the AdjustaGrill™

BGR200EX

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
11 Ovládání vašeho nového spotřebiče
13 Tipy na grilování
16 Péče a čištění
17 Recepty

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

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

VAROVÁNÍ

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

VAŠE POKOŽKA DO KONTAKTU SE ZAHŘÁTÝM POVRCHEM, HROZÍ POPÁLENÍ!

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládáním 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 mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte 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. Udr-

žovat 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. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čistění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu

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

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ. Horký povrch. TEPLOTA PŘÍSTUPNÝCH POVRCHŮ MŮŽE BÝT VYŠŠÍ, JE-LI SPOTŘEBIČ V ČINNOSTI.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu

nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

CE

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 specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

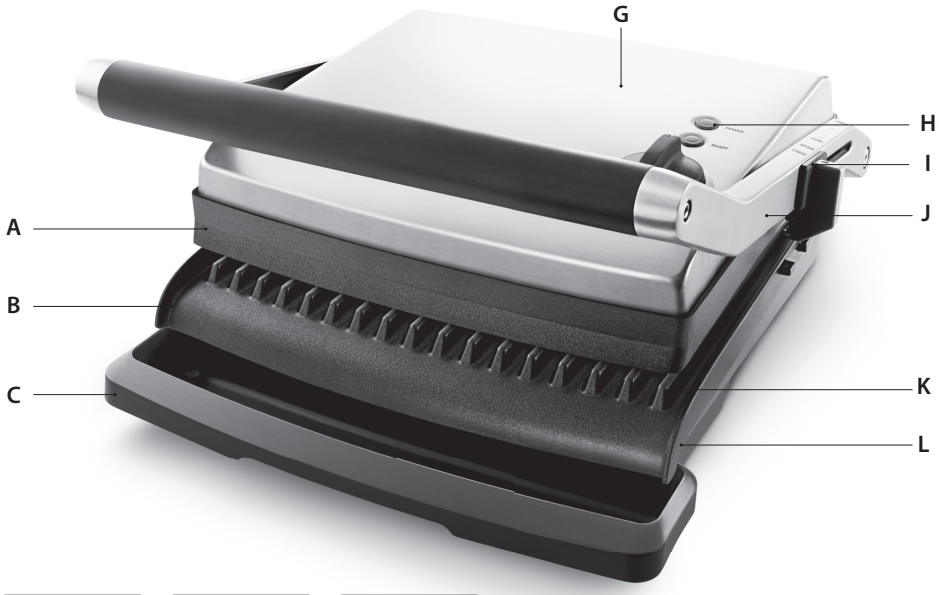
Anglická verze je původní verze. Česká verze je překlad původní verze.

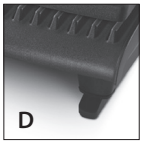
Adresa výrobce:
HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

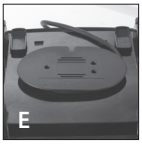
Adresa dovozce do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Czech Republic

POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ
UCHOJTE TYTO INSTRUKCE

Popis vašeho nového spotřebiče







A. Unikátní design horní desky s nastavitelnou výškou
Nastavte výšku horní desky podle síly připravovaného masa, mořských plodů, zeleniny a sendvičů

B. Desky s odolným nepřilnavým povrchem
Příprava bez oleje

C. Vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku
Možné mýt v myčce na nádobí.

D. Vyklápěcí nohy k nastavení sklonu spodní desky

E. Prostor pro uskladnění napájecího kabelu

F. Elektronický ovladač teploty
Slouží k nastavení teploty pro přípravu masa a sendvičů.

G. Stylový nerezový design

H. Světelné kontrolky zapnutí (POWER) a připravenosti (READY)
Ukazují, kdy se gril zahřívá a kdy je připraven k použití.

I. Posuvný systém nastavení výšky horní desky a uzamčení grilovacích desek
Ideální pro přípravy zapékaných sendvičů a masa podle vašich preferencí.

J. Držadlo z odolné nerezové oceli
Pro odolnost a stabilitu grilu

K. Žebrované desky se sklonem pro snadný odvod přebytečného tuku během grilování.

L. Příkon 2200 W
Rychlé nahřívání a snadná příprava masa a sendvičů

Ovládání vašeho nového spotřebiče

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím odstraňte z kontaktního grilu veškeré reklamní štítky/etikety a obalové materiály. Zkontrolujte, že jsou grilovací desky kontaktního grilu čisté. V případě potřeby je otřete vlhkou utěrkou.

POZNÁMKA

Při prvním použití vašeho kontaktního grilu můžete zaznamenat nepatrný kouř. To je způsobeno prvním zahřátím některých součástí. Nemusíte se znepokojovat.

Kontaktní gril můžete použít jak pro přípravu masa a zeleniny, tak pro zapékání sendvičů, toastů nebo focaccia apod. Kontaktní gril je vybaven nastavitelnou výškou horní desky, což umožní zajistit horní desku v různých pozicích nad spodní deskou.

GRILOVÁNÍ

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí POWER.
2. K rychlému zahřátí grilovacích desek nastavte ovladač teploty do polohy 'Sear'. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
3. Během doby nahřívání si připravte potraviny určené k opékání. Řiďte se recepty nebo průvodcem grilování ohledně délky přípravy v další části návodu. Jakmile jsou desky předehřáty, na spodní desku umístěte maso nebo jinou potravinu vhodnou ke grilování. Vždy pokládejte potraviny směrem dozadu na spodní grilovací desky.

POZNÁMKA

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

Pokud chcete grilovat maso či jinou potravinu pouze z jedné strany, můžete nechat horní desku odklopenou.

4. Pomocí držadla přiklopte horní desku. Pokud chcete dosáhnout žebrovaného vzoru na grilovaném pokrmu, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké). Horní deska tak bude spočívat na mase či jiné potravině, kterou grilujete.

5. Doba opékání bude záviset na typu potravin, které připravujete. Řiďte se recepty nebo průvodcem grilování ohledně délky přípravy v další části návodu.
6. Jakmile je pokrm hotový, otevřete horní desku pomocí držadla. Pokrm sundejte pomocí umělohmotné obracečky. Nepoužívejte kovové kleště, obracečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.

POZNÁMKA

Zelená kontrolka připravenosti 'Ready' se bude během grilování rozsvěcovat a zhasínat, čímž je signalizováno udržování správné teploty.

VAROVÁNÍ

Před použitím zcela odviňte přívodní kabel.

PŘÍPRAVA SENDVIČŮ

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí POWER.
2. Nastavte ovladač teploty do polohy 'Sandwich'. Grilovací desky kontaktního grilu nechte předehřát.

POZNÁMKA

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

UPOZORNĚNÍ

Během předehřívání desek připravte sendvič(e), a jakmile se rozsvítí zelená kontrolka, můžete položit sendvič(e) na spodní desku. Vždy pokládejte sendviče do zadní části spodní desky.

POZNÁMKA

Gril můžete používat jako otevřený nebo zavřený.

3. Pomocí držadla přiklopte horní desku. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na sendvič(e). Aby byly sendviče správně zapečené, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké).
4. Zapékání trvá asi 5-8 minut. Přesná doba zapékání se liší podle chuti. Závisí také na druhu použité náplně.
5. Jakmile jsou sendviče hotové, otevřete horní desku pomocí držadla. Sendvič(e) sundejte pomocí umělohmotné obracečky. Nepoužívejte kovové kleště, obracečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.

NASTAVENÍ VÝŠKY HORNÍ DESKY

Váš kontaktní gril je vybavený funkcí, která umožňuje zajistit horní desku v určité výšce nad spodní deskou. Díky této funkci lze použít váš kontaktní gril ke grilování křehkých potravin jako např. ryb nebo pečiva na hamburgery, aniž by na ně byla horní deska přitisknuta.

1. Nastavte ovladač teploty na SEAR nebo SANDWICH a nechte gril předehřát, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka připravenosti READY.
2. Umístěte potraviny, které chcete grilovat, na spodní desku.
3. Pomocí držadla přizvedněte horní desku a posunutím ovladače nastavení výšky dopředu nebo dozadu nastavte požadovanou výšku.

4. Pomocí držadla přiklopte horní desku, až se zastaví v poloze, která je nastavena pomocí posuvného ovladače nastavení výšky.
5. Horní deska bude lehce opékat potraviny nebo rozpékat suroviny jako např. sýr. Doba grilování nebo zapékání závisí na chuti. A bude záviset i na nastavené výšce horní desky.

POZNÁMKA

Polohu horní desky kontaktního grilu lze tak přizpůsobit silným nebo tenkým potravinám pomocí posuvného ovladače nastavení výšky.

POUŽITÍ VYKLÁPĚCÍCH NOŽEK

Váš kontaktní gril je vybaven vyklápěcími nožkami, které zajistí takový sklon spodní desky, aby z ní nesklouzávaly např. párky, přičemž je stále zajištěno odkapávání maximálního množství tuku. Jednoduše nožky vyklopte a zajistíte tak menší sklon spodní desky. Tato poloha je rovněž vhodná pro zapékání sendvičů.

ELEKTRONICKÝ OVLADAČ TEPLOTY

Váš kontaktní gril je vybaven ovladačem teploty, které umožňuje přípravu různých druhů pokrmů.

Nastavení ‚Sear' je vhodné pro grilování masa a jiných potravin.

Nastavení ‚Sandwich' je vhodné pro zapékání sendvičů.

Variabilní ovládání teploty vám umožňuje zvolit si teplotu vhodnou pro grilování vámi vybraných potravin.

Tipy na grilování

TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

Pro dosažení nejlepších výsledků grilování použijte plátky masa tak silné, aby na nich horní deska spočívala, když je kontaktní gril zavřený.

DOPORUČENÉ DRUHY MASA	
Hovězí	Hovězí roštěná, zadní, vysoký roštěnec, řízek
Jehněčí	Jehněčí steaky z kýty, řízek, panenka, plátky nebo kostky
Vepřové	Vepřové roštěnec, žebírka, steak z kýty, řízky, kostky

- Můžete použít také tužší maso jako hovězí plec, steak z horního šálu nebo skopovou krkovičku. Pokud chcete maso zjemnit, nechte ho pár hodin nebo přes noc marinovat ve víně nebo octu.
- Před grilováním maso nesolte. Sůl by vysušila šťávu a maso by bylo tužší.
- Než začnete s grilováním marinovaného masa, nejdříve ho zbavte přebytečné marinády a otřete kuchyňským papírem. Některé marinády obsahují vysoké množství cukru, který by se při pečení mohl připéct na desky kontaktního grilu.
- Nevysušujte maso příliš dlouhým grilováním, zvláště vepřové je lepší podávat uvnitř růžové a šťavnaté.
- Nepropichujte maso vidličkou během grilování. Způsobíte tím vytékání šťávy a maso pak bude tužší a sušší.
- K sundávání rybího masa použijte plochou a teplu odolnou umělohmotnou obracečku.
- Pokud budou párky předvařené, nemusíte je před grilováním propichovat.

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
• kotlety	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	3–5 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 (očištěné)	3 minuty
• krevety	2 minuty
• mušle	1 minuta

JAK SPRÁVNĚ PŘIPRAVIT STEAK

Umění správně připraveného steaku spočívá jen v několika málo krocích a pomocí níže uvedených postupů tak budete moci kdykoliv připravit ten pravý steak, který máte Vy nebo Vaši přátelé rádi.

Rare (Krvavý)

V závislosti na výšce steaku opékejte ho na každé straně vždy jen několik minut. Otočte pouze jednou. Opékejte, dokud nebude steak velmi měkký. K tomu použijte dřevěnou nebo plastovou obracečku. Pokud používáte teploměr na maso, měla by se teplota krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 55–60 °C.

Medium Rare (Středně krvavý)

Opékejte na jedné straně, dokud se na povrchu steaku nezačne tvořit viditelná vlhkost. Poté otočte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Steak bude hotový, až bude po doteku dřevěnou nebo plastovou obracečkou měkký. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 60–65 °C.

Medium (Středně propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Steak bude hotový, jakmile bude po doteku dřevěnou nebo plastovou obracečkou pružný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně propečeného steaku pohybovat v rozmezí od 65–70 °C.

Medium Well (Dobře propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Nyní snižte teplotu a opékejte dál, dokud nebude steak po doteku dřevěnou nebo plastovou obracečkou pevný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota dobře propečeného steaku pohybovat v rozmezí od 70–75 °C.

Well Done (Velmi dobře propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Nyní snižte teplotu a opékejte dál, dokud nebude steak po doteku dřevěnou nebo plastovou obracečkou velmi pevný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota velmi dobře propečeného steaku pohybovat v rozmezí od 75–85 °C.

TIPY NA PŘÍPRAVU SENDVIČE

Chléb

Většina typů chlebů je vhodná k přípravě sendvičů, např. bílý, celozrnný, žitný, pohankový atd. Současně je gril vhodný k zapékání focaccia, tureckého chleba, baget a dalších. Ovocný chlebíček, briošky nebo jiné druhy sladkého chleba je také možné použít, nicméně z důvodu vyššího obsahu cukru mohou rychleji zhnědnout.

Náplně

Používejte především konzervované nebo předvařené ovoce nebo zeleninu, jelikož čerstvé ovoce nebo zelenina obsahují vysoké množství vody, která se během ohřevu může uvolnit. Při konzumaci sendvičů se sýrovou nebo rajčatovou náplní buďte opatrní, jelikož také náplně mohou zůstat delší dobu teplé než ostatní náplně.

Opékání chleba

Jedineční design grilovacích desek umožňuje opékat různé druhy chlebů samostatně. Vyzkoušejte namísto běžného chleba s máslem a marmeládou opečený turecký chleba. Uvidíte, jak báječně chutná.

Dietní svačiny

Díky nepřilnavému povrchu grilovacích desek nebude potřebovat olej, máslo ani margarín. Připravíte tak opravdu zdravou a dietní svačinu pro sebe i Vaše blízké.

Péče a čištění

Před čištěním odpojte kontaktní gril od zdroje energie a nechte jej vychladnout. Grilovací desky se vám budou lépe čistit, pokud budou ještě mírně vlažné.

Po každém použití grilovací desky důkladně vyčistěte, abyste zabránili vrstvení připečených zbytků jídla na jejich povrchu.

Desky vyčistěte navlhčenou měkkou textilií. V případě, že na povrchu desek zůstaly připečené zbytky potravin, pokapejte tato místa teplou vodou s jemným čisticím prostředkem a potom je očistěte měkkou čistou houbičkou.

ČIŠTĚNÍ MISKY NA ODKAPÁVÁNÍ ŠŤÁVY

Po každém použití misku vyjměte a umyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Nepoužívejte hrubé houbičky nebo brusné čisticí prostředky, protože by mohly poškodit její povrch. Potom ji opláchněte a osušte čistou, suchou utěrkou a nasaďte zpět.

ODOLNÝ NEPŘILNAVÝ POVRCH

Příprava pokrmů na nepřilnavém povrchu minimalizuje potřebu oleje, potraviny se nepřichytávají a čištění je snadnější. Jakákoliv změna barevnosti povrchu grilovacích desek, ke které může dojít, má vliv pouze na vzhled, nikoli na funkčnost. K čištění povrchu grilovacích desek nepoužívejte drátěnky (nebo jiné brusné houbičky). Grilovací desky otřete jemnou textilií navlhčenou v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Připečené zbytky potravin odstraňte jemnou houbičkou nebo nylonovým kartáčem.

POZNÁMKA

Desky mají nepřilnavou povrchovou úpravu, proto k jejich čištění nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čisticí prostředky.

Nepoužívejte nátěry ve spreji pro vytvoření další vrstvy nepřilnavého povrchu na deskách, znehodnotíte tím originální nepřilnavý povrch desek kontaktního grilu.

