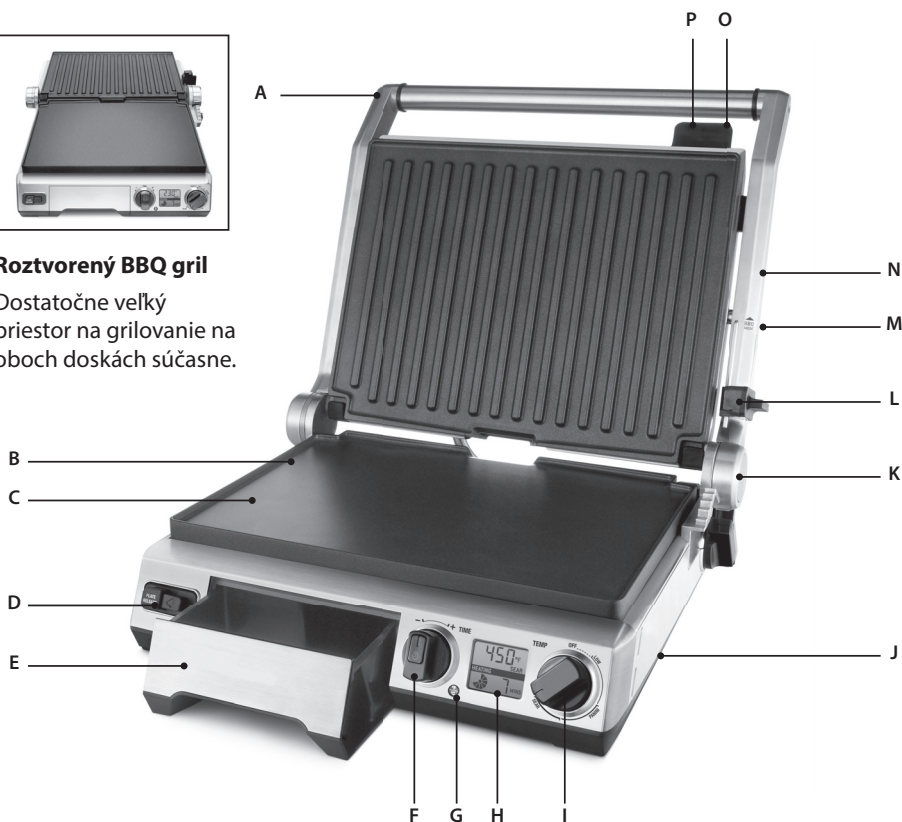


Popis vášho nového spotrebiča



Roztvorený BBQ gril

Dostatočne veľký priestor na grilovanie na oboch doskách súčasne.



A. Antikorový povrch s liatou rukoväťou

B. Dosky z liateho hliníka s nepriľnavým povrchom

Pokryté vrstvou titánu obohateného o Quantanium™ na zaistenie odolnosti proti poškrabaniu; minimalizujú použitie oleja pri smažení.

C. Vyberateľné dosky je možné umývať v umývačke riadu

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

D. Tlačidlo uvoľnenia spodnej dosky

Na jednoduché 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.

E. 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.

- F. 30-minútový časovač so zvukovým upozornením**
Stlačením stredovej časti tlačidla aktivujete odpočítavanie.
- G. Tlačidlo prepínania jednotiek teploty**
Prepína jednotku teploty zo stupňov Celzia na stupne Fahrenheita a naopak.
- H. LCD displej**
Dva režimy podsvietenia – modré podsvietenie (pohotovostný režim) a oranžové podsvietenie (zahrievanie/ pripravený).
- I. Ovládač teploty (160 °C – 230 °C)**
S režimami LOW (nízka teplota), PANINY (zapekanie sendvičov alebo paniny) a SEAR (príprava mäsa).
- J. Priestor na uloženie prívodného kábla**
Umiestnený v spodnej časti grilu.
- K. Ovládač nastavenia sklonu spodnej dosky**
Nastavíte uhol sklonu spodnej dosky na jednoduché odkvapkavanie prebytočného tuku, alebo necháte v rovine pri príprave vajec alebo palacinek.
- L. 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.
- M. Grafické znázornenie rozloženia grilu na BBQ gril**
- N. Označenie nastavenia výšky hornej dosky**
Nastavenie výšky hornej dosky pomáha znižovať hmotnosť hornej dosky pri príprave krehkých potravín alebo pri príprave zapekaných pokrmov.
- O. Držadlo na vyrovnanie hornej dosky**
Zabudované do hornej dosky, používa sa na vyrovnanie hornej dosky.
- P. Tlačidlo uvoľnenia hornej dosky**
Pre jednoduché a pohodlné vybratie hornej rebrovanej dosky.

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 na rýchlu obnovu nastavenej teploty. 1 800 W zapustené ohrievacie telesá zaisťujú stálosť nastavenej teploty na rýchlu prípravu a skracujú tým čas predhriatia 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 šťavu pomocou mierne navlhčenej mäkkej utierky. Utrite dosucha.
3. Uistite sa, že je miska na šťavu správne vložená do tela grilu.
4. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.



POZNÁMKA

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

Použitie tlačidiel na uvoľnenie 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 vpredú na pravej strane hornej dosky, na uvoľnenie a vybratie spodnej dosky použite tlačidlo naľavo od ovládacieho panelu.
- Po uvoľnení opatrne vyberte dosky z grilu.

Ak sú dosky nesprávne vložené, na displeji sa zobrazí varovné hlásenie „INSERT PLATE“ (vložte dosku). Pomocou tlačidiel uvoľnite dosky, vyberte ich a potom znovu vložte na svoje miesto a bezpečne zaistite.

5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Uistite sa, že na oboch stranách je aspoň 10 cm voľný priestor.
6. Úplne odviňte prívodný kábel a zasuňte zástrčku prírodného kábla do správne uzemnenej sieťovej zásuvky.

7. Zaznie zvukový signál a na LCD displeji sa zobrazí OFF a počiatkový čas „0“.



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



POZNÁMKA

Ak je gril zapnutý a predhrievaný prvýkrát, môžete zaznamenať slabý dym. Dochádza k odstraňovaniu ochrannej vrstvy z tepelného telesa. Ide o normálny jav, ktorý neovplyvňuje negatívne činnosť grilu.



Ovládanie vášho nového spotrebiča

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 vajec, palacinek alebo zeleniny.

1. Uistite sa, že je miska na šťavu správne vložená do tela grilu.
2. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.



POZNÁMKA

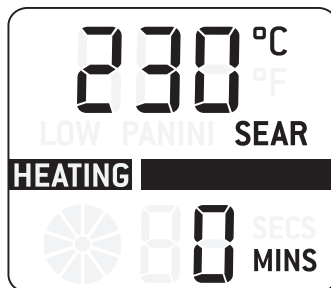
Ak sú dosky nesprávne vložené, na displeji sa zobrazí varovné hlásenie „INSERT PLATE“ (vložte dosku). Pomocou tlačidiel uvoľnite dosky, vyberte ich a potom znovu vložte na svoje miesto a bezpečne zaistite. Pred uvoľnením a vybratím grilovacích dosiek sa vždy uistite, že sú obe úplne vychladnuté. Viac informácií nájdete v časti „Použitie tlačidla na uvoľnenie dosky“.

3. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Uistite sa, že na oboch stranách je aspoň 10 cm voľný priestor.
4. Úplne odviňte prívodný kábel a zasunite zástrčku prírodného kábla do správnej uzemnenej sieťovej zásuvky.
5. Zaznie zvukový signál a na LCD displeji sa zobrazí OFF a počiatkový čas „0“.



6. Predhriatie grilu:

- a) Uistite sa, že je horná doska grilu sklopená (nie zatvorená), posuvný ovládač je v polohe OPEN. Tým zaistíte rýchlejšie a účinnejšie predhriatie.
- b) Pomocou ovládača teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F krokoch. Otočte ovládač teploty na SEAR (210°C – 230°C) na rýchle predhriatie, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) alebo vyberte vlastné nastavenie teploty. Gril sa začne okamžite zahrievať, LCD displej sa podsvieti oranžovo a zobrazí sa na ňom nastavená teplota, HEATING a východiskový čas „0“.



- c) Nechajte gril predhriať.



POZNÁMKA

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, pokiaľ opäť nestlačíte tlačidlo a nezmeníte

jednotku teploty alebo neodpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Ak je zástrčka prírodného kábla opäť pripojená k sieťovej zásuvke, bude jednotka teploty opäť nastavená na stupne Celzia.

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

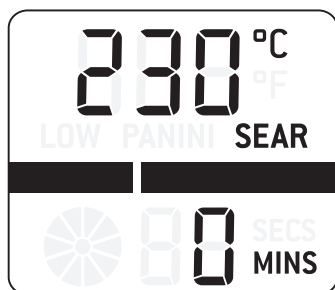
POZNÁMKA

Odporúčame nastaviť:

- Uhol sklonu na odkvapkávanie prebytočného tuku na zdravšiu prípravu potravín.
- Rovná pozícia spodnej dosky je vhodná na prípravu vaječ, palacieniek, tureckého chleba, foccacia a chudého mäsa.

Unikátny dizajn misky na šťavu umožňuje zachytávať šťavu a tuk z oboch dosiek súčasne.

8. Hneď ako je gril predhriaty na nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji sa zobrazí nastavená teplota a východiskový čas „0“.



POZNÁMKA

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

Na LCD displeji sa môže rozsvietiť „HEATING“ aj počas prípravy potravín. Ide o normálny jav, pretože dochádza k udržiavaniu nastavenej teploty.

9. Ako otvoriť BBQ gril:

- Uistite sa, že je gril celkom predhriaty a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
- Uistite sa, že je horná doska grilu sklopená, posuvný ovládač v pozícii OPEN. Posuvný ovládač posuňte v smere šípky do pozície „BBQ mode“. Je dôležité, aby ste posuvný ovládač držali v polohe BBQ Mode po celý čas otvárania.
- Druhou rukou uchopíte rukoväť a otvárate gril, až sa gril celkom rozloží.



10. Umiestnite potraviny na jednu alebo obe grilovacie dosky. Viac informácií nájdete v „Tipy na grilovanie“.

POZNÁMKA

Nepoužívajte nástreky ani nepriľnavé nátery, lebo by to mohlo negatívne ovplyvniť vlastnosti nepriľnavej vrstvy grilovacích plôch.

Na LCD displeji sa môže rozsvietiť „HEATING“ aj počas prípravy potravín. Ide o normálny jav, lebo dochádza k udržiavaniu nastavenej teploty.

11. Gril je vybavený aj časovačom, ktorý kontroluje uplynulý čas počas prípravy. Ako spustiť časovač:

- Uistite sa, že je gril celkom predhriaty, na LCD displeji už zhaslo „HEATING“

a potraviny sa opekajú na grilovacích doskách.

- b) Otočte tlačidlom časovača a nastavte čas v minútových krokoch, a to až na 30 minút. Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času. Na displeji LCD sa zobrazí nastavený čas.
- c) Stlačte stredovú časť časovača na jeho spustenie. Na LCD displeji sa zobrazí indikátor odpočítavania a nastavený čas sa začne odpočítavať.



POZNÁMKA

Odpočítavanie môžete kedykoľvek zrušiť alebo prerušiť stlačením stredovej časti časovača. Indikátor odpočítavania na LCD displeji zhasne. Gril sa však nevypne a bude ďalej v prevádzke. Resetovanie alebo zmazanie časovača:

- Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času. Alebo
- Stlačte a podržte stredovú časť časovača na asi 3 sekundy, kým sa nastavený čas na LCD displeji nezmení na „0“. Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času.

- 12. Hneď ako nastavený čas uplynul, zaznie zvukový signál a východiskový čas „0“ sa zobrazí na displeji. Gril sa však nevypne. Zostane ďalej v chode a bude udržiavať nastavenú teplotu do ďalšej prípravy potravín.



POZNÁMKA

Prípravu aj ohrev môžete kedykoľvek zastaviť otočením ovládača teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji sa zobrazí „OFF“ a východiskový čas „0“. Nechajte gril kompletne vychladnúť a odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.

Gril je vybavený funkciou automatického vypnutia po 1 hodine nečinnosti. To zaisťuje, že gril nebude ponechaný bez dozoru a zapnutý na nadmerne dlhý čas. Ak ovládač teploty alebo časovač nie je nastavený v rámci 1 hodiny od posledného nastavenia, aktivuje sa funkcia automatického vypnutia a zastaví sa ohrev grilovacích dosiek. Na LCD displeji sa na 5 minút zobrazí hlásenie „OFF“ a potom LCD displej zhasne. Hlásenie „OFF“ a východiskový čas „0“ však budú stále viditeľné. Na reaktiváciu grilu otočte ovládačom teploty alebo časovačom.

- 13. Hneď ako sú potraviny opečené, odstráňte ich z grilovacích dosiek pomocou teplovzdušného plastového alebo dreveného náčinia.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívajte kovové alebo ostré náčinie, lebo tieto by mohli poškríbať nepríhnavú úpravu grilovacích dosiek.



UPOZORNENIE

Pred použitím úplne odviňte prírodný kábel.

POUŽITIE AKO KONTAKTNÉHO GRILU ALEBO NA ZAPEKANIE SENDVIČOV

1. Uistite sa, že je miska na štavu správne vložená do tela grilu.
2. Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.



POZNÁMKA

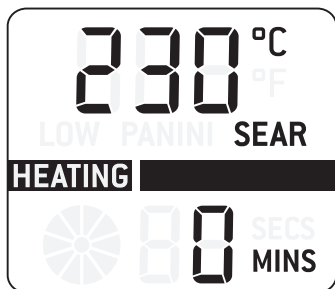
Ak sú dosky nesprávne vložené, na displeji sa zobrazí varovné hlásenie „INSERT PLATE“ (vložte dosku). Pomocou tlačidiel uvoľnite dosky, vyberte ich a potom znovu vložte na svoje miesto a bezpečne zaistite. Vždy sa uistite, že sú obe grilovacie dosky celkom vychladnuté pred ich uvoľnením a vybratím.

Viac informácií nájdete v časti „Použitie tlačidla na uvoľnenie dosky“.

