

# *the Smart Grill™*

BGR820/SGR820



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Sage®



## Saturs

2	Sage® prioritāte ir drošība
6	Sastāvdaļas
8	Salikšana
9	Funkcijas
12	Padomi
14	Apkope un tīrīšana
16	Problēmu novēršana
62	Garantija

## **SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA**

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

## **SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI**

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

- Rokasgrāmatas lejupielādējamā versija ir pieejama vietnē: [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Pirms pirmās izmantošanas pārliecinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām.

Nepareiza lietošana var radīt traumas.

- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām vai citiem karstuma/ tvaika jutīgiem materiāliem un nodrošiniet adekvātu telpu virs ierīces un tai visapkārt gaisa cirkulācijas nolūkā.
- Nodrošiniet, lai lietošanas vai uzglabāšanas laikā elektrības kabelis netiktu iespiests starp

ierīces augšējo un apakšējo karstumplātņi.

- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neko nenovietojiet uz grila, kad vāks ir aizvērts, darbināšanas un uzglabāšanas laikā.



- Ierīce ir marķēta ar simbolu “HOT surface” (karsta virsma). Ierīces darbības laikā un kādu laiku pēc tās vāks un citas virsmas saglabāsies karstas. Lai nepieļautu apdegumus, vienmēr lietojiet virtuves cimdsus vai, ja iespējams, izmantojiet rokturus vai slēdžus.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisusi.

- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Sage klientu servisu vai dodieties uz vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic “Sage” pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, tikai ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nerasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.



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



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

# SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



## Sastāvdaļas



Atvērta līdzena  
bārbekjū režīms

Atver līdzenu 1650  
kvadrācentimetru  
grilēšanas virsmu.



- A. Nerūsējošā tērauda korpuss ar zem spiediena lietiem rokturiem**
- B. Alumīnija pretpiedeguma plātnes**  
Titāna pārklājums ar „Quantanium”, kas nodrošina izturību pret skrāpējumiem un ļauj gatavot bez eļļas.
- C. Izņemamas un mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā drošas plātnes**  
Līdzena virsma olām un pankūkām, rievota – gaļas cepšanai.
- D. Apakšējās plātnes atbrīvošanas slēdzis**  
Atbrīvo apakšējo gatavošanas plātņi. Atsevišķi noņem augšējo un apakšējo plātņi vieglai tīrīšanai vai plātņu nomainīšanai.
- E. Integrēta, izņemama savākšanas paplāte**  
Savāc liekos taukus veselīgākai ēdienu pagatavošanai. Bārbekjū režīmā unikālais ierīces dizains savāc taukus no abām plātnēm savākšanas paplātē.
- F. 30 minūšu taimera rokturis ar skaņas signālu**  
Piespiežot taustiņu roktura vidū, ieslēdz laika atskaites taimerī.
- G. Temperatūras pārveidošanas taustiņš**  
Pārslēdz Celsija temperatūras režīmu Fārenheitā.
- H. LCD displejs ar temperatūras norādēm**  
Izgaismojas zilā krāsā (gaidīšanas režīmā) un oranžā krāsā (sildīšanas/gatavības režīmā).
- I. Temperatūras ritenis (160°C – 230°C)**  
Ar LOW (zems), PANINI (sviestmaize) un SEAR (cepšana) režīmiem.
- J. Vada glabātuve**  
Atrodas grīla apakšdaļā.
- K. Regulējams augstums**  
Pielāgo apakšējās gatavošanas plātnes leņķi, lai atbrīvotos no gatavošanas taukiem, vai arī lai novietotu tos taisni - olu un pankūku pagatavošanai.
- L. Bloķējoša skava uzglabāšanai**  
Bloķē plātnes aizvērtā stāvoklī, paredzēts uzglabāšanai.
- M. Bārbekjū bloķēšanas atbrīvošanas skava**
- N. 6 regulējami augstuma iestatījumi**  
Samazina augšējās plātnes svaru delikātiem ēdieniem, vai var tikt iestatīts pietiekami augstu ēdienu kausēšanai.
- O. Līmeņošanas balsts**  
Integrēts augšējās plātnes atbrīvošanas slēdzis, tiek izmantots, lai pielāgotu peldošās augšējās plātnes stāvokli.
- P. Augšējās plātnes atbrīvošanas slēdzis**  
Atbrīvo augšējo gatavošanas plātņi.

**Automātiskā izslēgšanās pēc 1 stundas,**  
apturēs gatavošanas plātņu karsēšanu, ja grīls 1 stundu netiks lietots.

#### Element IQ™

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



**Nominālie parametri**

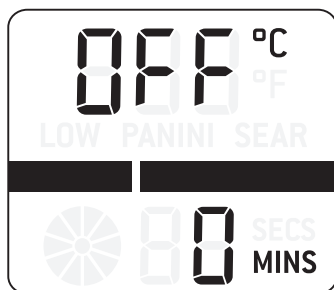
220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



## Salikšana

### GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.
2. Gatavošanas plātnes un paplāti noslaukiet ar mīkstu, mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
3. Pārbaudiet, vai savākšanas paplāte ir pareizi ievietota grilā.
4. Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nofiksētas vietā.
5. Grilu novietojiet uz līdzenas, sausas virsmas. Pārliecinieties, vai uz visām pusēm no ierīces ir atstāts vismaz 10 cm brīvs attālums.
6. Pilnībā iztīniet elektrības vadu un kontaktdakšu ievietojiet iezemētā sienas kontaktligzdā.
7. Grīls atskaņos skaņas signālu, bet LCD ekrānā tiks attēlots uzraksts OFF (izslēgts).



8. Tagad grīls ir gatavs uzsilšanas ciklam.



### PIEBILDE

Grīls ir aprīkots ar 2 plātņu atbrīvošanas slēdžiem. Tie ļauj patstāvīgi noņemt augšējo un apakšējo gatavošanas plātni, lai tās varētu viegli notīrīt vai nomainīt.

### PLĀTŅU ATBRĪVOŠANA

Pirms atbrīvot plātnes, vienmēr pārliecinieties, ka grīls ir pilnībā atdzisis. Izmantojiet rokturi, lai atvērti augšējo plātni 90 grādu leņķī.

Izmantojiet plātņu atbrīvošanas slēdzi, kas atrodas priekšā labajā pusē no augšējās plātnes, lai atbrīvotu augšējo plātni, un slēdzi, kas atrodas kreisajā pusē no vadības paneļa, lai atbrīvotu apakšējo plātni. Tiklīdz plātnes ir atbrīvotas, saudzīgi izņemiet tās no grīla.



### PIEBILDE

Gadījumā, ja gatavošanas plātnes nav pareizi ievietotas grilā, LCD displejā tiks attēlots Er1. Izmantojiet abus atbrīvošanas slēdžus, lai izņemtu plātnes un tad ievietojiet tos atpakaļ un nofiksējiet. Vienmēr pārliecinieties, ka grīls ir pilnībā atdzisis pirms atbrīvot un izņemt gatavošanas plātnes.

Kad grīls ir ieslēgts un uzkarst pirmo reizi, no tā var plūst viegli dūmi. Tās ir sildelementa aizsargvielas. Tā ir normāla parādība un nekaitē grīla veiktspējai.





## Funkcijas

### IERĪCES IZMANTOŠANA

#### GRILA UZSILŠANA

1. Nodrošiniet, lai grila augšējā plātne atrastos slēgtā stāvoklī ar augstuma vadības skalu stāvoklī OPEN (atvērts). Tas nodrošinās ātrāku, efektīvāku uzsilšanu.
2. Pagrieziet skalu temperatūras riteni, lai noregulētu temperatūru ar 5 °C soli. Pagrieziet riteni līdz pozīcijai SEAR (cepšana) (210-230 °C), lai nodrošinātu ātru uzsilšanu, PANINI (sviestmaize) (180-205 °C), LOW (zems) (160-175 °C) vai iestatiet citu temperatūru.
3. Grils sāks uzkarst un LCD displejs izgaismosies oranžā krāsā. Displejā tiks attēlota izvēlētā temperatūra un HEATING (uzsilšana) uzraksts.
4. Kad grils būs uzsilis līdz atlasītajai temperatūrai, tiks atskaņots viens skaņas signāls, un HEATING vairs netiks izgaismots. LCD displejā tiks attēlota izvēlētā temperatūra un laiks pārslēgsies noklusējuma režīmā uz '0'.



#### PIEBILDE

Pirms ēdiena gatavošanas vienmēr ļaujiet grilam uzsilt līdz izvēlētajai temperatūrai.

Gatavošanas laikā HEATING var tikt attēlots LCD displejā. Tā ir normāla parādība, kas liecina par to, ka tiek uzturēta pareiza temperatūra.

#### AUGSTUMA REGULĒŠANAS VADĪBA

Šī funkcija samazina augšējās plātnes svaru uz maigiem produktiem, piemēram, zivi, un ļauj grilēt dažāda biezuma ēdienus, piemēram, mājās ceptas maizītes. Skava, kas atrodas plātnes labajā pusē, nofiksē augšējo plātni dažādās pozīcijās virs apakšējās plātnes. Lai iestatītu regulējamo augstuma regulēšanas vadību, izmantojiet rokturi, ar ko pacelt augšējo plātni un, vienlaicīgi, augstuma regulēšanas vadības skavu pārvietojiet vēlamajā augstumā. Pēc tam lēnām nolaidiet augšējo plātni, līdz tā atbalstās pret augstuma regulēšanas vadības skavu.

#### SLĪPUMA REGULĒŠANAS VADĪBA

Gatavošanas plātņu leņķi var regulēt, pagriežot riteni PLATE TILT (plātnes slīpums). Ritenis PLATE TILT (plātnes slīpums) atrodas grila aizmugurē, apakšā labajā pusē. Unikālā rievā starp diviem gatavošanas plātņu kanāliem cepšanas laikā novada šķidrumu no abām plātnēm vienā paplātē.

#### TEMPERATŪRAS PĀRVEIDOŠANAS POGA

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

## LIETOŠANA ATVĒRTA BĀRBEKJŪ REŽĪMĀ

Grīls atveras, nodrošinot 1650 kvadrātcimetru lielu līdzenu grilēšanas virsmu. Rievotā gatavošanas plātne ir ideāli piemērota gaļas apbrūnināšanai, bet līdzena gatavošanas plātne ir ideāli piemērota olu, pankūku un dārzeņu cepšanai.

1. Lai atvērtu grīlu bārbekjū režīmā:
  - a) Pārliecinieties, vai grīls ir pilnībā uzsilis un LCD displejā vairs netiek attēlots HEATING.
  - b) Nodrošiniet, lai grīla augšējā plātne atrastos slēgtā stāvoklī ar augstuma regulēšanas vadības skavu stāvoklī OPEN (atvērts).
  - c) Ar kreiso roku satveriet rokturi. Ar labo roku pavelciet uz sevi augstuma regulēšanas vadības skavu, kas atrodas grīla labajā pusē, bārbekjū režīma pozīcijā. Turpiniet vilkt skavu uz priekšu, vienlaicīgi paceļot rokturi, lai atvērtu, bet pēc tam uzmanīgi nolaidiet augšējo plātni horizontālā bārbekjū režīma pozīcijā.



2. Novietojiet ēdiena uz vienas vai abām gatavošanas plātnēm.

3. Grīls ir aprīkots ar taimeru, kas attēlo gatavošanas laiku patērēto laiku. Lai ieslēgtu taimeru:

- a) Pārliecinieties, ka grīls ir pilnībā uzsilis, vai LCD displejā vairs netiek attēlots HEATING un ēdiens ir novietots uz gatavošanas plātnēm.
- b) Pagrieziet taimera riteni, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 30 minūtēm. Pagrieziet riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu laiku, vai pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu laiku. LCD displejā tiks attēlots izvēlētais laiks.
- c) Vienreiz piespiediet taimera riteņa taustiņu, lai ieslēgtu iestatījumu. LCD displejā tiks attēlots indikators ar laika atskaiti un tiks uzsākta laika atskaite.



## PIEBILDE

Taimeris var apturēt vai izslēgt jebkurā laikā, otrreiz piespiežot taimera riteņa taustiņu. LCD displejā vairs netiks attēlots laika atskaites indikators. Lai atiestatītu vai izslēgtu taimeru:

- Pagrieziet taimera riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu laiku, vai pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu laiku. Vai arī,
  - Piespiediet taimera riteņa taustiņu un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz laiks LCD displejā uzrādīs "0" nulli. Pagrieziet taimera riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu laiku, vai pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu laiku.
4. Gatavojot ēdiena, noņemiet gaļu no grīla, izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka piederumus.
  5. Lai izslēgtu grīlu, pagrieziet temperatūras riteni stāvoklī OFF (izslēgts).