ULOŽENÍ

Uložení vašeho kontaktního grilu:

1. Ujistěte se, že je kontaktní gril odpojený od zdroje energie.
2. Jsou-li grilovací desky již vychladlé, vyčistěte je dle výše uvedených pokynů pro péči a čištění.
3. Horní desku přiklopte na spodní desku grilu a ovladač nastavení výšky posuňte směrem k držadlu do UZAMČENÉ polohy (LOCK), aby desky zůstaly uzavřené. Nyní nelze horní desku samostatně zdvihnout.
4. Vyjímatelnou misku na odkapávání šťávy vraťte zpět na místo.
5. Do prostoru pro ukládání napájecího kabelu smotejte kabel.
6. Váš kontaktní gril skladujte na rovném a suchém povrchu.

POZNÁMKA

Nenastavujte ovladač nastavení výšky horní desky do uzamčené polohy, pokud je gril v provozu, je zapnutý nebo se zahřívá.

VAROVÁNÍ

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

Recepty

GRILOVÁNÍ

AUSTRALSKÝ BURGER

4 porce

SUROVINY

500 g mletého hovězího masa
1 šálek čerstvé strouhanky
1 malá cibule, oloupaná a nakrájená najemno
1 lžička rozmačkaného česneku
1 lžíce sušené petrželové natě
1 vejce, rozklepnuté

Opečte a podávejte s:

4 plátky slaniny
4 ks pečiva na hamburgery nebo celozrnné žemle
1 ks 250 g konzervy plátků červené řepy, slité
2 zralá rajčata, nakrájená na tenké plátky
Kečup
6 plátky čedaru
¼ nakrájeného ledového salátu

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte všechny přísady a dobře promíchejte. Z mletého masa vytvarujte 4 placičky.
3. Placičky položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte.
4. Nastavte výšku grilu dle síly placiček. Grilujte je 4–5 minut.
5. Na spodní desku položte slaninu. Rozpůlené žemle lehce potřete máslem nebo margarínem.
6. Na půlku žemle položte opečenou placičku, na ni slaninu, řepu, rajče, sýr a pokapte kečupem. Pak přidejte ledový salát a přiklopte druhou půlkou žemle. Ihned podávejte.

KUŘECÍ ŘÍZKY TERIYAKI

4 porce

SUROVINY

4 půlky kuřecích prsou
1 lžíce ochucovadla Mirin
2 lžíce sójové omáčky
2 lžičky cukru krupice
2 lžičky saké na vaření

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte ochucovadlo Mirin, sójovou omáčku, cukr a saké. Kuřecí prsa vložte do nerezové mísy a zalijte připravenou marinádou. Nechte 30 minut marinovat.
3. Kuřecí prsa položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte. Nastavte výšku grilu tak, aby horní deska spočívala na grilovaném masu.
4. Grilujte 4–5 minut, dokud nebudou kuřecí prsa řádně propečená.
5. Kuřecí prsa sundejte z grilu a nechte před podáváním 5 minut odstát, než je budete podávat s porcí rýže. Ozdobte měsíčky citronu a zelenými listy salátu.

Podávejte s měsíčky citrónu a salátem z dušené rýže a zelenými listy salátu.

Recepty

JEHNĚČÍ KEBAB S OREGANEM

4 porce

SUROVINY

1 lžíce olivového oleje

1 lžíce citronové šťávy

1 lžíce sušeného oregana

1 lžička drceného česneku

500 g vykostěného jehněčího masa, nakrájejte na 3 cm kostky

Čerstvě mletý černý pepř

4 jehly na kebab

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte olej s citronovou šťávou a česnekem. Do směsi vložte jehněčí maso a nechte 30 minut marinovat, než jej napíchnete na jehly.
3. Marinované maso napíchněte na špejle. Z 500 g jehněčího masa připravíte celkem 4 kebaby. Každý kebab dobře opepřete a položte na spodní desku grilu.
4. Horní desku přiklopte tak, aby se masa jen zlehka dotýkala. Grilujte 4–5 minut.

Podávejte s opečeným chlebem a řeckým salátem ze zeleného salátu, oliv a sýru feta.

CHOBOTNIČKY NA CHILLI A ČESNEKU

4 porce

SUROVINY

750 g malých chobotniček, očištěných

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce thajské sladké chilli omáčky

šťáva a kůra z jedné limetky

1 lžička rozmačkaného česneku

Ozdobte: měsíčky limetky, svazkem koriandru

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte chobotničky s olejem, chilli omáčkou, kůrou a šťávou z limetky a česnekem. Dobře promíchejte a dochuťte pepřem.
3. Chobotničky položte na předehřátou spodní desku grilu a přiklopte horní desku. Grilujte 3 minuty.
4. Chobotničky sundejte z grilu a podávejte v misce na nudlích vermicelli, ozdobte limetkou a koriandrem.

Podávejte s vařenými nudlemi vermicelli.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK

4 porce

SUROVINY

1 šálek červeného vína

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce dijonské hořčice

1 lžička drceného česneku

4 steaky z roštěné - 3 cm vysoké

POSTUP

1. V nádobě, která je opatřena uzavíratelným víčkem, smíchejte víno, olej, hořčici a česnek. Nádobu uzavřete a dobře protřepejte. Vložte steaky do mělké mísy, nedoporučujeme z plastu nebo hliníku, a zalijte marinádou. Nechte marinovat při pokojové teplotě 30 až 60 minut.
2. Desky grilu nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
3. Steaky vyjměte z marinády a položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte.
4. Grilujte 3 minuty, aby byly středně propečené.

Podávejte s bramborovou kaší a čerstvým křupavým salátem.

STEAKY Z ATLANTSKÉHO LOSOSA V OBALU Z ESTRAGONU A PEPŘE

4 porce

SUROVINY

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce sušeného estragonu

čerstvě mletý černý pepř

4 steaky z atlantského lososa - váha každého steaku přibližně 180 g

Ozdobte: měsíčky limetky nebo citronu

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte olej s estragonem a větším množstvím nahrubo namletého černého pepře.
3. Lososa potřete z obou stran připravenou směsí a položte na spodní desku kontaktního grilu.
4. Výšku horní desky grilu upravte tak, aby se ryby jen zlehka dotýkala.
5. Grilujte 2 minuty nebo déle, pokud máte raději rybu více propečenou.
6. Steaky sundejte z grilu a ihned podávejte.

Podávejte s hranolky nebo brambory v páře.

Recepty

PÁLIVÉ KREVETY SE ZÁZVOREM

4 porce

SUROVINY

1 kg tygřích krevet oloupané a neporušené
1 lžička drceného česneku
¼ šálku sójové omáčky
¼ šálku suchého bílého vína
1 lžíce najemno nastrouhaného zázvoru
350 ml thajské sladké chilli omáčky
Dřevěné špejle namočené ve vodě

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Napíchněte krevety na namočené dřevěné špejle, asi 4 krevety na 1 špejli.
3. Smíchejte ostatní suroviny a dobře zamíchejte, přelijte směs přes krevety. Položte špejle na spodní desku grilu a opatrně přiklopte horní desku. Grilujte 2–3 minut, až budou krevety růžové a měkké. Podávejte s dušenou rýží a brokolicí.

Podávejte s dušenou jasmínovou rýži a brokolicí.

KUŘE NA JEHLE S CITRÓNEM A MEDEM

1 porce

SUROVINY

500 g kuřecích prsních řízků
2 lžíce citrónové šťávy
2 lžíce medu
2 lžičky sezamových semínek
1 lžička nastrouhaného zázvoru
Dřevěné špejle namočené ve vodě

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Nakrájejte kuřecí prsa na tenké plátky a napíchejte je na 8 špejlí. Položte špejle na spodní desku grilu a opatrně přiklopte horní desku. Grilujte 3–4 minuty, dokud není maso propečené.
3. Mezitím smíchejte citrónovou šťávu, med, sezamová semínka a zázvor.
4. Sejměte maso z grilu a podávejte s dušenou rýží a zeleninou. Přelijte omáčkou z citrónu a medu.

Podávejte s dušenou basmati rýží a dušenou zeleninou.

SALÁT Z HOVĚZÍ MASA, CHILLI A KEŠU

4 porce

SUROVINY

500 g hovězího rumpsteaku nebo nízkého roštěnce

3 středně pálivé červené chilli papričky, nasekané

2 lžíce sójové omáčky

1 lžička nastrouhaného zázvoru

½ lžičky nasekaného česneku

Zelené lístky salátu

Na podávání: ½ šálku nasekaných kešu oříšků, sójová omáčka

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Nakrájejte maso na tenké plátky a smíchejte s chilli, sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Marinujte asi 20 minut.
3. Položte maso na spodní grilovací desku a opatrně přiklopte horní desku. Grilujte asi 1–2 minuty na každé straně.
4. Do servírovacích misek vložte lístky salátu, maso z grilu sejměte a vložte na salát, posypte kešu oříšky a zakapejte sójovou omáčkou.

JEHNĚČÍ KOTLETY NA THAJSKÝ ZPŮSOB

4 porce

SUROVINY

1 lžíce thajské zelené kari pasty

3 lžíce kokosového mléka

1 lžíce nasekaného koriandru

12 jehněčích kotlet

Na podávání: dušená rýže a zelenina

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SEAR. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte kari pastu, kokosové mléko a koriandr. Přelijte pomocí lžíce přes kotlety a marinujte asi 20 minut.
3. Položte maso na spodní desku grilu a opatrně přiklopte horní desku. Grilujte asi 4 minuty na každé straně, dokud nebude maso propečené. Podávejte s dušenou rýží a zeleninou.

Recepty

PŘÍPRAVA SENDVIČŮ

KUŘECÍ LAVAŠOVÉ ROLKY

2–3 porce

SUROVINY

¼ šálku majonézy
½ lžíce chilli salsy
1 lžička nastrouhané kůry z limetky
½ lžíce limetkové šťávy
125 g nakládaného manga, okapané
1 ½ lžíce opražených piniových oříšků
1 grilované kuřecí prso, nakrájené na tenké plátky
2 plátky chlebu lavaš
1 avokádo nakrájené na plátky

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte majonézu, salsu, kůru, šťávu, mango, oříšky a kuře.
3. Namažte směsí každý chléb. Navrch položte avokádo a zarolujte.
4. Vložte lavašové rolky na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 8 minut dozlatova, až bude chléb křupavý a rolka zcela prohřátá.

Rozkrojte napříč a podávejte se zeleninovým salátem.

ITALSKÁ VEGY FOCACCIA

2–3 porce

SUROVINY

3 malé kulaté focaccia se sýrem a olivami
1 ½ lžíce pesta
125 g italských rajčat, nakrájených na plátky
100 g sýru bocconcini, nakrájený na plátky
1 středně velká cibule, nakrájené na tenké plátky
1 lžíce balzamického octa
1 ½ lžíce olivového oleje extra virgin
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Rozpulte focaccia, abyste vytvořili sendvič. Namažte pestem. Naplňte rajčetem, sýrem, cibulí, octem, olivovým olejem a dochuťte.
3. Položte focaccia na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 8 minut dozlatova, až bude focaccia křupavá a zcela prohřátá.

PITA ROLKY S ROSTBÍFEM

2–3 porce

SUROVINY

2 kulaté chleby pita
70 g krémového sýra
3 lžičky kremžské hořčice
½ lžíce citrónové šťávy
½ lžíce nastrouhané zavařené červené řepy, okapané
100 g studeného rostbífu
70 g marinovaného opečeného lilku

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte krémový sýr, hořčici a citrónovou šťávu. Namažte každý pita chléb touto směsí. Přidejte červenou řepu, rostbíf a lilek a zarolujte.
3. Položte pita rolky na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 10 minut dozlatova, až bude pita chléb křupavý a zcela prohřátý.

Podávejte nakrájené.

LAVAŠOVÉ ROLKY S UZENÝM LOSOSEM

2–3 porce

SUROVINY

2 velké lavaš chleby
100 g krémového sýra
1 lžíce citrónové šťávy
½ lžíce okapaných kapar
½ lžíce čerstvě nasekaného kopru
Čerstvě mletý pepř na dochucení
2 cukety, škrabkou nakrájené na tenké plátky
200 g uzeného lososa

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte sýr, citrónovou šťávu, kapary, kopr a pepř. Potřete směsí chléb. Přidejte cukety a uzeného lososa. Zarolujte.
3. Položte lavašové rolky na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 5–8 minut dozlatova, dokud nebude chléb křupavý a rolka zcela prohřátá.

Podávejte nakrájené.

Recepty

JEHNĚČÍ V PITA CHLEBU

2–3 porce

SUROVINY

1 lžíce oleje
125 g mletého jehněčího masa
2 lžíce najemno nakrájené cibule
½ šálku nasekaných rajčat
1 lžíce čerstvě nasekané máty
¼ lžičky mletého koriandru
Špetka mletého zázvoru
½ lžičky mletého kmínu
¼ lžičky kurkumy
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení
3 pita chleby
3 plátky švýcarského sýra
Tzatziki dip na podávání

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Na velké pánvi rozehřejte olej a opečte jehněčí maso, cibuli, rajčata, mátu, koření, dokud nebude maso zlatavé. Dejte stranou vychladit.
3. Rozpulte pita chleby, abyste vytvořili kapsu. Naplňte směsí jehněčího masa, přidejte sýr.
4. Položte pita chleby na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 10 minut dozlatova, dokud nebudou pita chleby křupavé a zcela prohřáté.

Podávejte z tzatziki dipem.

FOCACCIA S KOZÍM SÝREM

2 porce

SUROVINY

1 velká focaccia
90 g měkkého kozího sýra
½ lžíce nasekané petrželky
½ lžíce nasekané bazalky
1 stroužek česneku, nakrájený najemno
1 lžíce kapar
1 lžíce citrónové šťávy
½ lžíce thajské sladké chilli omáčky
60 g marinované opečené cukety
50 g sušených rajčat

POSTUP

1. Grilovací desky nechte předehřát na SANDWICH. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
2. Rozpulte focaccia, abyste vytvořili sendvič. Smíchejte sýr, petrželku, bazalku, česnek, kapary, citrónovou šťávu a chilli omáčku. Potřete focaccia touto směsí. Přidejte cukety a rajčata.
3. Položte focaccia na spodní desku a opatrně přiklopte horní desku. Opékejte asi 8 minut dozlatova, dokud nebude focaccia křupavá a zcela propečená.

POZNÁMKA

Velkou focaccia můžete rozpůlit, aby se lépe opékala na spodní desce.

Obsah

25 Dôležité bezpečnostné opatrenia
34 Popis vášho nového spotrebiča
35 Ovládanie vášho nového spotrebiča
37 Tipy na grilovanie
40 Starostlivosť a čistenie
41 Recepty

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

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

UPOZORNENIE

PO UVEDENÍ PRÍSTROJA DO PREVÁDZKY DOCHÁDZA K ZAHRIEVANIU HORNÉHO KRYTU. NEDOTÝKAJTE SA ZAHRIATEHO POVRCHU. NA ZDVIHNUTIE HORNEJ DOSKY POUŽÍVAJTE VÝHRADNE MADLO! PO VYPNUTÍ PRÍSTROJA ZOSTANE HORNÝ KRYT EŠTE URČITÝ ČAS ZAHRIATY. PRED AKOUKOĽVEK ĎAL-

ŠOU 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.
- Neklaďte nič na horný kryt kontaktného grilu, ak je zatvorený, ak je v prevádzke, ak je uložený.

- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Vyvarujte sa poliatia prívodného 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, pred čistením, v prípade prenášania, pri rozoberaní / zostavovaní alebo pred uložením.

- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žeravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani v 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 prívodného 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. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

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

CE

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 vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

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

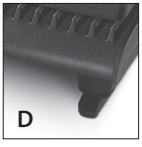
Adresa výrobcu:
HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

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



A. Horná doska v unikátnom dizajne a s nastaviteľnou výškou
Nastavte výšku hornej dosky podľa hrúbky pripravovaného mäsa, morských plodov, zeleniny a sendvičov

B. Dosky s odolným nepriľnavým povrchom
Príprava bez oleja

C. Vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku
Možné umývať v umývačke riadu.

D. Vyklápacie nohy na nastavenie sklonu spodnej dosky

E. Priestor na uskladnenie napájacieho kábla

F. Elektronický ovládač teploty
Slúži na nastavenie teploty na prípravu mäsa a sendvičov.

G. Antikorová vrchná doska

H. Svetelné kontrolky zapnutia (POWER) a indikátor zahriatia (READY)
Ukazujú, kedy sa gril zahrieva a kedy je pripravený na použitie.

I. Posuvný systém nastavenia výšky hornej dosky a uzamknutia grilovacích dosiek
Ideálny na prípravu zapekaných sendvičov a mäsa podľa vašich preferencií.

J. Madlo z odolnej nehrdzavejúcej ocele
Pre odolnosť a stabilitu grilu

K. Rebrované dosky so sklonom na jednoduché odvádzanie prebytočného tuku počas grilovania.

L. Príkon 2 200 W
Rýchle nahrievanie a jednoduchá príprava mäsa a sendvičov

Ovládanie vášho nového spotrebiča

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred použitím odstráňte z kontaktného grilu všetky reklamné štítky/etikety a obalové materiály. Skontrolujte, či sú grilovacie dosky kontaktného grilu čisté. V prípade potreby ich utrite vlhkou utierkou.

POZNÁMKA

Pri prvom použití vášho kontaktného grilu môžete zaznamenať nepatrný dym. To je spôsobené prvým zahriatím niektorých súčastí. Jedná sa o bežný jav pri prvom spustení.

Kontaktný gril môžete použiť tak na prípravu mäsa a zeleniny, ako aj na zapekanie sendvičov, hrianok alebo focaccia a pod. Kontaktný gril je vybavený nastaviteľnou výškou hornej dosky, čo umožní zaistiť hornú dosku v rôznych pozíciách nad spodnou doskou.

GRILOVANIE

1. Zapojte napájací kábel do zásuvky 230/240 V. Rozsvieti sa červená kontrolka zapnutia POWER.
2. Na rýchle zahriatie grilovacích dosiek nastavte ovládač teploty do polohy „Sear“. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
3. Počas nahrievania si pripravte potraviny určené na opekanie. Riaďte sa receptami alebo sprievodcom grilovania čo sa týka dĺžky prípravy v ďalšej časti návodu. Hneď ako sú dosky predhriate, na spodnú dosku umiestnite mäso alebo inú potravinu vhodnú na grilovanie. Vždy ukladajte potraviny smerom dozadu na spodné grilovacie dosky.

POZNÁMKA

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

Ak chcete grilovať mäso či inú potravinu iba z jednej strany, môžete nechať hornú dosku odklopenú.

4. Pomocou madla priklopte hornú dosku. Ak chcete dosiahnuť rebrovaný vzor na grilovanom pokrme, ovládač nastavenia výšky hornej dosky musí byť nastavený v pozícii LOW (nízke). Horná doska tak bude jemne pritlačená na mäse či inej potravine, ktorú grilujete.

5. Čas opekania bude závisieť od typu potravín, ktoré pripravujete. Riaďte sa receptami alebo sprievodcom grilovania čo sa týka dĺžky prípravy v ďalšej časti návodu.
6. Hneď ako je pokrm hotový, otvorte hornú dosku pomocou madla. Pokrm zložte pomocou umelohmotnej obracačky. Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu grilovacích dosiek.

POZNÁMKA

Zelený indikátor zahriatia „Ready“ sa bude počas grilovania rozsvecovať a zhasínať, čím je signalizované udržiavanie správnej teploty.

UPOZORNENIE

Pred použitím celkom odviňte prívodný kábel.

PRÍPRAVA SENDVIČOV

1. Zapojte napájací kábel do zásuvky 230/240 V. Rozsvieti sa červená kontrolka zapnutia POWER.
2. Nastavte ovládač teploty do polohy „Sandwich“. Grilovacie dosky kontaktného grilu nechajte predhriať.

POZNÁMKA

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

UPOZORNENIE

Počas predhrievania dosiek pripravte sendvič(e), a hneď ako sa rozsvieti zelená kontrolka, môžete položiť sendvič(e) na spodnú dosku. Vždy kladťe sendviče do zadnej časti spodnej dosky.

POZNÁMKA

Gril môžete používať ako otvorený alebo zatvorený.

3. Pomocou madla priklopte hornú dosku. Unikátny systém zavesenia hornej dosky umožňuje rovnomerné pritlačenie hornej dosky na sendvič(e). Aby boli sendviče správne zapečené, ovládač nastavenia výšky hornej dosky musí byť nastavený v pozícii LOW (nízke).
4. Zapekanie trvá asi 5–8 minút. Presný čas zapekania sa líši podľa chuti. Závisí tiež od druhu použitej náplne.
5. Hneď ako sú sendviče hotové, otvorte hornú dosku pomocou madla. Sendvič(e) zložte pomocou umelohmotnej obracačky. Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu grilovacích dosiek.

NASTAVENIE VÝŠKY HORNEJ DOSKY

Váš kontaktný gril je vybavený funkciou, ktorá umožňuje zaistiť hornú dosku v určitej výške nad spodnou doskou. Vďaka tejto funkcii je možné použiť váš kontaktný gril na grilovanie krehkých potravín, ako napr. rýb alebo pečiva na hamburgery bez toho, aby na ne bola horná doska pritlačená.

1. Nastavte ovládač teploty na SEAR alebo SANDWICH a nechajte gril predhriať, kým sa nerozsvieti zelený indikátor zahriatia READY.
2. Umiestnite potraviny, ktoré chcete grilovať, na spodnú dosku.
3. Pomocou držadla pridvihnite hornú dosku a posunutím ovládača nastavenia výšky dopredu alebo dozadu nastavte požadovanú výšku.

4. Pomocou madla priklopte hornú dosku, až sa zastaví v polohe, ktorá je nastavená pomocou posuvného ovládača nastavenia výšky.
5. Horná doska bude mierne opekať potraviny alebo dopekať suroviny, ako

napr. syr. Čas grilovania alebo zapekania závisí od chuti. A bude závisieť aj od nastavenej výšky hornej dosky.

POZNÁMKA

Polohu hornej dosky kontaktného grilu je možné tak prispôsobiť hrubým alebo tenkým potravinám pomocou posuvného ovládača nastavenia výšky.

POUŽITIE VYKLÁPACÍCH NOŽIČIEK

Váš kontaktný gril je vybavený vyklápacími nožičkami, ktoré zaistia taký sklon spodnej dosky, aby z nej neskĺzavali napr. párky, pričom je stále zaistené odkvapkávanie maximálneho množstva tuku. Jednoducho nožičky vyklopte a zaistíte tak menší sklon spodnej dosky. Táto poloha je takisto vhodná na zapekanie sendvičov.

ELEKTRONICKÝ OVLÁDAČ TEPLOTY

Váš kontaktný gril je vybavený ovládačom teploty, ktorý umožňuje prípravu rôznych druhov pokrmov.

Nastavenie „Sear" je vhodné na grilovanie mäsa a iných potravín.

Nastavenie „Sandwich" je vhodné na zapekanie sendvičov.

Variabilné ovládanie teploty vám umožňuje zvoliť si teplotu vhodnú na grilovanie vami vybraných potravín.

Tipy na grilovanie

TIPY NA DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI GRILOVANÍ MÄSA

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov grilovania použite plátky mäsa také hrubé, aby na nich horná doska bola len jemne pritlačená, keď je kontaktný gril zatvorený.

ODPORÚČANÉ DRUHY MÄSA	
Hovädzie	Hovädzia roštenka, zadná, vysoká roštenka, rezeň
Jahňacie	Jahňacie steaky zo stehna, rezeň, panenka, plátky alebo kocky
Bravčové	Bravčová roštenka, rebierka, steak zo stehna, rezne, kocky

- Môžete použiť aj tuhšie mäso ako hovädzie pliecko, steak z horného šálu alebo baraniu krkovičku. Pokiaľ chcete mäso zjemniť, nechajte ho pár hodín alebo cez noc marinovať vo víne alebo octe.
- Pred grilovaním mäso nesoľte. Soľ by vysušila šťavu a mäso by bolo tuhšie.
- Skôr ako začnete s grilovaním marinovaného mäsa, najskôr ho zbavte prebytočnej marinády a utrite kuchynskou utierkou. Niektoré marinády obsahujú vysoké množstvo cukru, ktorý by sa pri pečení mohol pripiecť na dosky kontaktného grilu.
- Nevysušujte mäso príliš dlhým grilovaním, obzvlášť bravčové je lepšie podávať vnútri ružové a šťavnaté.
- Neprepichujte mäso vidličkou počas grilovania. Môže dôjsť k vytečeniu šťavy a mäso potom bude tuhšie a suchšie.
- Na odoberanie rybieho mäsa použite plochú a teplu odolnú umelohmotnú obracačku.
- Ak budú párky predvarené, nemusíte ich pred grilovaním prepichovať.

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 (dobre 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
• kotlety	4 minúty
• steaky zo stehna	4 minúty
Kuracie	
• rezne z pŕs	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	3–5 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

AKO SPRÁVNE PRIPRAVIŤ STEAK

Umenie správne pripraveného steaku spočíva len v niekoľkých málo krokoch a pomocou nižšie uvedených postupov tak budete môcť kedykoľvek pripraviť ten pravý steak, ktorý máte vy alebo vaši priatelia radi.

Rare (Krvavý)

V závislosti od výšky steaku opekajte ho na každej strane vždy len niekoľko minút. Otočte iba raz. Opekajte, kým nebude steak veľmi mäkký. Na to použite drevenú alebo plastovú obracačku. Ak používate teplomer na mäso, mala by sa teplota krvavého steaku pohybovať v rozmedzí od 55 do 60 °C.

Medium Rare (Stredne krvavý)

Opekajte na jednej strane, kým sa na povrchu steaku nezačne tvoriť viditeľná vlhkosť. Potom otočte a opekajte rovnakým spôsobom na druhej strane. Steak bude hotový, až bude po dotyku drevenou alebo plastovou obracačkou mäkký. Pri použití teplomeru na mäso by sa mala teplota stredne krvavého steaku pohybovať v rozmedzí od 60 do 65 °C.

Medium (Stredne prepečený)

Opekajte na jednej strane, kým vlhkosť nezačne unikať zo steaku. Potom obráťte a opekajte rovnakým spôsobom na druhej strane. Steak bude hotový, hneď ako bude po dotyku drevenou alebo plastovou obracačkou pružný na povrchu. Pri použití teplomeru na mäso by sa mala teplota stredne prepečeného steaku pohybovať v rozmedzí od 65 do 70 °C.

Medium Well (Dobre prepečený)

Opekajte na jednej strane, kým vlhkosť nezačne unikať zo steaku. Potom obráťte a opekajte rovnakým spôsobom na druhej strane. Teraz znížte teplotu a opekajte ďalej, kým nebude steak po dotyku drevenou alebo plastovou obracačkou pevný na povrchu. Pri použití teplomeru na mäso by sa mala teplota dobre prepečeného steaku pohybovať v rozmedzí od 70 do 75 °C.

Well Done (Veľmi dobre prepečený)

Opekajte na jednej strane, kým vlhkosť nezačne unikať zo steaku. Potom obráťte a opekajte rovnakým spôsobom na druhej strane. Teraz znížte teplotu a opekajte ďalej, kým nebude steak po dotyku drevenou alebo plastovou obracačkou veľmi pevný na povrchu. Pri použití teplomeru na mäso by sa mala teplota veľmi dobre prepečeného steaku pohybovať v rozmedzí od 75 do 85 °C.

TIPY NA PRÍPRAVU SENDVIČA

Chlieb

Väčšina typov chlebov je vhodná na prípravu sendvičov, napr. biely, celozrnný, ražný, pohánkový atď. Súčasne je gril vhodný na zapekanie focaccia, tureckého chleba, bagiet a ďalších. Ovocný chlebíček, briošky alebo iné druhy sladkého chleba je takisto možné použiť, no z dôvodu vyššieho obsahu cukru môžu rýchlejšie zhnednúť.

Náplne

Používajte predovšetkým konzervované alebo predvarené ovocie alebo zeleninu, keďže čerstvé ovocie alebo zelenina obsahujú vysoké množstvo vody, ktoré sa počas ohrevu môže uvoľniť. Pri konzumácii sendvičov so syrovou alebo paradajkovou náplňou buďte opatrní, keďže také náplne môžu zostať dlhšie teplé než ostatné náplne.

Opekanie chleba

Jedinečný dizajn grilovacích dosiek umožňuje opekať rôzne druhy chlebov samostatne. Vyskúšajte namiesto bežného chleba s maslom a marmeládou opečený turecký chlieb. Uvidíte, ako výborne chutí.

Diétne desiate

Vďaka nepriľnavému povrchu grilovacích dosiek nebudete potrebovať olej, maslo ani margarín. Pripravíte tak naozaj zdravú a diétnu desiatu pre seba aj vašich blízkych.

Starostlivosť a čistenie

Pred čistením odpojte kontaktný gril od zdroja energie a nechajte ho vychladnúť. Grilovacie dosky sa vám budú lepšie čistiť, ak budú ešte vlažné.

Po každom použití grilovacie dosky dôkladne vyčistite, aby ste zabránili vrstveniu pripečených zvyškov jedla na ich povrchu.

Dosky vyčistite navlhčenou mäkkou textíliou. V prípade, že na povrchu dosiek zostali pripečené zvyšky potravín, pokvapkajte tieto miesta teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom a potom ich očistite mäkkou čistou hubkou.

ČISTENIE MISKY NA ODKVAPKÁVANIE ŠŤAVY

Po každom použití misku vyberte a umyte v teplej vode s kuchynským saponátom. Nepoužívajte hrubé hubky alebo brúsne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť jej povrch. Potom ju opláchnite a osušte čistou, suchou utierkou a nasaďte späť.

ODOLNÝ NEPRIĽNAVÝ POVRCH

Príprava pokrmov na nepriľnavom povrchu minimalizuje potrebu oleja, potraviny sa neprichytávajú a čistenie je jednoduchšie. Akákoľvek zmena farebnosti povrchu grilovacích dosiek, ku ktorej môže dôjsť, má vplyv iba na vzhľad, nie na funkčnosť. Na čistenie povrchu grilovacích dosiek nepoužívajte drôtenky (alebo iné brúsne hubky). Grilovacie dosky utrite jemnou textíliou navlhčenou v teplej vode s kuchynským saponátom. Pripečené zvyšky potravín odstráňte jemnou hubkou alebo nylonovou kefou.

POZNÁMKA

Dosky majú nepriľnavú povrchovú úpravu, preto na ich čistenie nepoužívajte ostré predmety alebo brúsne čistiace prostriedky.

Nepoužívajte nátery v spreji na vytvorenie ďalšej vrstvy nepriľnavého povrchu na doskách, znehodnotíte tým originálny nepriľnavý povrch dosiek kontaktného grilu.

ULOŽENIE

Uloženie vášho kontaktného grilu:

1. Uistite sa, že je kontaktný gril odpojený od zdroja energie.
2. Ak sú grilovacie dosky už vychladené, vyčistite ich podľa vyššie uvedených pokynov pre starostlivosť a čistenie.
3. Hornú dosku priklopte na spodnú dosku grilu a ovládač nastavenia výšky posuňte smerom k madlu do UZAMKNUTEJ polohy (LOCK), aby dosky zostali uzatvorené. Teraz nie je možné hornú dosku samostatne zdvihnúť.
4. Vyberateľnú misku na odkvapkávanie šťavy vráťte späť na miesto.
5. Do priestoru na ukladanie napájacieho kábla zmotajte kábel.
6. Váš kontaktný gril skladujte na rovnom a suchom povrchu.

