

the Smart Grill™ Pro

Bedienungsanleitung



BGR840

Sage®

- 3** Sicherheit geht vor
- 7** Einführung in Ihr neues Gerät
- 9** Vorbereitung Ihres neuen Gerätes
- 10** Bedienung Ihres neuen Gerätes
- 16** Grilltipps
- 17** Pflege und Reinigung
- 19** Fehlerbehebung
- 20** Einsteigerrezepte von Sage®

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Bei Entwurf und Fertigung unserer Produkte steht die Sicherheit von Ihnen, unseren geschätzten Kunden, an erster Stelle. Außerdem möchten wir Sie bitten, sämtliche elektrischen Geräte mit Sorgfalt zu verwenden und folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTER AUF

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger.
- Ihr Sage® Gerät ist mit einem verschweißten Schuko-Netzstecker ausgestattet.
- Führen Sie die Neuverkabelung bei einem etwaigen Wechsel dieses Steckers bitte wie folgt durch (nachdem Sie den verschweißten Stecker sicher entsorgt haben).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.
- Die Kabel sind wie folgt gefärbt:
 - Blau = Neutralleiter
 - Braun = stromführender Leiter
 - Grün und Gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Kabel eventuell nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen in Ihrem Stecker entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Das blaue Kabel muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
 - Das gelb-grüne Kabel muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol gekennzeichneten Klemme verbunden werden \perp .
- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.

- Stellen Sie den Grill während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Stoffen ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht an einem Abflussbecken.
- Stellen Sie den Grill nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. in direktem Kontakt mit heißen Öfen auf.
- Stellen Sie den Grill im Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden, Vorhängen, Kleidung und anderen hitzeempfindlichen Materialien auf.
- Bedienen Sie den Grill stets auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Stellen Sie ihn nicht auf eine stoffbedeckte Oberfläche (z. B. eine Tischdecke) und auch nicht nahe Gardinen oder anderen leicht brennbaren Materialien auf.
- Stellen Sie stets sicher, dass der Grill vor dem Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Deckel und die Außenfläche werden bei Betrieb des Gerätes heiß.
- Die Oberflächen des Gerätes sind während der Benutzung und auch noch einige Zeit danach heiß.
- Stellen Sie nichts auf den Deckel des Grills, wenn dieser geschlossen ist bzw. verwendet oder gelagert wird.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen, Bewegen, Zerlegen oder Lagern immer auf Off (Aus), ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Halten Sie den Grill sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanleitung in dieser Bedienungsanleitung.
- Der Stecker muss vor der Reinigung des Gerätes entfernt werden, und die Gerätebuchse muss vor dem erneuten Gebrauch trocken sein.



Dieses Gerät ist mit einem Warnhinweis für heiße Oberflächen gekennzeichnet. Der Deckel und die äußere Oberfläche sind während der Benutzung und auch noch einige Zeit danach heiß.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknottet.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nur für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Für zusätzliche Sicherheit beim Gebrauch von Elektrogeräten wird die Installation eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalters) empfohlen. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Gerätes einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von max. 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

EINFÜHRUNG IN IHR NEUES GERÄT



Open Flat BBQ Mode (Flaches, offenes Grillen)

Der Grill bietet im geöffneten Zustand eine 1650 cm² große Grilloberfläche.



- A. Edelstahlgehäuse mit Druckgussarmen**
- B. Antihaft-Platten aus Aluminiumguss** mit PFOA-freier und mit Titan infundierter Quantanium™ Beschichtung für Kratzfestigkeit und ölfreies Grillen.
- C. Abnehmbare, austauschbare und spülmaschinenfeste Platten**
Flache Platte für Eier und Pfannkuchen, gerippte Platte zum Anbraten von Fleisch.
- D. Auswahltaste für die Speiseart mit akustischem Alarm**
Durch Drücken der Taste in der Mitte des Drehschalters navigieren Sie durch die Liste Set Temp (Doneness) (Temperaturauswahl (Garheitsgrad)).

- E. Temperatumschalter**
Schaltet von der Werkseinstellung in Grad Celsius auf Fahrenheit um.
- F. Smart-Einstellungen mit Ruhezeitanzeige**
Fünf vorprogrammierte Temperatureinstellungen für den gewünschten Garheitsgrad.
- G. Drehschalter Temperatur (160°C - 230°C)** mit den Modi Low (Niedrig), Panini (Sandwich) und Sear (Anbraten).
- H. Integrierte Sonde mit Sage® Assist™ Öse und Sondenaufwicklung**
für präzises Grillen und einfache Lagerung.