3. Postavte gril na rovny a suchý povrch. Uistite sa, že na oboch stranách je aspoň 10 cm voľný priestor.
4. Úplne odviňte prívodný kábel a zasuňte zástrčku prírodného kábla do správne uzemnenej sieťovej zásuvky.
5. Zaznie zvukový signál a na LCD displeji sa zobrazí OFF a počiatočný čas „0“.



6. Predhriatie grilu:
 - a) Uistite sa, že je horná doska grilu sklopená (nie zatvorená), posuvný ovládač je v pozícii OPEN. Tým zaistíte rýchlejšie a účinnejšie predhriatie.
 - b) Pomocou ovládača teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F krokoch. Otočte ovládač teploty na SEAR (210°C – 230°C) na rýchle predhriatie, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) alebo vyberte vlastné nastavenie teploty. Gril sa začne okamžite zahrievať a LCD displej sa podsvieti oranžovo a zobrazí sa na ňom nastavená teplota, HEATING a východiskový čas „0“.



- c) Nechajte gril predhriať.



POZNÁMKA

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, pokiaľ opäť nestlačíte tlačidlo a nezmeníte jednotku teploty alebo neodpojíte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Ak je zástrčka prírodného kábla opäť pripojená k sieťovej zásuvke, bude jednotka teploty opäť nastavená na stupne Celzia.

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



POZNÁMKA

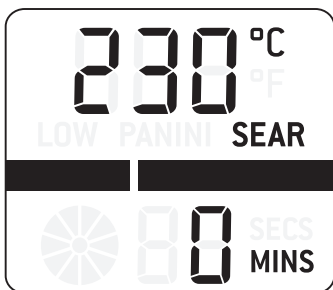
Odporúčame nastaviť:

- Uhol sklonu na odkvapkávanie prebytočného tuku na zdravšiu prípravu potravín.
 - Rovná pozícia spodnej dosky je vhodná na prípravu vaječ, palacinek, tureckého chleba, foccacia a chudého mäsa.
8. Hneď ako je gril predhriaty na nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji sa zobrazí nastavená teplota a východiskový čas „0“.



POZNÁMKA

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



Na LCD displeji sa môže rozsvietiť „HEATING“ aj počas prípravy potravín. Ide o normálny jav, lebo dochádza k udržovaniu nastavenej teploty.

9. Otvorenie grilu:

- Uistite sa, že je gril celkom predhriaty a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
- Uistite sa, že je horná doska grilu sklopená (nie zatvorená), posuvný ovládač je v pozícii OPEN.
- Pomocou rukoväti otvorte gril do 90 stupňov.

10. Vložte potraviny na spodnú grilovaciu plochu.



POZNÁMKA

Nepoužívajte nástreky ani neprilnavé nátery, lebo by to mohlo negatívne ovplyvniť vlastnosti neprilnavej vrstvy grilovacích plôch.

Aby ste dosiahli lepšie výsledky pri zapekaní sendvičov pri nastavení PANINY, odporúčame:

- Vždy umiestnite sendvič do stredu spodnej grilovacej dosky.
- Čas zapekania by mal byť 5–8 minút. Čas zapekania sa môže líšiť v závislosti od osobných preferencií, typu chleba a použitej náplne. Viac informácií nájdete v časti „Tipy na grilovanie“.

Na LCD displeji sa môže rozsvietiť „HEATING“ aj počas prípravy potravín. Ide o normálny jav, lebo dochádza k udržovaniu nastavenej teploty.

11. Použite rukoväť na priklopenie hornej dosky. Horná grilovacia doska je vybavená dvoma vlastnosťami na získanie optimálnych výsledkov prípravy:

- Pohyblivosť hornej dosky. Horná grilovacia doska je umiestnená na závese, čo umožňuje, aby bola horná doska umiestnená horizontálne nad pripravovanými potravinami. Tým zaistíte, že sú predné a zadné časti potravín rovnako a rovnomerne opečené.
- A taktiež umožňuje, aby sa horná doska pohybovala nad povrchom potraviny, vyžarovala teplo, aby sa potraviny rýchlo zapiekli a zvlášť syr sa roztekol.



POZNÁMKA

Počas prevádzky je povrch grilu veľmi horúci. Na vyrovnanie pozície hornej dosky vždy používajte držadlo na vyrovnanie hornej dosky umiestnenej v prednej pravej časti hornej grilovacej dosky, popr. použite ochranné kuchynské podložky alebo rukavice.

Nikdy nepoužívajte držadlo na vyrovnanie hornej dosky na zdvihnutie hornej grilovacej dosky. Použite rukoväť na zdvihnutie alebo priklopenie hornej dosky.



UPOZORNENIE

Držadlo na vyrovnanie hornej dosky môže byť počas aj po použití grilu veľmi horúce. Používajte ho, ako je znázornené na obrázku.



POZNÁMKA

Nikdy nevystavujte držadlo na vyrovnanie hornej dosky nadmernej sile ani ho nepoužívajte na zdvíhanie hornej grilovacej dosky. Použite rukoväť na zdvihnutie alebo priklopenie hornej dosky.

- c) Nastaviteľná výška hornej dosky. Táto vlastnosť znižuje zaťaženie hornej dosky na krehkých potravinách, ako sú napr. ryby, a prispôsobí sa rôznej hrúbke potravín, napr. gazdovskému chlebu. Zdvihnite hornú dosku a posuvný ovládač nastavte v rozmedzí od „LOW“ po „HIGH“. Teraz dosku pomaly ukladajte, zastaví sa o drážky v pravej dolnej časti grilu a výška hornej dosky bude týmto zaistená. Vždy sa uistite, že linka na posuvnom ovládači tvorí jednu líniu s vybranou linkou na ramene hornej dosky medzi „LOW“ a „HIGH“.

12. Gril je vybavený aj časovačom, ktorý kontrolujete uplynulý čas počas prípravy. Ako spustiť časovač:

- a) Uistite sa, že je gril celkom predhriaty, na LCD displeji zmizlo „HEATING“ a potraviny sa opekajú na grilovacích doskách.
- b) Otočte tlačidlom časovača a nastavte čas v minútových krokoch, a to až na 30 minút. Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času. Na displeji LCD sa zobrazí nastavený čas.
- c) Stlačte stredovú časť časovača na jeho spustenie. Na LCD displeji sa zobrazí indikátor odpočítavania a nastavený čas sa začne odpočítavať.

POZNÁMKA

Odpočítavanie môžete kedykoľvek zrušiť alebo prerušiť stlačením stredovej časti časovača. Indikátor odpočítavania na LCD displeji zhasne. Gril sa však nevyhne a bude ďalej v prevádzke. Resetovanie alebo zmazanie časovača:

- Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času. Alebo,
- Stlačte a podržte stredovú časť časovača na asi 3 sekundy, kým sa nastavený čas na LCD displeji nezmení na „0“. Otočte tlačidlom v smere hodinových ručičiek na zvýšenie času, alebo otočte proti smeru hodinových ručičiek na zníženie času.

13. Hneď ako nastavený čas uplynul, zaznie zvukový signál a východiskový čas „0“ sa zobrazí na displeji. Gril sa však nevyhne. Zostane ďalej v chode a bude udržiavať nastavenú teplotu do ďalšej prípravy potravín.

POZNÁMKA

Prípravu aj ohrev môžete kedykoľvek zastaviť otočením ovládača teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji sa zobrazí „OFF“ a východiskový čas „0“. Nechajte gril kompletne vychladnúť a odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.

Gril je vybavený funkciou automatického vypnutia po 1 hodine nečinnosti. To zaisťuje, že gril nebude ponechaný bez dozoru a zapnutý na nadmerne dlhý čas. Ak ovládač teploty alebo časovač nie je nastavený v rámci 1 hodiny od posledného nastavenia, aktivuje sa funkcia automatického vypnutia a zastaví sa ohrev grilovacích dosiek. Na LCD displeji sa na 5 minút zobrazí hlásenie „OFF“ a potom LCD displej zhasne. Hlásenie „OFF“ a východiskový čas „0“ však budú stále viditeľné.

Na reaktiváciu grilu otočte ovládačom teploty alebo časovačom.

14. Hneď ako sú potraviny opečené, odstráňte ich z grilovacích dosiek pomocou teplovzdorného plastového alebo dreveného náčinia.



POZNÁMKA

Nikdy nepoužívajte kovové alebo ostré náčinie, lebo tieto by mohli poškriabať nepríľnavú úpravu grilovacích dosiek.



UPOZORNENIE

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 – steak, rebrá, bravčové stehno, plátky a bravčové kúsky.
- Neodporúčame grilovať kúsky s kosťou, ako je napr. T-bone steak.
- Môžete takisto grilovať mäso, ako je hovädzi krk, steak zo zadného hovädzieho, jahňacie predné alebo jahňací krk. Na zjemnenie môžete mäso naložiť na niekoľko hodín alebo cez noc do marinády z vína alebo octu.
- Ak budete grilovať mäso z vlastnej marinády alebo od mäsiara, vždy pred vložení na grilovacie dosky odstráňte prebytočnú marinádu pomocou papierovej utierky. Niektoré marinády obsahujú vysoký podiel cukru, tento by sa mohol pripáliť na grilovaciu dosku.
- Nesolte mäso pred grilovaním. Soľ by uvoľnila šťavu a mäso by potom bolo tuhé.
- Neprepichujte mäso vidličkou ani ho nekrájajte na kúsky počas grilovania. Tým uvoľníte šťavu a mäso bude tuhé a vysušené. Použite kuchynské kliešte.
- Negrilujte príliš dlho. Niektoré druhy mäsa sú chutnejšie, ak sú podávané ružové a šťavnaté.
- Klobásky môžete napariť pred opečením a nebudete ich musieť prepichnúť.
- Na odobratie kúskov ryby z grilu použite plochú teplovzdornú plastovú varešku, ryba je veľmi krehká.

AKO ZISTIŤ PREPEČENOSŤ STEAKU

Umenie je správne odhadnúť, kedy sú váš steak, jahňací plátok alebo kotleta opečené na ten správny stupeň, a to rare, medium rare, medium, medium well alebo well done. Nasledujúce tipy vám však pomôžu určiť ten správny typ.

Rare (Krvavý)

Grilujte pár minút na oboch stranách, závisí od hrúbky steaku. Otočte iba raz. Grilujte, kým nebude steak veľmi mäkký po dotyku. Teplomer na mäso by mal ukazovať vnútornú teplotu mäsa 55–60 °C.

Medium rare (Stredne opečený)

Grilujte na jednej strane, pokiaľ sa na hornom povrchu netvorí viditeľná vlhkosť. Otočte iba raz. Grilujte na druhej strane, pokiaľ nie je vlhkosť viditeľná. Steak bude ogrilovaný na stupeň stredne opečený, hneď ako bude steak na dotyk mäkký. Teplomer na mäso by mal ukazovať vnútornú teplotu mäsa 60–65 °C.

Medium (Stredne prepečený)

Grilujte na jednej strane, pokiaľ sa na hornom povrchu nevytvára vlhkosť. Otočte iba raz. Grilujte na druhej strane, pokiaľ nie je vlhkosť viditeľná. Steak bude ogrilovaný na stupeň stredne prepečený, hneď ako bude steak na dotyk pružný. Teplomer na mäso by mal ukazovať vnútornú teplotu mäsa 65–70 °C.

Medium well (Viac prepečený)

Grilujte na jednej strane, pokiaľ sa na hornom povrchu nevytvára vlhkosť. Otočte a grilujte na druhej strane, pokiaľ sa na hornom povrchu nevytvára vlhkosť. Znížte mierne teplotu a pokračujte v grilovaní, kým steak nebude na dotyk pevný. Teplomer

na mäso by mal ukazovať vnútornú teplotu mäsa 70–75 °C.

Well done (Prepečený)

Grilujte na jednej strane, pokým sa na hornom povrchu nevytvára vlhkosť. Otočte a grilujte na druhej strane, pokým sa na hornom povrchu nevytvára vlhkosť. Znížte mierne teplotu a pokračujte v grilovaní, kým steak nebude na dotyk veľmi pevný. Teploměr na mäso by mal ukazovať vnútornú teplotu mäsa nad 75 °C.



POZNÁMKA

Steaky netreba otáčať, ak sú grilované na kontaktnom grile s priklopenou hornou doskou. Otočte steak iba raz, ak pripravujete na BBQ grile.



UPOZORNENIE

Základňu spotrebiča, prívodný kábel neponárajte do vody ani inej tekutiny. Mohlo by dôjsť k vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo aj úmrtiu.

PANINY

Chlieb

Gril je ideálny na zapekanie rôznych typov chleba (biely, celozrnný, foccacia, turecký chlieb, bagety a pod.). Sladké pečivo (hroziakový chlieb, vianočky a pod.) je možné takisto opekať, ale bude rýchlejšie tmavnúť vzhľadom na vysoký obsah cukru.

Náplne

Používajte kompótované alebo uvarené ovocie, pretože z čerstvého ovocia sa môže uvoľniť príliš mnoho sladkej šťavy, ktorá by sa mohla pripieť. Buďte opatrní pri konzumácii sendvičov so syrom, paradajkami a pod., keďže môžu byť veľmi horúce.

Hriankový chlieb

Plochá grilovacia doska je ideálna na opekanie hriankového alebo tureckého chleba nasucho bez náplne. Opečte si turecký chlieb na raňajky a potrite maslom a marmeládou.

Zdravé jedlá

Keďže je gril opatrený neprilnavou vrstvou, nebudete musieť potierať dosky maslom, margarínom alebo iným tukom.

SPRIEVODCA GRILOVANÍM

Grilovanie je zdravý a efektívny spôsob varenia. Uvedené časy prípravy sú približné a budú sa líšiť v závislosti od hrúbky jednotlivých potravín. Neodporúčame používať tento kontaktný gril na grilovanie mäsa s hrubými kosťami, napríklad kotlety s kosťou.