POZNÁMKA

Nenastavujte ovládač nastavenia výšky hornej dosky do uzamknutej polohy, ak je gril v prevádzke, je zapnutý alebo sa zahrieva.

UPOZORNENIE

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

Recepty

GRILOVANIE

AUSTRÁLSKY BURGER

4 porcie

SUROVINY

500 g mletého hovädzieho mäsa
1 šálka čerstvej strúhanky
1 malá cibuľa, olúpaná a nakrájaná najemno
1 lyžička roztlačeného cesnaku
1 lyžica sušenej petržlenovej vňate
1 vajce, rozklepnuté

Opečte a ďalej použite:

4 plátky slaniny
4 ks pečiva na hamburgery alebo celozrnné žemle
1 ks 250 g konzervy plátkov cvikly, zliatej
2 zrelé paradajky, nakrájané na tenké plátky
Kečup
6 plátky čedaru
¼ nakrájaného ľadového šalátu

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Vo väčšej mise zmiešajte všetky prísady a dobre premiešajte. Z mletého mäsa vytvarujte 4 placky.
3. Placky položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte.
4. Nastavte výšku grilu podľa hrúbky placiek. Grilujte ich 4–5 minút.
5. Na spodnú dosku položte slaninu. Rozpolené žemle mierne potrite maslom alebo majonézou.
6. Na polovicu žemle položte opečenú placku, na ňu slaninu, cviklu, paradajku, syr a pokvapkajte kečupom. Potom pridajte ľadový šalát a priklopte druhou polovicou žemle. Ihneď podávajte.

KURACIE REZNE TERIYAKI

4 porcie

SUROVINY

4 polovice kuracích pŕs
1 lyžica ochucovadla Mirin
2 lyžice sójovej omáčky
2 lyžičky krupicového cukru
2 lyžičky saké na varenie

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte ochucovadlo Mirin, sójovú omáčku, cukor a saké. Kuracie prsia vložte do antikorovej misy a zalejte pripravenou marinádou. Nechajte 30 minút marinovať.
3. Kuracie prsia položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte. Nastavte výšku grilu tak, aby horná doska ležala na grilovanom mäse.
4. Grilujte 4–5 minút, kým nebudú kuracie prsia riadne prepečené.
5. Kuracie prsia zložte z grilu a nechajte pred podávaním 5 minút odstáť, než ich budete podávať s porciou ryže. Ozdobte mesiačikmi citróna a zelenými listami šalátu.

Podávajte s mesiačikmi citróna a šalátom z dusenej ryže a zelenými listami šalátu.

Recepty

JAHŇACÍ KEBAB S OREGANOM

4 porcie

SUROVINY

1 lyžica olivového oleja

1 lyžica citrónovej šťavy

1 lyžica sušeného oregana

1 lyžička drveného cesnaku

500 g vykosteného jahňacieho mäsa, nakrájajte na 3 cm kocky

Čerstvo mleté čierne korenie

4 ihly na kebab

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Vo väčšej mise zmiešajte olej s citrónovou šťavou a cesnakom. Do zmesi vložte jahňacie mäso a nechajte 30 minút marinovať, než ho napichnete na ihly.
3. Marinované mäso napichnite na ihly. Z 500 g jahňacieho mäsa pripravíte celkovo 4 kebaby. Každý kebab dobre okoreňte a položte na spodnú dosku grilu.
4. Hornú dosku priklopte tak, aby sa mäsa len zľahka dotýkala. Grilujte 4–5 minút.

Podávajte s opečeným chlebom a gréckym šalátom zo zeleného šalátu, olív a syra feta.

CHOBOTNIČKY NA ČILI A CESNAKU

4 porcie

SUROVINY

750 g malých chobotničiek, očistených

2 lyžice olivového oleja

1 lyžica thajskej sladkej čili omáčky

šťava a kôra z jednej limetky

1 lyžička roztlačeného cesnaku

Ozdobte: mesiačikmi limetky, zväzkom koriandra

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Vo väčšej mise zmiešajte chobotničky s olejom, čili omáčkou, kôrou a šťavou z limetky a cesnakom. Dobre premiešajte a dochuťte čiernym korením.
3. Chobotničky položte na predhriatu spodnú dosku grilu a priklopte hornú dosku. Grilujte 3 minúty.
4. Chobotničky zložte z grilu a podávajte v miske na rezancoch vermicelli, ozdobte limetkou a koriandrom.

Podávajte s varenými rezancami vermicelli.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK

4 porcie

SUROVINY

1 šálka červeného vína

2 lyžice olivového oleja

1 lyžica dijonskej horčice

1 lyžička drveného cesnaku

4 steaky z roštenky – 3 cm vysoké

POSTUP

1. V nádobe, ktorá je vybavená uzatvárateľným viečkom, zmiešajte víno, olej, horčicu a cesnak. Nádobu uzavrite a dobre pretrepte. Vložte steaky do plytkej misy, neodporúčame z plastu alebo hliníka, a zalejte marinádou. Nechajte marinovať pri izbovej teplote 30 až 60 minút.
2. Dosky grilu nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready", môžete začať s grilovaním.
3. Steaky vyberte z marinády a položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte.
4. Grilujte 3 minúty, aby boli stredne prepečené.

Podávajte so zemiakovou kašou a čerstvým chrumkavým šalátom.

STEAKY Z ATLANTICKÉHO LOSOSA V OBALE Z ESTRAGÓNU A ČIERNEHO KORENIA

4 porcie

SUROVINY

2 lyžice olivového oleja

2 lyžice sušeného estragónu

čerstvo mleté čierne korenie

4 steaky z atlantického lososa – hmotnosť každého steaku približne 180 g

Ozdobte: mesiačikmi limetky alebo citróna

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready", môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte olej s estragónom a väčším množstvom nahrubo namletého čierneho korenia.
3. Lososa potrite z oboch strán pripravenou zmesou a položte na spodnú dosku kontaktného grilu.
4. Výšku hornej dosky grilu upravte tak, aby sa ryby len zľahka dotýkala.
5. Grilujte 2 minúty alebo dlhšie, ak máte radšej rybu viac prepečenú.
6. Steaky zložte z grilu a ihneď podávajte.

Podávajte s hranolčekmi alebo zemiakmi v pare.

Recepty

PÁLIVÉ KREVETY SO ZÁZVOROM

4 porcie

SUROVINY

1 kg tigrích kreviet – olúpané a neporušené
1 lyžička drveného cesnaku
¼ šálky sójovej omáčky
¼ šálky suchého bieleho vína
1 lyžica najemno nastrúhaného zázvoru
350 ml thajskej sladkej čili omáčky
Drevené špajdle namočené vo vode

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Napichnite krevety na namočené drevené špajdle, asi 4 krevety na 1 špajdľu.
3. Zmiešajte ostatné suroviny a dobre zamiešajte, prelejte zmes cez krevety. Položte špajdle na spodnú dosku grilu a opatrne priklopte hornú dosku. Grilujte 2–3 minúty, až budú krevety ružové a mäkké. Podávajte s dusenou ryžou a brokolicou.

Podávajte s dusenou jazmínovou ryžou a brokolicou.

KURČA NA IHLE S CITRÓNOM A MEDOM

1 porcia

SUROVINY

500 g kuracích rezňov z kuracích pŕs
2 lyžice citrónovej šťavy
2 lyžice medu
2 lyžičky sezamových semienok
1 lyžička nastrúhaného zázvoru
Drevené špajdle namočené vo vode

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Nakrájajte kuracie prsia na tenké plátky a napichajte ich na 8 špajdlí. Položte špajdle na spodnú dosku grilu a opatrne priklopte hornú dosku. Grilujte 3–4 minúty, kým nie je mäso prepečené.
3. Medzitým zmiešajte citrónovú šťavu, med, sezamové semienka a zázvor.
4. Odoberte mäso z grilu a podávajte s dusenou ryžou a zeleninou. Prelejte omáčkou z citróna a medu.

Podávajte s dusenou basmati ryžou a dusenou zeleninou.

ŠALÁT Z HOVÄDZIEHO MÄSA, ČILI A KEŠU

4 porcie

SUROVINY

500 g hovädzieho rumpsteaku alebo nízkej roštenky

3 stredne pálivé červené čili papričky, nakrájané

2 lyžice sójovej omáčky

1 lyžička nastrúhaného zázvoru

½ lyžičky nakrájaného cesnaku

Zelené lístky šalátu

Na podávanie: ½ šálky rozdrvených kešu orieškov, sójová omáčka

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Nakrájajte mäso na tenké plátky a zmiešajte s čili, sójovou omáčkou, zázvorom a cesnakom. Marinujte asi 20 minút.
3. Položte mäso na spodnú grilovaciu dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Grilujte asi 1–2 minúty na každej strane.
4. Do servírovacích misiek vložte lístky šalátu, mäso z grilu odoberte a vložte na šalát, posypte kešu orieškami a pokvapkajte sójovou omáčkou.

JAHŇACIE KOTLETY NA THAJSKÝ SPÔSOB

4 porcie

SUROVINY

1 lyžica thajskej zelenej karí pasty

3 lyžice kokosového mlieka

1 lyžica nasekaného koriandra

12 jahňacích kotliet

Na podávanie: dusená ryža a zelenina

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SEAR. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte karí pastu, kokosové mlieko a koriander. Prelejte pomocou lyžice cez kotlety a marinujte asi 20 minút.
3. Položte mäso na spodnú dosku grilu a opatrne priklopte hornú dosku. Grilujte asi 4 minúty na každej strane, kým nebude mäso prepečené. Podávajte s dusenou ryžou a zeleninou.

Recepty

PRÍPRAVA SENDVIČOV

KURACIE LAVAŠOVÉ ROLKY

2–3 porcie

SUROVINY

¼ šálky majonézy

½ lyžice čili salsy

1 lyžička nastrúhanej kôry z limetky

½ lyžice limetkovej šťavy

125 g nakladaného manga, odkvapkané

1 ½ lyžice opražených píniových orieškov

1 grilované kuracie prsia, nakrájané na tenké plátky

2 plátky arménskeho chleba lavaš

1 avokádo nakrájané na plátky

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte majonézu, salsu, kôru, šťavu, mango, oriešky a kurča.
3. Namažte zmesou každý chlieb. Navrch položte avokádo a zarolujte.
4. Vložte lavašové rolky na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 8 minút dozlata, až bude chlieb chrumkavý a rolka celkom prehriata.

Rozkrojte naprieč a podávajte so zeleninovým šalátom.

TALIANSKA VEGY FOCACCIA

2–3 porcie

SUROVINY

3 malé okrúhle focaccia so syrom a olivami

1 ½ lyžice pesta

125 g talianskych paradajok, nakrájaných na plátky

100 g syra bocconcini, nakrájaný na plátky

1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na tenké plátky

1 lyžice balzamikového octu

1 ½ lyžice olivového oleja extra virgin

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Rozpoľte focaccia, aby ste vytvorili sendvič. Namažte pestom. Naplňte paradajkou, syrom, cibuľou, octom, olivovým olejom a dochuťte.
3. Položte focaccia na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 8 minút dozlata, až bude focaccia chrumkavá a celkom prehriata.

PITA ROLKY S ROZBIFOM

2–3 porcie

SUROVINY

2 okrúhle chleby pita

70 g krémového syra

3 lyžičky kremžskej horčice

½ lyžice citrónovej šťavy

½ lyžice nastrúhanej zavarenej cvikly, odkvapkanej

100 g studeného rozbifu

70 g marinovaného opečeného baklažánu

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte krémový syr, horčicu a citrónovú šťavu. Namažte každý pita chlieb touto zmesou. Pridajte cviklu, rozbif a baklažán a zarolujte.
3. Položte pita rolky na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 10 minút dozlata, až bude pita chlieb chrumkavý a celkom prehriaty.

Podávajte nakrájané.

LAVAŠOVÉ ROLKY S ÚDENÝM LOSOSOM

2–3 porcie

SUROVINY

2 veľké arménske chleby lavaš

100 g krémového syra

1 lyžica citrónovej šťavy

½ lyžice odkvapkaných kapár

½ lyžice čerstvo nakrájaného kôpru

Čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

2 cukety, škrabkou nakrájané na tenké plátky

200 g údeného lososa

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte syr, citrónovú šťavu, kapary, kôpor a čierne korenie. Potrite zmesou chlieb. Pridajte cukety a údeného lososa. Zarolujte.
3. Položte lavašové rolky na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 5–8 minút dozlata, kým nebude chlieb chrumkavý a rolka celkom prehriata.

Podávajte nakrájané.

Recepty

JAHŇACIE V PITA CHLEBE

2–3 porcie

SUROVINY

1 lyžica oleja
125 g mletého jahňacieho mäsa
2 lyžice najemno nakrájanej cibule
½ šálky nakrájaných paradajok
1 lyžica čerstvo nakrájanej mäty
¼ lyžičky mletého koriandra
Štipka mletého zázvoru
½ lyžičky mletej rasce
¼ lyžičky kurkumy
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie
3 pita chleby
3 plátky švajčiarskeho syra
Tzatziki dip na podávanie

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Na veľkej panvici rozohrejte olej a opečte jahňacie mäso, cibuľu, paradajky, mätu, korenie, kým nebude mäso zlatisté. Dajte bokom vychladiť.
3. Rozpoľte pita chleby, aby ste vytvorili kapsu. Naplňte zmesou jahňacieho mäsa, pridajte syr.
4. Položte pita chleby na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 10 minút dozlata, kým nebudú pita chleby chrumkavé a celkom prehriate.

Podávajte z tzatziki dipom.

FOCACCIA S KOZÍM SYROM

2 porcie

SUROVINY

1 veľká focaccia
90 g mäkkého kozieho syra
½ lyžice nakrájanej petržlenovej vňate
½ lyžice nakrájanej bazalky
1 strúčik cesnaku, nakrájaný najemno
1 lyžica kapár
1 lyžica citrónovej šťavy
½ lyžice thajskej sladkej čili omáčky
60 g marinovaných opečených cukiet
50 g sušených paradajok

POSTUP

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať na SANDWICH. Hneď ako sa rozsvieti zelený indikátor zahriatia „Ready“, môžete začať s grilovaním.
2. Rozpoľte focaccia, aby ste vytvorili sendvič. Zmiešajte syr, petržlenovú vňať, bazalku, cesnak, kapary, citrónovú šťavu a čili omáčku. Potrite focaccia touto zmesou. Pridajte cukety a paradajky.
3. Položte focaccia na spodnú dosku a opatrne priklopte hornú dosku. Opekajte asi 8 minút dozlata, kým nebude focaccia chrumkavá a celkom prepečená.

POZNÁMKA

Veľkú focaccia môžete rozpoliť, aby sa lepšie opekala na spodnej doske.

Tartalom

49 Fontos biztonsági intézkedések
58 Az új készülékének leírása
59 Az új készülékének kezelése
61 Tippek a grillezéshez
64 Karbantartás és tisztítás
65 Receptek

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage® 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 KIHŰLNI A KÉSZÜLÉKET. AMENNYIBEN A BŐRE A FORRÓ FELÜLETTEL ÉRINTKEZIK, ÉGÉSVESZÉLY FENYEGET!

- 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 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.
- Kisgyermekek 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 alátéten, 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-ket.
- 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 hosszabbító 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 bízzon a Sage® legközelebbi szakszervizére.
- Ez a készülék csak háztartási használatra

készült. Kereskedelmi használatra nem való. 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 a 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 villanyszerelőjéhez.
- 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 MEGSEMMISÍTÉSE

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 országaiban 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 országaiban

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

CE

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 magyar változat az eredeti változat fordítása.