- I. **Verstellbare Plattenneigung**
zur Einstellung des Neigungswinkels der unteren Grillplatte zum Ableiten von Fett oder zur Zubereitung von Eiern und Pfannkuchen auf der flachen Platte.
- J. **Höhenverstellungs- und Feststell-/ Verriegelungsclip**
zur Feststellung der Platten in unterschiedlichen Höheneinstellungen und zur Verriegelung bei aufrechter Lagerung.
- K. **Grillentriegelung**
- L. **Sechs verstellbare Höhen**
zum Verringern des Gewichts der oberen Platte bei empfindlichen Speisen oder zur Einstellung der richtigen Höhe für offene Melts.
- M. **Nivellierhilfe**
In die Entriegelung der oberen Platte integrierte Funktion zur Einstellung der Position der schwimmenden Oberplatte.
- N. **Oberplattenentriegelung**
zum Entfernen der oberen Grillplatte. Entfernen Sie die obere und die untere Grillplatte unabhängig voneinander, oder wechseln Sie die Plattenpositionen.
- O. **Unterplattenentriegelung**
zum Entfernen der unteren Grillplatte.
- P. **Integrierte, herausnehmbare Tropfschale**
zum Auffangen von überschüssigem Fett für eine gesündere Zubereitung. Im BBQ-Modus läuft das Fett von beiden Platten aufgrund des speziellen Designs in dieselbe Tropfschale ab.
- Q. **Kabelaufwicklung**
auf der Unterseite des Grills.

Durch die automatische Abschaltfunktion schalten sich die Grillplatten nach einstündiger Inaktivität ab.

ELEMENT IQ™

Sensoren erkennen, wenn die Temperatur der Grillplatten sinkt und kompensieren dies durch die Zufuhr von Hitze, damit schnell wieder die gewählte Grilltemperatur erreicht wird. Integrierte 2400-Watt-Heizelemente sorgen für eine konstant hohe Temperatur, um den Grillvorgang zu beschleunigen und die Vorheizzeit zu reduzieren.

VORBEREITUNG DES GRILLS FÜR DEN GEBRAUCH

1. Entfernen und entsorgen Sie vor dem Gebrauch des Grills sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.
2. Wischen Sie die Grillplatten und die Tropfschale mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale richtig in das Gerät eingesetzt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig eingesetzt und sicher arretiert sind.
5. Stellen Sie den Grill auf eine flache, trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass auf beiden Seiten des Grills ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten wird.
6. Nehmen Sie die Sonde aus ihrer Verpackung, und stecken Sie den Stecker in die Buchse auf der Vorderseite der Sondenaufwicklung rechts am Grill ein. Wickeln Sie das Sondenkabel bei Nichtbenutzung auf die Sondenaufwicklung.
7. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
8. Der Grillalarm ertönt und auf dem LCD-Display wird OFF (AUS) angezeigt.



9. Der Grill ist nun bereit für den Vorheizzyklus.

Der Grill besitzt 2 Plattenentriegelungen (PLATE RELEASE), mit denen Sie die obere und die untere Grillplatte unabhängig voneinander entfernen oder die Plattenpositionen wechseln können.

VERWENDUNG DER PLATTENENTRIEGELUNG

- So verwenden Sie die PLATTENENTRIEGELUNG:
 - Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie den Griff, um die Oberplatte um 90° zu öffnen.
 - Verwenden Sie zum Entfernen der oberen Grillplatte den Knopf PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNG) vorne rechts an der Oberplatte, und zum Entfernen der unteren Grillplatte den entsprechenden Knopf links neben dem Bedienfeld. Schieben Sie die Platten nach dem Entriegeln vorsichtig vom Grill.
- Wenn die Grillplatten nicht richtig eingesetzt sind, erscheint Er1 auf dem LCD-Display. Verwenden Sie die beiden PLATTENENTRIEGELUNGEN, um die Platten zu entfernen und anschließend wieder sicher einzurasten. Vergewissern Sie sich stets, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Grillplatten entriegeln und entfernen.
- Wenn der Grill zum ersten Mal eingeschaltet und aufgeheizt wird, kann ein leichter Rauch entstehen. Dies liegt an den schützenden Substanzen auf den Heizelementen. Dies ist sicher und normal und beeinträchtigt keinesfalls die Leistung des Grills.

VORHEIZEN DES GRILLS

1. Stellen Sie sicher, dass sich die obere Platte des Grills im geschlossenen Zustand und der Höhenverstellungsclip in der Position OPEN (OFFEN) befindet. So wird ein schnelleres und effizienteres Vorheizen gewährleistet.
2. Drehen Sie den Drehschalter PLATE TEMP (PLATTENTEMPERATUR) zum Einstellen der Temperatur in 5 °C-Schritten. Drehen Sie den Schalter für ein schnelles Vorheizen auf SEAR (210 °C - 230 °C), auf PANINI (180 °C - 205 °C), LOW (160 °C - 175 °C), oder wählen Sie eine andere Temperatur.
3. Der Grill beginnt mit dem Vorheizen, und das LCD-Display leuchtet orange. Die eingestellte Temperatur beginnt aufzublinden.
4. Sobald der Grill auf die gewählte Temperatur vorgeheizt ist, ertönt ein Alarm, und die gewählte Plattentemperatur hört auf zu blinken.