POTRAVINY	DĹŽKA PRÍPRAVY
Hovädzie	
• roštenka	3 minúty (stredne prepečená), 5–6 minút (dobře prepečená)
• steak ako minútka	1–2 minúty
• hamburgery	4–6 minút
Bravčové	
• vysoká roštenka	4–6 minút
• steaky z panenky	4–6 minút
• plátky (na rezne)	4–6 minút
Jahňacie	
• panenka	3 minúty
• plátky	4 minúty
• steaky zo stehna	4 minúty
Kuracie	
• rezne z prs	6 minút, alebo až budú prepečené
• rezne zo stehna	4–5 minút, alebo až budú prepečené
Klobásy/párky	
• tenké	3–4 minúty
• hrubšie	6–7 minút
Sendvič alebo focaccia	
5–8 minút, alebo dozlata	
Zelenina nakrájaná na plátky s hrúbkou 1 cm	
• baklažán	3–5 minút
• cuketa	3–5 minút
• sladké zemiaky	3–5 minút
Morské plody	
• rybie filety	2–4 minúty
• plátok z ryby	3–5 minút
• chobotnice (očistené)	3 minúty
• krevety	2 minúty
• mušle	1 minúta



Starostlivosť a čistenie

Uistite sa, že je ovládač nastavenia teploty v pozícii OFF. Gril je vypnutý, keď sa na displeji zobrazí „OFF“ a východiskový čas „0“. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Pred rozložením a čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

Vždy po každom použití vyčistite vonkajší povrch, misku na štavu a grilovacie dosky, aby ste zabránili usadzovaniu nečistôt.



POZNÁMKA

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



UPOZORNENIE

Neponárajte gril, prívodný kábel ani zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.

ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU

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

ČISTENIE ODKVAPKÁVACEJ MISKY

Po každom použití vyberte misku a vyberte obsah. Umyte misku v teplej vode s trochu 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. Vždy sa uistite, že ste vložili misku do tela grilu po vyčistení a pred zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky.



UPOZORNENIE

Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak prenášate misku s horúcim tukom alebo štavou.

ČISTENIE GRILOVACÍCH DOSIEK

1. Utrite grilovacie dosky mäkkou utierkou na odstránenie zvyškov potravín.
2. Zároveň môžete uvoľniť a vybrať grilovacie dosky:
 - a) Vždy sa uistite, že sú obe grilovacie dosky úplne vychladnuté.
 - b) Pomocou rukoväti otvorte gril do 90 stupňov.
 - c) 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 panelu.
 - d) Po uvoľnení opatrne vyberte dosky z grilu.

- Umyte grilovacie dosky v teplej vode s trochu 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 dosky. Odstráňte odolné usadeniny pomocou jemnej plastovej čistiacej stierky.



POZNÁMKA

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 alebo nylonovej drôtenky. Opláchnite a starostlivo osušte.

- Opláchnite a starostlivo osušte. Vždy sa uistite, že sú grilovacie dosky správne vložené a bezpečne zaistené v grile po vyčistení a pred zapojením zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky.



POZNÁMKA

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

ULOŽENIE

- Uistite sa, že je ovládač nastavenia teploty v pozícii OFF. Gril je vypnutý, keď sa na displeji zobrazí „OFF“ a východiskový čas „0“. Odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- Nechajte gril, grilovacie dosky a misku na štavu úplne vychladnúť.
- Uistite sa, že sú gril, grilovacie dosky a miska na štavu čisté a suché.

- Uistite sa, že je miska na štavu správne vložená do tela grilu.
- Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.
- Uistite sa, že sú grilovacie dosky zaistené k sebe, posuvný ovládač v pozícii LOCK.
- Omotajte prírodný kábel okolo držiaka v spodnej časti grilu.
- Uložte na rovné a suché miesto. Zároveň môžete gril uložiť aj do vertikálnej polohy.

CHYBOVÉ HLÁSENIE



Ak sa na LCD displeji zobrazí „Err“:

- Odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- Uistite, že je gril úplne vychladnutý.
- Uistite sa, že sú grilovacie dosky správne inštalované a bezpečne zaistené na svojom mieste.
- Znovu vložte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
- Na LCD displeji sa už nezobrazí „Err“.
- Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis značky Sage®.



Tartalom

- 48 Fontos biztonsági intézkedések
- 57 Az új készülékének leírása
- 59 Az első használat előtt
- 60 Az új készülékének kezelése
- 67 Tippek a grillezéshez
- 70 Karbantartás és tisztítás

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA SORÁN BE KELL TARTANI AZ ALAPVETŐ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET, KÖZTÜK A KÖVETKEZŐKET:



FIGYELEM

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE UTÁN A FELSŐ BURKOLAT ÁTMELEGSZIK. NE ÉRINTSE A FORRÓ FELÜLETEKET. A FELSŐ BURKOLAT FELEMELÉSÉHEZ KIZÁRÓLAG A FOGANTYÚT HASZNÁLJA! A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA UTÁN A FELSŐ BURKOLAT MÉG EGY IDEIG FORRÓ LESZ. MINDEN EGYÉB MŰVELET ELŐTT

HAGYJA KIHÚLNI A KÉSZÜLÉKET. AMENNYIBEN A BŐRE A FORRÓ FELÜLETTEL ÉRINTKEZIK, ÉGÉSVESZÉLY FE- NYEGET!

- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat feszültsége megegyezik a készülék alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.
- A készülék első használata előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.
- Kisgyermek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- Ne használja a készüléket a munkalap vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem fröccsent rá víz vagy egyéb folyadék.

- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.
- A készüléket ne használja fém alátétén, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy az alapzatot vízbe, vagy más folyadékba.
- A kontaktgrill használata során hagyjon elegendő helyet a levegő szabad áramlásának minden oldalról.
- A kontaktgrillt ne használja falak, polcok, függönyök vagy egyéb gyúlékony anyag közelében vagy alatt.
- A kontaktgrillt ne használja olyan felületen, amelyet a hő károsíthat. Amennyiben ilyen felületen fogja használni, helyezzen alá hőálló alátétet.
- Használat előtt győződjön meg róla, hogy a kontaktgrill jól van összeállítva.
- Legyen óvatos, amikor a kontaktgrill felső lapjának magasságát állítja be.
- Semmit ne tegyen a kontaktgrill felső fedelére, ha le van csukva, ha éppen működik, ha elteszi.

- A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat.
- Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
- Ne használja a készüléket vízforrás, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb. közelében.
- Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
- Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben.
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábelt és a csatlakozódugókat ne öntse le vízzel vagy más folyadékkal.
- A készüléket kapcsolja ki és a tápkábelt mindig húzza ki a hálózatból, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után,

mielőtt tisztítani kezdi,
mielőtt áthelyezi,
szétszedi, összeállítja
vagy elrakja.

- A készülék tisztításához ne használjon durva súroló- vagy maró hatású szereket.
- A berendezést tartsa tisztán. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- A készülékben vagy annak közelében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-eket.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál, ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Ne használjon más tartozékokat, mint amit

a Sage® készülékhez
mellékeltek.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabító kábelt.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Sage® szakszervizre.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készülék nem kereskedelmi használatra készült. Ne használja a készüléket

mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja szabad téren, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező esetben sérülés következhet be.

- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Sage® szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai

tanácsért forduljon a villanszerelőjéhez.

- A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.



FIGYELMEZTETÉS.
Forró felület.
A HOZZÁFÉRHETŐ FELÜLETEK HŐFOKA MAGASABB LEHET, HA A BERENDEZÉS MŰKÖDÉSBEN VAN.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országában

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



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



**CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA.
NE MÁRTSA VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.
HASZNÁLAT ELŐTT TELJESEN TEKERJE LE A TÁPKÁBELT.**

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Az angol nyelvű az eredeti változat. A cseh változat az eredeti változat fordítása.

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

**CSAK HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA
ŐRIZZE MEG EZT AZ
ÚTMUTATÓT**

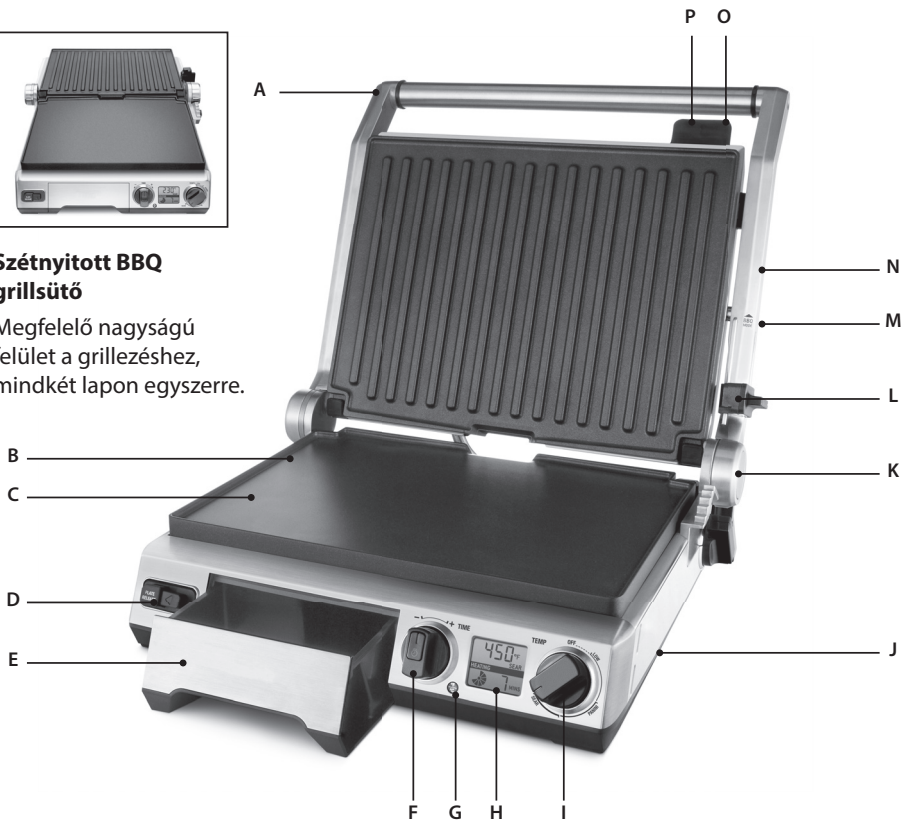


Az új készülékének leírása



Szétnyitott BBQ grillsütő

Megfelelő nagyságú felület a grillezéshez, mindkét lapon egyszerre.



A. Nemesacél felület öntött fogantyúval
B. Öntött alumíniumlapok tapadásmentes felülettel

Karcolásnak ellenálló Quantaniummal™ dúsított titánborítással; csökkenti a sütéshez szükséges olaj mennyiségét.

C. Kivehető lapok, mosogatógépben moshatók

A sima lap alkalmas tojás- és palacsintakészítéshez, a bordázott lap steakhús készítéséhez.

D. Gomb az alsó lap kioldásához

Az alsó sima grill-lap egyszerű és kényelmes kivételéhez. Minden lap kioldásához külön gomb áll rendelkezésre, így egyszerűen tisztíthatja, vagy szükség esetén egymás között cserélheti őket.

E. Beépített kivehető tálca a lecsepegő húslé és a zsír felfogására

Felfogja a felesleges zsiradékot, így egészségesebb élelmiszereket készíthet. Egyedi kivitelezésének köszönhetően a grillsütő szétnyitása esetén is felfogja a húslét és a zsiradékot mindkét lapról.

F. 30-perces időzítő hangjelzéssel

A gomb közepének megnyomásával aktiválhatja a visszaszámlálást.

G. Gomb a hőmérsékleti mértékegység átkapcsolásához

Átkapcsolja a hőmérséklet mértékegységét Celsius és Fahrenheit fok között.

H. LCD-kijelző

Kétféle háttérvilágítás – kék háttérvilágítás (készenléti üzemmód) és narancssárga háttérvilágítás (melegítés/kész).

I. Hőmérséklet-kapcsoló (160°C – 230°C)

Beállítható lehetőségek: LOW (alacsony hőmérséklet), PANINY (szendvics vagy panini sütése) és SEAR (hús készítése).

J. Rekesz a tápkábel tárolására

A grillsütő alsó részében található.

K. Az alsó grill-lap dőlésszögének beállítása

Beállíthatja az alsó lap dőlésszögét a felesleges zsiradék könnyebb lecsepegése érdekében, vagy vízszintesen hagyhatja tojás vagy palacsinta készítésekor.

L. Többcélú csúsztatható kapcsoló

A felső grill-lap magasságának beállítására törékeny ételek készítésekor; a grill-lapok lezárására a függőleges helyzetben történő tároláskor; a grillsütő szétnyitására BBQ-sütővé.

M. A grillsütő BBQ-sütővé történő szétnyitásának grafikus ábrázolása

N. A felső grill-lap magassága beállításának jelölése

A felső grill-lap magasságának beállítása segít a felső lap súlyának csökkentésében törékeny vagy csőben sült ételek készítésekor.

O. Fül a felső grill-lap kiegyenesítéséhez

Beépítve a felső grill-lapba, a felső grill-lap kiegyenesítésére szolgál.

P. Gomb a felső lap kioldásához

A felső bordázott grill-lap egyszerű és kényelmes kivételéhez.

ELEMENT IQ™ ÉRZÉKELŐ

A szenzorok érzékelik a hőmérséklet ingadozását a grill-lap felületén, és a hőáram gyors növelésével kiegyenlítik a hőmérsékletet az ingadozás helyén, hogy a beállított hőmérséklet gyorsan helyreálljon. A 1800W-os süllyesztett fűtőelemek biztosítják a beállított hőmérséklet állandóságát a gyors elkészítés érdekében, ezzel csökkentik a grillsütő előmelegítésének idejét.

A grillsütő automatikus kikapcsolás funkcióval rendelkezik 1 óra tétlenség után.



Az első használat előtt

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az első használat előtt a készülékről távolítsa el az összes reklám- és öntapadós címkét.
2. Törölje le a grill-lapokat és a csepptálcát egy enyhén megnedvesített puha törülöronggyal. Törölje szárazra.
3. Ügyeljen rá, hogy a csepptálcát megfelelően legyen behelyezve a grillsütőbe.
4. Ellenőrizze, hogy a grill-lapok megfelelően legyenek behelyezve és a helyükre rögzítve.