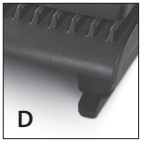
A gyártó címe:
HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

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

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

Az új készülékének leírása



A. Egyedi kialakítású felső lap állítható magassággal
Állítsa be a felső lap magasságát a készített hús, tenger gyümölcsei, zöldség és szendvics vastagságától függően

B. Ellenálló, tapadásmentes felülettel ellátott lapok
Olaj nélküli sütés

C. Kivehető tálca a lecsöpögő léhez és zsiradékhoz
Mosogatógépben mosható.

D. Kihajtható lábak az alsó grill-lap dőlésszögének beállításához

E. Tárolóhely a tápkábelnek

F. Elektronikus hőmérséklet-szabályzó
A hús és szendvicsek készítéséhez szükséges hőmérséklet beállítására.

G. Stílusos nemesacél kivitel

H. Bekapcsolás (POWER) és kész (READY) jelző kontroll-lámpák
Azt mutatják, hogy a grill melegszik, és hogy használatra kész.

I. A felső lap magasságának beállítására szolgáló csúsztatható rendszer és a grill-lapok lezárása
Igénye szerinti sült szendvicsek és húsok készítésére ideális.

J. Ellenálló nemesacél fogantyú
Hogy a grill ellenálló és stabil legyen

K. Bordázott lapok kissé megdöntve, hogy könnyen elvezessék a felesleges zsiradékot grillezés közben.

L. 2200 W teljesítmény
Gyors melegedés, könnyű hús- és szendvicskészítés

Az új készülékének kezelése

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt távolítson el a készülékről minden reklámmatricát, címkét és csomagolóanyagot. Ellenőrizze, hogy a készülék grill-lapjai tiszták. Szükség esetén törölje át őket nedves törlőkendővel.

MEGJEGYZÉS

A kontaktgrill első használatakor némi gőz keletkezhet. Ezt egyes alkatrészek első felmelegítése okozza. Nincs oka nyugtalanságra.

A kontaktgrillt használhatja mind hús és zöldségek készítésére, mind szendvicsek, pirítós vagy focaccia stb. sütésére.
A kontaktgrill állítható magasságú felső lappal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a felső lapot különböző pozíciókba állíthassa az alsó lap felett.

GRILLEZÉS

1. Csatlakoztassa a tápkábelt 230/240 V aljzatba. Kigyullad a piros POWER bekapcsolásjelző.
2. A grill-lapok gyors felmelegedése érdekében állítsa a hőmérséklet-szabályozót 'Sear' állásba. A grill-lapokat hagyja előmelegedni. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
3. Amíg a lapok melegszenek, készítse elő a sütni kívánt élelmiszereket. A sütés időtartamáról tájékozódjon a receptekből, vagy az útmutató további részében található grillezési kalauzból. Amint a lapok felmelegedtek, az alsó lapra helyezze el a húst vagy más, grillezésre alkalmas élelmiszert. Az élelmiszereket mindig az alsó grill-lap hátsó része irányába helyezze el.

MEGJEGYZÉS

Az előmelegítés alatt hagyja a grillt kissé nyitva. Soha ne melegítse teljesen lecsukva, a lapok túlmelegedhetnek, és ezért károsodhatnak.

Ha a húst vagy egyéb élelmiszert csak egy oldalról szeretné grillezni, a felső lapot felnyitva hagyhatja.

4. A fogantyú segítségével csukja le a felső lapot. Amennyiben a grillezett ételen bordás mintát szeretne, a felső lap magasságbeállító kapcsolóját LOW (alacsony) állásba kell állítani. A felső lap ekkor a húson vagy egyéb grillezett élelmiszeren fekszik.

5. A sütési idő a készített élelmiszer típusától függ. A sütés időtartamáról tájékozódjon a receptekből, vagy az útmutató további részében található grillezési kalauzból.
6. Amikor az étel elkészült, a fogantyú segítségével nyissa fel a felső lapot. Műanyag fordító lapát segítségével vegye le az ételt. Ne használjon fémből készült fogót, fordító lapátot, kést vagy egyéb éles, fém konyhai eszközt, mert ezek károsíthatják a grill-lapok tapadásmentes felületét.

MEGJEGYZÉS

A zöld 'Ready' készenlétet jelző kontroll-lámpa a grillezés során kigyullad vagy kialszik, ami a megfelelő hőmérséklet szinten tartását jelzi.

FIGYELEM

Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.

SZENDVICSKÉSZÍTÉS

1. Csatlakoztassa a tápkábelt 230/240 V aljzatba. Kigyullad a piros POWER bekapcsolásjelző.
2. Állítsa vissza a hőmérséklet-szabályzót 'Sandwich' állásba. A kontaktgrill grill-lapjait hagyja előmelegedni.

MEGJEGYZÉS

Az előmelegítés alatt hagyja a grillt kissé nyitva. Soha ne melegítse teljesen lecsukva, a lapok túlmelegedhetnek, és ezért károsodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS

A lapok előmelegítése közben készítse el a szendvics(ek)et és amint az ellenőrző lámpa kigyullad, ráhelyezheti a szendvics(ek)et az alsó lapra. A szendvicseket mindig az alsó lap hátsó részére helyezze.

MEGJEGYZÉS

A grillt mind nyitott, mind csukott állapotban használhatja.

3. A fogantyú segítségével csukja le a felső lapot. A felső grill-lap egyedi felfüggesztési rendszere biztosítja, hogy a felső lap egyenletesen nyomódik a szendvics(ek)re. Annak érdekében, hogy a szendvicsek, a felső lap magasságbeállító kapcsolóját LOW (alacsony) állásba kell állítani.
4. A sütés kb. 5-8 percig tart. A sütés pontos időtartama ízlés szerint különböző lehet. A használt töltelék típusától is függhet.
5. Amikor a szendvicsek elkészültek, a fogantyú segítségével nyissa fel a felső lapot. A műanyag fordító lapát segítségével vegye le a szendvics(ek)et. Ne használjon fémből készült fogót, fordító lapátot, kést vagy egyéb éles, fém konyhai eszközt, mert ezek károsíthatják a grill-lapok tapadásmentes felületét.

A FELSŐ FOGANTYÚ MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

Kontakt grillsütőjének egy funkciója lehetővé teszi, hogy a felső lapot az alsó lap felett egy bizonyos magasságban rögzítse. Ennek a funkciónak köszönhetően a kontaktgrillt törékeny ételek, pl. hal vagy hamburger zsemle grillezésére is használhatja oly, módon, hogy a felső lapot nem kell hozzászorítani.

1. A hőmérséklet-szabályzót állítsa SEAR vagy SANDWICH fokozatra, várja meg, és hagyja a grill előmelegedni, míg a zöld READY készenlét jelző ellenőrző lámpa ki nem gyullad.
2. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert az alsó lapra.
3. A fogantyú segítségével kissé emelje fel a felső lapot, és a magasságbeállító kapcsoló előre- vagy hátracsúsztatásával állítsa be a kívánt magasságot.

4. A fogantyú segítségével csukja le a felső lapot, amíg meg nem akad a csúsztatható magasságbeállító kapcsolóval beálllított magasságon.
5. A felső lap egyhén megsüti az élelmiszereket, illetve megolvasztja a nyersanyagokat, pl. sajtot. A grillezés vagy sütés időtartama ízléstől függ. És a felső lap beállított magassága is befolyásolja.

MEGJEGYZÉS

A kontaktgrill felső lapjának helyzetét a csúsztatható magasságbeállító kapcsolóval hozzáigazíthatja a kemény vagy puha élelmiszerekhez.

A KIHÚZHATÓ LÁBAK HASZNÁLATA

A kontaktgrill kihúzható lábakkal van felszerelve, amelyik olyan dőlésszöget biztosítanak az alsó lapnak, hogy ne csúszhasson ki belőle pl. a virsli, ugyan akkor biztosítja a lehető legtöbb zsiradék kicsepegését. Egyszerűen hajtsa ki a lábakat, és rögzítse így az alsó lap kisebb dőlését. Ez a helyzet szendvicssütésre is alkalmas.

ELEKTRONIKUS HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ

Kontakt grillsütője el van látva hőmérséklet-szabályzóval, ami különböző élelmiszerek elkészítését teszi lehetővé.

A 'Sear' beállítás húsok és egyéb élelmiszerek grillezésére alkalmas.

A 'Sandwich' beállítás szendvicssütésre való.

A módosítható hőmérséklet-szabályzás lehetővé teszi, hogy kiválassza a készíteni kívánt élelmiszernek legjobban megfelelő hőfokot.

Tippek a grillezéshez

ÖTLETEK A LEGJOBB EREDMÉNYEK ELÉRÉSÉHEZ A HÚS GRILLEZÉSE SORÁN

A legjobb grillezési eredmény elérése érdekében használjon olyan vastag hússzeleteket, hogy a kontaktgrill csukott állapotában a felső lap rajtuk feküdjön.

AJÁNLOTT HÚSFÉLÉK	
Marha	Rostélyos, hátszín, borda, szelet
Bárány	Báránycomb steak, szelet, vesepecsenye, szeletek vagy kockák
Sertés	Rostélyos, oldalas, comb steak, szeletek, kockák

- Használható keményebb hús is, mint pl. marha lapocka, felsál steak vagy birkatokány. Ha finomítani szeretné a húst, pácolja néhány óráig vagy egy éjszakán át borban vagy ecetben.
- Grillezés előtt a húst ne sózza meg. A só kiszárítja a hús levét, és a hús keményebb lesz.
- A pácolt hús grillezése előtt itassa le a felesleges páclevet, és törölje meg a húst konyhai papírtörlővel. Egyes marinádok nagy mennyiségben tartalmaznak cukrot, ami sütés közben rásülhet a kontaktgrill lapjaira.
- Ne szárítsa ki a húst túl sokáig tartó grillezéssel, különösen a sertéshúst jobb belül rózsaszínűen, nedvdúsan tálalni.
- Grillezés közben ne szurkálja a húst villával. Ezzel kifolyik a leve, és a hús keményebb és szárazabb lesz.
- A halhús levételéhez használjon lapos, hőálló műanyag fordító lapátot.
- Ha a virsli előfőzött, grillezés előtt nem kell átszurkálni.

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 erős 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
• borda	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	3–5 perc, vagy aranysárgára
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

HOGYAN KÉSZÍTSEN HELYESEN STEAKET

A steak helyes elkészítésének művészete néhány apró lépésben rejlik, és az alábbiakban ismertetett módon bármikor el fogja tudni készíteni azt a steaket, amit Ön vagy barátai szeretnek.

Rare (Véres)

A steak magasságától függően mindkét oldalát néhány percig süsse. Csak egyszer fordítsa meg. Addig süsse, míg a steak nem lesz nagyon puha. Ehhez fa vagy műanyag fordítólapátot használjon. Ha húshőmérőt használ, a véres steak hőmérsékletének 55–60 °C között kell mozognia.

Medium rare (Közepesen véres)

Süsse az egyik oldalán, amíg a steak a felületén nem kezd láthatóan levet ereszteni. Aztán fordítsa meg, és süsse meg ugyanígy a másik oldalát. A steak akkor van kész, ha a fa vagy műanyag fordítólapáttal érintve puha. Ha húshőmérőt használ, a közepesen véres steak hőmérsékletének 60–65 °C között kell mozognia.

Medium well (Közepesen átsütött)

Süsse meg az egyik oldalát, míg a nedvesség szökni nem kezd a steakből. Aztán fordítsa meg, és süsse meg ugyanígy a másik oldalát. A steak akkor van kész, ha a fa vagy műanyag fordítólapáttal érintve rugalmas a felülete. Ha húshőmérőt használ, a közepesen átsütött steak hőmérsékletének 65–70 °C között kell mozognia.

Medium well (Jól átsütött)

Süsse meg az egyik oldalát, míg a nedvesség szökni nem kezd a steakből. Aztán fordítsa meg, és süsse meg ugyanígy a másik oldalát. Most csökkentse a hőmérsékletet, és süsse tovább, míg a fa vagy műanyag fordítólapáttal érintve kemény lesz a felülete. Ha húshőmérőt használ, a jól átsütött steak hőmérsékletének 70–75 °C között kell mozognia.

Well Done (Alaposan átsütött)

Süsse meg az egyik oldalát, míg a nedvesség szökni nem kezd a steakből. Aztán fordítsa meg, és süsse meg ugyanígy a másik oldalát. Most csökkentse a hőmérsékletet, és süsse tovább, míg a fa vagy műanyag fordítólapáttal érintve nagyon kemény lesz a felülete. Ha húshőmérőt használ, az alaposan átsütött steak hőmérsékletének 75–85 °C között kell mozognia.

SZENDVICSKÉSZÍTÉSI TIPPEK

Kenyér

A legtöbb kenyérfajta, pl. fehér, teljes kiőrlésű, rozs, hajdina stb. alkalmas szendvicskészítésre. Ugyanakkor a grill megfelel focaccia, török lepény, baget és egyebek sütésére. Gyümölcskenyeret, briót vagy másfajta édes kenyeret is használhat, de ezek a cukortartalmuk miatt hamarabb megbarnulnak.

Töltelékek

Lehetőleg konzerv vagy előfőzött gyümölcsöt vagy zöldséget használjon, mert a friss gyümölcs és zöldség nagy mennyiségű vizet tartalmaz, ami a sütés során felszabadul. Ha sajttal vagy paradicsommal töltött szendvicset fogyaszt, legyen óvatos, mert ezek a töltelékek tovább maradnak melegek, mint más töltelékek.

Kenyérpirítás

A grill-lapok egyedi kialakítása különböző fajta kenyerek önállóan történő sütését. A hagyományos vajas-lekváros kenyér helyett próbálja ki a pirított török lepényt. Meglátja, milyen finom.

Diétás uzsonnák

A grill-lapok tapadásmentes felületének köszönhetően nincs szükség olajra, vajra vagy margarinra. Így tényleg egészséges és diétás uzsonnát készíthet magának és szeretteinek.

Karbantartás és tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a kontaktgrillt a hálózatból, és hagyja kihűlni. A grill-lapokat könnyebb tisztítani, amikor még enyhén langyosak.

Minden használat után tisztítsa meg alaposan a grill-lapokat, hogy megakadályozza a rásült ételmaradékok felhalmozódását.

A lapokat puha, nedves ronggyal tisztítsa. Amennyiben a lapokon rásült ételmaradékok maradtak, csepegtessen ezekre a helyekre enyhe oldószeres meleg vizet, majd tisztítsa le puha, tiszta szivaccsal.

A LECSEPEGŐ ZSÍRT ÉS HÚSLÉT FELFOGÓ TÁLCA TISZTÍTÁSA

Minden használat után a tálcát vegye ki és mossa el meleg vízben semleges konyhai mosogatószerrel. Ne használjon durva szivacsot vagy durva tisztítószereket, mert felsérthetik a felületet. Utána öblítse le, és szárítsa meg egy tiszta, száraz törlőkendővel, majd helyezze vissza.

ELLENÁLLÓ, TAPADÁSMENTES FELÜLET

A tapadásmentes felületen történő ételkészítés minimalizálja az olajszükségletet, az ételek nem tapadnak le, és könnyebb a tisztítás is. A grill-lapok bármilyen elszíneződésének, ami előfordulhat, csak a kinézetre van hatása, a működőképességre nem. A grill-lapok felületének tisztításához ne használjon drótszivacsot (vagy más durva szivacsot). A grill-lapokat mosogatószeres meleg vízben megnedvesített finom textíliával törölje le. A leégett élelmiszermaradványokat finom szivaccsal vagy nejlonkefével távolítsa el.

MEGJEGYZÉS

A lapok tapadásmentes réteggel vannak ellátva, ezért tisztításukhoz ne használjon éles eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

Ne vigyen fel a lapokra spray-vel bevonatot újabb réteg tapadásmentes felület kialakítása érdekében, mert ezzel tönkreteszi a kontaktgrill készülék grill-lapjainak eredeti tapadásmentes felületét.