## IZMANTOŠANA SVIESTMAIŽU VAI PANINI REŽĪMĀ

1. Lai atvērtu grilu:
  - a) Pārlicinieties, vai grils ir pilnībā uzsilis un LCD displejā vairs netiek attēlots HEATING.
  - b) Pārlicinieties, vai augšējā gatavošanas plātne ir aizvērta. Augstuma regulēšanas vadības skavai, kas atrodas augšējās plātnes labajā pusē, jāatrodas pozīcijā OPEN (atvērts).
  - c) Augšējo plātni aiz roktura izvelciet, lai novietotu 90° pozīcijā.
2. Novietojiet produkts uz apakšējās gatavošanas plātnes.
3. Augšējo gatavošanas plātni aizveriet, izmantojot rokturi. Gatavojot nenosēgtas sviestmaizes, iesakām nodrošināt, lai grila augšējā plātne būtu aizvērtā stāvoklī ar augstuma vadības skavu stāvoklī HIGH (augsts).
4. Grils ir aprīkots ar taimeru, kas attēlo gatavošanas laikā patērēto laiku. Lai ieslēgtu taimeru:
  - a) Pārlicinieties, ka grils ir pilnībā uzsilis, vai LCD displejā vairs netiek attēlots HEATING, un ēdiens ir novietots uz apakšējās gatavošanas plātnes.
  - b) Pagrieziet taimera riteņi, lai iestatītu laiku ar 1 minūtes soli līdz pat 30 minūtēm. Pagrieziet riteņi pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu laiku, vai pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu laiku. LCD displejā tiks attēlots izvēlētais laiks.
  - c) Vienreiz piespiediet taimera riteņa taustiņu, lai ieslēgtu iestatījumu. LCD displejā tiks attēlots indikators ar laika atskaiti, un laika atskaite tiks uzsākta.

5. Gatavojot ēdienu, noņemiet to no gatavošanas plātnēm, izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka piederumus.
6. Lai izslēgtu grilu, pagrieziet temperatūras riteņi stāvoklī OFF (izslēgts).

## LAI PANĀKTU LABĀKU REZULTĀTU

Gatavojot sviestmaizes ar iestatījumu PANINI (sviestmaize):

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



# Padomi

## GRILĒŠANAS PADOMI

### Gaļa

Ieteicamie griezumumi:

- **Liellops** – plānā muguras daļa, ciskas augšdaļa, “ribeye” steiks, fileja.
- **Jērs** – ciskas, muguras fileja, ribas, sakapāts jērs.
- **Cūkgaļa** – muguras karbonāde, ribas, augšstilbs, fileja, sakapāta cūkgaļa.
- Nav ieteicams gatavot gaļu ar kauliem, piemēram T-bone steikus.
- Var izmantot stingrākus griezumus, piemēram, lāpstīņas daļu, ciskas augšdaļu, vai kakla karbonādes. Lai mīkstinātu šos griezumus, marinējiet tos dažas stundas vai visu nakti - atstājiet marinādē ar vīnu vai etiķi, lai palīdzētu noārdīt saistaudus.
- Ja izmantojat gaļas mazumtirgotāja marinādes recepti vai iepriekš marinētu gaļu, pirms likšanas uz grila, noteciniet lieko marinādi un noslaukiet gaļu ar papīra dvieli. Dažās marinādēs ir augsts cukura līmenis, kas var sadegt uz gatavošanas plātnes.
- Pirms gatavošanas nesāliet gaļu. Sāls izvilks sulas, sausinot gaļu.
- Gatavošanas laikā neduriet gaļu ar dakšu un negrieziet gaļu, tas ļaus sulām izplūst, kā rezultātā būs ciets un sauss steiks. Izmantojiet knaibles.
- Nepārgatavojiet gaļu. Dažas gaļas labāk pasniegt sulīgas un rozā krāsā.
- Desu daļēja vārīšana pirms gatavošanas, novērsīs nepieciešamību pārdurt tās.
- Noņemot zivs gabaliņus no grila, izmantojiet plakanu karstumizturīgu plastmasas lāpstiņu.

## GATAVĪBAS PAKĀPES

Ir māksla noteikt, kad steiks, jēra gaļas karbonāde vai ribiņas tiek pagatavotas līdz pareizai gatavības pakāpei - asiņains, sārts, pussārts, gandrīz caurcepts vai caurcepts, taču to var viegli apgūt, izmantojot šos parocīgos padomus.

### Asiņains (Rare)

Gatavojiet dažas minūtes no katras puses, atkarībā no biezuma. Apgrieziet tikai vienreiz. Gatavojiet līdz steiks kļūst ļoti mīksts, pārbaudot ar knaiblēm.

Gaļas termozonde rādīs iekšējo temperatūru 50-60 °C

### Sārts (Medium rare)

Gatavojiet no vienas puses, līdz mitrums ir tikai redzams uz augšējās virsmas. Apgrieziet tikai vienreiz. Gatavojiet no otras puses, līdz redzams mitrums uz virsmas. Steiks tiks pagatavots līdz sārtai gatavības pakāpei, kad tas kļūst mīksts, pārbaudot ar knaiblēm.

Gaļas termozonde rādīs iekšējo temperatūru 60-65 °C.

### Pussārts (Medium)

Gatavojiet no vienas puses, līdz mitrums uzkrājas uz augšējās virsmas. Apgrieziet tikai vienreiz. Gatavojiet no otras puses, līdz redzams mitrums. Steiks tiks pagatavots līdz pussārtam, kad tas ir atspērigs, pārbaudot ar knaiblēm.

Gaļas termozonde rādīs iekšējo temperatūru 65-70 °C.

### **Gandrīz caurcepts (Medium well)**

Gatavojiet no vienas puses, līdz mitrums uzkrājas uz augšējās virsmas. Apgrieziet un gatavojiet no otras puses līdz mitrums uzkrājas uz augšējās virsmas. Nedaudz samaziniet karstumu un turpiniet gatavot līdz steiks kļūst stingrs, pārbaudot ar knaiblēm.

Gaļas termozonde rādīs iekšējo temperatūru 70-75 °C.

### **Caurcepts**

Gatavojiet no vienas puses, līdz mitrums uzkrājas uz augšējās virsmas. Apgrieziet un gatavojiet no otras puses līdz mitrums uzkrājas uz augšējās virsmas. Nedaudz samaziniet karstumu un turpiniet gatavot līdz steiks kļūst ļoti stingrs, pārbaudot ar knaiblēm.

Gaļas termozonde rādīs iekšējo temperatūru 75 °C.



### **PIEBILDE**

Steikus nav nepieciešams apgriezt, ja gatavojat kontaktgrila režīmā. Apgrieziet steikus tikai tad, kad gatavojat atvērta bārbekjū režīmā.



## Apkope un tīrīšana

Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts, pagriežot temperatūras iestatīšanas riteni OFF (izslēgts) pozīcijā. Grils ir izslēgts, kad LCD displejā tiek attēlots Off un noklusējuma laiks ir '0'. Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes. Pirms izjaukšanas un tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

Vienmēr tīriet grilu pēc katras lietošanas, lai nepieļautu piedegušu produktu uzkrāšanos.



### PIEBILDE

Nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla švammes tīrot grila iekšējās vai ārējās virsmas. Tie saskrāpēs virsmas un sabojās plātņu pretpiedeguma pārklājumu.

### ĀRĒJĀ KORPUSA TĪRĪŠANA

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

### PILIENU PABLĀTES TĪRĪŠANA

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



### BRĪDINĀJUMS

Esiet īpaši piesardzīgi rīkojoties ar pilienu savākšanas paplāti, kas satur karstus taukus un sulas.

### GATAVOŠANAS PLĀTŅU TĪRĪŠANA

1. Gatavošanas plātnes noslaukiet ar mīkstu lupatiņu, lai atbrīvotu no produktu paliekām.
2. Vai arī atbrīvojiet un izņemiet gatavošanas plātnes:
  - Vienmēr pārbaudiet, vai grils ir pilnībā atdzisis.
  - Augšējo plātni aiz roktura izvelciet, lai novietotu 90° pozīcijā.
  - Izmantojiet plātnes atbrīvošanas slēdzi augšējās plātnes priekšējā labajā pusē, lai izņemtu augšējo gatavošanas plātni, un slēdzi vadības paneļa kreisajā pusē, lai izņemtu apakšējo gatavošanas plātni.
  - Kad plātnes ir atbrīvotas, uzmanīgi izvelciet tās no grila.
3. Ievietojiet gatavošanas plātnes trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā).
4. Vai arī plātnes nomazgājiet siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu, mitru sūkli. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli. Pirms tīrīšanas uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz sūkļa, nevis uz plātnes. Noņemiet piedegušas produktu paliekas, izmantojot neabrazīvu plastmasas skrāpi vai neilona mazgāšanas birsti.



## PIEBILDE

Gatavošanas plātnes apakšdaļa laika gaitā var mainīt krāsu un var veidot korozijas slāni. Tas ir normāli. Jebkura krāsas maiņa, kas var rasties uz katras gatavošanas plātnes puses, tikai pasliktinās plātnes izskatu un neietekmēs gatavošanas veikspēju.

Lai atbrīvotos no krāsas maiņas vai korozijas, izmantojiet neabrazīvu plastmasas mazgāšanas švammīti vai neilona mazgāšanas birsti. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.



## PIEBILDE

Pārļiecinieties, ka apaļais paliktnis plātnes apakšdaļā ir tīrs.

- Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Pēc tīrīšanas un pirms kontaktdakšas pieslēgšanas kontaktligzdai vienmēr uzlieciet atpakaļ un pareizi nofiksējiet gatavošanas plātnes.



## PIEBILDE

Lai notīrītu plātņu gatavošanas virsmu, nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla spilventiņus. Tie sabojās gatavošanas plātņu pretspiedeguma pārklājumu.

## UZGLABĀŠANA

- Pārļiecinieties, ka grils ir izslēgts, pagriežot temperatūras iestatīšanas riteni OFF (izslēgts) pozīcijā. Grils ir izslēgts, kad LCD displejā tiek attēlots Off un noklusējuma laiks ir '0'. Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes.
- Ļaujiet grilam, gatavošanas plātnēm un paplātei pilnībā atdzist.
- Pārbaudiet, vai grils, gatavošanas plātnes un paplāte ir tīra un sausa.
- Pārbaudiet, vai paplāte ir pareizi ievietota grilā.
- Pārbaudiet, vai gatavošanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nofiksētas vietā.
- Pārbaudiet, vai gatavošanas plātnes ir nobloķētas kopā, slidinot augstuma regulēšanas vadības skavu prom no sevis pozīcijā LOCK (bloķēt).
- Aptiniet strāvas vadu ap vada uzglabāšanas vietu, kas atrodas ierīces apakšpusē.
- Uzglabājiet uz līdzenas, sausas virsmas. Vai arī grilu var uzglabāt vertikālā stāvoklī.



## Problēmu novēršana

### KĻŪDU REŽĪMS

Kad displejā tiek attēlots 'Err' kļūdu režīms:

1. Atvienojiet grilu no maiņstrāvas rozetes.
2. Pārliedzinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis.
3. Pārliedzinieties, ka gatavošanas plātnes ir pareizi ievietotas un nofiksētas tām paredzētajās vietās.
4. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes.
5. LCD displejā vairs nav jābūt attēlotam 'Err' kļūdu režīmam.
6. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar Sage klientu servisu.







## Turinys

- 17 „Sage“ rekomenduoja:  
visų pirma – saugumas
- 21 Prietaiso dalys
- 23 Surinkimas
- 24 Funkcijos
- 27 Patarimai
- 29 Priežiūra ir valymas
- 31 Trikdžių nustatymas ir šalinimas
- 62 Garantija

## „SAGE“ REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGUMAS

Bendrovė „Sage“ visada rūpinasi saugumu. Mes kuriame ir gaminame produktus, visų pirma galvodami apie Jūsų, mūsų brangių klientų, saugumą. Taip pat prašome Jūsų saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių. Netinkamas prietaiso naudojimas gali sukelti traumos riziką.