HINWEIS

Lassen Sie den Grill vor dem Grillvorgang stets vollständig auf die gewählte Temperatur vorheizen.

Die mit dem Drehschalter PLATE TEMP gewählte Temperatur blinkt während des Grillvorgangs ggf. auf dem LCD-Display auf. Dies ist normal und zeigt an, dass die richtige Temperatur aufrechterhalten wird.

HÖHENVERSTELLUNG

Diese Funktion verringert das Gewicht der Oberplatte auf empfindlichen Speisen wie Fisch und dient zur Anpassung an dickere Speisen wie hausgemachtem Brot. Der Clip auf der rechten Seite der Oberplatte fixiert die Platte in unterschiedlichen Positionen über der Unterplatte. Verwenden Sie zum Einstellen der Höhenverstellung den Griff, um die Oberplatte anzuheben und gleichzeitig den Höhenverstellungsclip auf die gewünschte Höhe zu bewegen. Senken Sie die Oberplatte dann langsam ab, bis sie auf dem Höhenverstellungsclip aufliegt.

NEIGUNGSVERSTELLUNG

Mit dem Drehschalter PLATE TILT (PLATTENNEIGUNG) können Sie den Neigungswinkel der Grillplatten einstellen. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills. Die spezielle Einbuchtung zwischen den beiden Grillplattenkanälen leitet den Saft von beiden Platten während des Grillens in dieselbe Tropfschale ab.

Unsere Empfehlung:

- Verwenden Sie die geneigte Position, um Fett abzuleiten und gesünder zu grillen.
- Verwenden Sie die flache Position zum Grillen von Eiern, Pfannkuchen, türkischem Brot, Focaccia und magerem Fleisch.

TEMPERATURUMSCHALTER

- Der Grill verfügt über einen Temperaturnumschalter links neben dem LCD-Display. Die Temperaturanzeige des Grills ist ab Werk auf Grad Celsius eingestellt. Durch Drücken des Temperaturnumschalters wird die Temperatur von Grad Celsius in Fahrenheit umgewandelt. Entsprechend erscheint auf dem LCD-Display das Symbol °C oder °F.
- Wenn Sie die Temperaturanzeige von Grad Celsius auf Fahrenheit umgestellt haben, bleibt diese Einstellung im Gerät gespeichert, bis der Temperaturnumschalter erneut gedrückt oder der Grill von der Stromversorgung getrennt wird. Wenn der Grill wieder in die Steckdose eingesteckt wird, schaltet die Temperaturanzeige automatisch wieder auf die Werkseinstellung in Grad Celsius zurück.

INTEGRIERTE SONDE MIT SMART-EINSTELLUNGEN

Mit der integrierten Sonde mit Smart-Einstellungen lassen sich beim Grillen unterschiedlicher Fleischsorten einheitliche Garergebnisse erzielen.

Die fünf Fleischeinstellungen sind mit vorprogrammierten Temperaturen für den gewünschten Garheitsgrad versehen. Die voreingestellten Temperaturen für jede Fleischsorte können Sie der folgenden Tabelle entnehmen.

VOREINGESTELLTE TEMPERATUREN JE NACH GARHEITSGRAD				
	Blutig	Rosa	Medium	Durch
Rind	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Lamm	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Schwein			65 °C	75 °C
Geflügel			65 °C	75 °C
Fisch	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

RUHEZEITANZEIGE

Es ist wichtig, Fleisch nach dem Grillen 3-5 Minuten ruhen zu lassen, damit sich die Muskelfasern entspannen und sich die Säfte gleichmäßig im Fleisch verteilen. So bleibt das Fleisch beim Aufschneiden saftig, und sein Geschmack bleibt erhalten.

Beim Grillen auf einen gewünschten Garheitsgrad ist es wichtig, das Fleisch vom Grill zu nehmen, bevor die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, da das Fleisch durch die Restwärme während der Ruhephase weiter gart.

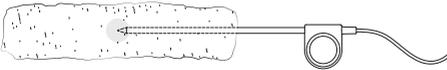
Der Smart Grill Pro™ besitzt eine REST MEAT (RUHEZEIT)-Anzeige, die Sie daran erinnert, das Fleisch vom Grill zu nehmen, bevor die eingestellte Temperatur (SET TEMP) erreicht ist, um ein Übergaren zu verhindern.

HINWEIS

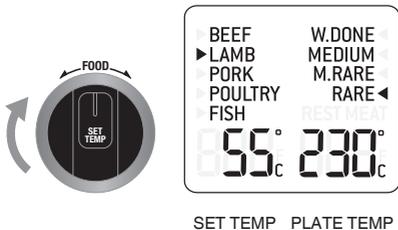
Die Sonden- und Smart-Einstellungen wurden für das Kontaktgrillen mit dem Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C) optimiert.