TÁROLÁS

A kontaktgrill tárolása:

1. Győződjön meg, hogy a gép ki van húzva az áramforrásból.
2. Ha a grill-lapok már kihűltek, a karbantartásra és tisztításra vonatkozó korábbi utasítások szerint tisztítsa meg őket.
3. A felső lapot hajtsa rá a grill alsó lapjára, és a magasságbeállító kapcsolót csúsztassa el a fogantyú felé a ZÁRT helyzetig (LOCK), hogy a lapok zárva maradjanak. Most a felső lapot nem lehet önállóan felemelni.
4. A lé felfogására szolgáló kivehető tálcát tegye vissza a helyére.
5. Tekerje fel a tápkábelt a tárolóhelyére.
6. A kontaktgrillt sima és száraz helye tárolja.

MEGJEGYZÉS

A felső fogantyú magasságának beállítására szolgáló kapcsolót ne állítsa zárt helyzetbe, ha a grill működik, be van kapcsolva vagy melegszik.

FIGYELEM

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

Receptek

GRILLEZÉS

AUSZTRÁL BURGER

4 adag

HOZZÁVALÓK

500 g őrölt marhahús
1 csésze friss zsemlemorzsa
1 kis hagyma, hámozva és vékonyra szeletelve
1 kiskanál szétnyomott fokhagyma
1 kiskanál szárított petrezselyem
1 tojás, szétválasztva

Süsse meg, és tálalja az alábbiakkal:

4 szelet szalonna
4 db hamburgerzsemle vagy teljes kiőrlésű zsemle
1 × 250 g konzerv céklaszeletek, leszűrve
2 érett paradicsom vékony szeletekre vágva
Ketchup
6 szelet Cheddar sajt
¼ jégsaláta felvágva

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Egy nagyobb edényben jól keverje össze az összes hozzávalót. Darált húsból készítsen 4 pogácsát.
3. A húspogácsákat tegye az alsó lapra, és hajtsa rá a felső lapot.
4. Állítsa be a grill magasságát a húspogácsák magasságának megfelelően. Grillezze 4–5 percig.
5. Az alsó lapra tegye rá a szalonnát. A félbevágott zsemlét vékonyan kenje meg vajjal vagy margarinnal.
6. A zsemle egyik felére tegye rá a megsült húspogácsát, rá a szalonnát, céklát, paradicsomot, sajtot, és csepegtessen rá ketchupot. Ezután tegye a tetejére a jégsalátát, majd takarja le a másik fél zsemlével. Azonnal tálaljuk.

TERIYAKI CSIRKE

4 adag

HOZZÁVALÓK

4 fél csirkemell
1 evőkanál Mirin ízesítőszer
2 evőkanál szójamártás
2 kiskanál porcukor
2 kiskanál főzőszaké

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze a Mirint, a szójaszószt, a cukrot és a szakét. A csirkemelleket tegye egy rozsdamentes tálba, és öntse le az elkészített páccal. Hagyja 30 percig pácolódni.
3. A csirkemelleket tegye az alsó lapra, és hajtsa rá a felső lapot. A grill magasságát úgy állítsa be, hogy a felső lap a sülő húson legyen.
4. Grillezze 4–5 percig, míg a csirkehús megfelelően át nem sül.
5. A csirkemellet vegye ki a grillből, és tálalás előtt hagyja 5 percig állni, majd tálalja rizzsel. Díszítse citromszeletekkel és salátalevelekkel.

Tálalja citromszeletekkel, párolt rizzsel és zöld salátalevelekkel.

Receptek

BÁRÁNYKEBAB OREGANÓVAL

4 adag

HOZZÁVALÓK

1 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál citromlé

1 evőkanál szárított oregánó

1 kiskanál zúzott fokhagyma

500 g kicsontozott bárányhús 3 cm-es kockákra vágva

Frissen őrölt feketebors

4 kebabnyárs

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Egy nagyobb tálban keverje össze az olajat, a citromlét és a fokhagymát. Tegye a keverékbe a bárányhúst, hagyja 30 percig pácolódni, mielőtt a nyársakra húzza.
3. A pácolt húst húzza fel a nyársakra. Az 500 g bárányhúsból összesen 4 kebabot készíthet. Mindegyik kebabot jól borsozza meg, és tegye az alsó grill-lapra.
4. A felső lapot annyira hajtsa le, hogy csak lazán érjen a húshoz. Grillezze 4–5 percig.

Pirított kenyérrel és olajbogyós, fetasajtos görög salátával tálalja.

CHILIS-FOKHAGYMÁS POLIP

4 adag

HOZZÁVALÓK

750 g kis polip, tisztítva

2 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál édes thai chiliszósz

egy lime leve és héja

1 kiskanál szétnyomott fokhagyma

Díszítéshez: lime-szeletek, koriander

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Egy nagyobb tálban keverje össze a polipokat az olajjal, a chiliszósszal, a lime levével és héjával, és a fokhagymával. Jól keverje el, és ízesítse borssal.
3. Tegye a polipokat az előmelegített alsó lapra, és hajtsa le a felső lapot. Grillezze 3 percig.
4. Vegye le a polipokat a grillről, és tálalja vermicelli tésztával, díszítse lime-mal és korianderrel.

Tálalja főtt vermicelli tésztával.

PÁCOLT STEAK NEW YORK MÓDRA

4 adag

HOZZÁVALÓK

1 csésze vörösbor

2 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál dijoni mustár

1 kiskanál zúzott fokhagyma

4 rostélyos steak - 3 cm vastag

ELKÉSZÍTÉSE

1. Zárható tetejű edényben keverje össze a bort, az olajat, a mustárt és a fokhagymát. Zárja le az edényt, és jól rázza össze. Tegye a steakeket egy lapostányérra (ez lehetőleg ne műanyag vagy alumínium legyen), és öntse rá a páclét. Pácolja szobahőmérsékleten 30–60 percig.
2. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
3. A steakeket vegye ki a pácból, tegye az alsó lapra, és hajtsa rá a felső lapot.
4. Grillezze 3 percig, hogy közepesen átsüljenek.

Burgonyapürével és friss ropogós salátával tálalja.

ATLANTI LAZAC STEAK TÁRKONYOS-BORSOS BUNDÁBAN

4 adag

HOZZÁVALÓK

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál szárított tárkony

frissen őrölt feketebors

4 atlanti lazac steak - darabonként kb. 180 g

Díszítéshez: lime- vagy citromszeletek

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze az olajat a tárónnyal és nagyobb mennyiségű durvára őrölt feketeborssal.
3. Az elkészített keverékkel kenje meg a lazac mindkét oldalát, és tegye a kontaktgrill alsó lapjára.
4. A felső grill-lap magasságát úgy állítsa be, hogy csak lazán érjen a halhoz.
5. Grillezze 2 percig, vagy tovább, ha jobban átsütve szereti a halat.
6. Vegye le a steakeket a grillsütőről és azonnal tálalja.

Tálalja sült vagy párolt burgonyával.

Receptek

CSÍPŐS RÁKOK GYÖMBÉRREL

4 adag

HOZZÁVALÓK

1 kg tisztított, sértetlen tigrisrák
1 kiskanál zúzott fokhagyma
¼ csésze szójaszósz
¼ csésze száraz fehér bor
1 evőkanál finomra vágott gyömbér
350 ml édes thai chiliszósz
Fa nyársak, vízbe áztatva

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Húzza a rákokat a beáztatott fa nyársakra, kb. 4 db-ot nyársanként.
3. A többi hozzávalót alaposan keverje össze, és öntse a rákokra. Tegye a nyársakat az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Grillezze 2–3 percig, amíg a rákok rózsaszínűek és puhák nem lesznek. Párolt rizzsel és brokkolival tálalja.

Párolt jázminrizzsel és brokkolival tálalja.

CITROMOS-MÉZES CSIRKENYÁRSAK

1 adag

HOZZÁVALÓK

500 g csirkemell szelet
2 evőkanál citromlé
2 evőkanál méz
2 kiskanál szezámmag
1 kiskanál reszelt gömbér
Fa nyársak, vízbe áztatva

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Vágja vékony szeletekre a csirkemellet, és húzza rá 8 nyársra. Tegye a nyársakat az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Grillezze 3–4 percig, míg a hús át nem sül.
3. Közben keverje össze a citromlevet, a mézet, a szezámmagot és a gyömbért.
4. Vegye le a húst a grillről, és tálalja párolt rizzsel és zöldséggel. Öntse rá a citromos-mézes mártást.

Párolt basmati rizzsel és párolt zöldséggel tálalja.

MARHAHÚSSALÁTA CHILIVEL ÉS KESUDIÓVAL

4 adag

HOZZÁVALÓK

500 g marha hátszín

3 közepesen csípős chilipaprika, apróra vágva

2 evőkanál szójamártás

1 kiskanál reszelt gömbér

½ kiskanál apróra vágott fokhagyma

Zöld salátalevelek

Tálaláshoz: ½ csésze apróra vágott kesudió, szójaszósz

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Vágja fel a húst vékony szeletekre, keverje össze a chilivel, szójaszósszal, gyömbérrel és fokhagymával. Pácolja kb. 20 percig.
3. Tegye a húst az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse 1–2 percig mindkét oldalon.
4. A tálalásra szolgáló tálakra tegyen salátaleveleket, vegye le a húst a grillsütőről, és helyezze a salátára, szórja meg kesudióval és csepegtessen rá szójaszószt.

BÁRÁNYBORDA THAIFÖLDI MÓDRA

4 adag

HOZZÁVALÓK

1 evőkanál thai zöld curry paszta

3 evőkanál kókusztej

1 evőkanál apróra vágott koriander

12 bárányborda

A tálaláshoz: párolt rizs és zöldség

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SEAR fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze a curry pasztát, a kókusztejet és a koriandert. Öntse rá egy kanál segítségével a bordára, és pácolja kb. 20 percig.
3. Tegye a húst az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Grillezze mindkét oldalon kb. 4 percig, amíg a hús át nem sül. Párolt rizzsel és zöldséggel tálalja.

Receptek

SZENDVICSKÉSZÍTÉS

CSIRKÉS LAVASTEKERCSEK

2–3 adag

HOZZÁVALÓK

¼ csésze majonéz

½ evőkanál chili salsa

1 kiskanál reszelt lime-héj

½ evőkanál lime-lé

125 g mangóbefőtt, lecsepegtetve

1 ½ evőkanál pirított fenyőmag

1 grillezett csirkemell, vékony szeletekre vágva

2 szelet lavaskenyér

1 avokádó, szeletekre vágva

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze a majonézt, a salsát, a lime-levet, a mangót, a fenyőmagot és a csirkét.
3. Kenje rá a keveréket a kenyerekre. A tetejére tegyen avokádót, és tekerje fel.
4. Tegye a lavastekercseket az alsó lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 8 percig aranysárgára, amíg a kenyér ropogós nem lesz, és a tekercs teljesen átmelegszik.

Vágja fel átlósan, és tálalja zöldségsalátával.

OLASZ VEGY FOCACCIA

2–3 adag

HOZZÁVALÓK

3 kis, kerek focaccia sajttal és olivával

1 ½ evőkanál pesto

125 g olasz paradicsom, szeletelve

100 g bocconcini sajt, szeletelve

1 közepesen nagy hagyma, vékonyra szeletelve

1 evőkanál balzsamecet

1 ½ evőkanál extraszűz olívaolaj

Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Vágja félbe a focacciát, hogy szendvicseket kapjon. Kenje meg a pestóval. Töltse meg a paradicsommal, sajttal, hagymával, ecettel, olivaolajjal, és ízesítse.
3. Tegye a focacciát az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 8 percig aranysárgára, amíg a focaccia ropogós lesz, és teljesen átmelegszik.

PITA TEKERCSEK ROASTBEEF-FEL

2–3 adag

HOZZÁVALÓK

2 kerek pitakenyér
70 g krémsajt
3 kiskanál teljes kiőrlésű mustár
½ evőkanál citromlé
½ evőkanál lecsepegtetett, reszelt céklabefőtt
100 g hideg roastbeef
70 g pácolt, sült padlizsán

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze a krémsajtot, a mustárt és a citromlét. Kenje meg ezzel a keverékkel a pitakenyereket. Adja hozzá a céklát, a roastbeefet és a padlizsánt, és tekerje fel.
3. Tegye a pitatekercseket az alsó lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 10 percig aranysárgára, amíg a pitakenyér ropogós lesz, és teljesen átmelegszik.

Felszeletelve tálalja.

LAVASTEKERCSEK FÜSTÖLT LAZACCAL

2–3 adag

HOZZÁVALÓK

2 nagy lavaskenyér
100 g krémsajt
1 evőkanál citromlé
½ evőkanál lecsepegtetett kapribogyó
½ evőkanál frissen aprított kapor
Frissen őrölt bors az ízesítéshez
2 cukkini, kaparóval vékonyra szeletelve
200 g füstölt lazac

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Keverje össze a sajtot, a citromlét, a kapribogyót, a kaport és a borsot. Kenje rá ezt a keveréket a kenyerekre. Adja hozzá a cukkinit és a füstölt lazacot. Tekerje fel.
3. Tegye a lavastekercseket az alsó lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 5–8 percig aranysárgára, amíg a kenyér ropogós nem lesz, és a tekercs teljesen átmelegszik.

Felszeletelve tálalja.

Receptek

BÁRÁNYHÚS PITÁBAN

2–3 adag

HOZZÁVALÓK

1 evőkanál olaj
125 g darált bárányhús
2 evőkanál finomra vágott vöröshagyma
½ csésze felaprított paradicsom
1 evőkanál frissen aprított menta
¼ kiskanál őrölt koriander
Egy csipetnyi őrölt gyömbér
½ kiskanál őrölt kömény
¼ kiskanál kurkuma
Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez
3 pitakenyér
3 szelet svájci sajt
Tzatziki mártogatós a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Nagy serpenyőben forrósítsa fel az olajat, és süsse a bárányhúst, a hagymát, a paradicsomot, a mentát, a fűszereket, amíg a hús aranysárga nem lesz. Tegye félre és hagyja kihűlni.
3. Vágja szét a pitákat, hogy „zsebeket" kapjon. Töltse meg a bárányhúsos keverékkel, adja hozzá a sajtot.
4. Tegye a pitakenyereket az alsó lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 10 percig aranysárgára, amíg a pitakenyér ropogós lesz, és teljesen átmelegszik.

Tálalja tzatziki mártogatóssal.

KECSKESAJTOS FOCACCIA

2 adag

HOZZÁVALÓK

1 nagy focaccia
90 g lágy kecskesajt
½ evőkanál apróra vágott petrezselyem
½ evőkanál apróra vágott bazsalikom
1 gerezd fokhagyma, finomra szeletelve
1 evőkanál kapribogyó
1 evőkanál citromlé
½ evőkanál édes thai chiliszósz
60 g pácolt sült cukkini
50 g szárított paradicsom

ELKÉSZÍTÉSE

1. A grill-lapokat melegítse elő SANDWICH fokozaton. Amint a készenlétet jelző zöld 'Ready' kontroll-lámpa kigyullad, kezdheti a grillezést.
2. Vágja félbe a focacciát, hogy szendvicseket kapjon. Keverje össze a sajtot, a petrezselymet, a bazsalikomot, a fokhagymát, a kapribogyót, a citromlét és a chiliszószt. Kenje meg a focacciát ezzel a keverékkel. Adja hozzá a cukkinit és a paradicsomot.
3. Tegye a focacciát az alsó grill-lapra, és óvatosan hajtsa le a felső lapot. Süsse kb. 8 percig aranysárgára, amíg a focaccia ropogós lesz, és teljesen átsül.

MEGJEGYZÉS

A nagy focacciát félbevághatja, hogy jobban süljön az alsó lapon.