## SVARBI INFORMACIJA DĖL SAUGOS

### PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, PERSKAITYKITE VISĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITĖ JĄ ATEIČIAI

- Šį dokumentą visada galite atsisiųsti interneto svetainėje [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).
- Prieš naudodami prietaisą pirmąjį kartą, įsitikinkite, ar elektros tiekimo specifikacijos yra tokios pačios, kokios nurodytos prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį naudojimą nuimkite ir saugiai išmeskite pakuotės medžiagas.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Naudokite šį prietaisą tik pagal jo paskirtį. Nenaudokite prietaiso judančiose transporto priemonėse ar laivuose.

Nenaudokite prietaiso lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu galima susižeisti.



- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Pastatykite prietaisą ant stabilaus, karščiui atsparaus, lygaus, sauso paviršiaus toliau nuo krašto ir nenaudokite ant arba šalia karščio šaltinio, pavyzdžiui, kaitlentės, orkaitės arba dujinės viryklės.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs nuo stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių bei nebūtų susimazgęs.
- Pastatykite prietaisą ne mažesniu nei 20 cm atstumu nuo sienų ar karščiui / garams jautrių medžiagų ir palikite pakankamai vietos viršuje ir visose pusėse oro cirkuliacijai.


- Patikrinkite, ar prietaiso naudojimo ar laikymo metu maitinimo laidas nėra įstrigęs tarp prietaiso viršutinės ir apatinės kepimo plokštelių.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite jokių daiktų ant dangčiu uždengto grilio viršaus, kai jis naudojamas ir sandėliuojamas.



Prietaisas pažymėtas simboliu „HOT surface“ (karštas paviršius). Dangtis ir kiti paviršiai įkaista, kai prietaisas veikia, ir išlieka karšti dar kurį laiką. Tam, kad išvengtumėte nusideginimo, visais atvejais naudokite specialias apsaugines pirštines ir, kai įmanoma, rankenėles ar rutulines rankenas.

- Prieš atlikdami valymo darbus, perkeldami prietaisą į kitą vietą ar padėdami jį sandėliuoti, visada įsitikinkite, kad prietaisas būtų IŠJUNGTAS, o jo maitinimo laidas – ištrauktas iš elektros lizdo.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jei prietaisas sugedo arba reikia kitokios nei valymas priežiūros, susisieki su „Sage“ klientų aptarnavimo centru arba apsilankykite interneto svetainėje [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).
- Bet kokius priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotame bendrovės „Sage“ techninės priežiūros centre.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, sensorinių ir protinių trūkumų arba neturintys patirties ir žinių, gali naudoti prietaisą tik tuo atveju, jei jie prižiūrimi arba apmokomi saugiai jį naudoti ir supranta su jo naudojimu susijusią riziką.
- Vaikai gali atlikti prietaiso valymo ir priežiūros darbus, jei yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūri suaugusieji.
- Prietaisą ir jo elektros laidą reikia laikyti jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Norint užtikrinti didesnę saugumą naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama įrengti liekamosios srovės jungiklį. Rekomenduojama naudoti ne didesnės nei 30 mA norminės darbinės srovės saugos jungiklius. Dėl profesionalios konsultacijos kreipkitės į elektriką.

 Šis simbolis reiškia, kad produkto  negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Tokį prietaisą būtina pristatyti į tam skirtus specializuotus vietas atliekų surinkimo centrus arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Dėl išsamesnės informacijos prašome kreiptis į atsakingas vietas institucijas.

 Tam, kad išvengtumėte elektros smūgio, nepanardinkite elektros laido kištuko, pačio laido ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.

**IŠSAUGOKITE ŠIĄ  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**



## Prietaiso dalys



Atviras plokščias „BBQ“  
(barbekiu) kepimo režimas  
Prietaisas atsiverčia į plokščią  
1650 kv. cm. grilinimui skirtą  
paviršių.



- A. Nerūdijančio plieno korpusas su lieto aliuminio rankenėlėmis**
- B. Lieto aliuminio neprikepančios plokštelės**  
Padengtos titano prisodrinta „Quantanium-TM“ danga, kuri atspari įbrėžimams ir ant kurios galima kepti be aliejaus.
- C. Išimamos kepimo plokštelės, kurias galima plauti indaplovėje**  
Lygaus paviršiaus plokštelė skirta kiaušiniams ir blynams kepti, briaunota plokštelė skirta mėsai skrudinti.
- D. Apatinės PLOKŠTELĖS ATLAIVINIMO mechanizmas**  
Leidžia išimti apatinę kepimo plokštelę. Atskirai išimkite viršutinę ir apatinę kepimo plokšteles, kad galėtumėte jas lengvai išvalyti, arba sukeisti plokštelių padėtis.
- E. Integruotas išimamas nutekėjusio skysčio / riebalų surinkimo padėkliukas**  
Surenka riebalų perteklių, todėl galite ruošti sveikesnį maistą. Naudojant barbekiu režimą, dėl unikalaus dizaino riebalai nuteka nuo abiejų plokštelių į tą patį padėkliuką.
- F. 30 min. laikmačio nustatymo rankenėlė su įspėjamuoju signalu**  
Paspaudus centrinį rankenėlės mygtuką, aktyvuojamas atgaline tvarka laiką skaičiuojantis laikmatis.
- G. Temperatūros matavimo vienetų konvertavimo mygtukas**  
Pakeičia temperatūros matavimo vienetus iš Celsijaus (numatytasis nustatymas) į Farenheitą.
- H. Į temperatūrą reaguojantis skystųjų kristalų ekranas**  
Foninis apšvietimas šviečia mėlyna (budėjimo režimas) ir oranžine spalva (kaitinimas / paruošta naudojimui).
- I. Temperatūros nustatymo rankenėlė (160 °C – 230 °C)**  
„LOW“ (žemos temperatūros), „PANINI“ (sumuštiniių) ir „SEAR“ (skrudinimo) režimai.
- J. Vieta laidui laikyti**  
Grilio apačioje.
- K. Reguliuojamas pakreipimas**  
Reguliuojamas apatinės kepimo plokštelės kampas riebalų nulašėjimui arba plokštelės paviršius gali būti plokščias kiaušinių ir blynų kepimui.
- L. Užraktas prietaiso laikymui**  
Užraktina plokšteles prietaiso laikymui vertikalia padėtimi.
- M. „BBQ“ (barbekiu) užrakto atlaisvinimo mygtukas**
- N. Šeši aukščio reguliavimo nustatymai**  
Sumažina viršutinės plokštelės svorį, kai ruošiamas trapus maistas, arba ji gali būti nustatyta pakankamai aukštai besilydantiems maistui ruošti.
- O. Išlyginimui skirta atrama**  
Integruojama į viršutinės plokštelės atlaisvinimo mechanizmą ir skirta sureguliuoti judančios viršutinės kepimo plokštelės padėtį.
- P. Viršutinės PLOKŠTELĖS ATLAIVINIMO mechanizmas**  
Leidžia išimti viršutinę kepimo plokštelę.

**Automatinio išsijungimo po 1 val. funkcija**  
sustabdo plokštelių kaitinimą, kai prietaisas nenaudojamas 1 val.

#### „Element IQ™“ sistema

Jutikliai nustato, kai sumažėja kaitinimo plokštelių temperatūra ir kompensuoja ją, suteikdami kaitrą greitam temperatūros atsistatymui iki pasirinktos kepimo temperatūros. 2 400 W integruoti kaitinimo elementai užtikrina pastovią aukštą kaitrą greitesniam kepimo procesui ir trumpesnį įkaitinimui skirtą laiką.



**Specifikacijos**

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



## Surinkimas

### GRILIO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Nuimkite ir saugiai išmeskite visas grilio pakavimo medžiagas ir reklamines etiketes.
2. Nuvalkykite kepimo plokšteles ir riebalų nulašėjimui skirtą padėkliuką su minkšta drėgna kempinėle. Kruopščiai nusauskinkite.
3. Įsitinkinkite, ar nulašėjimui skirtas padėkliukas tinkamai įstatytas į grilį.
4. Patikrinkite, ar tinkamai įstatytos ir vietoje užfiksuotos kepimo plokštelės.
5. Pastatykite grilį ant plokščio ir sauso paviršiaus. Įsitinkinkite, ar abejose prietaiso pusėse yra paliktas ne mažesnis nei 10 cm tarpelis.
6. Pilnai išvyniokite maitinimo laidą ir įkiškite kištuką į įžemintą sieninį elektros lizdą.
7. Išgirsite grilio garsinį signalą, o skystųjų kristalų ekranėlyje bus matomas užrašas „OFF“ (išjungta).



8. Grilis paruoštas įkaitinimui.



### PASTABA

Grilyje yra du PLOKŠTELĖS ATLAISVINIMO MECHANIZMAI. Jie leidžia atskirai išimti viršutinę ir apatinę kepimo plokšteles, kad galėtumėte jas lengvai išvalyti arba sukeisti vietomis.

### PLOKŠTELĖS ATLAISVINIMO MECHANIZMO NAUDOJIMAS

Tam, kad išimtumėte plokšteles, visada įsitinkinkite, ar grilis pilnai atvėso. Naudodami rankenėlę atverskite viršutinę plokštelę į 90 laipsnių padėtį.

Naudokite plokštelės atlaisvinimo mechanizmą priekyje, viršutinės plokštelės dešinėje pusėje, kad išimtumėte viršutinę kepimo plokštelę, ir plokštelės atlaisvinimo mechanizmą kairėje valdymo skydelio pusėje, kad išimtumėte apatinę kaitinimo plokštelę. Kai plokštelė atsilaisvina, lengvai išimkite ją iš grilio.



### PASTABA

Jei kaitinimo plokštelės bus netinkamai įstatytos, LCD ekranėlyje bus rodomas užrašas Er1 (klaida 1). Naudokite 2 x PLOKŠTELIŲ ATLAISVINIMO MECHANIZMUS, kad išimtumėte ir vėliau iš naujo įstatytumėte plokšteles ir jos tvirtai įsistatytų į reikiamą padėtį. Prieš atlaisvindami ir išimdami kepimo plokšteles visada įsitinkinkite, ar grilis pilnai atvėso.

Kai grilis įjungiamas ir kaitinamas pirmą kartą, iš jo gali sklirti šiek tiek dūmų. Taip yra dėl to, kad kaitinimo elementai padengti apsauginėmis medžiagomis. Šis procesas saugus ir nekenkia grilio funkcijoms.



## Funkcijos

### NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS

#### GRILIO ĮKAITINIMAS

1. Įsitikinkite, ar grilio viršutinė plokštė uždaryta kaip padėtyje, o aukščio reguliavimo spaustukas ATIDARYTOJE padėtyje. Tai užtikrins greitesnį ir efektyvesnį įkaitinimą.
2. Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę, kad padidintumėte ar sumažintumėte temperatūrą po 5 °C. Pasukite rankenėlę į „SEAR“ (skrudinti) padėtį (210 °C – 230 °C), jei norite greitai įkaitinimo, „PANINI“ (sumuštinis) padėtį (180 °C – 205 °C), „LOW“ (žema temperatūra) (160 °C – 175 °C) arba pasirinkite alternatyvią temperatūrą.
3. Grilis pradės kaisti, o LCD ekranėlis švies oranžine spalva. Bus rodoma pasirinkta temperatūra bei užrašas „HEATING“ (kaitinama).
4. Kai grilis įkais iki pasirinktos temperatūros, vieną kartą nuskambės garsinis įspėjamasis signalas ir nebebus rodomas užrašas „HEATING“ (kaitinama). LCD ekranėlyje bus rodoma pasirinkta temperatūra ir numatytasis laiko rodmuo – „0“.



#### PASTABA

Prieš ruošdami maistą visada leiskite griliui pilnai įkaisti iki pasirinktos temperatūros.

Užrašas „HEATING“ (kaitinama) gali būti rodomas LCD ekranėlyje viso maisto ruošimo proceso metu. Tai yra normalu ir tai reiškia, kad palaikoma reikiama temperatūra.