VERWENDUNG ALS KONTAKTGRILL MIT SMART-EINSTELLUNGEN UND SONDE

1. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C).
2. Bringen Sie den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter TILT in die gewünschte Position. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills.
3. Stellen Sie sicher, dass die Sonde gemäß Punkt 6 im Abschnitt VORBEREITUNG DES GRILLS FÜR DEN GEBRAUCH auf Seite 9 richtig installiert ist. Wickeln Sie die Sonde von der Sondenaufwicklung ab.
4. Führen Sie die Sonde vorsichtig seitlich in das Fleisch ein, und vergewissern Sie sich dabei, dass sie sich im dicksten Teil und direkt in der Mitte des Fleischstückes befindet.

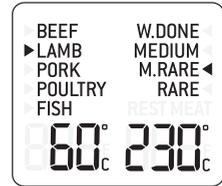
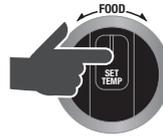


5. Verwenden Sie zur Auswahl des Fleischtyps den Drehschalter FOOD, um durch das Speisemenü zu navigieren. Neben dem ausgewählten Fleisch erscheint ein Pfeilsymbol.



SET TEMP PLATE TEMP

6. Drücken Sie, sobald Sie den Fleischtyp ausgewählt haben, die Taste SET TEMP, um durch die Einstellungen für den Garheitsgrad zu navigieren. Neben dem ausgewählten Garheitsgrad erscheint ein Pfeilsymbol.



SET TEMP PLATE TEMP

7. Öffnen des Grills:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige PLATE TEMP auf dem LCD-Display nicht mehr blinkt.
 - b) Vergewissern Sie sich, dass die obere Grillplatte geschlossen ist. Der Höhenverstellungssclip rechts an der Oberplatte sollte sich in der Position OPEN (OFFEN) befinden.
 - c) Verwenden Sie den Griff, um die Oberplatte um 90° zu öffnen.
 - d) Legen Sie das Fleisch mit der Sonde auf die untere Grillplatte. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C).
8. Verwenden Sie den Griff, um die obere Grillplatte zu schließen. Stellen Sie beim Grillen mit Sonde sicher, dass sich die obere Platte des Grills im geschlossenen Zustand und der Höhenverstellungssclip in der Position OPEN befindet.
9. Während des Grillens ertönen drei Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann das Fleisch zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
10. Verwenden Sie zum Entfernen von gegartem Fleisch vom Grill hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff oder Holz. Entfernen Sie die Sonde, und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Bedecken Sie es leicht

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

mit Folie. Lassen Sie das Fleisch mindestens fünf Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.

- Um den Grill auszuschalten, bringen Sie den Drehschalter PLATE TEMP in die Position OFF (AUS).

HINWEIS

Der Grill stoppt nicht automatisch, sobald REST MEAT (Fleisch ruhen lassen) aufblinkt. Wenn das Fleisch nicht vom Grill genommen wird, kann es sein, dass der Garpunkt überschritten wird.

SO ERZIELEN SIE OPTIMALE ERGEBNISSE

- Wählen Sie Fleisch mit gleichmäßiger Dicke, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.
- Beim Grillen von Fleischstücken wie Hähnchenbrust mit unregelmäßiger Dicke bleiben die Ränder unter Umständen leicht rosa. Braten Sie zu wenig gegarte Ränder nach dem Grillen auf den heißen Grillplatten an.
- Verwenden Sie keine Antihaft-Sprühbeschichtungen, da diese die Leistung der Antihaft-Backplatten beeinträchtigen.
- Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien, da diese die Antihaft-Beschichtung der Grillplatten beschädigen können.

VERWENDUNG IM MODUS OPEN FLAT BBQ (FLACHES, OFFENES GRILLEN)

Der Grill bietet im geöffneten Zustand eine 1650 cm² große Grilloberfläche. Die gerippte Grillplatte eignet sich perfekt zum Anbraten von Fleisch, während die flache Grillplatte ideal für Eier, Pfannkuchen und Gemüse ist.

- Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10.
- Bringen Sie den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills.

- Öffnen des Gerätes zur Verwendung als offenen Grill:
 - Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige PLATE TEMP auf dem LCD-Display nicht mehr blinkt.
 - Stellen Sie sicher, dass sich die obere Grillplatte im geschlossenen Zustand und der Höhenverstellungsclip in der Position OPEN befindet.
 - Umfassen Sie mit der linken Hand den Griff, und ziehen Sie den Höhenverstellungsclip rechts am Grill in Ihre Richtung, bis er sich in der Position BBQ Mode befindet. Ziehen Sie den Clip weiter nach vorne, und heben Sie gleichzeitig den Griff an, um den Grill zu öffnen. Senken Sie die Oberplatte anschließend vorsichtig in die horizontale Position BBQ Mode ab.