Spis treści

70 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
78 Opis Twojego nowego urządzenia
79 Obsługa Twojego nowego urządzenia
81 Rady dotyczące grillowania
84 Konserwacja i czyszczenie
85 Przepisy

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

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 OSTYGNIĘCIA. 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 opakowa-

nie 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 do 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 jakiejkolwiek 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, kiedy 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 środków szorujących 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.
- Aby odłączyć 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 blat roboczy. 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 regularnej kontroli 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®.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj

go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Jakąkolwiek konserwację wychodzącą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy, aby ochronnik przepięć (z nominalnym prądem szczątkowym max. 30 mA) był zainstalowany 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.

UWAGA.
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 przekazać je do wyznaczonych miejsc 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.

CE

Produkt jest zgodny z wymogami EU.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO NIE ZANURZAĆ W WODZIE ANI INNYCH CIECZACH

PRZED UŻYCIEM ROZWIŃ CAŁKOWICIE KABEL ZASILANIA.

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

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Wersja polska jest tłumaczeniem oryginału.

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

Adres importera do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Czechy

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Opis Twojego nowego urządzenia

A. Unikalny design górnej płyty z regulowaną wysokością
Ustaw wysokość górnej płyty w zależności od grubości przygotowywanego mięsa, owoców morza, warzyw i sandwiczy

B. Płyty z wytrzymałą powłoką nieprzywierającą
Przygotowywanie bez oleju

C. Wyjmowany ociekacz na sok i tłuszcz
Można myć w zmywarce do naczyń.

D. Wysuwane nogi do ustawienia nachylenia płyty dolnej

E. Miejsce na przechowywanie kabla zasilającego

F. Elektroniczny regulator temperatury
Służy do ustawienia temperatury do przygotowania mięsa i sandwiczy.

G. Stylowy design stali nierdzewnej

H. Kontrolki świetlne włączenia (POWER) i gotowości (READY)
Wskazują, kiedy grill się rozgrzewa i kiedy jest gotowy do użycia.

I. Przesuwany system ustawień wysokości i blokady płyt grzejnych
Idealny do przygotowania zapiekanych sandwiczy i mięsa według Twoich upodobań.

J. Uchwyt z wytrzymałej stali nierdzewnej
Dla wytrzymałości i stabilności grilla

K. Żebrowane płyty z nachyleniem dla łatwego odprowadzania nadmiaru tłuszczu podczas grillowania.

L. Moc 2200 W
Szybkie rozgrzewanie i łatwe przygotowanie mięsa i sandwiczy

Obsługa Twojego nowego urządzenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem usuń z grilla kontaktowego wszelkie naklejki reklamowe/etykiety i materiały opakowaniowe. Sprawdź, czy płyty grzejne grilla kontaktowego są czyste. W razie potrzeby wytrzyj je wilgotną ściereczką.

UWAGA

Przy pierwszym użyciu tego grilla kontaktowego może dojść do wydzielania się niewielkich ilości dymu. Jest to spowodowane pierwszym rozgrzaniem niektórych jego części. Nie ma powodu do niepokoju.

Grill kontaktowy można używać zarówno do przygotowania mięsa i warzyw, jak i do zapiekania sandwiczy, tostów lub focaccio itp. Grill kontaktowy jest wyposażony w regulowaną wysokość płyty, co umożliwia mocowanie górnej płyty w różnych pozycjach nad płytą dolną.

GRILLOWANIE

1. Podłącz kabel zasilający do gniazdka 230/240 V. Zapali się czerwona kontrolka włączenia POWER.
2. Do szybkiego rozgrzania płyt grzejnych ustaw regulator temperatury na pozycję „SEAR". Rozgrzej wstępnie płyty grzejne. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
3. Podczas rozgrzewania przygotuj produkty przeznaczone do opiekania. W kwestii długości przygotowania kieruj się przepisami lub przewodnikiem grillowania. Gdy płyty są rozgrzane, umieść na dolnej płycie mięso lub inny produkt spożywczy przeznaczony do grillowania. Zawsze kładź produkty z tyłu płyty grzejnej.

UWAGA

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

Jeśli chcesz grillować mięso lub inny produkt spożywczy tylko z jednej strony, możesz pozostawić górną płytę otwartą.

4. Przykryj górną płytę za pomocą uchwytu. Jeśli chcesz osiągnąć wzór żebrowania na grillowanym produkcie, nastaw regulator wysokości płyty górnej na pozycję LOW (nisko). Płyta górna będzie spoczywać na mięsie lub innym grillowanym produkcie spożywczym.

5. Czas opiekania zależeć będzie od rodzaju przygotowywanych produktów. W kwestii długości przygotowania kieruj się przepisami lub przewodnikiem grillowania.
6. Gdy produkt jest gotowy, otwórz górną płytę za pomocą uchwytu. Wyjmij produkt za pomocą łopatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj metalowych szczypców, łopatki, noża ani innych ostrych narzędzi kuchennych, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grzejnych.

UWAGA

Zielona kontrolka gotowości „Ready" będzie się w czasie grillowania zapalać i gasnąć, co sygnalizuje utrzymywanie odpowiedniej temperatury.

OSTRZEŻENIE

Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.

PRZYGOTOWANIE SANDWICZY

1. Podłącz kabel zasilający do gniazdka 230/240 V. Zapali się czerwona kontrolka włączenia POWER.
2. Ustaw regulator temperatury w pozycji „Sandwich". Rozgrzej płyty grzejne grilla kontaktowego.

UWAGA

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

UWAGA

Podczas rozgrzewania płyt przygotuj sandwicz(e), a gdy zapali się zielona kontrolka, można położyć sandwicz(e) na płycie dolnej. Zawsze umieszczaj sandwicze na tylnej części spodniej płyty.

UWAGA

Grill można używać otwarty lub zamknięty.

3. Przykryj górną płytę za pomocą uchwytu. Unikalny system zawieszania płyty górnej umożliwia równomierne przyciśnięcie sandwicza za pomocą górnej płyty. Aby sandwicze były prawidłowo zapieczone, ustaw regulator wysokości płyty górnej na pozycję LOW (nisko).
4. Opiekanie trwa ok. 5–8 minut. Dokładny czas opiekania zależy od upodobań użytkownika oraz od rodzaju użytego nadzienia.
5. Gdy sandwicze są gotowe, otwórz górną płytę za pomocą uchwytu. Zdejmij sandwicz(e) przy pomocy łopatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj metalowych szczypców, łopatki, noża ani innych ostrych narzędzi kuchennych, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt grzejnych.

REGULACJA WYSOKOŚCI PŁYTY GÓRNEJ

Twój grill kontaktowy jest wyposażony w funkcję umożliwiającą zablokowanie płyty górnej na danej wysokości nad płytą dolną. Dzięki tej funkcji można użyć grilla do grillowania delikatnych produktów, takich jak ryby lub pieczywo do hamburgerów, nie przyciskając do nich górnej płyty.

1. Ustaw regulator temperatury na SEAR lub SANDWICH i rozgrzej grill, aż zapali się zielona kontrolka gotowości READY.
2. Umieść produkty, które chcesz grillować, na płycie dolnej.
3. Przy pomocy uchwytu uchyl górną płytę i przesuwając regulator wysokości do przodu lub do tyłu, ustaw pożądaną wysokość.

4. Przy pomocy uchwytu przymknij górną płytę, aż zatrzyma się w pozycji ustawionej przy pomocy przesuwanego regulatora wysokości.
5. Płyta górna będzie lekko opiekać produkty lub zapiekać takie produkty jak ser. Czas grillowania lub zapiekania zależy od upodobań. Będzie zależeć także od ustawionej wysokości płyty górnej.

UWAGA

Pozycję górnej płyty grilla kontaktowego można przystosować do grubych lub cienkich produktów przy pomocy przesuwanego regulatora wysokości.

WYKORZYSTANIE WYSUWANYCH NÓŻEK

Twój grill kontaktowy jest wyposażony w wysuwane nóżki, które zapewnią takie pochylenie dolnej płyty, aby nie zsuwały się z niej np. parówki, przy czym wciąż zagwarantowany jest odciek maksymalnej ilości tłuszczu. Nóżki po prostu wysuń i zapewnij w ten sposób mniejsze nachylenie dolnej płyty. Ta pozycja nadaje się także do zapiekania sandwiczy.

ELEKTRONICZNY REGULATOR TEMPERATURY

Twój grill kontaktowy jest wyposażony w regulator temperatury umożliwiający przygotowanie różnych rodzajów potraw.

Ustawienie „Sear" nadaje się do grillowania mięsa i innych produktów.

Ustawienie „Sandwich" jest odpowiednie do zapiekania sandwiczy.

Regulacja temperatury umożliwia wybór temperatury odpowiedniej do grillowania wybranych produktów.

Rady dotyczące grillowania

JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE EFEKTY W GRILLOWANIU MIĘSA

Aby osiągnąć najlepsze efekty grillowania, użyj plastrów mięsa o takiej grubości, aby górna płyta leżała na nich, gdy grill jest zamknięty.

ZALECANE GATUNKI MIĘSA	
Wołowina	Wołowy rostbef, rumsztyk, rozbratel, kotlet
Jagnięcina	Steki z udźca jagnięcego, kotlet, polędwica, plastry lub kostka
Wieprzowina	Wieprzowy rostbef, żeberka, stek z udźca, schab, kostka

- Można również użyć twardszego mięsa, takiego jak łopatka wołowa, stek z górnej części rumsztyku lub karkówkę jagnięcą. Jeśli chcesz, aby mięso było delikatniejsze, pozostaw je na kilka godzin lub przez całą noc zamarynowane w winie lub w occie.
- Przed grillowaniem nie należy solić mięsa. Sól wysuszyłaby sok i mięso stałoby się twardsze.
- Zanim zaczniesz grillować marynowane mięso, najpierw odsącz nadmiar marynaty i otrzyj je ręcznikiem kuchennym. Niektóre marynaty zawierają duże ilości cukru, który podczas pieczenia mógłby się przypiec do płyt grilla kontaktowego.
- Nie wysuszaj mięsa poprzez długie grillowanie, szczególnie wieprzowinę należy podawać wewnątrz różową i soczystą.
- Nie nakłuwaj mięsa podczas grillowania widelcem. Powoduje to wyciekanie soku, twardnienie i wysuszanie mięsa.
- Do zdejmowania ryby użyj płaskiej i ciepłej termoodpornej łopatki z tworzywa sztucznego.
- Jeśli parówki zostaną podgotowane, nie musisz ich przed grillowaniem nakłuwać.

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 kośćmi, 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
• kotlety	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
Kiełbasy/parówki	
• cienkie	3–4 minuty
• grubsze	6–7 minut
Sandwicz lub focaccia	3–5 minut lub na złoto
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

JAK PRAWIDŁOWO PRZYGOTOWAĆ STEK

Sztuka właściwego przygotowania steku polega na kilku krokach, przy pomocy których będziesz mógł zawsze przygotować prawdziwy stek, taki jak lubisz Ty i Twoi przyjaciele.

Rare (krwisty)

W zależności od wysokości steku opiekaj go z każdej strony tylko po kilka minut. Odwróć tylko raz. Użyj do tego drewnianej lub plastikowej łopatki. Opiekaj, aż stek będzie bardzo miękki. Jeśli korzystasz z termometru kuchennego, temperatura krwistego steku powinna wynosić od 55–60 °C.

Medium Rare (Średnio krwisty)

Opiekaj z jednej strony, aż na powierzchni zacznie powstawać widoczna wilgoć. Następnie odwróć i opiekaj w ten sam sposób z drugiej strony. Stek będzie gotowy, gdy po dotknięciu drewnianą lub plastikową łopatką będzie miękki. Jeśli korzystasz z termometru kuchennego, temperatura średnio krwistego steku powinna wynosić od 60–65 °C.

Medium (Średnio wypieczony)

Opiekaj z jednej strony, aż wilgoć zacznie uchodzić ze steku. Następnie odwróć i opiekaj w ten sam sposób z drugiej strony. Stek będzie gotowy, gdy po dotknięciu drewnianą lub plastikową łopatką będzie elastyczny na powierzchni. Jeśli korzystasz z termometru kuchennego, temperatura średnio wypieczonego steku powinna wynosić od 65–70 °C.

Medium Well (Dobrze wypieczony)

Opiekaj z jednej strony, aż wilgoć zacznie uchodzić ze steku. Następnie odwróć i opiekaj w ten sam sposób z drugiej strony. Teraz zmniejsz temperaturę i opiekaj dalej, aż stek będzie po dotknięciu drewnianą lub plastikową łopatką twardy na powierzchni. Jeśli korzystasz z termometru kuchennego, temperatura dobrze wypieczonego steku powinna wynosić od 70–75 °C.

Well Done (Bardzo dobrze wypieczony)

Opiekaj z jednej strony, aż wilgoć zacznie uchodzić ze steku. Następnie odwróć i opiekaj w ten sam sposób z drugiej strony. Teraz zmniejsz temperaturę i opiekaj dalej, aż stek będzie po dotknięciu drewnianą lub plastikową łopatką bardzo twardy na powierzchni. Jeśli korzystasz z termometru kuchennego, temperatura bardzo dobrze wypieczonego steku powinna wynosić od 75–85 °C.

RADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA SANDWICZY

Chleb

Większość chlebów nadaje się od przygotowania sandwiczy, np. biały, pełnoziarnisty, żytni, gryczany itp. Jednocześnie grill nadaje się do zapiekania pieczywa focaccia, tureckiego chleba, bagietek i innych. Można także użyć chlebka owocowego, brioszki lub innych rodzajów słodkiego chleba, lecz z powodu wyższej zawartości cukru mogą szybciej zbrązowieć.

Nadzienia

Używaj przede wszystkim konserwowanych i podgotowanych owoców i warzyw, ponieważ świeże owoce i warzywa zawierają dużą ilość wody, która podczas ogrzewania może się wytrącić. Spożywając sandwicze z nadzieniem serowym lub pomidorowym zachowaj ostrożność, ponieważ takie nadzienia mogą pozostać dłużej gorące niż inne nadzienia.

Zapiekanie chleba

Wyjątkowy design płyt grzejnych umożliwia osobne opiekanie różnych rodzajów chleba. Wypróbuj zamiast zwykłego chleba z masłem i marmoladą zapiekany chleb turecki. Zobaczysz, jak wspaniale smakuje.

Dietetyczne przekąski

Dzięki powłoce nieprzywierającej płyt grzejnych nie będziesz potrzebować oleju, masła ani margaryny. Przygotujesz naprawdę zdrową i dietetyczną przekąskę dla siebie i swoich bliskich.

Konserwacja i czyszczenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz grill kontaktowy od źródła energii i pozostaw go do wystygnięcia. Czyszczenie płyt grzejnych będzie łatwiejsze, jeśli będą letnie.

Po każdym użyciu wyczyść dokładnie płyty grzejne, aby nie dopuścić do powstania warstwy przypieczonych resztek jedzenia na ich powierzchni.

Wyczyść płyty zwilżoną miękką ściereczką. Jeśli na powierzchni płyt pozostały przypieczone resztki jedzenia, pokap te miejsca ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego, a następnie wyczyść je miękką, czystą gąbką.

CZYSZCZENIE OCIEKACZA NA SOK

Po każdym użyciu wyjmij ociekacz i umyj w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Nie używaj szorstkich gąbek ani szorujących środków czyszczących, ponieważ mogłyby uszkodzić jego powierzchnię. Następnie opłucz ociekacz i osusz czystą, suchą ściereczką i załóż z powrotem.

WYTRZYMAŁA POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA

Przygotowywanie potraw na powłoce nieprzywierającej minimalizuje potrzebę oleju, produkty nie przylegają i czyszczenie jest łatwiejsze. Jakakolwiek zmiana kolorystyki powierzchni płyt grzejnych, do której może dojść, ma wpływ wyłącznie na wygląd, nie na funkcjonalność. Do czyszczenia powierzchni płyt grzejnych nie używaj druciaków (ani innych gąbek szorujących). Płyty grzejne wytrzyj delikatną ściereczką zwilżoną w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przypieczone resztki produktów usuń delikatną gąbką lub nylonową szczotką.