MEGJEGYZÉS

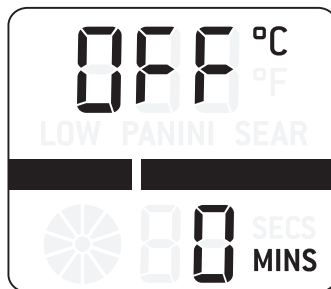
Minden grill-lapot külön gombbal lehet kioldani. Így kiveheti akár a felső, akár az alsó lapot, és egyszerűen tisztíthatja vagy szükség esetén egymás között cserélheti őket.

A lap kioldására szolgáló gomb használata:

- Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy mindkét grill-lap teljesen kihűlt.
- A fogantyú segítségével nyissa fel a grillsütőt 90 fokban.
- A felső lap kioldásához és kivételéhez használja a felső lap jobboldalán elöl található gombot, az alsó lap kioldásához és kivételéhez pedig a vezérlőpanel baloldalán lévő gombot.
- Kioldás után óvatosan vegye ki a lapokat a grillsütőből.

Ha a lapok nem jól vannak betéve, a kijelzőn megjelenik az „INSERT PLATE” (tegye be a lapot) figyelmeztető felirat. A gombok segítségével oldja ki a lapokat, vegye ki, majd újra tegye be őket a helyükre, és biztonságosan rögzítse.

5. A grillsütőt tegye egyenes és száraz felületre. Ügyeljen rá, hogy mindkét oldalán legyen legalább 10 cm szabad terület.
6. Teljesen tekerje le a tápkábelt és dugja a tápkábel csatlakozóját megfelelően földelt hálózati aljzatba.
7. Megszólal egy hangjelzés, és az LCD kijelzőn megjelenik az OFF felirat, valamint a kezdeti „0” idő.



8. A grillsütő most kész, és megkezdődhet az előmelegítés.



MEGJEGYZÉS

Ha a grillsütőt először kapcsolja be és melegíti elő, enyhe füstöt tapasztalhat. Ekkor távozik a fűtőelemről a védőréteg. Ez normális jelenség, ami nem befolyásolja a grillsütő működését.



Az új készülékének kezelése

A NYITOTT BBQ-SÜTŐ HASZNÁLATA

A szétnyitott BBQ megfelelő nagyságú felületet biztosít a grillezéshez, mindkét lapon egyszerre. A bordázott grill-lap hús készítéséhez alkalmas, míg a sima grill-lap ideális tojás, palacsinta vagy zöldség készítéséhez.

1. Ügyeljen rá, hogy a csepptálca megfelelően legyen behelyezve a grillsütőbe.
2. Ellenőrizze, hogy a grill-lapok megfelelően legyenek behelyezve és a helyükre rögzítve.

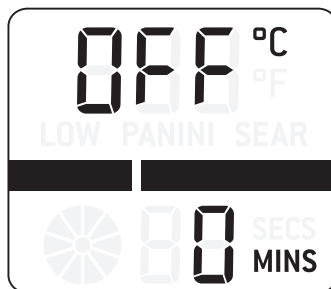


MEGJEGYZÉS

Ha a lapok nem jól vannak betéve, a kijelzőn megjelenik az „INSERT PLATE” (tegye be a lapot) figyelmeztető felirat. A gombok segítségével oldja ki a lapokat, vegye ki, majd újra tegye be őket a helyükre, és biztonságosan rögzítse. Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy mindkét grill-lap teljesen kihűlt, mielőtt kioldja és kiveszi őket. További információt talál „A lap kioldására szolgáló gomb használata” c. részben.

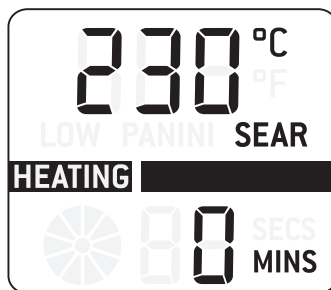
3. A grillsütőt tegye egyenes és száraz felületre. Ügyeljen rá, hogy mindkét oldalán legyen legalább 10 cm szabad terület.
4. Teljesen tekerje le a tápkábelt és dugja a tápkábel csatlakozóját megfelelően földelt hálózati aljzatba.

5. Megszólal egy hangjelzés, és az LCD-kijelzőn megjelenik az OFF felirat, valamint a kezdeti „0” idő.



6. A grillsütő előmelegítése:

- a) Ügyeljen rá, hogy a felső grill-lap le legyen hajtva (nem lezárva), és a csúsztatható kapcsoló OPEN állásban legyen. Ezzel gyorsabb és hatékonyabb előmelegítést érhet el.
- b) A hőmérséklet-szabályzóval állítsa be a hőmérsékletet 5°C/10°F lépésekben. Fordítsa a hőmérséklet-szabályzót SEAR (210°C – 230°C) állásba gyors előmelegítéshez, PANINI (180°C – 205°C), LOW (160°C – 175°C) állásba, vagy állítson be egyéni hőmérsékletet. A grillsütő azonnal melegedni kezd, az LCD-kijelző narancssárgán világít és megjelenik rajta a beállított hőmérséklet, a HEATING felirat és a kezdeti „0” idő.



- c) Várja meg, amíg a grillsütő előmelegszik.

MEGJEGYZÉS

A grillsütőn az LCD-kijelzőtől balra található egy olyan gomb, amellyel átkapcsolhat a hőmérsékleti mértékegységek között.

A gyárilag beállított mértékegység a Celsius-fok. A gomb megnyomásával az LCD-kijelzőn a Celsius-fokos megjelenítést Fahrenheitre válthatja és fordítva.

A kijelzőn mindig megjelenik a beállított mértékegységre utaló jelzés: °C vagy °F.

Ha a hőmérséklet mértékegységét Celsiusról Fahrenheitre változtatta, a memória megőrzi ezt a beállítást, amíg újra nem nyomja meg a gombot, és nem módosítja a hőmérséklet mértékegységét, vagy nem húzza ki a tápkábelt a hálózathoz. Amikor a kábelt újra csatlakoztatják a hálózatba, a hőmérséklet mértékegysége újra Celsius-fokra lesz állítva.

- Amíg a grillsütő előmelegszik, az alsó grill-lap dőlésszögének beállítására szolgáló szabályzó segítségével beállíthatja a kívánt dőlésszöget. Az alsó grill-lap dőlésszögét beállító szabályzó a grillsütő jobb oldalán található.

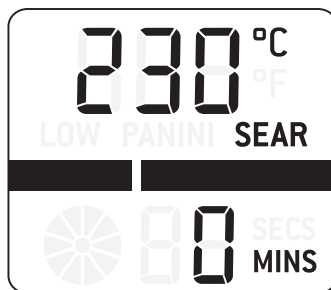
MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy állítsa be:

- A dőlésszöget, hogy a felesleges zsír lecsepegjen, és az étel egészségesebb legyen.
- Az alsó lap egyenes állása tojás, palacsinta, török lepény, foccacia és sovány hús készítéséhez jó.

A cseptálcá egyedi kialakítása lehetővé teszi, hogy egyszerre fogja fel a lét és a zsírt mindkét grill-lapról.

- Amint a grillsütő elérte a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a HEATING felirat kialszik az LCD-kijelzőn. Az LCD-kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet és a kezdeti „0” idő.



MEGJEGYZÉS

Az étel készítése előtt mindig hagyja a grillsütőt teljesen előmelegedni a beállított hőmérsékletre.

Az LCD-kijelzőn a „HEATING” felirat sütés közben is kigyulladhat. Ez normális jelenség, mivel a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

- A BBQ-sütő szétnyitása:
 - Győződjön meg róla, hogy a grillsütő teljesen felmelegedett, és az LCD-kijelzőn kialakult a HEATING felirat.
 - Ügyeljen rá, hogy a felső grill-lap legyen hajtva, és a csúsztatható kapcsoló OPEN állásban legyen. A csúsztatható kapcsolót csúsztassa el a nyíl irányába a „BBQ mode” állásba. Fontos, hogy a csúsztatható kapcsolót a szétnyitás teljes ideje alatt BBQ mode állásban tartsa.
 - A másik kezével fogja meg a fogantyút, és nyissa szét teljesen a grillsütőt.



10. Helyezze az élelmiszereket az egyik vagy mindkét grill-lapra. További információk a „Tipppek a grillezéshez” c. részben.

MEGJEGYZÉS

Ne használjon fecskendezést vagy nem tapadó bevonatokat, mert az negatívan befolyásolhatja a grill-lapok tapadásmentes rétegének tulajdonságait.

Az LCD-kijelzőn a „HEATING” felirat sütés közben is kigyulladhat. Ez normális jelenség, mivel a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

11. A grillsütő időzítővel is fel van szerelve, amely ellenőrzi az eltelte időt sütés közben. Az időzítő bekapcsolása:
- Győződjön meg róla, hogy a grillsütő teljesen felmelegedett, az LCD-kijelzőn már kialakult a „HEATING” felirat, és az élelmiszerek sülnek a grill-lapokon.
 - Az időzítő gombjának forgatásával állítsa be az időt percenkénti lépésekben, max. 30 percre. A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt. Az LCD-kijelzőn megjelenik a beállított idő.
 - Nyomja meg az időzítő gomb közepét a beindításhoz. Az LCD-kijelzőn megjelenik a visszazámlálás jelzése és megkezdődik a beállított idő visszazámlálása.

MEGJEGYZÉS

A visszazámlálást bármikor leállíthatja vagy szüneteltetheti az időzítő középső részének megnyomásával. A visszazámlálás-jelző az LCD-kijelzőn kialszik. A grillsütő azonban nem kapcsol ki, továbbra is működik. Az időzítő törlése vagy lenullázása:

- A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt. Vagy

- Nyomja meg, és 3 másodpercig tartsa lenyomva az időzítő középső részét, amíg a beállított idő az LCD-kijelzőn „0”-ra nem változik. A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt.

12. A beállított időtartam eltelte után hangjelzés hallatszik és a kezdeti „0” idő megjelenik a kijelzőn. A grillsütő azonban nem kapcsol ki. Továbbra is működik, és fenntartja a beállított hőmérsékletet az ételek további feldolgozásáig.

MEGJEGYZÉS

A főzést és a melegítést bármikor megállíthatja, ha a hőmérséklet-szabályzót „OFF” állásba fordítja. Az LCD-kijelzőn megjelenik az „OFF” felirat és a kiinduló „0” idő. Hagyja a grillsütőt teljesen kihűlni, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.

A grillsütő automatikus kikapcsolás funkcióval rendelkezik 1 óra téltlenség után. Ez biztosítja, hogy a grillsütő ne maradjon felügyelet nélkül és túl sokáig bekapcsolva. Ha a hőmérséklet-szabályzón vagy az időzítőn az utolsó beállítástól számítót 1 órán belül nem történik új beállítás, aktiválódik az automatikus kikapcsolás funkció, és leáll a grill-lapok melegítése. Az LCD-kijelzőn 5 percre megjelenik az „OFF” üzenet, majd az LCD-kijelző kialszik. Ettől függetlenül az „OFF” üzenet és az idő kiinduló „0” értéke továbbra is látható. A grillsütő újraaktiválásához fordítsa el a hőmérséklet-szabályzót vagy az időzítőt.

13. Ha az ételek megsültek, hőálló műanyag vagy fa eszköz segítségével vegye le őket a grill-lapokról.

MEGJEGYZÉS

Soha ne használjon fém- vagy egyéb éles eszközt, mivel az megkarcolhatja a grill-lapok tapadásmentes felületét.



FIGYELEM

Teljesen tekerje le a tápkábelt használat előtt.

HASZNÁLAT KONTAKTGRILLKÉNT VAGY SZENDVICSSÜTÉSRE

1. Ügyeljen rá, hogy a csepptálca megfelelően legyen behelyezve a grillsütőbe.
2. Ellenőrizze, hogy a grill-lapok megfelelően legyenek behelyezve és a helyükre rögzítve.

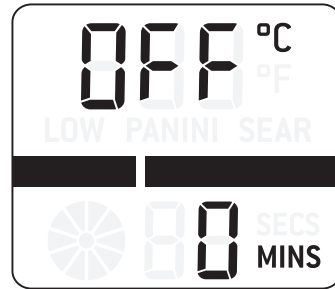


MEGJEGYZÉS

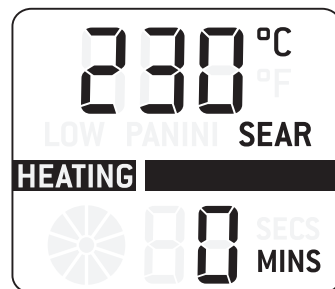
Ha a lapok nem jól vannak betéve, a kijelzőn megjelenik az „INSERT PLATE” (tegye be a lapot) figyelmeztető felirat. A gombok segítségével oldja ki a lapokat, vegye ki, majd újra tegye be őket a helyükre, és biztonságosan rögzítse. Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy mindkét grill-lap teljesen kihűlt, mielőtt kioldja és kiveszi őket. További információt talál „A lap kioldására szolgáló gomb használata” c. részben.

3. A grillsütőt tegye egyenes és száraz felületre. Ügyeljen rá, hogy mindkét oldalán legyen legalább 10 cm szabad terület.
4. Teljesen tekerje le a tápkábelt és dugja a tápkábel csatlakozóját megfelelően földelt hálózati aljzatba.

5. Megszólal egy hangjelzés, és az LCD-kijelzőn megjelenik az OFF felirat, valamint a kezdeti „0” idő.



6. A grillsütő előmelegítése:
 - a) Ügyeljen rá, hogy a felső grill-lap le legyen hajtva (nem lezárva), és a csúsztatható kapcsoló OPEN állásban legyen. Ezzel gyorsabb és hatékonyabb előmelegítést érhet el.
 - b) A hőmérséklet-szabályzóval állítsa be a hőmérsékletet 5°C/10°F lépésekben. Fordítsa a hőmérséklet-szabályzót SEAR (210°C – 230°C) állásba gyors előmelegítéshez, PANINI (180°C – 205°C), LOW (160°C – 175°C) állásba, vagy állítson be egyéni hőmérsékletet. A grillsütő azonnal melegedni kezd, az LCD-kijelző narancssárgán világít és megjelenik rajta a beállított hőmérséklet, a HEATING felirat és a kezdeti „0” idő.



- c) Várja meg, amíg a grillsütő előmelegszik.