#### AUKŠČIO REGULIAVIMO FUNKCIJA

Ši funkcija leidžia sumažinti viršutinės plokštelės svorį ant trapius maisto, pavyzdžiui, kepant žuvį, ir prisitaikyti prie įvairaus storio maisto, pavyzdžiui, naminės

kepamos duonos. Dešinėje viršutinės plokštelės pusėje esantis spaustukas užfiksuoja viršutinę kepimo plokštelę įvairiose padėtyse virš apatinės plokštelės. Tam, kad nustatytumėte pageidaujamą aukštį, laikydami už rankenėlės pakelkite viršutinę plokštelę ir tuo pat metu pastumkite aukščio reguliavimo spaustuką į reikiamą aukštį. Tada lėtai nuleiskite viršutinę plokštelę, kol ji atsirems į aukščio reguliavimo spaustuką.

#### PAKREIPIMO REGULIAVIMO FUNKCIJA

Kepimo plokštelės kampas gali būti reguliuojamas pasukant „PLATE TILT“ (plokštelės pakreipimo) rankenėlę. Plokštelės pakreipimo rankenėlė yra grilio apatinėje dešinėje pusėje. Unikali įduba tarp dviejų kepimo plokštelių leidžia kepimo metu sultims nutekėti nuo abiejų plokštelių į tą patį riebaly surinkimo padėkliuką.

#### TEMPERATŪROS MATAVIMO VIENETŲ KONVERTAVIMO MYGTUKAS

- Grilyje (skystųjų kristalų ekranėlio kairėje pusėje) yra temperatūros matavimo vienetų konvertavimo mygtukas. Temperatūros rodmenys ant grilio yra rodomi pagal Celsijų. Paspaudus temperatūros matavimo vienetų konvertavimo mygtuką, temperatūros rodmenys pagal Celsijų konvertuojami į rodmenis pagal Farenheitą. Skystųjų kristalų ekranėlyje bus rodomas atitinkamas simbolis °C arba °F.
- Jei numatytuosius temperatūros rodmenis pagal Celsijų pakeisite į rodmenis pagal Farenheitą, nustatymai liks grilio atmintyje tol, kol paspausite temperatūros matavimo vienetų konvertavimo mygtuką antrą kartą arba ištrauksite grilio maitinimo laidą iš elektros lizdo. Kai grilis vėl įjungiamas į elektros lizdą, temperatūros rodmenys automatiškai grįžta prie nustatymo pagal Celsijų.



## GRILIO NAUDOJIMAS ATVIRO PLOKŠČIO „BBQ“ (BARBEKIU) KEPIMO REŽIMU

Grilis atsiverčia į plokščią 1 650 kv. cm. grilinimui skirtą paviršių. Briaunota kepimo plokštelė idealiai tinka skrudinti mėsą, o plokščio paviršiaus kepimo plokštelė puikiai tinka kepti kiaušinius, blynus ir daržoves.

### 1. Grilio naudojimas „BBQ“ (barbekiu) režimu.

- Įsitikinkite, ar grilis pilnai įkaitintas ir skystųjų kristalų ekranėlyje nėra užrašo „HEATING“ (kaitinama).
- Įsitikinkite, ar grilio viršutinė plokštelė uždarytoje padėtyje, o aukščio reguliavimo spaustukas ATIDARYTOJE padėtyje.
- Kaire ranka laikykite rankenėlę. Dešine ranka patraukite link savęs aukščio reguliavimo spaustuką dešinėje grilio pusėje į „BBQ“ (barbekiu) režimo padėtį. Toliau traukite spaustuką į priekį ir tuo pat metu pakelkite rankenėlę atidaryti, tada švelniai nuleiskite viršutinę plokštelę į horizontalią „BBQ“ (barbekiu) režimo padėtį.



### 2. Sudėkite maistą ant abiejų arba vienos iš kepimo plokštelių.

- Grilyje yra pasirinktinai skaičiavimo atbuline tvarka laikmatis, kuris stebi bėgantį laiką kepimo metu. Atbuline tvarka skaičiuojančio laikmačio aktyvavimas.
  - Įsitikinkite, ar grilis pilnai įkaito, skystųjų kristalų ekranėlyje nebėra užrašo „HEATING“ (kaitinama) ir maistas sudėtas ant kepimo plokštelių.
  - Pasukite laikmačio rankenėlę, kad nustatytumėte laiką vienos min. padalomis iki 30 min. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte laiką, arba prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte laiką. Skystųjų kristalų ekranėlyje bus rodomas pasirinktas laikas.
  - Paspauskite laikmačio nustatymo rankenėlės centrinį mygtuką, kad aktyvuotumėte nustatymą. Skystųjų kristalų ekranėlyje bus rodomas atbuline tvarka skaičiuojamas rodmuo ir laikas bus pradedamas skaičiuoti atgal.

## PASTABA

Skaičiavimo atbuline tvarka laikmatis gali būti sustabdytas bet kuriuo metu, paspaudus rankenėlės centre esantį mygtuką antrą kartą. Skystųjų kristalų ekranėlyje nebus rodomas atbuline tvarka skaičiuojamas rodmuo. Norėdami iš naujo nustatyti arba ištrinti laikmatį:

- pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte laiką, arba prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte laiką; arba
- paspauskite laikmačio rankenėlės centre esantį mygtuką ir palaikykite paspaudę 3 sek., kol skystųjų kristalų ekrane bus rodomas laiko rodmuo „0“. Pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte laiką, arba prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte laiką.

4. Kai maistas iškepamas, nuimkite mėsą nuo grilio naudodami karščiui atsparius plastikinius arba medinius įrankius.
5. Norėdami išjungti grilį, pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę į „OFF“ (išjungta) padėtį.

## **PRIETAISO, KAIP SUMUŠTINIŲ KEPTUVO, NAUDOJIMAS**

1. Prieš atidarydami grilį:
  - a) įsitikinkite, ar grilis pilnai įkaitintas ir skystųjų kristalų ekranėlyje nėra užrašo „HEATING“ (kaitinama);
  - b) įsitikinkite, ar uždaryta viršutinė kepimo plokštelė. Aukščio reguliavimo spaustukas, esantis viršutinės plokštelės dešinėje pusėje, turi būti „OPEN“ (atidarytoje) padėtyje;
  - c) naudokite rankenėlę atversti viršutinę plokštelę į 90 laipsnių padėtį.
2. Sudėkite maistą ant apatinės kepimo plokštelės.
3. Rankenėle uždarykite viršutinę kepimo plokštelę. Jei ruošiamas patiekalas lydosi, rekomenduojama, kad grilio viršutinė plokštelė būtų uždarytoje padėtyje, o aukščio reguliavimo spaustukas – „HIGH“ (aukštai) padėtyje.
4. Grilyje yra pasirinktinai skaičiavimo atbuline tvarka laikmatis, kuris stebi bėgantį laiką kepimo metu. Atbuline tvarka skaičiuojančio laikmačio aktyvavimas.
  - a) Įsitikinkite, ar grilis pilnai įkaito, skystųjų kristalų ekranėlyje nebėra užrašo „HEATING“ (kaitinama) ir maistas buvo sudėtas ant apatinės kepimo plokštelės.

b) Pasukite laikmačio rankenėlę, kad nustatytumėte laiką vienos min. padalomis iki 30 min. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte laiką, arba prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte laiką. Skystųjų kristalų ekranėlyje bus rodomas pasirinktas laikas.

c) Paspauskite laikmačio nustatymo rankenėlės centrinį mygtuką, kad aktyvuotumėte nustatymą. Skystųjų kristalų ekranėlyje bus rodomas atbuline tvarka skaičiuojamas rodmuo ir laikas bus pradedamas skaičiuoti atgal.

5. Maistui iškepus, nuimkite jį nuo kepimo plokščių naudodami karščiui atsparius plastikinius ar medinius įrankius.
6. Norėdami išjungti grilį, pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę į „OFF“ (išjungta) padėtį.

## **NAUDINGI PATARIMAI**

Kepdami sumuštinus „PANINI“ (sumuštinio) režimu:

- visada sudėkite sumuštinis apatinės kepimo plokštės centre;
- kepkite apie 5-8 min. Tikslus kepimo laikas, duonos ir įdaro tipas – asmeninis pasirinkimas;
- nenaudokite metalinių ar aštrių įrankių, kadangi jie gali pažeisti nepriekancią plokštelių dangą.



## Patarimai

### PATARIMAI DĖL GRILINIMO

#### Mėsa

Rekomenduojamas pjaustymas.

- **Jautienos** – nugarinė (Niujorko stiliumi), uodeginė, antrekotas, filė.
- **Ėrienos** – šonkauliai, nugarinės filė, pjausniai ir kubeliais pjaustyta avienu.
- **Kiaulienos** – nugarinė, šonkauliai, šlaunies pjausniai, filė, kubeliais pjaustyta kiauliena.
- Rekomenduojama kepti su storais kaulais, pavyzdžiui, T formos kaulo kepsnius.
- Gali būti naudojami kietesni mėsos gabalai, pavyzdžiui, jautienos mentė, aukščiausios rūšies mėsos kepsnys, avienos priekinis ketvirtis ar sprandinė. Tam, kad suminkštintumėte šiuos mėsos gabalus, pamarinuokite juos kelioms valandoms ar per naktį vyno ar acto marinatė, kad išskaidytumėte jungiamąjį audinį.
- Jei naudosite marinato receptą arba kepsite iš anksto marinuotą parduotuvėje įsigytą mėsą, prieš padėdami ją ant grilio, nulašinkite marinato perteklių ir nusausinkite mėsą su popieriniu rankšluosčiu. Kai kuriuose marinatuose yra daug cukraus, kuris gali prisvilkti ant kepimo plokštelės.
- Prieš kepimą nesūdykite mėsos. Druska sugers sultis, todėl mėsa bus kietesnė.
- Nebadykite mėsos šakute ir nepjaustykite jos kepimo metu, nes dėl to išbėgs sultys ir kepsnys bus kietesnis bei sausesnis. Mėsos apvertimui geriau naudokite žnyples.
- Neperkepkite mėsos. Kai kurios rūšies mėsą geriau pateikti rožinės spalvos ir sultingą.
- Apvirtų dešrelių prieš kepimą nebūtina persmeigti.
- Nuimdami žuvies gabalėlius nuo grilio naudokite plokščią karščiui atsparią plastiko mentelę.

## MAISTO PARUOŠTUMO ĮVERTINIMAS

Tinkamai nustatyti, kada Jūsų kepsnys, avienos gabalėliai ar pjausnys iškepė iki reikiamo laipsnio – su krauju, neapkeptas, vidutiniškai keptas, beveik iškeptas arba pilnai iškeptas – yra menas, tačiau šį meną lengva įvaldyti, jei vadovausitės toliau pateiktomis rekomendacijomis ir patarimais.

### Su krauju

Kepkite kelias minutes vieną pusę, priklausomai nuo storio. Apverskite tik vieną kartą. Kepkite, kol, paspaudus žnyplėmis, kepsnys atrods labai minkštas.

Mėsos termometras rodys vidinę temperatūrą arba kepsnį su krauju ties 50-60 °C.

### Neapkepta

Kepkite vieną pusę, kol ant paviršiaus šiek tiek matysis drėgmė. Apverskite tik kartą. Kepkite kitą pusę, kol ant paviršiaus šiek tiek matysis drėgmė. Kepsnys bus neapkeptas, kai, paspaudus žnyplėmis, jis atrodys minkštas.

Mėsos termometras rodys vidinę temperatūrą arba kepsnį su krauju ties 60-65 °C.

### Vidutiniškai kepta

Kepkite vieną pusę, kol ant paviršiaus ims kauptis drėgmė. Apverskite tik kartą. Kepkite kitą pusę, kol matysis drėgmė. Kepsnys bus vidutiniškai keptas, kai, paspaudus žnyplėmis, jis atrodys elastingas.

Mėsos termometras rodys vidinę temperatūrą arba vidutiniškai keptą kepsnį ties 65-70 °C.

### Beveik keptas

Kepkite vieną pusę, kol ant paviršiaus ims kauptis drėgmė. Apverskite ir kepkite kitą pusę, kol ant paviršiaus ims kauptis drėgmė. Šiek tiek sumažinkite karštį ir toliau kepkite, kol kepsnys, paspaudus žnyplėmis, atrodys kietas.

Mėsos termometras rodys vidinę temperatūrą arba beveik keptą kepsnį ties 70-75 °C.

### Pilnai iškepta

Kepkite vieną pusę, kol ant paviršiaus ims kauptis drėgmė. Apverskite ir kepkite kitą pusę, kol ant paviršiaus ims kauptis drėgmė. Šiek tiek sumažinkite karštį ir toliau kepkite, kol kepsnys, paspaudus žnyplėmis, atrodys itin kietas.