- Legen Sie Speisen entweder auf eine oder auf beide Grillplatten. Grilltipps und Rezepte finden Sie auf den Seiten 16 bzw. 20.
- Wenn Sie die Sonde verwenden, wiederholen Sie die Schritte 3-6 auf Seite 12 zum Einführen der Sonde, und wählen Sie den gewünschten Garheitsgrad, bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen.

HINWEIS

Die Sonden- und Smart-Einstellungen wurden für das Kontaktgrillen optimiert. Daher kann bei Verwendung der Sonde im BBQ-Modus zusätzliche Garzeit erforderlich sein. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, das Fleisch regelmäßig zu wenden.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

6. Während des Grillens ertönen 3 Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann das Fleisch zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
 7. Verwenden Sie zum Entfernen von gegartem Fleisch vom Grill hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff oder Holz. Entfernen Sie die Sonde, und legen Sie das Fleisch auf einen Teller oder ein Tablett. Bedecken Sie es leicht mit Folie. Lassen Sie das Fleisch mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.
 8. Um den Grill auszuschalten, bringen Sie den Drehschalter PLATE TEMP in die Position OFF (AUS).
3. Öffnen des Grills:
 - a) Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige PLATE TEMP auf dem LCD-Display nicht mehr blinkt.
 - b) Vergewissern Sie sich, dass die obere Grillplatte geschlossen ist. Der Höhenverstellungsclip rechts an der Oberplatte sollte sich in der Position OPEN befinden.
 - c) Verwenden Sie den Griff, um die Oberplatte um 90° zu öffnen.
 4. Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte.
 5. Verwenden Sie den Griff, um die obere Grillplatte zu schließen. Stellen Sie beim Grillen von offenen Melts sicher, dass sich die Oberplatte des Grills im geschlossenen Zustand und der Höhenverstellungsclip in der Position HIGH (HOCH) befindet.
 6. Nehmen Sie Ihre Speisen, sobald sie gar sind, mit hitzebeständigen Utensilien aus Kunststoff oder Holz von den Grillplatten.
 7. Um den Grill auszuschalten, bringen Sie den Drehschalter PLATE TEMP in die Position OFF (AUS).

VERWENDUNG ALS SANDWICH-ODER PANINI-GRILL

1. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10.
2. Bringen Sie den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills.

HINWEIS

Wenn die Sonde angeschlossen ist, werden die Menüs für die Speiseauswahl und den Garheitsgrad angezeigt. Wenn die Sonde nicht angeschlossen ist, zeigt das LCD-Display nur die über PLATE TEMP eingestellte Temperatur an.

SO ERZIELEN SIE OPTIMALE ERGEBNISSE

Beim Toasten von Sandwiches mit der Einstellung PANINI:

- Legen Sie Sandwiches immer mittig auf die Unterplatte.
- Das Toasten dauert ca. 5-8 Minuten. Die genaue Toastdauer richtet sich nach Ihrem Geschmack sowie nach der Art des Brotes und der Füllung, die Sie verwenden. Weitere Tipps und Tricks finden Sie in den Grilltipps und Rezepten auf den Seiten 16 bzw. 20.
- Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien, da diese die Antihaft-Beschichtung der Grillplatten beschädigen können.

WARNUNG

- Die Oberflächen des Grills sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie stets die integrierte Nivellierhilfe/ PLATTENENTRIEGELUNG vorne rechts an der oberen Grillplatte zum Einstellen der Position der Oberplatte. Verwenden Sie alternativ schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe.
- Fassen Sie nie an die Nivellierhilfe, und verwenden Sie diese nicht, um die obere Grillplatte zu öffnen. Verwenden Sie stets den Griff des Grills, um die obere Grillplatte zu öffnen und zu schließen.
- Die Nivellierhilfe kann während und nach dem Betrieb heiß werden. Verwenden Sie die Nivellierhilfe stets wie abgebildet.



- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig von der Kabelaufwicklung ab.

FLEISCH

Empfohlene Fleischstücke

- Rind - Sirloin (New York), Rump, Ribeye (Scotch Fillet), Filet.
- Lamm - Lammkeulensteak, Filet, Lammlachs und Koteletts.
- Schwein - Schmetterlingssteak aus der Lende, Spareribs, Haxensteak, Filets, gewürfeltes Schweinefleisch.
- Das Grillen von Stücken mit dicken Knochen wie T-Bone-Steaks wird nicht empfohlen.
- Gießen Sie bei Verwendung von Marinaderezepten oder vormariniertem Fleisch von Ihrem Fleischnhändler überschüssige Marinade ab, und tupfen Sie das Fleisch mit Küchenpapier ab, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der beim Grillen auf der Grillplatte anbrennen kann.
- Stechen Sie Fleisch während des Grillens nicht mit der Gabel ein, oder schneiden Sie es nicht an, da sonst die Säfte entweichen und das Steak zäher und trockener wird. Verwenden Sie stattdessen eine Zange.
- Verwenden Sie zum Entnehmen von Fischstücken einen flachen, hitzebeständigen Kunststoffspatel.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist (OFF), indem Sie den Drehschalter PLATE TEMP in die Position OFF drehen. Der Grill ist ausgeschaltet, sobald auf dem LCD-Display OFF angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Grill vor dem Zerlegen und Reinigen vollständig abkühlen.