MEGJEGYZÉS

A grillsütőn az LCD-kijelzőtől balra található egy olyan gomb, amellyel átkapcsolhat a hőmérsékleti mértékegységek között.

A gyárilag beállított mértékegység a Celsius-fok. A gomb megnyomásával az LCD-kijelzőn a Celsius-fokos megjelenítést Fahrenheitre válthatja és fordítva.

A kijelzőn mindig megjelenik a beállított mértékegységre utaló jelzés: °C vagy °F.

Ha a hőmérséklet mértékegységét Celsiusról Fahrenheitre változtatta, a memória megőrzi ezt a beállítást, amíg újra nem nyomja meg a gombot, és nem módosítja a hőmérséklet mértékegységét, vagy nem húzza ki a tápkábelt a hálózathoz. Amikor a kábelt újra csatlakoztatják a hálózatba, a hőmérséklet mértékegysége újra Celsius-fokra lesz beállítva.

- Amíg a grillsütő előmelegszik, a grill-lap dőlésszögének beállítására szolgáló szabályzó segítségével beállíthatja a kívánt dőlésszöveget. Az alsó grill-lap dőlésszögét beállító szabályzó a grillsütő jobb oldalán, a hátsó rész alján található.



MEGJEGYZÉS

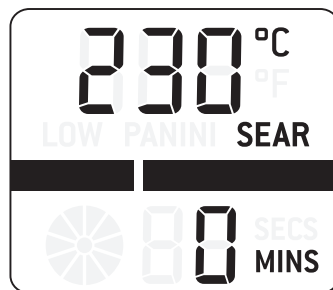
Javasoljuk, hogy állítsa be:

- A dőlésszöveget, hogy a felesleges zsír lecsepegjen, és az étel egészségesebb legyen.
 - Az alsó lap egyenes állása tojás, palacsinta, törek lepény, foccacia és sovány hús készítéséhez jó.
- Amint a grillsütő elérte a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a HEATING felirat kialszik az LCD-kijelzőn. Az LCD-kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet és a kezdeti „0” idő.



MEGJEGYZÉS

Az étel készítése előtt mindig hagyja a grillsütőt teljesen előmelegedni a beállított hőmérsékletre.



Az LCD-kijelzőn a „HEATING” felirat sütés közben is kigyulladhat. Ez normális jelenség, mivel a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

- A grillsütő kinyitása:
 - Győződjön meg róla, hogy a grillsütő teljesen felmelegedett, és az LCD-kijelzőn kialakult a HEATING felirat.
 - Ügyeljen rá, hogy a felső grill-lap le legyen hajtva (nem lezárva), és a csúsztatható kapcsoló OPEN állásban legyen.
 - A fogantyú segítségével nyissa fel a grillsütőt 90 fokban.
- Tegye az élelmiszereket az alsó grill-lapra.



MEGJEGYZÉS

Ne használjon fecskendezést vagy nem tapadó bevonatokat, mert az negatívan befolyásolhatja a grill-lapok tapadásmentes rétegének tulajdonságait.

Annak érdekében, hogy a lehető legjobb eredményt érje el, amikor PANINI beállításon szendvicset süt, javasoljuk:

- A szendvicset mindig az alsó grill-lap közepén helyezze el.
- A sütés ideje 5–8 perc legyen. A sütés ideje különbözhet a személyes ízlés, a kenyér típusa és a töltelékek függvényében. További információk a „Tipppek a grillezéshez” c. részben.

Az LCD-kijelzőn a „HEATING” felirat sütés közben is kigyulladhat. Ez normális jelenség, mivel a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

11. Használja a fogantyút a felső lap lehajtásához. A felső grill-lap két tulajdonsága segít az optimális eredmény elérésében:

- a) A felső grill-lap mozgathatósága. A felső grill-lap felfüggesztése lehetővé teszi, hogy a felső lap a készített élelmiszerek felett vízszintesen is elhelyezhető legyen. Ezzel biztosíthatja, hogy az ételek alsó és felső oldala egyformán és egyenletesen megsüljön.
- b) Egyúttal lehetővé teszi, hogy a felső lap az ételek felett mozoghasson és hőt sugározzon, hogy az ételek gyorsan megsüljenek, és különösen, hogy a sajt szétolvadjon.



MEGJEGYZÉS

Működés közben a grillsütő felülete nagyon forró. A felső grill-lap kiegyenesítéséhez használja az erre a célra szolgáló fület, amely a felső grill-lap jobb oldalán elől található, ill. használjon védő konyhai alátétet vagy védőkesztyűt.

Soha ne használja a felső grill-lap kiegyenesítésére szolgáló fület a felső lap felemeléséhez. A felső lap fel- vagy lehajtásához használja a fogantyút.



FIGYELEM

A felső grill-lap kiegyenesítésére szolgáló fül a grillsütő használata közben és után nagyon forró lehet. A képen látható módon használja.



MEGJEGYZÉS

Soha ne erőltesse a felső grill-lap kiegyenesítésére szolgáló fület, és ne használja a felső lap felemeléséhez. A felső lap fel- vagy lehajtásához használja a fogantyút.

- c) A felső grill-lap állítható magassága. Ez a tulajdonság csökkenti a felső lap terhelését törékeny ételek, mint pl. halak sütésekor, és alkalmazkodik az ételek, pl. parasztkenyér különböző vastagságához. Emelje fel a felső lapot és állítsa be a csúsztatható kapcsolót a „LOW” és „HIGH” értékek közti tartományban. Most lassan engedje le a lapot, amely megáll a grillsütő jobb alsó részén levő vágatokban, így a felső grill-lap magassága rögzítve lesz. Mindig ügyeljen rá, hogy a csúsztatható kapcsolón levő jelzés egy vonalba essen a felső lap karján levő kiválasztott vonallal a „LOW” és a „HIGH” között.

12. A grillsütő időzítővel is fel van szerelve, amely ellenőrzi az eltelt időt sütés közben. Az időzítő bekapcsolása:

- a) Győződjön meg róla, hogy a grillsütő teljesen felmelegedett, az LCD-kijelzőről már eltűnt a HEATING felirat, és az élelmiszerek sülnék a grill-lapokon.
- b) Az időzítő gombjának forgatásával állítsa be az időt percenkénti lépésekben, max. 30 percig. A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt. Az LCD-kijelzőn megjelenik a beállított idő.

- c) Nyomja meg az időzítő gomb közepét a beindításhoz. Az LCD-kijelzőn megjelenik a visszazámlálás jelzése és megkezdődik a beállított idő visszazámlálása.



MEGJEGYZÉS

A visszazámlálást bármikor leállíthatja vagy szüneteltetheti az időzítő középső részének megnyomásával. A visszazámlálás-jelző az LCD-kijelzőn kialszik. A grillsütő azonban nem kapcsol ki, továbbra is működik. Az időzítő törlése vagy lenullázása:

- A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt. Vagy,
- Nyomja meg, és 3 másodpercig tartsa lenyomva az időzítő középső részét, amíg a beállított idő az LCD-kijelzőn „0”-ra nem változik. A gombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítva növelheti, az óramutató járásával ellenkező irányba fordítva csökkentheti az időt.

13. A beállított időtartam eltelte után hangjelzés hallatszik és a kezdeti „0” idő megjelenik a kijelzőn. A grillsütő azonban nem kapcsol ki. Továbbra is működik, és fenntartja a beállított hőmérsékletet az ételek további feldolgozásáig.



MEGJEGYZÉS

A főzést és a melegítést bármikor megállíthatja, ha a hőmérséklet-szabályzót „OFF” állásba fordítja. Az LCD-kijelzőn megjelenik az „OFF” felirat és a kiinduló „0” idő. Hagyja a grillsütőt teljesen kihűlni, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.

A grillsütő automatikus kikapcsolás funkcióval rendelkezik 1 óra tétlenség után. Ez biztosítja, hogy a grillsütő ne maradjon felügyelet nélkül és túl sokáig bekapcsolva. Ha a hőmérséklet-szabályzón vagy az időzítőn az utolsó beállítástól számított 1 órán belül nem történik új beállítás,

aktiválódik az automatikus kikapcsolás funkció, és leáll a grill-lapok melegítése. Az LCD-kijelzőn 5 percre megjelenik az „OFF” üzenet, majd az LCD-kijelző kialszik. Ettől függetlenül az „OFF” üzenet és az idő kiinduló „0” értéke továbbra is látható.

A grillsütő újraaktiválásához fordítsa el a hőmérséklet-szabályzót vagy az időzítőt.

14. Ha az ételek megsültek, hőálló műanyag vagy fa eszköz segítségével vegye le őket a grill-lapokról.



MEGJEGYZÉS

Soha ne használjon fém- vagy egyéb éles eszközt, mivel az megkarcolhatja a grill-lapok tapadásmentes felületét.



FIGYELEM

Teljesen tekerje le a tápkábelt használat előtt.



Tippek a grillezéshez

HÚS

Grillezésre ajánlott húsfélék:

- Marha - bélszín, comb, borda, steakek.
- Bárány - báránycomb, steak, kotlett és bárány darabok.
- Sertés - steak, borda, sertéscomb, szeletek és sertés darabok.
- Nem javasoljuk csontos húsdarabok, pl. T-bone steak grillezését.
- Grillezhet olyan húst is, mint a marhatarja, marha fartő steak, bárány eleje vagy bárány nyak. A puhítás érdekében néhány órára vagy egy éjszakára bepácolhatja a húst boros vagy ecetes páclébe.
- Akár maga pácolta a húst, akár a hentes, papírtörlővel mindig távolítsa el a felesleges pácot, mielőtt a grill-lapra teszi. Némelyik pác sok cukort tartalmaz, ami grillezéskor ráéghet a grill-lapra.
- Ne sózza meg a húst grillezés előtt. A só kioldja a hús levét, és a hús kemény lesz.
- Ne szurkálja a húst villával, és ne vágja fel grillezés közben. Különben kifolyik a leve, és a hús kemény és száraz lesz. Használjon konyhai fogót.
- Ne grillezze túl sokáig. Némely húsfajták ízletesebbek, ha rózsaszínen és lédúsan tálalják őket.
- A kolbászt megpárolhatja sütés előtt, és akkor nem kell megszurkálni.
- Haldarabok kivételéhez használjon sima hőálló műanyag főzőkanalat, a hal nagyon törékeny.

HOGYAN ÁLLAPÍTHATJA MEG, ÁTSÜLT-E A STEAK

Igazi művészet helyesen ráérezni, mikor sült meg a steak, bárányszelet vagy a kotlett a megfelelő, azaz rare, medium rare, medium, medium well vagy well done fokozaton.

De a következő ötletek segítenek megállapítani a megfelelő típust.

Rare (Véres)

Grillezze pár percig mind a két oldalát a steak vastagságától függően. Csak egyszer fordítsa meg. Addig grillezze, míg érintésre nagyon puha nem lesz. A húshőmérő 55–60°C-os belső hőmérsékletet mutasson.

Medium rare (Közepesen sült)

Grillezze az egyik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg látható nedvesség. Csak egyszer fordítsa meg. Grillezze a másik oldalát, míg a nedvesség nem látható. A steak akkor van közepesen sütve, ha érintésre puha. A húshőmérő 60–65°C-os belső hőmérsékletet mutasson.

Medium well (Közepesen átsütött)

Grillezze az egyik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg nedvesség. Csak egyszer fordítsa meg. Grillezze a másik oldalát, míg a nedvesség nem látható. A steak akkor van közepesen átsütve, ha érintésre rugalmas. A húshőmérő 65–70°C-os belső hőmérsékletet mutasson.

Medium well (Jobban átsütött)

Grillezze az egyik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg nedvesség. Fordítsa meg és grillezze a másik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg nedvesség. Enyhén csökkentse a hőmérsékletet és folytassa a grillezést, míg a steak a nem lesz érintésre

kemény. A húshőmérő 70–75°C-os belső hőmérsékletet mutasson.

Well done (Átsült)

Grillezze az egyik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg nedvesség. Fordítsa meg és grillezze a másik oldalát, míg a felszínén nem jelenik meg nedvesség. Enyhén csökkentse a hőmérsékletet és folytassa a grillezést, míg a steak a nem lesz érintésre nagyon kemény. A húshőmérő 75°C feletti belső hőmérsékletet mutasson.



MEGJEGYZÉS

A steakeket nem kell forgatni, ha kontaktgrillben lehajtott felső lappal süti. A steaket csak egyszer fordítsa meg, ha BBQ-sütőn készíti.



FIGYELEM

A készülék alapzatát és a tápkábelt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Áramütés vagy halálos sérülés történhet.

PANINI

Kenyér

A grill ideális különböző típusú kenyerek (fehér, teljes kiőrlésű, foccacia, török lepény, bagett stb.) piritásához. Édes pékárut (mazsolás kenyér, fonott kalács stb.) szintén lehet piritani, de gyorsabban fog sötétedni a magas cukortartalom miatt.

Töltelékek

Befőttet vagy főtt gyümölcsöt használjon, mivel a friss gyümölcsből túl sok édes lé folyhat ki, ami leéghet. Legyen óvatos sajtos, paradicsomos és hasonló szendvics fogyasztásakor, mert nagyon forró lehet.

Toastkenyér

A lapos grill-lap ideális toastkenyér vagy török lepény piritásához szárazon, töltelék nélkül. Pírítsa meg reggelire a török lepényt, és kenje meg vajjal és lekvárral.

Egészséges uzsonna

Mivel a grillsütő tapadásmentes réteggel van ellátva, a lapokat nem kell megkennie vajjal, margarinnal vagy más zsiradékkal.

GRILLEZÉSI ÚTMUTATÓ

A grillezés egészséges és hatékony főzési mód. A megadott elkészítési idők viszonylagosak, és az egyes élelmiszerek vastagságától függően módosulhatnak. Ezt a kontakt grillsütőt nem javasoljuk vastag csontokat tartalmazó hús, pl. csontos karaj grillezéséhez.