Mėsos termometras rodys vidinę temperatūrą arba pilnai iškeptą kepsnį ties 75 °C.



### PASTABA

Kepant kontaktinėje padėtyje, kepsnių apversti nereikia. Kai kepama atviru plokščiu „BBQ“ (barbekiu) režimu, apverskite kepsnius tik kartą.



## Priežiūra ir valymas

Pasirūpinkite, kad grilis būtų išjungtas, pasukdami temperatūros reguliavimo rankenėlę į „OFF“ (išjungta) padėtį. Grilis yra IŠJUNGTAS, kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas užrašas „OFF“ (išjungta) ir numatytasis „0“ laiko rodmuo. Ištraukite maitinimo laidą iš sieninio elektros lizdo. Prieš išardymą ir valymą leiskite griliui pilnai atvėsti. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite išorinį korpusą, riebalų nulašėjimui skirtą padėkliuką ir kepimo plokšteles, kad apsaugotumėte nuo ingredientų prikepimo.



### PASTABA

Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių ar vielinių kempinėlių grilio vidaus ar išorės paviršių valymui. Jos subraižys paviršių ir pažeis kepimo plokštelių nepriekpančią dangą.

### IŠORĖS KORPUSO VALYMAS

Nuvalykite išorės korpusą minkšta drėgna kempinėle. Norint išvengti dėmių kaupimosi, galima naudoti skystą valiklį be abrazyvinių dalelių arba švelnų purškiamą tirpalą. Prieš valydami, užpilkite valymo priemonės ant kempinės, o ne grilio paviršiaus. Nuplaukite vandeniu. Leiskite visiems paviršiams išdžiūti, prieš įkišdami maitinimo laidą į elektros lizdą.

### NUTEKĖJUSIO SKYSČIO / RIEBALŲ SURINKIMO PADĖKLIUKO VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo išimkite riebalų surinkimo padėkliuką ir išpilkite jo turinį. Išplaukite padėkliuką su šiltu vandeniu ir muilu bei minkšta drėgna kempine. Galima naudoti skystą valiklį be abrazyvinių dalelių, kad išvengtumėte dėmių formavimosi. Prieš valydami, užpilkite valymo priemonės ant kempinės, o ne ant padėkliuko. Kruopščiai nuplaukite ir nušluostykite. Nepamirškite po valymo ir prieš įjungiant maitinimo laidą į elektros lizdą iš naujo įstatyti padėkliuką į grilį.



### ĮSPĖJIMAS

Būkite itin atidūs, kai riebalų surinkimo padėkliuke yra karšti riebalai ir sultys.

### KEPIMO PLOKŠTELIŲ VALYMAS

1. Kepimo plokšteles valykite su minkšta šluoste, kad pašalintumėte maisto likučius.
2. Taip pat galite atlaisvinti ir išimti kepimo plokšteles.
  - Visais atvejais įsitikinkite, ar grilis visiškai atvėsus.
  - Su rankenėle atidarykite viršutinę plokštelę į 90 laipsnių padėtį.
  - Naudokite plokštelės atlaisvinimo mechanizmą, esantį priekyje, viršutinės plokštelės dešinėje pusėje, kad išimtumėte viršutinę kepimo plokštelę ir plokštelės atlaisvinimo mechanizmą kairėje valdymo skydelio pusėje, kad išimtumėte apatinę kaitinimo plokštelę.
  - Kai plokštelė atsilaisvina, lengvai išimkite ją iš grilio.
3. Sudėkite kepimo plokšteles į indaplovę (tik į viršutinę lentyną).

4. Arba išplaukite kepimo plokšteles su karštu vandeniu ir muilu bei minkšta drėgna kempine. Norint išvengti dėmių kaupimosi, galima naudoti skystą valiklį be abrazyvinių dalelių. Prieš valydami, užpilkite valymo priemonės ant kempinės, o ne plokštelės. Sunkiai pašalinamas nuosėdas šalinkite su nebraižančia plastikine valymo priemone arba nailoniniu plovimui skirtu šepetėliu.



### PASTABA

Kepimo plokštelių apatinė pusė laikui bėgant gali pakeisti spalvą ir gali susiformuoti rūdžių sluoksnis. Tai yra normalu. Bet koks spalvos pakeitimas, kuris gali pasirodyti bet kurioje kepimo plokštelės pusėje, turės įtakos tik plokštelės išvaizdai, bet ne jos funkcijoms.

Norėdami pašalinti spalvos išblukimą ar rūdis, naudokite nebraižančią plastikinę valymo priemonę arba nailoninį plovimui skirtą šepetėlį. Kruopščiai nuplaukite ir nušluostykite.



### PASTABA

Įsitikinkite, ar plokštelės apačioje esanti apvali briaunelė yra švari.

5. Kruopščiai nuplaukite ir nušluostykite. Nepamirškite po valymo ir prieš įjungiant maitinimo laidą į elektros lizdą iš naujo įstatyti ir užfiksuoti kepimo plokšteles.



### PASTABA

Nenaudokite braižančių valymo priemonių ar metalinių kempinėlių plokštelių kepimo paviršiui valyti. Tai pažeis kepimo plokščių neprikėpančią dangą.

## LAIKYMAS

1. Pasirūpinkite, kad grilis būtų išjungtas, pasukdami temperatūros reguliavimo rankenėlę į „OFF“ (išjungta) padėtį. Grilis yra IŠJUNGTAS, kai skystųjų ekranėlyje rodomas užrašas „OFF“ (išjungta) ir numatytasis „0“ laiko rodmuo. Ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
2. Leiskite griliui, kepimo plokštelėms ir riebalų surinkimo padėkliukui pilnai atvėsti.
3. Patikrinkite, ar grilis, kepimo plokštelės ir riebalų surinkimo padėkliukas yra švarūs ir sausi.
4. Įsitikinkite, ar nulašėjimui skirtas padėkliukas tinkamai įstatytas į grilį.
5. Patikrinkite, ar tinkamai įstatytos ir vietoje užfiksuotos kepimo plokštelės.
6. Įsitikinkite, ar kepimo plokštės užfiksuotos, slinkdami aukščio reguliavimo spaustuką toliau nuo savęs į „LOCK“ (fiksavimo) padėtį.
7. Suvyniokite maitinimo laidą į grilio apačioje esančią jam laikyti skirtą vietą.
8. Laikykite ant plokščio, sauso ir lygaus paviršiaus. Taip pat grilį galima laikyti vertikaloje padėtyje.



## Trikčių nustatymas ir šalinimas

### KLAIDOS REŽIMAS

Kai skystųjų kristalų ekranėlyje rodomas užrašas „Err“ (klaidos) režimas:

1. Ištraukite grilio maitinimo laidą iš elektros lizdo;
2. Įsitikinkite, ar grilis visiškai atvėsus;
3. Patikrinkite, ar tinkamai ir tvirtai užfiksuotos kepimo plokštelės;
4. Vėl įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą;
5. Skystųjų kristalų ekranėlyje nebeturėtų likti „Err“ (klaidos) režimo užrašo;
6. Jei problema išlieka, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo centrą





## Sisukord

- 32 Ettevõtte Sage peab kõige olulisemaks ohutust
- 36 Seadme osad
- 38 Töövalmis seadmine
- 39 Funktsioonid
- 42 Nõuanded
- 44 Hooldustööd ja puhastamine
- 46 Veaotsing
- 62 Garantii

## ETTEVÕTE SAGE PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage'i töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pööratakse tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.

## OLULISED OHUTUSJUHISED

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

- Selle dokumendi saate alla laadida ka internetist aadressilt [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pingele vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbelselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välitingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.



- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, üheta-sasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate (nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit) peal ega lähedal.
- Ärge laske juhtmehel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Asetage seade vähemalt 20 cm kaugusele seintest, kardinatest ja muudest kuumuse või auru suhtes tundlikest materjalidest. Tagage seadme kohal ja kõikidel külgedel piisavalt ruumi, et õhk saaks vabalt liikuda.
- Seadme kasutamise ja hoiulepaneku ajal jälgige, et toitejuhe ei jääks ülemise ja alumise plaadi vahele kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või puldi abil.
- Ärge asetage midagi töötava või hoiule pandud grilli suletud kaane peale.





Seade on märgistatud kuuma pinna sümboliga HOT.

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

- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on pesast välja tõmmatud ning laske seadmehel jahtuda.

- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage'i klienteendusega või külastage meie veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Sage® teeninduskeskus.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüüti, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.

 See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

 Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

**HOIDKE NEED JUHISED ALLES**



## Seadme osad



Grill avatakse lapikuna, nii et moodustub 1650 cm<sup>2</sup> grillimispind.



- A. Roostevabast terasest korpus valatud kätugedega**
- B. Alumiiniumvalust, nakkumatud plaadid**  
Titaankate, mida on immutatud Quantanium™ ga – kriimustuskindel, võimaldab küpsetada ilma õlita.
- C. Eemaldatavaid plaate tohib pesta nõudepesumasinas**  
Lame plaat munade ja pannkookide praadimiseks, sooneline plaat liha grillimiseks.
- D. Alumise plaadi lahti lukustamise nupp**  
Eemaldab alumise küpsetusplaadi. Selle abil on võimalik ülemist ja alumist küpsetusplaati teineteisest sõltumatult puhastamiseks või plaadi asendite vahetamiseks eemaldada.
- E. Integreeritud, eemaldatav tilgakogumisalus**  
Liigne rasv tilgub alusele ja küpsetamine on tervislikum. BBQ režiimis voolab rasv mõlemalt plaadilt tilgakogumisalusele.
- F. 30 minutise taimeriga valikuketaskoos helisignaalliga**  
Ketta keskmise nupu vajutamisel aktiveerub aja maha loendamise taimer.
- G. Temperatuurühiku muutmise nupp**  
Temperatuuri vaikimisi valitud näidu Celsiuse kraadidest Fahrenheiti kraadidesse teisendamiseks.
- H. Temperatuuritundlik LCD-ekraan**  
Taustvalgustus võib olla kas sinine (seisurežiim) või oranž (soojeneb / kasutusvalmis).
- I. Temperatuuri valikuketaskoos (160–230 °C)**  
Režiimid LOW, PANINI ja SEAR.
- J. Juhtmehoidik**  
Asub grilli alumisel poolel.
- K. Kaldenurga reguleerimiseseadise**  
Võimaldab reguleerida alumise küpsetusplaadi kaldenurka, et rasv sellelt ära voolaks, või panna plaadi lapikusse asendisse, et sellel muna või pannkooke praadida.
- L. Lukustuseseadise**  
Plaadide lukustamiseks püstiasendis hoivlepanekuks.
- M. BBQ lukustuseseadise vabastusnupp**
- N. Kuus reguleeritavat kõrguseadistust**  
Võimalik vähendada ülemise plaadi survet õrnadele toiduainetele või seadistada piisavalt kõrgele.
- O. Tasandustugi**  
Integreeritud ülemise plaadi lahti lukustamise noppu, võimaldab reguleerida ülemise plaadi „ujuvat“ asendit.
- P. Ülemise plaadi lahti lukustamise nupp**  
Ülemise küpsetusplaadi eemaldamiseks.

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

### Element IQ™

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



**Tehniline teave**

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



## Töövalmis seadmine

### GRILLI ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

1. Enne grilli esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need vastavalt nõuetele kasutuselt.
2. Pühkige küpsetusplaate ja tilgakogumisalust pehme, niiske käsnaga. Kuivatage hoolikalt.
3. Veenduge, et tilgakogumisalus on õigesti sisestatud.
4. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
5. Asetage grill siledale, kuivale pinnale. Seadme külgedele peab jääma vähemalt 10 cm vaba ruumi.
6. Kerige toitejuhe täielikult lahti ning sisestage selle pistik kaitsemaandatud pesa.
7. Kõlab helisignaali ja LCD-ekraanile kuvatakse kiri "OFF" (väljalülitatud).



8. Grill on nüüd eelsoojendamiseks valmis.

### MÄRKUS

Grillil on kaks PLAADI LAHTI LUKUSTAMISE NUPPU. Nende abil on võimalik ülemist ja alumist küpsetusplaati teineteisest sõltumatult puhastamiseks või plaadi asendite vahetamiseks eemaldada.

### PLAADI LAHTI LUKUSTAMISE NUPU KASUTAMINE

Veenduge, et grill on täiesti jahtunud. Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.