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch stets die Sonde, die Außenflächen, die Tropfschale und die Grillplatten, um eine Ansammlung von Speiseresten zu verhindern.

REINIGEN DER SONDE

Wischen Sie die Metallsonde und das Kabel mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Nicht scheuernde Flüssigreiniger und milde Sprühlösungen sind ebenfalls geeignet, um eine Ansammlung von Schmutz zu vermeiden. Bringen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Sonde auf.

REINIGEN DER AUSSENFLÄCHEN

Wischen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Nicht scheuernde Flüssigreiniger und milde Sprühlösungen sind ebenfalls geeignet, um eine Ansammlung von Schmutz zu vermeiden. Bringen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Oberfläche des Grills auf. Abspülen. Stecken Sie das Gerät erst dann wieder ein, wenn alle Flächen gründlich abgetrocknet sind.

REINIGEN DER TROPFSCHALE

Nehmen Sie nach jedem Gebrauch die Tropfschale heraus, und entsorgen Sie den Inhalt. Waschen Sie die Tropfschale in warmem Spülwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm. Nicht scheuernde Flüssigreiniger sind ebenfalls geeignet, um eine Ansammlung von Schmutz zu vermeiden. Bringen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Tropfschale auf. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen. Achten Sie immer darauf, dass die Tropfschale nach dem Reinigen und vor dem Anschließen an eine Steckdose wieder in den Grill eingesetzt wird.

WARNUNG

Beim Umgang mit einer mit heißem Fett und Säften gefüllten Tropfschale ist äußerster Vorsicht geboten.

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann möglicherweise tödliche elektrische Schläge zur Folge haben.

REINIGEN DER GRILLPLATTEN

1. Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen,
2. oder entriegeln und entfernen Sie die Grillplatten:
 - Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie den Griff, um die Oberplatte um 90° zu öffnen.
 - Verwenden Sie zum Entfernen der oberen Grillplatte den Knopf PLATE RELEASE (PLATTENENTRIEGELUNG) vorne rechts an der Oberplatte und zum Entfernen der unteren Grillplatte den entsprechenden Knopf links neben dem Bedienfeld.
 - Schieben Sie die Platten nach dem Entriegeln vorsichtig vom Grill.
3. Legen Sie die Grillplatten in den Geschirrspüler (nur oberes Fach),
4. oder waschen Sie sie in warmem Spülwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm. Nicht scheuernde Flüssigreiniger sind ebenfalls geeignet, um eine Ansammlung von Schmutz zu vermeiden. Bringen Sie das Reinigungsmittel vor dem Reinigen auf den Schwamm und nicht auf die Platte auf. Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm oder einer Nylonbürste.
5. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen. Achten Sie immer darauf, dass die Grillplatten nach dem Reinigen und vor dem Anschließen an eine Steckdose richtig in den Grill eingesetzt und sicher arretiert sind.

HINWEIS

Verwenden Sie auf den Innen- und Außenflächen des Grills keine Scheuermittel oder Metallscheuerschwämme. Diese zerkratzen die Oberflächen und beschädigen die Antihaf-Beschichtung auf den Grillplatten.

Auf der Unterseite der Grillplatten kann es mit der Zeit zu Verfärbungen und zur Bildung einer Korrosionsschicht kommen. Dies ist normal. Eventuelle Verfärbungen auf einer Seite der Kochplatten beeinträchtigen die Platten nur optisch und haben keinen Einfluss auf die Grilleistung.

Entfernen Sie Verfärbungen oder Korrosion mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm oder einer Nylonbürste. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

Vergewissern Sie sich, dass die runde Auflage auf der Unterseite der Platte sauber ist.

LAGERUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist (OFF), indem Sie den Drehschalter PLATE TEMP in die Position OFF drehen. Der Grill ist ausgeschaltet, sobald auf dem LCD-Display OFF angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill, die Grillplatten und die Tropfschale vollständig abkühlen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten und die Tropfschale sauber und trocken sind.
4. Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale wieder richtig in das Gerät eingesetzt ist.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten wieder richtig eingesetzt und sicher arretiert sind.
6. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten miteinander verriegelt sind, indem Sie die Höhenverstellung von sich weg in die Position LOCK (VERRIEGELT) bringen.
7. Wickeln Sie das Sondenkabel um die SONDENAUFWICKLUNG rechts am Grill, und stecken Sie die Sonde in die Vertiefung vorne an der SONDENAUFWICKLUNG
8. Lagern Sie den Grill auf einer flachen, trockenen und ebenen Oberfläche. Alternativ kann der Grill aufrecht gelagert werden.