ÉLELMISZEREK	ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
Marha	
• rostonsült	3 perc (közepesen átsütve), 5–6 perc (jól átsütve)
• steak	1–2 perc
• hamburger	4–6 perc
Sertés	
• magas hátszín	4–6 perc
• vesepecsenye steak	4–6 perc
• hússzeletek	4–6 perc
Bárány	
• vesepecsenye	3 perc
• szeletek	4 perc
• lábszár steak	4 perc
Csirke	
• csirkemell	6 perc, vagy amíg jól át nem sül
• csirkecomb	4–5 perc, vagy amíg jól át nem sül
Kolbász / virsli	
• vékony	3–4 perc
• vastagabb	6–7 perc
Szendvics vagy focaccia	
5–8 perc, vagy aranyárgára	
1 cm vastag szeletekre vágott zöldség	
• padlizsán	3–5 perc
• cukkini	3–5 perc
• édes krumpli	3–5 perc
Tenger gyümölcsei	
• halfilé	2–4 perc
• halszeletek	3–5 perc
• polip (tisztított)	3 perc
• rák	2 perc
• kagyló	1 perc



Karbantartás és tisztítás

Bizonyosodjon meg róla, hogy a hőmérséklet-szabályzó OFF állásban van. A grillsütő akkor van kikapcsolva, ha a kijelzőn az „OFF” felirat és a kezdeti „0” idő látható. Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzataból. A szétszedés és tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

A külső felületet, a csepptálcát és a grill-lapokat minden használat után tisztítsa meg, hogy megakadályozza a szennyeződések lerakódását.



MEGJEGYZÉS

Ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot a grillsütő külső és belső felületének tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, és károsíthatják a grillező felület tapadásmentes rétegét.



FIGYELEM

A grillt, a tápkábelt és a villásdugót soha se merítse vízbe vagy más folyadékba.

A KÜLSŐ FELÜLET TISZTÍTÁSA

A külső felületet törölje át puha, enyhén megnedvesített szivaccsal. A lerakódások eltávolításához használhat kémélő folyékony tisztítószeret vagy nemesacél felületekre szánt oldatokat spray formájában. A tisztítószeret mindig a szivacsra tegye, soha ne a készülék felületére. Törölje le nedves szivaccsal, és utána száraz ronggyal. Ügyeljen rá, hogy minden felület száraz legyen, mielőtt csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati csatlakozóba.

A CSEPPTÁLCA TISZTÍTÁSA

Minden használat után vegye ki a tálcát és ürítse ki. A tálcát mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével. A lerakódások eltávolításához használhat kémélő folyékony tisztítószeret. A tisztítószeret mindig a szivacsra tegye, soha ne a tálca felületére. Öblítse le és alaposan szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy tisztítás után tegye vissza a tálcát a grillsütő házába, mielőtt csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati csatlakozóba.



FIGYELEM

Különösen ügyeljen, ha a forró zsiradékot vagy lét tartalmazó edényt mozgatja.

A GRILL-LAPOK TISZTÍTÁSA

1. Törölje le a grill-lapokat puha ronggyal, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.
2. Kioldhatja és ki is veheti a grill-lapokat:
 - a) Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy mindkét grill-lap teljesen kihűlt.
 - b) A fogantyú segítségével nyissa fel a grillsütőt 90 fokban.
 - c) A felső lap kioldásához és kivételéhez használja a felső lap jobboldalán elöl található gombot, az alsó lap kioldásához és kivételéhez pedig a vezérlőpanel baloldalán lévő gombot.
 - d) Kioldás után óvatosan vegye ki a lapokat a grillsütőből.

3. A grill-lapokat mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel egy puha szivacs segítségével. A lerakódások eltávolításához használhat kímélő folyékony tisztítószeret. A tisztítószer mindig a szivacsra tegye, soha ne a szonda felületére. Az erősen megtapadt lerakódást egy műanyag tisztítóspatula segítségével távolíthatja el.



MEGJEGYZÉS

A grill-lap alsó része idővel elveszítheti a színét, és korrózióréteg képződhet rajta. Ez normális jelenség. A szín módosulása, ami a grill-lap mindkét oldalán előfordulhat, csak a lap kinézetét befolyásolja, a teljesítményére és tulajdonságaira nem gyakorol befolyást.

Az elszíneződést egy finom tisztítóspatula vagy nejlondrótkéfe segítségével távolíthatja el. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.

4. Öblítse le és alaposan szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy tisztítás után helyesen tegye vissza és biztonságosan rögzítse a grillsütőben a grill-lapokat, mielőtt csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati csatlakozóba.



MEGJEGYZÉS

Ne használjon durva tisztítószeret vagy fém drótkéfét a grillsütő külső és belső felületének tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, és károsíthatják a grillező felület tapadásmentes rétegét.

TÁROLÁS

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a hőmérséklet-szabályzó OFF állásban van. A grillsütő akkor van kikapcsolva, ha a kijelzőn az „OFF” felirat és a kezdeti „0” idő látható. Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
- Várja meg, míg a grillsütő, a grill-lapok és a csepptálca teljesen kihűl.

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a grillsütő, a grill-lapok és a csepptálca tiszta és száraz.
- Ügyeljen rá, hogy a csepptálca megfelelően legyen behelyezve a grillsütőbe.
- Ellenőrizze, hogy a grill-lapok megfelelően legyenek behelyezve és a helyükre rögzítve.
- Ügyeljen rá, hogy a grill-lapok rögzítve legyenek egymáshoz, és a csúsztatható kapcsoló LOCK állásban legyen.
- Tekerje fel na tápkábelt a grillsütő alsó részében lévő tartóra.
- Sima és száraz helyen tárolja. A grillsütőt függőleges helyzetben is tárolhatja.

HIBAÜZENET



Ha az LCD-kijelzőn „Err” felirat jelenik meg:

- Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
- Győződjön meg róla, hogy a grillsütő teljesen kihűlt.
- Ellenőrizze, hogy a grill-lapok megfelelően legyenek behelyezve és a helyükre rögzítve.
- Dugja vissza a tápkábelt a hálózati aljzatba.
- Az LCD kijelzőn már nem jelenik meg az „Err” felirat.
- Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Sage® márkaszervizéhez.



Spis treści

- 72 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 82 Opis Twojego nowego urządzenia
- 84 Przed pierwszym użyciem
- 85 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 92 Rady dotyczące grillowania
- 95 Konserwacja i czyszczenie

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:



OSTRZEŻENIE
PO URUCHOMIENIU URZĄDZENIA DOCHODZI DO ROZGRZANIA GÓRNEJ POKRYWY. NIE DOTYKAJ ROZGRZANEJ POWIERZCHNI. DO PODNOSZENIA 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 celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż te, do których 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

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.



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. Powierzchnia ze stali nierdzewnej z formowanym uchwytem

B. Płyty z odlewanego aluminium z powierzchnią nieprzywierającą
Powleczone powłoką nieprzywierającą QuanTanium™ wzmocnioną tytanem dla zapewnienia odporności na zarysowanie i zmniejszenia zużycia oleju podczas smażenia.

C. Wyjmowalne płyty, które można myć w zmywarce do naczyń
Płaska płyta nadaje się do przygotowywania jajek i naleśników, a płyta żebrowana do przygotowywania mięsa stekowego.

D. Przycisk zwolnienia dolnej płyty

Służy do łatwego i wygodnego wyjmowania dolnej płaskiej płyty. Każda płyta posiada oddzielny przycisk zwolnienia, dzięki czemu można łatwo wyczyścić płyty lub zamienić je miejscami.

E. Wbudowana wyjmowalna miska ociekowa na sos i tłuszcz

Gromadzi nadmiar tłuszczu, dzięki czemu pomaga w przygotowywaniu zdrowszych posiłków. Nawet jeżeli grill jest rozłożony, gromadzi sok i tłuszczu z obu płyt dzięki swojej unikalnej konstrukcji.

- F. 30-minutowy regulator czasowy z sygnałem dźwiękowym**
Naciśnięcie środkowej części przycisku włączy odliczanie.
- G. Przycisk przełączania jednostek temperatury**
Przełącza jednostkę temperatury ze stopni Celsjusza na Fahrenheita i na odwrot.
- H. Wyświetlacz LCD**
Dwa tryby podświetlania – niebieskie podświetlenie (tryb gotowości) oraz pomarańczowe podświetlenie (podgrzewanie/gotowość).
- I. Regulator temperatury (160 °C – 230 °C)**
Z trybami LOW (niska temperatura), PANINI (przygotowywanie kanapek lub panini) oraz SEAR (przygotowywanie mięsa).
- J. Przestrzeń do przechowywania przewodu zasilającego**
Znajduje się w dolnej części grilla.
- K. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty**
Umożliwia ustawienie nachylenia dolnej płyty w celu ułatwienia kapania nadmiaru tłuszczu lub pozostawienie w płaszczyźnie poziomej do przygotowania jajek lub naleśników.
- L. Suwak wielofunkcyjny**
Służy do ustawienia wysokości górnej płyty podczas przygotowywania kruchych produktów spożywczych, zablokowania płyt podczas przechowywania w pozycji pionowej oraz rozłożenia grilla podczas robienia barbecue.
- M. Graficzne przedstawienie rozłożenia grilla w trybie BBQ**
- N. Oznaczenie ustawienia wysokości płyty górnej**
Ustawienie wysokości płyty górnej pozwala na zmniejszenie ciężaru płyty górnej podczas przygotowywania delikatnych produktów spożywczych lub produktów pieczonych.
- O. Uchwyt wyrównujący górną płytę**
Wbudowany w górnej płycie, służy do wyrównania górnej płyty.

- P. Przycisk zwolnienia górnej płyty**
Służy do łatwego i wygodnego wyjmowania górnej płyty żebrowanej.

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

SENZOR ELEMENT IQ™

Czujniki wykrywają wahania temperatury na powierzchni płyty i wyrównują temperaturę poprzez nagłe zwiększenie przepływu ciepła w miejscu wahań temperatury w celu szybkiego przywrócenia ustawionej temperatury. Zagłębione elementy grzewcze o mocy 1800 W zapewniają stabilność ustawionej temperatury, szybkie przygotowanie posiłku i skracają czas podgrzewania grilla.



Przed pierwszym użyciem

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe i nalepki.
2. Przetrzyj płyty i ociekacz na sok przy użyciu lekko wilgotnej ściereczki. Wytrzyj do sucha.
3. Sprawdź, czy misa ociekowa jest prawidłowo umieszczona w korpusie grilla.
4. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.



UWAGA

Każda płyta grillowa posiada oddzielny przycisk służący do jej zwolnienia. Dzięki temu można wyciągnąć samą płytę górną lub dolną i łatwo ją wyczyścić, można też zamienić je miejscami.

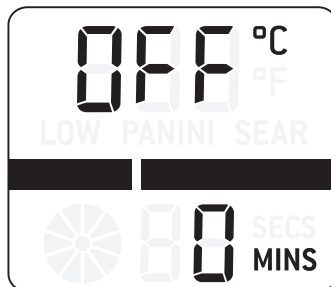
Korzystanie z przycisku zwalnającego płytę:

- Upewnij się, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne.
- Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwyty.
- Aby zwolnić i wyjąć górną płytę, użyj przycisku z przodu po prawej stronie płyty górnej, aby zwolnić i wyjąć dolną płytę, użyj przycisku po lewej stronie panelu sterowania.
- Po zwolnieniu należy ostrożnie wyjąć płyty z grilla.

Jeżeli płyty są nieprawidłowo włożone, na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy „INSERT PLATE” (włóż płytę). Zwolnij płyty za pomocą przycisków, następnie włóż je na swoje miejsca i zabezpiecz.

5. Postaw grill na równej i suchej powierzchni. Sprawdź, czy po obu stronach jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.

6. Rozwiń całkowicie kabel i włóż wtyczkę kabla zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.
7. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat OFF oraz czas startu „0”.



8. Grill jest gotowy i można rozpocząć cykl nagrzewania.



UWAGA

Jeżeli grill jest włączony i nagrzewa się po raz pierwszy, może pojawić się trochę dymu. Jest to spowodowane przez odparowywanie warstwy ochronnej z elementu grzejnego. Jest to zjawisko normalne, które nie ma wpływu na funkcjonowanie grilla.



Obsługa Twojego nowego urządzenia

UŻYTKOWANIE OTWARTEGO GRILLA BBQ

Otwarty grill BBQ zapewnia wystarczająco dużo miejsca do grillowania na obu płytach jednocześnie. Płyta żebrowana nadaje się do przygotowywania mięsa, a płaska płyta grillowa idealnie nadaje się do przygotowywania jajek, naleśników oraz warzyw.

1. Sprawdź, czy misa ociekowa jest prawidłowo umieszczona w korpusie grilla.
2. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.



UWAGA

Jeżeli płyty są nieprawidłowo włożone, na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy „INSERT PLATE” (włóż płytę). Zwolnij płyty za pomocą przycisków, następnie włóż je na swoje miejsca i zabezpiecz. Upewnij się przed zwolnieniem i wyjęciem, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Używanie przycisku do zwolnienia płyty”.

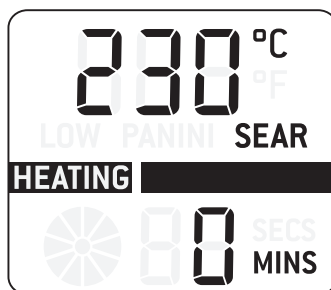
3. Postaw grill na równej i suchej powierzchni. Sprawdź, czy po obu stronach jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
4. Rozwiń całkowicie kabel i włóż wtyczkę kabla zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.

5. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat OFF oraz czas startu „0”.



6. Nagrzewanie grilla:

- a) Upewnij się, że górna płyta grilla jest złożona (ale nie jest zamknięta), a suwak jest w pozycji OPEN. Zapewni to szybsze i wydajniejsze nagrzewanie.
- b) Ustaw temperaturę za pomocą regulatora temperatury w krokach co 5°C/10°F. Obróć regulator temperatury na SEAR (210°C – 230°C) w celu szybkiego nagrzania, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) lub wybierz własne ustawienie temperatury. Grill zacznie się natychmiast nagrzewać, ekran LCD zostanie podświetlony kolorem pomarańczowym, a na ekranie będzie wyświetlana ustawiona temperatura, komunikat HEATING oraz czas domyślny „0”.



- c) Rozgrzej grill.