Kasutage ülemise küpsetusplaadi eemaldamiseks selle esiküljel paremas servas olevat plaadi lahti lukustamise nuppu ja alumise plaadi eemaldamiseks juhtpaneeli vasakus servas olevat plaadi lahti lukustamise nuppu. Lükake vabastatud plaadid ettevaatlikult grilli pealt ära.

### MÄRKUS

Juhul kui küpsetusplaadid ei ole õigesti sisestatud, kuvatakse LCD-ekraanil Er1. Eemaldage plaadid LAHTI LUKUSTAMISE NUPPUDE abil ja pange need oma kohale tagasi, nii et plaadid lukustuvad kindlalt. Enne küpsetusplaatide vabastamist ja eemaldamist veenduge alati, et grill on täielikult jahtunud.

Grilli esimesel kasutuskorral võib sellest eralduda veidi suitsulõhna, mille põhjustab kütteelementide kaitsekate. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töökvaliteeti.



## Funktsioonid

### SEADME KASUTAMINE

#### GRILLI EELSOOJENDAMINE

1. Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimisseadis oleks avatud asendis OPEN. See tagab kiirema ja tõhusama soojenemise.
2. Reguleerige temperatuuri valikukettast 5 °C astmete kaupa. Kiireks eelsoojendamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas valikule SEAR (210–230 °C), PANINI (180–205 °C), LOW (160–175 °C) või valige mõni muu temperatuur.
3. Grill hakkab soojenema ja LCD-ekraan on oranžilt valgustatud. Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja kiri "HEATING".
4. Kui grill on valitud temperatuurini soojenenud, kõlab helisignaali ja kiri „HEATING“ kustub ekraanilt. LCD-ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja aeg vaikimisi kujul '0'.



#### MÄRKUS

Enne küpsetamist laske grillil alati valitud temperatuurini soojeneda.

LCD-ekraanil võidakse küpsetamise ajal kuvada kiri „HEATING“ (soojenemine). See on tavapärane ja näitab, et grill hoiab õiget temperatuuri.

#### KÕRGUSE REGULEERIMISSEADIS

Selle seadise abil saab vähendada ülemise plaadi survet õrnadele toiduainetele (nagu kala) või seadistada ülemise plaadi piisavalt kõrgele, näiteks leiva valmistamisel. Ülemise plaadi paremas servas asuva kõrguse reguleerimisseadise abil saab ülemist plaati lukustada paljudesse erinevatesse asenditesse. Tõstke ülemine plaat käepidemest hoides üles ja lükake kõrguse reguleerimisseadis samal ajal soovitud kõrgusele. Seejärel laske ülemine plaat aeglaselt alla, kuni see toetub kõrguse reguleerimisseadisele.

#### KALDENURGA REGULEERIMISE KETAS

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

#### TEMPERATUURIÜHIKU MUUTMISE NUPP

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

## KASUTAMINE LAPIKUNA AVATUD PLAADIGA BBQ REŽIIMIS

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

### 1. Grilli avamiseks BBQ režiimi:

- Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil kuvatav kiri „HEATING“ (soojenemine) on kustunud.
- Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimiseadis oleks avatud asendis OPEN.
- Võtke vasaku käega käepidemest. Tõmmake parema käega grilli paremas servas asuv kõrguse reguleerimiseadis enda poole BBQ režiimi asendisse. Tõmmake reguleerimiseadist ja tõstke samal ajal käepide avatud asendisse. Seejärel laske ülemine plaat ettevaatlikult alla, horisontaalsesse BBQ režiimi asendisse.



### 2. Asetage toit ühele või mõlemale küpsetusplaadile.

### 3. Grillil on taimer, mille abil on võimalik küpsetamiseks kulunud aega loendada. Taimeri aktiveerimine:

- Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja LCD-ekraanil kuvatav kiri „HEATING“ (soojenemine) on kustunud. Asetage toiduained k psetusplaatidele.
- Keerake taimeriketast, et reguleerida taimeri aega ühe minuti kaupa kuni 30 minutini. Aja suurendamiseks keerake ketast päripäeva ja aja vähendamiseks vastupäeva. LCD-ekraanil kuvatakse valitud aeg.
- Seadistuse aktiveerimiseks vajutage taimeriketast keskmist nuppu. LCD-ekraanil kuvatakse mahaloendamise näidik ja aja maha loendamine algab.



## MÄRKUS

Taimeri kasutamise saab igal ajal lõpetada või katkestada. Selleks vajutage uuesti taimeriketast keskmist nuppu. Mahaloendamise näidik kustub LCD-ekraanilt. Taimeri lähtestamine või kustutamine:

- Aja suurendamiseks keerake taimeriketast päripäeva ja aja vähendamiseks vastupäeva, või
  - Vajutage taimeriketast keskmist nuppu ja hoidke seda kolm sekundit all, kuni LCD-ekraanil kuvatakse ajan it "0". Aja suurendamiseks keerake taimeriketast päripäeva ja aja vähendamiseks vastupäeva.
4. Eemaldage liha grillilt kuumakindlate plastist või puidust s ogiriistade abil.
  5. Grilli välja lülitamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse OFF.



## KASUTAMINE VÕILEIBADE VÕI PANINI VALMISTAMISEKS

1. Grilli avamine:
  - a) Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil kuvatav kiri „HEATING“ (soojenemine) on kustunud.
  - b) Kontrollige, et grilli ülemine plaat oleks suletud. Ülemise plaadi paremas servas asuv kõrguse reguleerimisseadis peab olema avatud asendis OPEN.
  - c) Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.
2. Asetage toit alumisele küpsetusplaadile.
3. Sulgege ülemine küpsetusplaat käepidemest hoides. On soovitatav, et grilli ülemine plaat oleks suletud ja et kõrguse reguleerimisseadis oleks avatud asendis OPEN.
4. Grillil on taimer, mille abil on võimalik küpsetamiseks kulunud aega loendada. Taimeri aktiveerimine:
  - a) Veenduge, et grilli eelsoojenemine on lõppenud ja et LCD-ekraanil kuvatav kiri „HEATING“ (soojenemine) on kustunud. Asetage toiduained alumisele küpsetusplaadile.
  - b) Keerake taimeriketast, et reguleerida taimeri aega ühe minuti kaupa kuni 30 minutini. Aja suurendamiseks keerake ketast päripäeva ja aja vähendamiseks vastupäeva. LCD-ekraanil kuvatakse valitud aeg.
  - c) Seadistuse aktiveerimiseks vajutage taimeriketta keskmist nuppu. LCD-ekraanil kuvatakse mahaloendamise näidik ja aja maha loendamine algab.

5. Eemaldage toit küpsetusplaatidelt kuumakindla plastist või puidust köögiriista abil.
6. Grilli välja lülitamiseks keerake temperatuuri reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse OFF.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAMISEKS

Võileibade grillimisel PANINI seadistusega:

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



# Nõuanded

## NÄPUNÄITED

### Liha

Soovitav kasutada:

- **Veiseliha** - reietükk (New York), tagaosa, ribi, filee.
- **Lambaliha** – puhastatud jalatükid, reiefilee, karbonaad ja lambalihakuubikud.
- **Sealiha** - reietükid, ribid, jalatükid, filee, sealihakuubikud.
- Me ei soovita grillida kondiga tükke.
- Veise abatükk, seljatükk, lamba eesveerand või kaelakarbonaad sobivad grillimiseks. Marineerige selliseid tükke mõni tund või üleöö veini- või äädikamarinaadis.
- Kui olete ostnud juba marinaadis oleva liha, nõrutage marinaad lihatükkidelt ära ja kuivatage lihatükk enne grillile panemist pabersalvrätiga. Mõni marinaad sisaldab palju suhkrut, mis võib küpsetusplaadil kõrbema minna.
- Ärge riputage lihale enne küpsetamist soola. See imab lihavedeliku endasse ja liha jääb vintske.
- Ärge torgake liha kahvliga läbi ega lõigake seda valmimise ajal. Nii voolab vedelik lihast välja ja tulemus jääb kuiv. Kasutage liha liigutamiseks tange.
- Ärge küpsetage liha üle. Teatud liiki liha on parim, kui seda serveerida roosa ja mahlasena.
- Eelnevalt küpsetatud vorstikestesse võib enne grillimise alustamist kahvliga augud torgata.
- Eemaldage kalatükid grillilt lameda, kuumakindla plastlabidakese abil.

## LIHA KÜPSETUSASTME HINDAMINE

Selle kindlaks määramine, kas liha on küpsenud soovitud määrani – toores, poolküps, keskmiselt küps, korralikult küps või läbiküpsetatud – on paras kunst, kuid seda on lihtne õppida.

### Toores

Küpsetage lihatükki sõltuvalt selle paksusest kõikidelt külgedelt mõni minut. Keerake lihatükki ainult üks kord. Küpsetage, kuni lihatükk tundub tangidega katsudes väga pehme.

Toore lihatüki sisetemperatuur lihatermomeetriga mõõdetuna on 50-60 °C.

### Poolküps

Küpsetage lihatükki ühelt küljelt, kuni vedelik on selle pealispinnal vaevumärgatav. Keerake ainult üks kord. Küpsetage samamoodi ka teiselt küljelt. Lihatusk on poolküps, kui see tundub tangidega katsudes pehme.

Poolküpsel lihatüki sisetemperatuur lihatermomeetriga mõõdetuna on 60-65 °C.

### Keskmine

Küpsetage lihatükki ühelt küljelt, kuni selle pealispinnale tekivad vedelikumullid. Keerake lihatükki ainult üks kord. Küpsetage samamoodi ka teiselt küljelt. Lihatusk on keskmiselt küps, kui see tundub tangidega katsudes vetruv.

Keskmiselt küpsel lihatüki sisetemperatuur lihatermomeetriga mõõdetuna on 65-70 °C.

### **Korralikult küps**

Küpsetage lihatükki ühelt küljelt, kuni selle pealispinnale tekivad vedelikumullid. Keerake ümber ja küpsetage teiselt küljelt, kuni selle pealispinnale tekivad vedelikumullid. Vähendage kuumust ja jätkake küpsetamist, kuni lihatükk tundub tangidega katsudes kõva.

Korralikult küpse lihatüki sisetemperatuur lihatermomeetriga mõõdetuna on 70-75 °C.

### **Läbiküpsetatud**

Küpsetage lihatükki ühelt küljelt, kuni selle pealispinnale tekivad vedelikumullid. Keerake ümber ja küpsetage teiselt küljelt, kuni selle pealispinnale tekivad vedelikumullid. Vähendage kuumust ja jätkake küpsetamist, kuni lihatükk tundub tangidega katsudes väga kõva.

Läbiküpsetatud lihatüki sisetemperatuur lihatermomeetriga mõõdetuna on 75 °C.



### **MÄRKUS**

Vahetult grillides ei ole praetükke vaja ümber pöörata. BBQ režiimis grillides tuleb praetükke ümber keerata ainult üks kord.



## Hooldustööd ja puhastamine

Veenduge, et grill on välja lülitatud, keerates temperatuuri reguleerimise ketta asendisse OFF. Grill on välja lülitatud, kui LCD-ekraanil kuvatakse kiri „OFF“ ja vaikimisi valitud aeg „0“. Tõmmake pistik pesast välja. Enne osadeks lahtivõtmist ja puhastamist laske grillil täielikult jahtuda.

Puhastage grilli korpust, tilgakogumisalust ja küpsetusplaate alati pärast igit kasutuskorda.



### MÄRKUS

Ärge kasutage grilli sise- ega välispinna puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega traadist kuumimisuustikuid. Need kriimustavad pinda ja võivad küpsetusplaatide nakkumatut katet kahjustada.

### SEADME KORPUSE PUHASTAMINE

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

### TILGAKOGUMISALUSE PUHASTAMINE

Võtke tilgakogumisalus pärast igit kasutuskorda grillist välja ja valage selle sisu ära. Peske alust sooja seebivahuse vee ja pehme niiske käsnaga. Plekkide vältimiseks võib kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastusvahendit.

Kandke puhastusvahend alusele käsnaga, mitte vahetult. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Enne pistiku ühendamist pessa tuleb tilgakogumisalus seadmesse tagasi asetada.



### HOIATUS!

Kuuma rasva või vedelikku sisaldavat tilgakogumisalust liigutades tuleb olla väga ettevaatlik.