FEHLERMODI

Er1 – Die Grillplatten sind falsch eingelegt.



Wenn auf dem LCD-Display „Er1“ angezeigt wird:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig eingesetzt und arretiert sind.
2. Die Anzeige „Er1“ auf dem LCD-Display sollte erlöschen.
3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.

Er2 – Die Sondentemperatur liegt über 180 °C.



Wenn auf dem LCD-Display „Er2“ angezeigt wird:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Sonde nicht die Heizplatten berührt.
3. Lassen Sie die Sonde abkühlen.
4. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

5. Die Anzeige „Er2“ auf dem LCD-Display sollte erlöschen.
6. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.

Er3 – Überhitzungsschutz.



Wenn auf dem LCD-Display „Er3“ angezeigt wird:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
3. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
4. Die Anzeige „Er3“ auf dem LCD-Display sollte erlöschen.
5. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.

MARINIERTES NEW YORK CUT STEAK

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 125 ml Rotwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 New York Cut Steaks in 3 cm dicken Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Rotwein, Öl, Senf und Knoblauch gut vermischen. Steaks hinzugeben und möglichst lange marinieren lassen.
2. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C) stellen.
3. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen.
4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.
5. Die Sonde vorsichtig seitlich in das Fleisch einführen und dabei sicherstellen, dass sie sich im dicksten Teil und direkt in der Mitte des Fleischstückes befindet.
6. Den Drehschalter FOOD auf die Einstellung BEEF (RIND) in der Speisenauswahl bringen. Neben dem ausgewählten Fleisch erscheint ein Pfeilsymbol.
7. Sobald der Fleischtyp ausgewählt wurde, die Taste SET TEMP verwenden, um durch die Einstellungen für den Garheitsgrad zu navigieren. Neben dem ausgewählten Garheitsgrad erscheint ein Pfeilsymbol.
8. Das Steak mit der Sonde auf die untere Grillplatte legen. Sicherstellen, dass die obere Grillplatte geschlossen ist.
9. Es ertönen Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann das Fleisch zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
10. Das Steak auf einen Teller legen, leicht mit Folie abdecken und 3-5 Minuten ruhen lassen.

Mit cremigem Kartoffelpüree und einem knackigen Salat servieren.

OREGANO-LAMM

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel frischer Oregano, gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 600 g Lammkeulenfilets, entseht

ZUBEREITUNG

1. Öl, Zitronensaft, Oregano und Knoblauch in einer flachen Schüssel gut vermischen.
2. Lammfilets hinzufügen, vermischen und gleichmäßig bedecken. Mindestens eine Stunde oder so lange wie möglich marinieren lassen.
3. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C) stellen.
4. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen.
5. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Sonde vorsichtig seitlich in das Fleisch einführen und dabei sicherstellen, dass sie sich im dicksten Teil und direkt in der Mitte des Fleischstückes befindet.
6. Den Drehschalter FOOD auf die Einstellung LAMB in der Speisenauswahl bringen. Neben dem ausgewählten Fleisch erscheint ein Pfeilsymbol.
7. Sobald der Fleischtyp ausgewählt wurde, die Taste SET TEMP verwenden, um durch die Einstellungen für den Garheitsgrad zu navigieren. Neben dem ausgewählten Garheitsgrad erscheint ein Pfeilsymbol.
8. Das Lamm mit der Sonde auf die untere Grillplatte legen. Sicherstellen, dass die obere Grillplatte geschlossen ist.
9. Es ertönen Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann das Fleisch zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
10. Das Lamm auf einen Teller legen, leicht mit Folie abdecken und 3-5 Minuten ruhen lassen.

Mit knusprigem Brot und griechischem Salat servieren.

TERIYAKI HÄHNCHENFILETS

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 2 Esslöffel Mirin
- 60 ml japanische Sojasauce
- 1 Esslöffel Streuzucker
- 1 Esslöffel Koch-Sake
- 4 einzelne Hähnchenbrustfilets

ZUBEREITUNG

1. Mirin, Sojasauce, Zucker und Sake in einer Schüssel gut vermischen. Über die Hähnchenbrustfilets gießen, vermischen und gleichmäßig bedecken. Mindestens 1 Stunde oder so lange wie möglich marinieren lassen.
2. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C) stellen.
3. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen.
4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Sonde vorsichtig seitlich in das Hähnchen einführen und dabei sicherstellen, dass sie sich im dicksten Teil und direkt in der Mitte des Fleischstückes befindet.
5. Den Drehschalter FOOD auf die Einstellung CHICKEN in der Speisenauswahl bringen. Neben dem ausgewählten Fleisch erscheint ein Pfeilsymbol.
6. Sobald der Fleischtyp ausgewählt wurde, die Taste SET TEMP verwenden, um durch die Einstellungen für den Garheitsgrad zu navigieren. Neben dem ausgewählten Garheitsgrad erscheint ein Pfeilsymbol.
7. Das Hähnchen mit der Sonde auf die untere Grillplatte legen. Sicherstellen, dass die obere Grillplatte geschlossen ist.
8. Es ertönen Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann das Hähnchen zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
9. Das Hähnchen auf einen Teller legen, leicht mit Folie abdecken und fünf Minuten ruhen lassen.