UWAGA

Grill jest wyposażony w przycisk przełączania jednostek temperatury po lewej stronie wyświetlacza LCD. Fabrycznie ustawiona jednostka temperatury to stopnie Celsjusza. Naciśnięcie przycisku spowoduje zmianę wyświetlania stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita na ekranie LCD (i odwrotnie). Na ekranie będzie wyświetlany symbol odpowiadający ustawionej jednostce: °C lub °F.

W przypadku zmiany jednostki temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita ustawienie to zostanie zapisane w pamięci do momentu ponownego naciśnięcia przycisku i zmiany jednostki temperatury lub odłączenia wtyczki z gniazda ściennego. Jeżeli wtyczka kabla zasilającego zostanie ponownie podłączona do gniazdka elektrycznego, temperatura zostanie pokazywana w jednostkach Celsjusza.

7. Podczas nagrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty za pomocą regulatora ustawienia nachylenia płyty. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty znajduje się na prawym boku grilla.

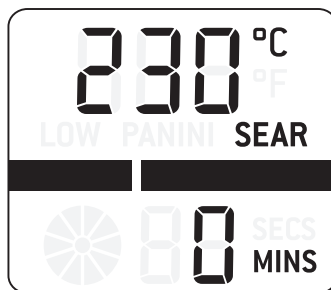
UWAGA

Zalecamy ustawienie:

- Kąt nachylenia do ociekania nadmiaru tłuszczu, aby przygotowywane posiłki były zdrowsze.
- Równe położenie płyty dolnej nadaje się do przygotowywania jajek, naleśników, chleba tureckiego foccaccio oraz chudego mięsa.

Unikalna konstrukcja miski ociekowej umożliwi zbieranie sosu i tłuszczu z obu płyt jednocześnie.

8. Gdy grill jest podgrzany do zadanej temperatury, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na ekranie zgaśnie komunikat „HEATING”. Na ekranie LCD pojawi się ustawiona temperatura i czas domyślny „0”.



UWAGA

Przed rozpoczęciem przygotowywania produktów spożywczych należy poczekać, aż grill będzie w stanie całkowicie podgrzać się do ustawionej temperatury.

Na ekranie LCD pojawi się komunikat „HEATING” także podczas przygotowywania produktów spożywczych. Jest to normalne zjawisko, ponieważ dochodzi do utrzymywania nastawionej temperatury.

9. Jak otworzyć BBQ grill:

- a) Upewnij się, że grill jest całkowicie podgrzany, a na ekranie nie świeci się komunikat „HEATING”.
- b) Upewnij się, że górna płyta grilla jest złożona, a suwak znajduje się w pozycji OPEN. Przesuń suwak w kierunku strzałki na pozycję „BBQ mode”. Ważne jest, aby suwak był trzymany w pozycji BBQ Mode podczas całej procedury otwierania.
- c) Drugą ręką złap uchwyt i otwieraj grill, dopóki nie będzie całkowicie otwarty.



10. Umieść produkty spożywcze na jedną lub obie płyty grillowe. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Wskazówki dotyczące grillowania”.



UWAGA

Nie używaj natrysków lub powłok nieprzywierających, ponieważ mogłyby to niekorzystnie wpływać na właściwości warstwy nieprzywierającej płyt grillowych.

Na ekranie LCD pojawi się komunikat „HEATING” także podczas przygotowywania produktów spożywczych. Jest to normalne zjawisko, ponieważ dochodzi do utrzymywania ustawionej temperatury.

11. Grill jest wyposażony także w programator, który kontroluje upływ czasu podczas przygotowywania. Uruchomienie programatora:
- Upewnij się, że grill jest całkowicie nagrany, na ekranie zgasł komunikat „HEATING”, a produkty spożywcze są położone na płytach grillowych.
 - Obróć przycisk programatora i ustaw czas w odstępach minutowych (do 30 minut). Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu. Na ekranie pojawi się ustawiony czas.
 - Naciśnij środkową część programatora, aby go uruchomić. Na ekranie LCD pojawi się wskaźnik odliczania i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.



UWAGA

Odliczanie można anulować w dowolnym momencie lub przerwać naciskając środkową część programatora. Wskaźnik odliczania na ekranie LCD zgaśnie. Jednakże grill nie zostanie wyłączony i będzie pracował dalej. Reset lub usunięcie odliczania:

- Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu. Lub
 - naciśnij i przytrzymaj środkową część programatora przez około 3 sekundy, dopóki ustawiony czas na ekranie LCD nie zmieni się na „0”. Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu.
12. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „0”. Jednakże grill nie zostanie wyłączony. Będzie dalej pracował i utrzymywał ustawioną temperaturę dla kolejnych produktów spożywczych.



UWAGA

Przygotowywanie i nagrzewanie można w dowolnym momencie przerwać poprzez obrócenie regulatora temperatury na pozycję „OFF”. Na ekranie LCD pojawi się „OFF” i czas domyślny „0”. Pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

Grill jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia po 1 godzinie bezczynności. Funkcja ta zapewnia, że grill nie będzie pozostawiony bez nadzoru i włączony przez dłuższy czas. Jeżeli regulator temperatury lub programator nie zostanie ustawiony w czasie 1 godziny od ostatniego ustawienia, zostanie włączona funkcja automatycznego wyłączenia i zostanie przerwane ogrzewanie płyt grillowych. Na ekranie LCD pojawi się na 5 minut komunikat „OFF”, a następnie ekran LCD zgaśnie. Jednakże komunikat „OFF” i czas domyślny „0” będą nadal widoczne. Aby włączyć grill ponownie, należy przekręcić pokrętkę regulatora temperatury lub programatora.

13. Po upieczeniu żywności, należy ją zdjąć z płyt grillowych za pomocą odpornych na ciepło szczypców z tworzywa sztucznego lub z drewna.

UWAGA

Nie należy używać szczypców gumowych lub ostrych, ponieważ mogą zarysować powłokę nieprzystającą płyt grillowych.

OSTRZEŻENIE

Przed użyciem należy w pełni rozwinąć przewód zasilania.

UŻYWANIE URZĄDZENIA JAKO GRILLU KONTAKTOWEGO LUB DO ZAPIEKANIA TOSTÓW

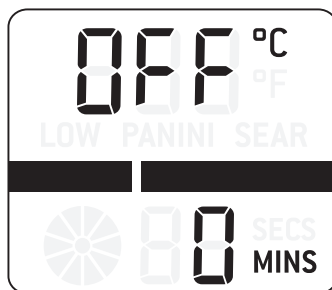
1. Sprawdź, czy misa ociekowa jest prawidłowo umieszczona w korpusie grilla.
2. Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.

UWAGA

Jeżeli płyty są nieprawidłowo włożone, na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy „INSERT PLATE” (włóż płytę). Zwolnij płyty za pomocą przycisków, następnie włóż je na swoje miejsca i zabezpiecz. Upewnij się przed zwolnieniem i wyjęciem, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Używanie przycisku do zwolnienia płyty”.

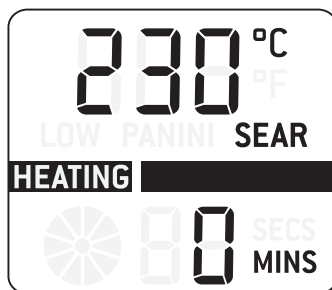
3. Postaw grill na równej i suchej powierzchni. Sprawdź, czy po obu stronach jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
4. Rozwiń całkowicie kabel i włóż wtyczkę kabla zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.

5. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat OFF oraz czas startu „0”.



6. Nagrzewanie grilla:

- a) Upewnij się, że górna płyta grilla jest złożona (ale nie jest zamknięta), a suwak jest w pozycji OPEN. Zapewni to szybsze i wydajniejsze nagrzewanie.
- b) Ustaw temperaturę za pomocą regulatora temperatury w krokach co 5°C/10°F. Obróć regulator temperatury na SEAR (210°C – 230°C) w celu szybkiego nagrzania, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) lub wybierz własne ustawienie temperatury. Grill zacznie się natychmiast nagrzewać, ekran LCD zostanie podświetlony kolorem pomarańczowym, a na ekranie będzie wyświetlana ustawiona temperatura, komunikat HEATING oraz czas domyślny „0”.



- c) Rozgrzej grill.

UWAGA

Grill jest wyposażony w przycisk przełączania jednostek temperatury po lewej stronie wyświetlacza LCD. Fabrycznie

ustawiona jednostka temperatury to stopnie Celsjusza. Naciśnięcie przycisku spowoduje zmianę wyświetlania stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita na ekranie LCD (i odwrotnie). Na ekranie będzie wyświetlany symbol odpowiadający ustawionej jednostce: °C lub °F.

W przypadku zmiany jednostki temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita ustawienie to zostanie zapisane w pamięci do momentu ponownego naciśnięcia przycisku i zmiany jednostki temperatury lub odłączenia wtyczki z gniazda ściennego. Jeżeli wtyczka kabla zasilającego zostanie ponownie podłączona do gniazda elektrycznego, temperatura zostanie pokazywana w jednostkach Celsjusza.

- Podczas nagrzewania grilla można ustawić kąt nachylenia płyty za pomocą regulatora ustawienia nachylenia płyty. Regulator ustawienia nachylenia dolnej płyty znajduje z tyłu na dole na prawym boku grilla.



UWAGA

Zalecamy ustawienie:

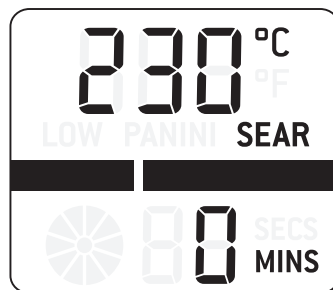
- Kąt nachylenia do ociekania nadmiaru tłuszczu, aby przygotowywane posiłki były zdrowsze.
- Równe położenie płyty dolnej nadaje się do przygotowywania jajek, naleśników, chleba tureckiego foccaccio oraz chudego mięsa.

- Gdy grill jest podgrzany do zadanej temperatury, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na ekranie zgaśnie komunikat „HEATING”. Na ekranie LCD pojawi się ustawiona temperatura i czas domyślny „0”.



UWAGA

Przed rozpoczęciem przygotowywania produktów spożywczych należy poczekać, aż grill będzie w stanie całkowicie podgrzać się do ustawionej temperatury.



Na ekranie LCD pojawi się komunikat „HEATING” także podczas przygotowywania produktów spożywczych. Jest to normalne zjawisko, ponieważ dochodzi do utrzymywania nastawionej temperatury.

- Otworzenie grilla:

- Upewnij się, że grill jest całkowicie podgrzany, a na ekranie nie świeci się komunikat „HEATING”.
- Upewnij się, że górna płyta grilla jest złożona (ale nie jest zamknięta), a suwak jest w pozycji OPEN.
- Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.

- Umieść produkty spożywcze na dolnej powierzchni do grillowania.



UWAGA

Nie używaj natrysków lub powłok nieprzywierających, ponieważ mogłyby to niekorzystnie wpływać na właściwości warstwy nieprzywierającej płyt grillowych.

Aby osiągnąć lepsze rezultaty podczas zapiekania kanapek przy ustawieniu PANINI, zalecamy:

- Umieść kanapkę na środku dolnej płyty grillowej.
- Czas zapiekania powinien wynosić 5–8 minut. Czas zapiekania może się różnić w zależności od preferencji osobistych, typu pieczywa i użytych składników. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Wskazówki dotyczące grillowania”.

Na ekranie LCD pojawi się komunikat „HEATING” także podczas przygotowywania produktów spożywczych. Jest to normalne zjawisko, ponieważ dochodzi do utrzymywania nastawionej temperatury.

11. Użyj uchwyty do złożenia górnej płyty.

Górna płyta grillowa jest wyposażona w dwie właściwości dla uzyskania optymalnych rezultatów:

- a) Ruchliwość płyty górnej. Górna płyta grillowa jest umieszczona na zawiasie, co pozwala na umieszczenie górnej płyty poziomo nad przygotowywanymi produktami spożywczymi. Rozwiązanie to umożliwia takie samo wypieczenie przedniej i tylnej części produktów spożywczych.
- b) Umożliwia także, aby płyta górna poruszała się nad powierzchnią przygotowywanego produktu, emitowała ciepło tak, aby żywność została szybko zapieczona i aby ser topiony się rozlał.

UWAGA

Podczas pracy powierzchnia grilla jest bardzo gorąca. Aby wyróżnić pozycję płyty górnej, należy używać uchwyty umieszczonego w przedniej prawej części górnej płyty grillowej, ochronnych rękawic lub podkładek ochronnych.

Uchwyty do wyrównania górnej płyty nie wolno używać do podnoszenia górnej płyty grillowej. Użyj uchwyty do podniesienia lub złożenia górnej płyty.

OSTRZEŻENIE

Uchwyt wyrównujący górną płytę może być bardzo gorący podczas i po użyciu grilla. Należy

go używać w sposób pokazany na rysunku.



UWAGA

Uchwyty wyrównujące górną płytę nie wolno wystawiać na działanie nadmiernej siły i nie należy go używać do podnoszenia górnej płyty grillowej. Użyj uchwyty do podniesienia lub złożenia górnej płyty.

- c) Regulowana wysokość płyty górnej. Funkcja ta zmniejsza obciążenie górnej płyty podczas pieczenia delikatnych produktów (np. ryb) i umożliwia dostosowanie się do różnej grubości żywności, np. chleba wiejskiego. Podnieś płytę górną, a suwak ustaw pomiędzy „LOW” i „HIGH”. Opuszczaj powoli płytę, która powinna się zatrzymać na rowkach w prawej dolnej części grilla, dzięki czemu wysokość górnej płyty zostanie ustawiona. Należy się upewnić, że linia na suwaku tworzy jedną linię z wybraną linią na ramieniu górnej płyty pomiędzy „LOW” i „HIGH”.

12. Grill jest wyposażony także w programator, który kontroluje upływ czasu podczas przygotowywania. Uruchomienie programatora:
 - a) Upewnij się, że grill jest całkowicie nagrany, na ekranie zniknął komunikat „HEATING”, a produkty spożywcze są położone na płytach grillowych.
 - b) Obróć przycisk programatora i ustaw czas w odstępach minutowych (do 30 minut). Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu

wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu. Na ekranie pojawi się ustawiony czas.