### KÜPSETUSPLAATIDE PUHASTAMINE

1. Pühkige küpsetusplaate pehme niiske lapiga.
2. Küpsetusplaadid on võimalik puhastamise ajaks ka ära võtta:
  - Veenduge alati, et grill on täielikult jahtunud.
  - Avage ülemine plaat käepidemest hoides 90-kraadisesse asendisse.
  - Kasutage ülemise küpsetusplaadi eemaldamiseks selle esiküljel paremas servas olevat plaadi lahti lukustamise nuppu ja alumise plaadi eemaldamiseks juhtpaneeli vasakus servas olevat plaadi lahti lukustamise nuppu.
  - Lükake vabastatud plaadid ettevaatlikult grilli pealt ära.
3. Pange küpsetusplaadid nõudepesumasina ülemisele restile.

4. Küpsetusplaate võib pesta ka sooja seebivahuse vee ja pehme niiske käsna. Plekkide vältimiseks vedelat puhastusvahendit. Kandke puhastusvahend plaadile käsna, mitte vahetult. Raskestieemaldavate plekkide korral võib kasutada mitteabrsiivset plastist küürimisnuustikut või nailonharja.



### MÄRKUS

Küpsetusplaadi alumine külg võib aja jooksul pleekida ja sinna võib moodustuda roostekiht. See on tavapärane. Värvimuutus ei mõjuta küpsetusplaadi töö kvaliteeti.

Rooste eemaldamiseks võib kasutada mitteabrsiivset plastist küürimisnuustikut või nailonharja. Loputage ja kuivatage hoolikalt.



### MÄRKUS

Plaadi alumisel küljel olev ümmargune polster peab olema puhas.

5. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Enne pistiku ühendamist pistikupessa veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti oma kohale tagasi pandud ja lukustatud.



### MÄRKUS

Ärge kasutage terasest küürimisnuustikuid ega abrsiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad küpsetusplaatide pinda kriimustada. Küpsetusplaatide nakkumatu kate saab kahjustada.

## HOIUSTAMINE

1. Veenduge, et grill on välja lülitatud, keerates temperatuuri reguleerimise ketta asendisse OFF. Grill on välja lülitatud, kui LCD-ekraanil kuvatakse kiri „OFF“ ja vaikimisi valitud aeg „0“. Tõmmake pistik pesast välja.
2. Laske grillil, küpsetusplaatidel ja tilgakogumisalusel täielikult jahtuda.
3. Veenduge, et grill, küpsetusplaadid ja tilgakogumisalus on puhtad ja kuivad.
4. Veenduge, et tilgakogumisalus on õigesti sisestatud.
5. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
6. Veenduge, et küpsetusplaadid on kokku lukustatud. Selleks lükake kõrguse reguleerimiseadis endast eemale, asendisse LOCK.
7. Kerige toitejuhe seadme all asuvasse juhtmeheidikusse.
8. Pange seade hoiule siledale, kuivale ja puhtale pinnale. Grilli võib hoida ka püstiasendis.



## Veatsing

### VEAREŽIIM

Kui LCD-ekraanil kuvatakse 'Err' vearežiim:

1. Tõmmake grilli pistik pesast välja.
2. Veenduge, et grill on täielikult jahtunud.
3. Veenduge, et küpsetusplaadid on õigesti sisestatud ja kindlalt oma kohale lukustatud.
4. Sisestage pistik uuesti pesa.
5. Kiri 'Err' peaks olema LCD-ekraanilt kadunud:
6. Probleemi püsisel helistage klienditeenindusse.





## Содержание

- 47 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 51 Компоненты
- 53 Сборка
- 54 Функции
- 57 Советы
- 59 Уход и очистка
- 61 Поиск и устранение неисправностей
- 62 Гарантия

## РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

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

## ВАЖНО!

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ**

- Скачиваемая версия документа доступна на веб-сайте [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электрооборудования соответствуют указанным на табличке на днище устройства.
- Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
- Это устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте устройство в каких-либо иных целях, кроме его назначения.

- Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
  - Поставьте устройство подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например, электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.
  - Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
  - Размещайте устройство на расстоянии как минимум 20 см от стен и других материалов, реагирующих на тепло или пар, и обеспечьте достаточно места над устройством и вокруг для циркуляции воздуха.
  - Убедитесь, что шнур не защемлен между верхней и нижней нагревательными поверхностями устройства во время использования и хранения.
  - Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
  - Устройство не предназначено для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
  - Не кладите ничего на гриль, когда крышка закрыта, гриль используется или убран на хранение.





Устройство маркировано символом горячей поверхности (HOT).

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

- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что устройство выключено, отсоединено от розетки и полностью остыло.
- Не используйте устройство, если шнур питания, штекер или само устройство повреждены каким-либо образом. Если устройство повреждено или требуется какое-либо обслуживание, кроме

очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Не допускайте, чтобы дети играли с устройством.
- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования устройства, и они понимают возможные опасности.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.

- Держите устройство и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
  - Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
-  Показанный символ означает, что это устройство не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.
-  Не погружайте устройство, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

**СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**



## Компоненты



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



- A. Корпус из нержавеющей стали с ручками, отлитыми под давлением**
- B. Алюминиевые антипригарные поверхности**  
Титановое покрытие с “Quantanium” для защиты от царапин и для приготовления без масла.
- C. Съёмные поверхности, подходящие для мытья в посудомоечной машине**  
Ровная поверхность для приготовления яиц и блинов, ребристая – для приготовления мяса.
- D. Фиксатор снятия нижней поверхности**  
Освобождает нижнюю поверхность. Независимо снимайте верхнюю и нижнюю поверхности для удобной чистки или для того, чтобы взаимозаменить расположение поверхностей.
- E. Встроенный съёмный каплесборник**  
Собирает лишний жир для получения более полезных блюд. В режиме барбекю (BBQ) уникальная конструкция позволяет жиру стекать с обеих рабочих поверхностей в один каплесборник.
- F. Ручка таймера на 30 минут со звуковым сигналом**  
Нажатие центральной части ручки включает таймер отсчета времени.
- G. Кнопка преобразования температуры**  
Переключение между Цельсием и Фаренгейтом.
- H. LCD дисплей с отображением температуры**  
Подсвечивается синим (режим ожидания) и оранжевым (нагревание/режим готовности).
- I. Ручка температуры (160°C – 230°C)**  
С настройками LOW (низкая), PANINI (сэндвич) и SEAR (жарка).
- J. Отделение для шнура питания**  
Находится в нижней части гриля.
- K. Регулируемый наклон поверхности**  
Регулируйте угол наклона нижней поверхности для стекания жира или установите ровно для приготовления яиц и блинов.
- L. Замок для хранения**  
Блокирует поверхности для вертикального хранения.
- M. Замок для перевода в положение ВВQ**
- N. 6 настроек высоты**  
Уменьшает вес верхней поверхности на деликатных продуктах или поверхность может быть зафиксирована достаточно высоко для плавления еды.
- O. Опора для выравнивания**  
Встроена в фиксатор верхней поверхности, используется для регулирования позиции верхней плавающей поверхности.
- P. Фиксатор снятия верхней поверхности**  
Освобождает верхнюю поверхность.
- 1-часовой автоматический выключатель**  
автоматически отключает нагрев рабочих поверхностей через час неиспользования.
- Element IQ™**  
Датчики определяют, когда температура рабочих поверхностей падает, и компенсируют теплопотери, подавая тепло для быстрого восстановления выбранной температуры приготовления. Встроенные нагревательные элементы мощностью 2400 Вт обеспечивают постоянную высокую температуру для более быстрого приготовления блюд и уменьшения времени нагрева.



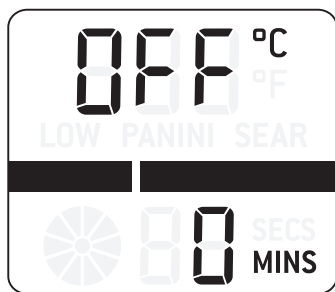
**Технические параметры**  
220–240В ~ 50–60Гц 2000–2400Вт



## Сборка

### ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Аккуратно удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Протрите рабочие поверхности и каплесборник влажной мягкой губкой. Тщательно высушите.
3. Убедитесь, что каплесборник правильно вставлен на место.
4. Убедитесь, что рабочие поверхности установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
5. Поставьте гриль на плоскую сухую поверхность. Убедитесь, что свободное пространство с обеих сторон гриля составляет не менее 10см.
6. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
7. Гриль выдаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится OFF.



8. Теперь гриль готов к циклу предварительного нагрева.



### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИКСАТОРОВ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл. Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю поверхность в положение на 90 градусов.

Используйте фиксатор поверхности в правой передней части панели, чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, и фиксатор поверхности в левой части панели управления, чтобы снять нижнюю рабочую поверхность. После этого осторожно сдвиньте поверхности с гриля.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если рабочие поверхности установлены неправильно, на дисплее появится Er1. Используйте 2 фиксатора поверхностей, чтобы снять поверхности, а при установке поверхностей на место убедитесь, что они надежно защелкнулись в правильном положении. Перед использованием фиксаторов и снятием поверхностей обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл.

При первом включении и нагреве гриля может появиться небольшой дымок из-за защитных веществ на нагревательных элементах. Это не представляет опасности и не оказывает отрицательного влияния на работу гриля.



## Функции

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ

1. Убедитесь, что верхняя поверхность гриля находится в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в открытом положении. Это обеспечит более быстрый и эффективный предварительный нагрев.
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру с шагом 5°C. Поверните ручку на SEAR (210°C–230°C) для быстрого нагрева, PANINI (180°C–205°C), LOW (160°C–175°C) или установите другую температуру.
3. Гриль начнет нагреваться и дисплей загорится оранжевым цветом. На дисплее отобразится установленная температура и надпись HEATING.
4. Когда гриль нагреется до выбранной температуры, прозвучит сигнал и надпись HEATING больше не будет подсвечиваться. На LCD дисплее отобразится установленная температура и время по умолчанию '0'.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда полностью нагревайте гриль до выбранной температуры перед приготовлением. В процессе приготовления может отображаться надпись HEATING. Это нормально и указывает на поддержание правильной температуры.

#### РЕГУЛЯТОР ВЫСОТЫ

При помощи этой функции можно уменьшить давление верхней поверхности на такие нежные продукты, как рыба, и адаптировать высоту к

толщине продуктов. Расположенный с правой стороны верхней панели зажим фиксирует поверхность в нескольких положениях над нижней поверхностью. Чтобы установить высоту, при помощи ручки поднимите верхнюю поверхность и одновременно переместите зажим на желаемую высоту. Затем плавно опускайте верхнюю поверхность, пока она не опустится на зажим регулирования высоты.

#### РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА

Угол наклона поверхности можно регулировать при помощи ручки наклона поверхности. Регулятор расположен в нижней правой части сзади гриля. Уникальное углубление между двумя рабочими поверхностями при приготовлении направляет соки с обеих поверхностей в каплесборник.

#### КНОПКА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАСКРЫТОМ ВИДЕ В РЕЖИМЕ BBQ

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

1. Чтобы открыть гриль для режима BBQ:
  - а) Убедитесь, что гриль полностью нагрет и на дисплее больше не отображается HEATING.
  - б) Убедитесь, что верхняя поверхность гриля находится в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении OPEN (ОТКРЫТОЕ).
  - в)левой рукой возьмитесь за ручку. Правой рукой потяните зажим регулирования высоты, расположенный с правой стороны гриля, по направлению к себе, в положение BBQ. Продолжайте тянуть зажим вперед и одновременно поднимите ручку, чтобы открыть, а затем плавно опустите верхнюю поверхность в положение BBQ.



2. Поместите продукты на одну или обе рабочие поверхности.

3. Гриль оснащен таймером обратного отсчета, который отслеживает время, прошедшее с начала приготовления. Чтобы включить таймер обратного отсчета:
  - а) Убедитесь, что гриль полностью нагрелся, на LCD дисплее больше не отображается HEATING, а продукты размещены на поверхностях для приготовления пищи.
  - б) Поверните ручку таймера, чтобы установить время с шагом в одну минуту до 30 минут. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить время. На LCD дисплее отобразится установленное время.
  - в) Нажмите один раз на центральную часть ручки таймера, чтобы включить таймер. На LCD дисплее отобразится индикатор обратного отсчета и начнется обратный отсчет.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Таймер обратного отсчета можно остановить или приостановить в любое время, нажав на центральную часть ручки таймера. На LCD дисплее больше не будет отображаться индикатор обратного отсчета. Для сброса таймера:

- Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить. Или,
- Нажмите и удерживайте, нажатой 3 секунды, центральную часть ручки таймера пока на дисплее не отобразится '0' ноль. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить.