UWAGA

Płyty są pokryte powłoką nieprzywierającą, dlatego do ich czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów lub szorujących środków czyszczących.

Nie używaj aerozoli w celu stworzenia na płytach kolejnej warstwy powłoki nieprzywierającej. W ten sposób obniżysz jakość oryginalnej powłoki nieprzywierającej płyt grilla kontaktowego.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywanie grilla kontaktowego:

1. Upewnij się, że grill kontaktowy jest odłączony od źródła energii.
2. Jeśli płyty grzejne już ostygły, wyczyść je według powyższych instrukcji konserwacji i czyszczenia.
3. Górną płytę przyłóż na płytę dolną, a regulator wysokości wysuń w kierunku uchwytu na pozycję ZABLOKOWANE (LOCK), aby płyty zostały zamknięte. Teraz nie można oddzielnie podnieść górnej płyty.
4. Wyjmowany ociekacz na sok włóż z powrotem na miejsce.
5. Zwiń kabel zasilający w miejscu przeznaczonym do jego przechowywania.
6. Grill kontaktowy przechowuj na równej, suchej powierzchni.

UWAGA

Nie ustawiaj regulatora wysokości płyty górnej w zablokowanej pozycji, jeśli grill jest używany, włączony lub się rozgrzewa.

OSTRZEŻENIE

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

Przepisy

GRILLOWANIE

BURGER AUSTRALIJSKI

4 porcje

SKŁADNIKI

500 g mielonego mięsa wołowego

1 filiżanka świeżej bułki tartej

1 mała cebula, obrana i drobno pokrojona

1 łyżeczka rozgniecionego czosnku

1 łyżka suszonej natki pietruszki

1 jajko, rozbite

Opiecz i podawaj z:

4 plasterki słoniny

4 szt. pieczywa do hamburgerów lub bułki pełnoziarnistej

1 konserwa 250 g plasterków buraka, odlane

2 dojrzałe pomidory pokrojone w plasterki

Keczup

6 plasterków sera cheddar

¼ pokrojonej sałaty lodowej

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. W większej misce dobrze wymieszaj wszystkie składniki. Z mięsa mielonego uformuj 4 placki.
3. Placki połóż na dolną płytę grilla i przywrzyj górną płytę.
4. Ustaw wysokość grilla w zależności od grubości placków. Grilluj je przez 4–5 minut.
5. Na dolną płytę połóż słoninę. Przepołowioną bułkę lekko posmaruj masłem lub margaryną.
6. Na połowę bułki połóż opieczony placek, a na nim słoninę, buraka, pomidora, ser i pokrop keczupem. Następnie dodaj sałatę lodową i przyłóż drugą połowę bułki. Podawaj natychmiast.

PIERSI Z KURCZAKA TERIYAKI

4 porcje

SKŁADNIKI

4 połowy piersi z kurczaka

1 łyżka przyprawy Mirin

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżeczki drobnego cukru

2 łyżeczki sake do gotowania

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj przyprawę Mirin, sos sojowy, cukier i sake. Piersi z kurczaka włóż do miski nierdzewnej i zalej przygotowaną marynatą. Marynuj przez 30 minut.
3. Piersi z kurczaka połóż na dolną płytę grilla i przywrzyj górną płytę. Ustaw wysokość grilla tak, aby górna płyta spoczywała na grillowanym mięsie.
4. Grilluj 4–5 minut, aż piersi z kurczaka będą dobrze wypieczone.
5. Piersi z kurczaka zdejmij z grilla i odstaw na 5 minut przed podaniem z porcją ryżu. Udekoruj półplasterkami cytryny i zielonymi liśćmi sałaty.

Podawaj z półplasterkami cytryny, duszonym ryżem i zieloną sałatą.

KEBAB JAGNIĘCY Z OREGANO

4 porcje

SKŁADNIKI

1 łyżki oliwy
1 łyżki soku z cytryny
1 łyżka suszonego oregano
1 łyżeczka rozgniecionego czosnku
500 g jagnięciny bez kości pokrój na kostki 3 cm
Świeżo zmielony czarny pieprz
4 igły do szaszłyków

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. W większej misce wymieszaj olej z sokiem z cytryny i czosnkiem. Do mieszanki włóż jagnięcinę i marynuj przez 30 minut, zanim nabijesz ją na igły.
3. Marynowane mięso nabij na igły. Z 500 g jagnięciny przygotujesz 4 kebaby. Każdy kebab dobrze popieprz i połóż na dolną płytę grilla.
4. Górną płytę przywrzyj tak, aby tylko lekko dotykała mięsa. Grilluj przez 4–5 minut.

Podawaj z zapiekanym chlebem i sałatką grecką z zielonej sałaty, oliwek i sera feta.

OŚMIORNICZKI NA CHILI I CZOSNKU

4 porcje

SKŁADNIKI

750 g małych ośmiorniczek, oczyszczonych
2 łyżki oliwy
1 łyżka tajskiego sosu chili
sok i skórka z jednej limonki
1 łyżeczka rozgniecionego czosnku
Dekoracja: półplasterki limonki, świeża kolendra

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. W większej misce wymieszaj ośmiorniczki z olejem, sosem chili, skórką i sokiem z limonki i czosnkiem. Dobrze wmieszaj i przypraw pieprzem.
3. Ośmiorniczki połóż na rozgrzaną dolną płytę grilla i przywrzyj górną płytę. Grilluj przez 3 minuty.
4. Zdejmij ośmiorniczki z grilla i podawaj w misce na makaronie vermicelli, ozdobione limonką i kolendrą.

Podawaj z gotowanym makaronem vermicelli.

Przepisy

MARYNOWANY STEK NEW YORK

4 porcje

SKŁADNIKI

1 filiżanka czerwonego wina

2 łyżki oliwy

1 łyżka musztardy dijon

1 łyżeczka rozgniecionego czosnku

4 steki z rozbratlu – 3 cm wysokości

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. W naczyniu wyposażonym w zamykane wieczko, wymieszaj wino, olej musztardę i czosnek. Zamknij naczynie i dobrze potrząśnij. Włóż steki do płytkiej miski, nie zaleca się plastiku ani aluminium, i zalej marynatą. Marynuj w temperaturze pokojowej przez 30 do 60 minut.
2. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
3. Steki wyjmij z marynaty i połóż na dolną płytę grilla i przywrzyj górną płytę.
4. Grilluj przez 3 minuty, aby były średnio wypieczone.

Podawaj z puree ziemniaczanym i świeżą, chrupiąca sałatą.

STEKI Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO W ESTRAGONIE I PIEPRZU

4 porcje

SKŁADNIKI

2 łyżki oliwy

2 łyżki suszonego estragonu

świeżo zmielony czarny pieprz

4 steki z łososia atlantyckiego – waga każdego steka około 180 g

Dekoracja: półplasterki limonki lub cytryny

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj olej z estragonem i większą ilością grubo zmielonego czarnego pieprzu.
3. Łososia natrzyj z obu stron przygotowaną mieszanką i połóż na dolną płytę grilla kontaktowego.
4. Wysokość górnej płyty ustaw tak, aby lekko dotykała ryby.
5. Grilluj przez 2 minuty lub dłużej, jeśli lubisz bardziej wypieczoną rybę.
6. Zdejmij steki z grilla i natychmiast podawaj.

Podawaj z frytkami lub ziemniakami duszonymi na parze.

PIKANTNE KREWETKI Z IMBIREM

4 porcje

SKŁADNIKI

1 kg tygrysich krewetek obranych i nienaruszonych

1 łyżeczka rozgniecionego czosnku

¼ filiżanki sosu sojowego

¼ filiżanki białego wytrawnego wina

1 łyżka drobno posiekanego imbiru

350 ml tajskiego słodkiego sosu chili

Drewniane igły zamoczone w wodzie

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Nadziej krewetki na namoczone igły, około 4 krewetki na 1 igłę.
3. Wymieszaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj, polej mieszanką krewetki. Połóż igły na dolną płytę grilla i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Grilluj przez 2–3 minuty, aż krewetki będą różowe i miękkie. Podawaj z duszonym ryżem i brokułami.

Podawaj z duszonym ryżem jaśminowym i brokułami.

SZASZŁYK Z KURCZAKA Z CYTRYNĄ I MIODEM

1 porcje

SKŁADNIKI

500 g kotletów z piersi z kurczaka

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki miodu

2 łyżki nasionek sezamu

1 łyżka startego imbiru

Drewniane igły zamoczone w wodzie

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Pokrój kurczaka w cienkie plasterki i wbij je na 8 patyczków. Połóż igły na dolną płytę grilla i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Grilluj przez 3–4 minuty, aż mięso będzie wypieczone.
3. W międzyczasie wymieszaj sok z cytryny, miód, nasiona sezamu i imbir.
4. Zdejmij mięso z grilla i podawaj z duszonym ryżem i warzywami. Polej sosem z cytryny i miodu.

Podawaj z duszonymi ziemniakami i duszonymi warzywami.

Przepisy

SAŁATKA Z WOŁOWINY, CHILI I NERKOWCÓW

4 porcje

SKŁADNIKI

500 g rumsztyku lub niskiego rozbratlu

3 średnio pikantne papryczki chili, drobno pokrojone

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka startego imbiru

½ łyżeczki drobno pokrojonego czosnku

Zielone liście sałaty

Do podania: ½ filiżanki pokrojonych orzechów nerkowca, sos sojowy

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Pokrój mięso w cienkie plasterki i wymieszaj z chili, sosem sojowym, imbirem i czosnkiem. Marynuj przez około 20 minut.
3. Połóż mięso na dolną płytę grzejną i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Grilluj przez około 1–2 minuty z każdej strony.
4. Do misek stołowych włóż liście sałaty, mięso zdejmij z grilla i połóż na sałacie, posyp orzeszkami nerkowca i pokrop sosem sojowym.

KOTLETY JAGNIĘCE PO TAJSKU

4 porcje

SKŁADNIKI

1 łyżka zielonej pasty curry

3 łyżki mleka kokosowego

1 łyżka pokrojonej kolendry

12 kotletów jagnięcych

Do podania: duszony ryż i warzywa

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SEAR. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj pastę curry, mleko kokosowe i kolendrę. Polej kotlety i marynuj przez około 20 minut.
3. Połóż mięso na dolną płytę grilla i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Grilluj przez około 4 minuty z każdej strony, aż mięso będzie wypieczone. Podawaj z duszonym ryżem i warzywami.

PRZYGOTOWANIE SANDWICZY

LAWASZOWE ROLKI Z KURCZAKA

2–3 porcji

SKŁADNIKI

¼ filiżanki majonezu

½ łyżka salsy chili

1 łyżeczka startej skórki z limonki

½ łyżki soku z limonki

125 g marynowanego mango, odlane

1 ½ łyżki prażonych orzeszków piniowych

1 grillowana pierś z kurczaka, pokrojona w cienkie plasterki

2 płaty chleba lawasz

1 awokado pokrojone w plasterki

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj majonez, salsę, skórkę i sok z limonki, mango, orzeszki i kurczaka.
3. Posmaruj każdy chleb mieszanką. Na wierzch połóż awokado i zwiń w rolkę.
4. Połóż rolki na dolną płytę i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 8 minut na złoto, aż chleb będzie chrupiący, a rolka całkiem podgrzana.

Przekrój na pół i podawaj z sałatką warzywną.

WŁOSKA VEGY FOCACCIA

2–3 porcji

SKŁADNIKI

3 małe okrągłe chlebki focaccia z serem i oliwkami

1 ½ łyżki pesto

125 g włoskich pomidorów, pokrojonych w plasterki

100 g sera bocconcini, pokrojonego w plasterki

1 średnia cebula, pokrojona w cienkie plasterki

1 łyżka octu balsamicznego

1 ½ łyżki oleju z oliwek extra virgin

Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Przekrój chlebki focaccia, aby zrobić sandwicz. Posmaruj pesto. Wypełnij pomidorem, serem, cebulą, octem, olejem z oliwek i przyprawy do smaku.
3. Połóż chlebki focaccia na dolną płytę grilla i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 8 minut na złoto, aż focaccia będzie chrupiąca i całkiem podgrzana.

Przepisy

ROLKI PITA Z ROSTBEFEM

2–3 porcji

SKŁADNIKI

2 okrągłe chleby pita

70 g sera topionego

3 łyżeczki musztardy kremskiej

½ łyżki soku z cytryny

½ łyżki startego buraka z marynaty, odlane

100 g zimnego rostbefu

70 g marynowanego zapiekanego bakłażana

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj ser topiony, musztardę i sok z cytryny. Posmaruj tą mieszanką każdy chleb pita. Dodaj buraka, rostbef i bakłażana i zwiń w rolkę.
3. Połóż rolki pita na dolną płytę i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 10 minut na złoto, aż chleb pita będzie chrupiący i całkiem podgrzany.

Podawaj pokrojone.

ROLKI LAWASZ Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

2–3 porcji

SKŁADNIKI

2 duże chleby lawasz

100 g sera topionego

1 łyżka soku z cytryny

½ łyżki odlanych kaparów

½ łyżki pokrojonego kopru

Świeżo zmielony pieprz do smaku

2 cukinie, pokrojone obieraczką w cieniutkie plasterki

200 g wędzonego łososia

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Wymieszaj ser, sok z cytryny, kapary, koper i pieprz. Posmaruj chleb mieszanką. Dodaj cukinie i wędzonego łososia. Zwiń.
3. Połóż rolki lawasz na dolną płytę i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 5–8 minut na złoto, aż chleb będzie chrupiący, a rolka całkiem podgrzana.

Podawaj pokrojone.

JAGNIĘCINA W CHLEBIE PITA

2–3 porcji

SKŁADNIKI

1 łyżki oleju
125 g mielonej jagnięciny
2 łyżki drobno pokrojonej cebuli
½ filiżanki pokrojonych pomidorów
1 łyżka świeżo pokrojonej mięty
¼ łyżeczki mielonej kolendry
Szczypta mielonego imbiru
½ łyżeczki mielonego kminku
¼ łyżeczki kurkumy
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
3 chleby pita
3 plasterki sera szwajcarskiego
Dip tzatziki do podania

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Na dużej patelni rozgrzej olej i podsmaż jagnięcinę, cebulę, pomidory, miętę, przyprawy, aż mięso będzie miało złoty kolor. Odstaw do ostygnięcia.
3. Przekrój dwa chleby pita, aby stworzyć kieszeń. Napełnij kieszeń mieszanką z jagnięciny, dodaj ser.
4. Połóż chleby pita na dolną płytę i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 10 minut na złoto, aż chleby pita będą chrupiące i całkiem podgrzane.

Podawać z dipem tzatziki.

FOCACCIA Z KOZIM SEREM

2 porcje

SKŁADNIKI

1 duża focaccia
90 g miękkiego koziego sera
½ łyżki drobno pokrojonej pietruszki
½ łyżki pokrojonej bazylii
1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
1 łyżka kaparów
1 łyżka soku z cytryny
½ łyżki słodkiego tajskiego sosu chili
60 g marynowanej zapiekanej cukinii
50 g suszonych pomidorów

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

1. Rozgrzej płyty grzejne na SANDWICH. Gdy zapali się zielona kontrolka gotowości „Ready", można rozpocząć grillowanie.
2. Przekrój chlebki focaccia, aby zrobić sandwicz. Wymieszaj ser, pietruszkę, bazylię, czosnek, kapary, sok z cytryny i sos chili. Posmaruj focaccia tą mieszanką. Dodaj cukinię i pomidory.
3. Połóż chlebki focaccia na dolną płytę grilla i ostrożnie przywrzyj górną płytę. Zapiekaj przez około 8 minut na złoto, aż focaccia będzie chrupiąca i całkiem wypieczona.

UWAGA

Dużą focaccię można przepołowić, aby lepiej się zapiekała na dolnej płycie.

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®

Registrovaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoje spotřebiče se spotřebič vykreslený nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotřebiče.

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

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az 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.