- c) Naciśnij środkową część programatora, aby go uruchomić. Na ekranie LCD pojawi się wskaźnik odliczania i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.



UWAGA

Odliczanie można anulować w dowolnym momencie lub przerwać naciskając środkową część programatora. Wskaźnik odliczania na ekranie LCD zgaśnie. Jednakże grill nie zostanie wyłączony i będzie pracował dalej. Reset lub usunięcie odliczania:

- Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu. Lub
- naciśnij i przytrzymaj środkową część programatora przez około 3 sekundy, dopóki ustawiony czas na ekranie LCD nie zmieni się na „0”. Obróć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ilość czasu lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ilość czasu.

13. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „0”. Jednakże grill nie zostanie wyłączony. Będzie dalej pracować i utrzymywać ustawioną temperaturę dla kolejnych produktów spożywczych.



UWAGA

Przygotowywanie i nagrzewanie można w dowolnym momencie przerwać poprzez obrócenie regulatora temperatury na pozycję „OFF”. Na ekranie LCD pojawi się „OFF” i czas domyślny „0”. Pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

Grill jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia po 1 godzinie bezczynności. Funkcja ta zapewnia, że grill nie będzie pozostawiony bez nadzoru i włączony przez dłuższy czas. Jeżeli regulator temperatury lub programator nie zostanie ustawiony w czasie 1 godziny od ostatniego ustawienia, zostanie włączona funkcja automatycznego wyłączenia i zostanie przerwane ogrzewanie płyt grillowych. Na ekranie LCD pojawi się na 5 minut komunikat „OFF”, a następnie ekran LCD zgaśnie. Jednakże komunikat „OFF” i czas domyślny „0” będą nadal widoczne.

Aby włączyć grill ponownie, należy przekręcić pokrętkę regulatora temperatury lub programatora.

14. Po upieczeniu żywności, należy ją zdjąć z płyt grillowych za pomocą odpornych na ciepło szczypców z tworzywa sztucznego lub z drewna.



UWAGA

Nie należy używać szczypców gumowych lub ostrych, ponieważ mogą zarysować powłokę nieprzywierającą płyt grillowych.



OSTRZEŻENIE

Przed użyciem należy w pełni rozwinąć przewód zasilania.



Rady dotyczące grillowania

MIĘSO

Zalecane kawałki mięsa do grillowania:

- Wołowina - polędwica, noga, żebra, steki.
- Jagnięcina - udziec jagnięcy, stek, kotlety i kawałki jagnięciny.
- Wieprzowina - stek, żebra, noga wieprzowa, plastry mięsa wieprzowego i kawałki.
- Nie zaleca się grillowania kawałków mięsa z kośćmi, jak np. T-bone steak.
- Można także grillować takie mięso, jak karkówka, stek z tylnej ćwiartki, szyja jagnięca lub jagnięcina z przedniej ćwiartki. Aby zmiękczyć mięso, można mięso zamarynować na kilka godzin w marynacie z wina lub octu.
- Jeżeli będziesz grillować mięso z marynatą własną lub kupioną od rzeźnika, należy usunąć nadmiar marynaty ręcznikiem papierowym przed włożeniem na płyty grillowe. Niektóre marynaty zawierają dużą ilość cukru, który mógłby się przypalać na płycie grillowej.
- Nie należy solić mięsa przed grillowaniem. Sól wyciąga z mięsa sok i mięso stałoby się twardsze.
- Nie przekłuwaj mięsa widelcem i nie krój na kawałki podczas grillowania. Spowodowałoby to wypłynięcie soku, a mięso byłoby twarde i wysuszone. Użyj szczypców kuchennych.
- Nie grilluj zbyt długo. Niektóre rodzaje mięsa mają lepszy smak, jeżeli są podawane różowe i soczyste.
- Kiełbasy można zaparzyć przed pieczeniem, dzięki czemu nie będzie ich trzeba nakłuwać.
- Aby zdjąć kawałki ryby z grilla, należy użyć odpornej na ciepło płaskiej szpatułki - ryba jest bardzo krucha.

STWIERDZANIE STOPNIA WYPIECZENIA STEKU

Sztuką jest poprawne odgadnięcie, kiedy stek, plaster jagnięciny lub kotlet jest wypieczony w odpowiednim stopniu (rare, medium rare, medium, medium well lub well done).

Następujące wskazówki pomogą określić właściwy typ.

Rare (krwisty)

Grilluj kilka minut z każdej strony, w zależności od grubości steku. Odwróć tylko raz. Grilluj, aż stek będzie bardzo miękki po dotknięciu. Termometr do mięsa powinien pokazywać temperaturę wewnętrzną mięsa 55–60 °C.

Medium rare (Średnio wypieczony)

Grilluj na jednej stronie, dopóki na górnej powierzchni nie utworzy się widoczna wilgoć. Odwróć tylko raz. Grilluj na drugiej stronie, dopóki wilgoć nie jest widoczna. Stek będzie wypieczony w stopniu średnim, jeżeli stek będzie miękki w dotyku. Termometr do mięsa powinien pokazywać temperaturę wewnętrzną mięsa 60–65 °C.

Medium (Średnio wypieczony)

Grilluj na jednej stronie, dopóki na górnej powierzchni nie utworzy się wilgoć. Odwróć tylko raz. Grilluj na drugiej stronie, dopóki wilgoć nie jest widoczna. Stek będzie wypieczony w stopniu średnim, jeżeli stek będzie elastyczny w dotyku. Termometr do mięsa powinien pokazywać temperaturę wewnętrzną mięsa 65–70 °C.

Medium Well (Dobrze wypieczony)

Grilluj na jednej stronie, dopóki na górnej powierzchni nie utworzy się wilgoć. Obróć i grilluj na drugiej stronie, dopóki

na górnej powierzchni nie utworzy się wilgoć. Zmniejsz nieznacznie temperaturę i kontynuuj grillowanie, dopóki stek nie będzie twardy w dotyku. Termometr do mięsa powinien pokazywać temperaturę wewnętrzną mięsa 70–75 °C.

Well done (Dobrze wypieczony)

Grilluj na jednej stronie, dopóki na górnej powierzchni nie utworzy się wilgoć. Obróć i grilluj na drugiej stronie, dopóki na górnej powierzchni nie utworzy się wilgoć. Zmniejsz nieznacznie temperaturę i kontynuuj grillowanie, dopóki stek nie będzie bardzo twardy w dotyku. Termometr do mięsa powinien pokazywać temperaturę wewnętrzną mięsa powyżej 75 °C.



UWAGA

Steków nie trzeba obracać, jeżeli są przygotowywane w grillu kontaktowym z opuszczoną górną płytą. Stek należy obrócić tylko raz, kiedy jest przygotowywany na grillu BBQ.



OSTRZEŻENIE

Nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach korpusu urządzenia i przewodu zasilającego. Mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

PANINI

Chleb

Grill jest idealnym rozwiązaniem do zapiekania różnych rodzajów chleba (biały, pełnoziarnisty, foccacia, chleb turecki, bagietki itp.). Pieczywo słodkie (chleb rodzynekowy, ciasta świąteczne itp.) także można opieką, ale będzie szybciej ciemnieć z powodu wysokiej zawartości cukru.

Nadzienia

Należy używać owoców gotowanych lub z puszki, ponieważ świeże owoce mogą puścić słodki sok, który mógłby się przypalić. Należy zachować ostrożność podczas jedzenia kanapek z serem, pomidorami itp., ponieważ mogą być bardzo gorące.

Chleb tostowy

Płaska płyta grillowa idealnie się nadaje do opiekania chleba tostowego lub tureckiego na sucho bez nadzienia. Upiecz chleb turecki rano na śniadanie i posmaruj masłem i marmoladą.

Zdrowe śniadania

Ponieważ grill jest wyposażony w warstwę nieprzywierającą, nie trzeba smarować płyt masłem, margaryną lub innym tłuszczem.

PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU

Grillowanie jest zdrowym i wydajnym sposobem przygotowywania pokarmów. Podane czasy przygotowywania są orientacyjne i będą się różnić w zależności od grubości poszczególnych produktów. Nie zalecamy używania tego grilla kontaktowego do grillowania mięsa z grubymi kośćcami, np. schabu z kością.

PRODUKTY	CZAS PRZYGOTOWANIA
Wołowina	
• rostbef	3 minuty (średnio wypieczony), 5–6 minut (dobrze wypieczony)
• stek jako danie ekspresowe	1–2 minuty
• hamburgery	4–6 minut
Wieprzowina	
• rostbef górny	4–6 minut
• steki ze schabu	4–6 minut
• plasterki (na kotlety)	4–6 minut
Jagnięcina	
• schab	3 minuty
• plasterki	4 minuty
• steki z udźca	4 minuty
Mięso z kurczaka	
• kotlety z piersi	6 minut lub do upieczenia
• kotlety z udek	4–5 minut lub do upieczenia
Kielbasy/parówki	
• cienkie	3–4 minuty
• grubsze	6–7 minut
Sandwicz lub focaccia	
	5–8 minut lub do osiągnięcia złotego koloru
Warzywa pokrojone w plasterki o grubości 1 cm	
• bakłażan	3–5 minut
• cukinia	3–5 minut
• bataty	3–5 minut
Owoce morza	
• filety rybne	2–4 minuty
• plasterek rybny	3–5 minut
• ośmiornica (wyczyszczona)	3 minuty
• krewetki	2 minuty
• małże	1 minuta



Konserwacja i czyszczenie

Upewnij się, że regulator ustawienia temperatury jest w pozycji OFF. Grill jest wyłączony, kiedy na ekranie pojawi się komunikat „OFF” oraz czas domyślny „0”. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed rozłożeniem i czyszczeniem należy pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia.

Po każdym użyciu należy wyczyścić powierzchnię zewnętrzną oraz płyty grillowe, aby uniknąć gromadzenia się brudu.



UWAGA

Nie należy używać czyszczących środków ściernych lub wełny metalowej do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni grilla. Mogłyby porysować i uszkodzić warstwę nieprzystającą powierzchni do grillowania.



OSTRZEŻENIE

Nie zanurzaj grilla, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką wilgotną szmatką. Łagodne ciekłe środki czyszczące lub roztwory w spreju do powierzchni nierdzewnych można używać także do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia. Przetrzyj najpierw

wilgotną gąbką, a następnie suchą szmatką. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że wszystkie powierzchnie są całkiem suche.

CZYSZCZENIE MISKI OCIEKOWEJ

Po każdym użyciu należy wyjąć miskę wraz z zawartością. Umyj miskę ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń oraz przy pomocy miękkiej gąbki. Delikatny detergent w płynie może być stosowany do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię miski. Opłucz i wysusz dokładnie. Upewnij się, że miska została umieszczona w korpusie grilla po wyczyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.



OSTRZEŻENIE

Zachowaj szczególną ostrożność, jeżeli przenosisz miskę z gorącym tłuszczem lub sosem.

CZYSZCZENIE PŁYT GRILLOWYCH

1. Przetrzyj płyty grillowe miękką ściereczką, aby usunąć resztki jedzenia.
2. Można także zwolnić i wyjąć płyty grillowe:
 - a) Upewnij się, że obie płyty grillowe są całkowicie zimne.
 - b) Otwórz grill pod kątem 90 stopni za pomocą uchwytu.

c) Aby zwolnić i wyjąć górną płytę, użyj przycisku z przodu po prawej stronie płyty górnej, aby zwolnić i wyjąć dolną płytę, użyj przycisku po lewej stronie panelu sterowania.

d) Po zwolnieniu należy ostrożnie wyjąć płyty z grilla.

3. Umyj płyty grillowe ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń oraz przy pomocy miękkiej gąbki. Delikatny detergent w płynie może być stosowany do usuwania osadów. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, nie na powierzchnię płyty. Usuń oporny brud za pomocą delikatnego skrobaka z tworzywa sztucznego.



UWAGA

Dolna część płyty grillowej może się odbarwić po pewnym czasie i może utworzyć się warstwa korozji. Jest to normalne zjawisko. Przebarwienia, które mogą się pojawić po obu stronach płyty grillowej mają wpływ wyłącznie na wygląd płyty, a nie na moc oraz jej właściwości.

Usuń przebarwienia lub rdzę za pomocą delikatnego skrobaka z tworzywa sztucznego lub gąbki nylonowej. Opłucz i wysusz dokładnie.

4. Opłucz i wysusz dokładnie. Upewnij się, że płyty grillowe zostały umieszczone i zabezpieczone prawidłowo w korpusie grilla po wyczyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.



UWAGA

Nie należy używać czyszczących środków ściernych lub wełny metalowej do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni grilla. Mogłyby porysować i uszkodzić warstwę nieprzypierającą powierzchni do grillowania.

PRZECHOWYWANIE

- Upewnij się, że regulator ustawienia temperatury jest w pozycji OFF. Grill jest wyłączony, kiedy na ekranie pojawi się komunikat „OFF” oraz czas domyślny „0”. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Pozostaw grill, płyty grillowe i miskę ociekową do całkowitego ostygnięcia.
- Upewnij się, że grill, płyty grillowe i miska ociekowa są czyste i suche.
- Sprawdź, czy miska ociekowa jest prawidłowo umieszczona w korpusie grilla.
- Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.
- Upewnij się, że płyty grillowe są zablokowane razem, a suwak znajduje się w pozycji LOCK.
- Owiń kabel zasilający wokół uchwytu w dolnej części grilla.
- Umieść na płaskiej, suchej powierzchni. Grill można przechowywać także w pozycji pionowej.

KOMUNIKATY BŁĘDÓW



Jeśli na LCD wyświetlaczu pokaże się komunikat „Err”:

- Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że grill jest całkowicie zimny.
- Sprawdź, czy płyty grillowe są prawidłowo zainstalowane i umocowane na swoim miejscu.

- Włóż ponownie wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
- Na wyświetlaczu LCD nie będzie wyświetlany komunikat „Err”.
- Jeśli problem nie zniknął, zwróć się do autoryzowanego serwisu marki Sage®.



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 vývoja spotrebičie se spotrebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registovaná značka v Anglicku a Walesu 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 ebben 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 urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.