4. По окончании приготовления снимите мясо с гриля кухонными приборами из термостойкого пластика или дерева.
5. Чтобы выключить гриль, поверните ручку температуры в позицию OFF.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ В КАЧЕСТВЕ БУТЕРБРОДНИЦЫ ИЛИ ПРЕССА ДЛЯ ПАНИНИ**

1. Чтобы открыть гриль:
  - a) Убедитесь, что гриль полностью нагрет и на дисплее больше не отображается HEATING.
  - b) Убедитесь, что верхняя поверхность гриля находится в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении OPEN (ОТКРЫТОЕ).
  - c) Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю поверхность в положение на 90 градусов.
2. Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность.
3. При помощи ручки закройте верхнюю рабочую поверхность. При приготовлении блюд с расплавленным сыром сверху, рекомендуется, чтобы верхняя поверхность гриля находилась в закрытом положении с зажимом регулирования высоты в положении HIGH (ВЫСОКОЕ).
4. Гриль оснащен таймером обратного отсчета, который отслеживает время, прошедшее с начала приготовления. Чтобы включить таймер обратного отсчета:
  - a) Убедитесь, что гриль полностью нагрелся, на LCD дисплее больше не отображается HEATING, а продукты размещены на нижней поверхности для приготовления пищи.
  - b) Поверните ручку таймера, чтобы установить время с шагом в одну минуту до 30 минут. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить. На LCD дисплее отобразится установленное время.
  - c) Нажмите один раз на центральную часть ручки таймера, чтобы включить таймер. На LCD дисплее отобразится индикатор обратного отсчета и начнется обратный отсчет.
5. По окончании приготовления снимите мясо с гриля кухонными приборами из термостойкого пластика или дерева.
6. Чтобы выключить гриль, поверните ручку температуры в позицию OFF.

### **ДЛЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА**

При приготовлении сэндвичей в режиме PANINI:

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





## Советы

### СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

#### Мясо

Рекомендуемые части мяса:

- **Говядина** – вырезка, верхняя часть задней ноги, ребай, филе.
- **Ягненок** – нога ягненка, спинная часть, ребра и рубленое мясо.
- **Свинина** – карбонад, ребра, окорок, филе и рубленое мясо.
- Не рекомендуется готовить блюда с толстой костью, например, стейки тибон (T-bone).
- Можно использовать более жесткие куски мяса, такие как говяжья лопатка, верхняя часть задней ноги или шейный карбонад. Чтобы размягчить куски мяса, замаринуйте их на несколько часов или на ночь в маринаде с вином или уксусом, чтобы разрушить соединительную ткань.
- Если вы используете рецепт маринада или предварительно замаринованное мясо, купленное в магазине, слейте излишки маринада и промокните мясо бумажными полотенцами перед тем, как положить на гриль. Некоторые маринады содержат большое количество сахара, из-за чего, мясо может пригореть.
- Не солите мясо перед приготовлением. Соль вытягивает соки, делая мясо жестким.
- Не протыкайте мясо вилкой и не режьте мясо во время приготовления, это позволит соку вытечь, в результате чего стейк станет более жестким и сухим. Используйте щипцы.
- Не пережаривайте мясо. Некоторое мясо лучше подавать розовым и сочным.
- Варка сосисок избавляет от необходимости протыкать их перед приготовлением.
- Снимая куски рыбы с гриля, используйте плоскую термостойкую пластиковую лопатку, чтобы переместить пищу.

## СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ

Это искусство - определить, когда стейк или отбивная из баранины приготовлены до нужной степени готовности – с кровью, слабой прожарки, средней прожарки, почти прожаренное или полной прожарки - но это легко освоить с помощью этих полезных советов и подсказок.

### С кровью (Rare)

Готовьте по несколько минут с каждой стороны, в зависимости от толщины. Переверните один раз. Готовьте пока стейк не станет очень мягким, проверив с помощью щипцов.

Термометр для мяса покажет внутреннюю температуру стейка с кровью 50-60°C.

### Слабая прожарка (Medium rare)

Готовьте с одной стороны пока влага не станет видна только на верхней поверхности. Переверните один раз. Готовьте с другой стороны пока не станет видна влага на поверхности мяса. Стейк будет приготовлен до слабой прожарки, если он станет мягким, проверив с помощью тыльной стороны щипцов.

Термометр для мяса покажет внутреннюю температуру стейка слабой прожарки 60-65°C.

### Средняя прожарка (Medium)

Готовьте с одной стороны пока на поверхности не начнет скапливаться влага. Поверните только один раз. Готовьте со второй стороны пока не станет видна влага. Стейк будет приготовлен до средней прожарки, если он станет упругим, проверив с помощью тыльной стороны щипцов.

Термометр для мяса покажет внутреннюю температуру стейка средней прожарки 65-70°C.

### Почти прожаренное (Medium well)

Готовьте с одной стороны пока на поверхности не начнет скапливаться влага. Переверните и готовьте со второй стороны пока сверху не начнет скапливаться влага. Уменьшите огонь и продолжайте готовить до тех пор, пока стейк не станет твердым, проверив с помощью тыльной стороны щипцов.

Термометр для мяса покажет внутреннюю температуру почти прожаренного стейка 70-75°C.

### Полная прожарка (Well)

Готовьте с одной стороны пока на поверхности не начнет скапливаться влага. Переверните и готовьте со второй стороны пока сверху не начнет скапливаться влага. Уменьшите огонь и продолжайте готовить до тех пор, пока стейк не станет очень твердым, проверив с помощью тыльной стороны щипцов.

Термометр для мяса покажет внутреннюю температуру стейка полной прожарки 75°C.



## ПРИМЕЧАНИЕ

При контактном приготовлении стейк переворачивать нет необходимости. Переверните стейк только один раз при приготовлении на гриле в режиме открытого барбекю.



## Уход и очистка

Убедитесь, что гриль выключен, повернув ручку температуры в позицию OFF. Гриль выключен, когда на дисплее отображается OFF и время по умолчанию '0' ноль. Отсоедините штекер от розетки питания. Позвольте грилю полностью остыть перед разборкой и очисткой.

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



### ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки внутренних или внешних поверхностей гриля. Это повредит поверхности и их антипригарное покрытие.

### ОЧИСТКА ВНЕШНЕГО КОРПУСА

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

### ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНИКА

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



### ВНИМАНИЕ

При обращении с каплесборником, содержащим горячие жиры и соки, следует соблюдать особую осторожность.

### ОЧИСТКА РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1. Протирайте поверхности мягкой тканью, чтобы убрать остатки пищи.
2. Также можно снять рабочие поверхности:
  - Обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл.
  - Возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю поверхность в положение на 90 градусов.
  - Используйте ФИКСАТОР ПОВЕРХНОСТИ в правой передней части панели, чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, и ФИКСАТОР ПОВЕРХНОСТИ в левой части панели управления, чтобы снять нижнюю рабочую поверхность.
  - После этого осторожно сдвиньте поверхности с гриля.
3. Поместите рабочие поверхности в посудомоечную машину (только на верхнюю полку).
4. Или вымойте поверхности в горячей мыльной воде мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой наносите моющее средство на губку, а не на поверхности. Для удаления прилипших остатков пищи используйте пластиковую мочалку или нейлоновую щетку.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Нижняя сторона поверхности может со временем обесцветиться и образовать слой коррозии. Это нормально. Любое изменение цвета, которое может появиться с обеих сторон поверхности, только ухудшит внешний вид и не повлияет на работоспособность.

Чтобы избавиться от обесцвечивания или коррозии, используйте неабразивную глассмассовую мочалку или нейлоновую щетку для мытья посуды. Тщательно промойте и высушите.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что круглая подкладка на нижней стороне поверхностей чистая.

5. Сполосните и тщательно высушите. Перед подключением к электросети обязательно убедитесь, что рабочие поверхности установлены и надежно зафиксированы на месте после очистки.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки внутренних или внешних поверхностей гриля. Это повредит поверхности и их антипригарное покрытие.

## ХРАНЕНИЕ

1. Убедитесь, что гриль выключен, повернув ручку температуры в позицию OFF. Гриль выключен, когда на дисплее отображается OFF и время по умолчанию '0' ноль. Отсоедините штекер от розетки питания.
2. Дайте грилю, рабочим поверхностям и каплесборнику полностью остыть.
3. Убедитесь, что гриль, рабочие поверхности и каплесборник чистые и сухие.
4. Убедитесь, что каплесборник правильно вставлен на место.
5. Убедитесь, что рабочие поверхности установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
6. Убедитесь, что рабочие поверхности зафиксированы, переведя регулятор высоты от себя в положение LOCK (БЛОКИРОВКА).
7. Намотайте шнур питания на отсек для хранения шнура, расположенном на нижней стороне гриля.
8. Храните на плоской сухой горизонтальной поверхности. Также можно хранить гриль в вертикальном положении.



## Поиск и устранение неисправностей

### РЕЖИМ ОШИБКИ

Если на дисплее отображается режим ошибки:

1. Отсоедините штекер от розетки питания.
2. Убедитесь, что гриль полностью остыл.
3. Убедитесь, что рабочие поверхности установлены правильно и надежно зафиксированы на месте.
4. Подсоедините штекер к розетке.
5. На дисплее перестанет отображаться режим ошибки Err.
6. Если проблема не исчезает, свяжитесь со службой поддержки клиентов Sage.





## Garantija

### IEROBEŽOTA 2 GADU GARANTĪJA

Sage Appliances sniedz garantiju attiecībā uz defektiem, ko rada tehnoloģiskā procesa un materiālu kļūdas, šī izstrādājuma lietošanai mājssaimniecībā norādītajās teritorijās 2 gadu laika periodā no iegādes datuma. Šajā garantijas periodā Sage Appliances apņemas veikt jebkuru izstrādājumu ar defektiem remontu vai nomainītu (pēc Sage Appliances ieskatiem).

Mūsu garantijā tiks ievērotas visas likumīgās garantijas tiesības atbilstoši piemērojamiem nacionālajiem likumdošanas aktiem, neietekmējot tās nekādā veidā.

Pilnu noteikumu un nosacījumu tekstu, kā arī norādījumus par pretenziju iesniegšanu, lūdzu, skatiet tīmekļa vietnē [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Garantija

### 2 METŲ RIBOTA GARANTĪJA

Šiam buityje nurodytose teritorijose naudojamam gaminiui „Sage Appliances“ suteikia nuo įsigijimo datos galiojančią 2 metų garantiją nuo gamybinių ir medžiaginių defektų. Šiuo garantiniu laikotarpiu „Sage Appliances“ sutaisys arba pakeis sugedusį prietaisą, arba grąžins už jį sumokėtus pinigus (tai atliekama „Sage Appliances“ nuožiūra).

Bus laikomasi visų nacionalinius įstatymus atitinkančių teisių dėl garantijų ir mūsų garantija jų nepažeis. Visas garantines sąlygas bei nurodymus, kaip pateikti pretenziją, rasite internete adresu [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Garantii

### PIIRATUD GARANTII 2 AASTAT

Sage Appliances annab sellele tootele alates ostukuupäevast 2-aastase piiratud garantii töö- ja materjalivigadest tulenevate defektide suhtes, juhul kui toodet kasutatakse kodumajapidamises ja kindlaks määratud territooriumidel. Selle garantiiperioodi jooksul remondib Sage Appliances defektse toote või vahetab selle välja või tagastab raha (Sage Appliances'i omal äranägemisel).

Kehtivad kõik riiklike seadustega ette nähtud garantiioigused, meie garantii ei mõjuta neid kuidagi. Garantii täielikke tingimusi ja juhiseid garantiinõude esitamise kohta vt veebilehelt [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Гарантия

### ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Sage Appliances дает гарантию на использование этого изделия в бытовых условиях на указанных территориях в течение 2 лет от даты покупки. Гарантия относится к дефектам, вызванным некачественной работой или материалами. В течение этого гарантийного срока Sage Appliances отремонтирует или заменит любое изделие с дефектом (по усмотрению Sage Appliances).

Наша гарантия соблюдает и не нарушает законные права на гарантию, предусмотренные соответствующим национальным законодательством.

Полный текст условий гарантии, а также информацию о том, как подать претензию, вы найдете на веб-сайте: [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).