Mit Zitronenspalten und gedünstetem Reis servieren.

MIT ZITRONE UND SOYA MARINIERTER LACHS

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 4 x 300 g Stücke Lachs, enthäutet
- 3 Esslöffel helle Sojasauce
- 1-2 Teelöffel Wasabipaste
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Lachsfilets in eine flache Schüssel geben. Soja, Wasabi, Zitronensaft und Sesamöl gut vermischen. Über den Lachs gießen, vermischen und gleichmäßig bedecken.
2. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf SEAR (230 °C) stellen.
3. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen.
4. Den Fisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Sonde vorsichtig seitlich in den Fisch einführen und dabei sicherstellen, dass sie sich im dicksten Teil und direkt in der Mitte des Fischstückes befindet.
5. Den Drehschalter FOOD auf die Einstellung FISH in der Speisenauswahl bringen. Neben dem ausgewählten Fleisch erscheint ein Pfeilsymbol.
6. Sobald der Fleischtyp ausgewählt wurde, die Taste SET TEMP verwenden, um durch die Einstellungen für den Garheitsgrad zu navigieren. Neben dem ausgewählten Garheitsgrad erscheint ein Pfeilsymbol.
7. Den Fisch mit der Sonde auf die untere Grillplatte legen. Sicherstellen, dass die obere Grillplatte geschlossen ist.
8. Es ertönen drei Alarmsignale, und REST MEAT sowie der gewünschte Garheitsgrad blinken auf, um anzuzeigen, wann der Fisch zum Ruhen vom Grill genommen werden soll.
9. Den Fisch auf einen Teller legen, leicht mit Folie abdecken und vor dem Servieren fünf Minuten ruhen lassen.

BAGEL MIT RÄUCHERLACHS UND KAPERN

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 4 Bagels, halbiert
- 4 Esslöffel Frischkäse
- 8 Scheiben Räucherlachs
- 2 grüne Zwiebeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel abgetropfte Kapern, gehackt
- 1 Zitrone
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf PANINI (160 °C) stellen.
2. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills.
3. Sicherstellen, dass der Grill vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige PLATE TEMP (auf dem LCD-Display nicht mehr blinkt).
4. Die untere Hälfte der Bagels mit Frischkäse bestreichen. Mit Lachsscheiben belegen, Schalotten auf die 4 Bagels verteilen, Kapern darüberstreuen, und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer würzen und die obere Bagelhälfte auf die Untere geben.
5. Auf den vorgeheizten Grill legen und die Oberplatte mit Hilfe der Höhenverstellung absenken, bis sie locker auf den Bagels aufliegt.
6. 2-3 Minuten oder bis zum gewünschten Garheitsgrad toasten. Vom Grill nehmen und sofort servieren.

PASTRAMI AUF TÜRKISCHEM BROT MIT SENFMAYONNAISE

Für 6 Personen

ZUTATEN

Türkisches Brot, in sechs gleiche Teile
geschnitten

Butter

18 Scheiben Pastrami

6 Esslöffel Dijonnaise

2 Rispen Tomaten, in Scheiben geschnitten

120 g Babyspinat

12 Scheiben Schweizer Käse

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Wiederholen Sie die Schritte zur Vorbereitung und zum Vorheizen auf den Seiten 9 und 10. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, den Drehschalter PLATE TEMP auf PANINI (160 °C) stellen.
2. Den Neigungswinkel der Grillplatten während des Vorheizens mit dem Drehschalter PLATE TILT in die gewünschte Position bringen. Er befindet sich unten rechts auf der Rückseite des Grills.
3. Sicherstellen, dass der Grill vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige PLATE TEMP auf dem LCD-Display nicht mehr blinkt.
4. Jedes Stück türkisches Brot halbieren und die oberen Hälften beiseite legen. Das türkische Brot leicht mit Butter bestreichen. Das Pastrami zwischen dem türkischen Brot aufteilen. Mit Dijonnaise bestreichen.
5. Mit Tomatenscheiben und anschließend mit Babyspinat belegen. Jedes Stück türkisches Brot mit Käse belegen und die beiseite gelegten oberen Hälften daraufsetzen.
6. Das türkische Brot in den vorgeheizten Grill legen und den Grill schließen, sodass die Grillplatte locker auf dem Brot aufliegt.
7. Grillen, bis das türkische Brot leicht gebräunt und der Käse leicht geschmolzen ist.

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage[®]

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BGR840 – A18