

MANUALE D'USO

GRIGLIA MULTIFUNZIONE

IT

USER MANUAL

MULTIUSE GRILL

EN

MANUEL D'UTILISATION

GRILLE MULTIFONCTION

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

MULTIFUNKTIONSGRILL

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

MULTIFUNCTIONELE GRILL

NL

MANUAL DE USO

PARRILLA MULTIFUNCIÓN

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GRELHADOR MULTIFUNÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

MULTIFUNKTIONSGRILL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

RU

BRUGERVEJLEDNING

UNIVERSALGRILL

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WIELOFUNKCYJNY

PL

KÄYTTÖOPAS

MONITOIMIGRILLI

FI

BRUKSANVISNING

BORDGRILL

NO

دليل المستخدم

شواية متعددة الاستخدامات

AR



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen
/ Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis /
Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad
/ Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
/ Turvallisuuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação / Information / Информация / Information /
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling /
Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración e diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

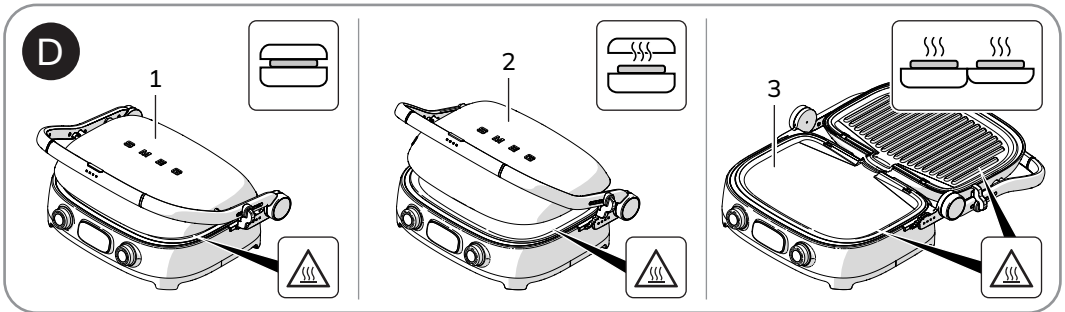
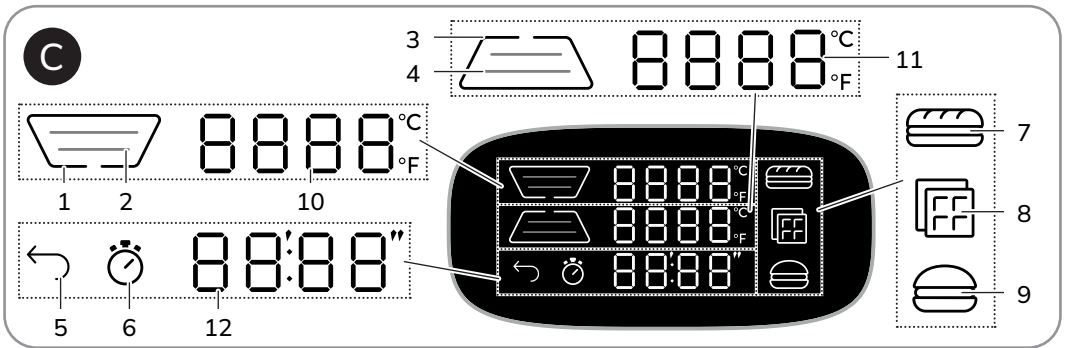
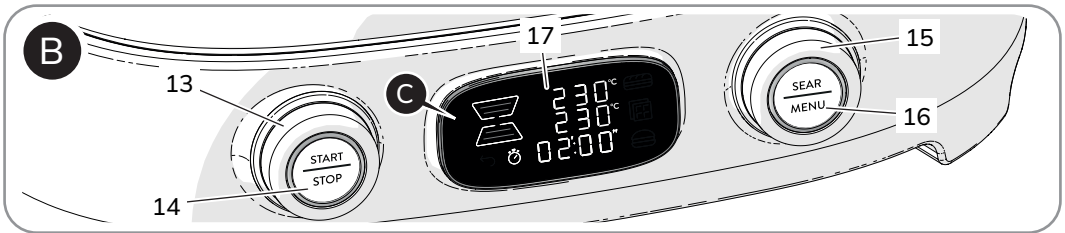
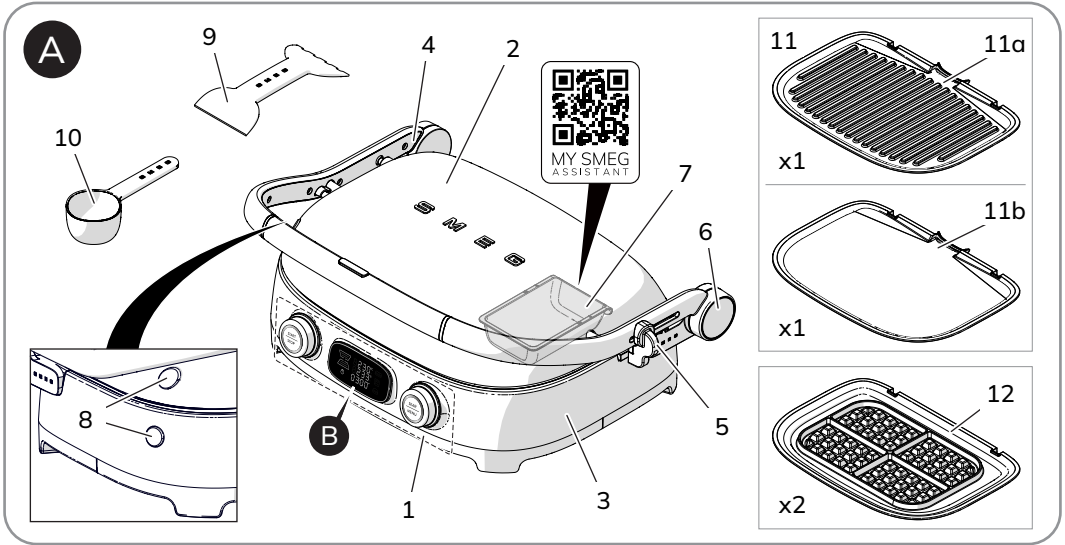
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsener.

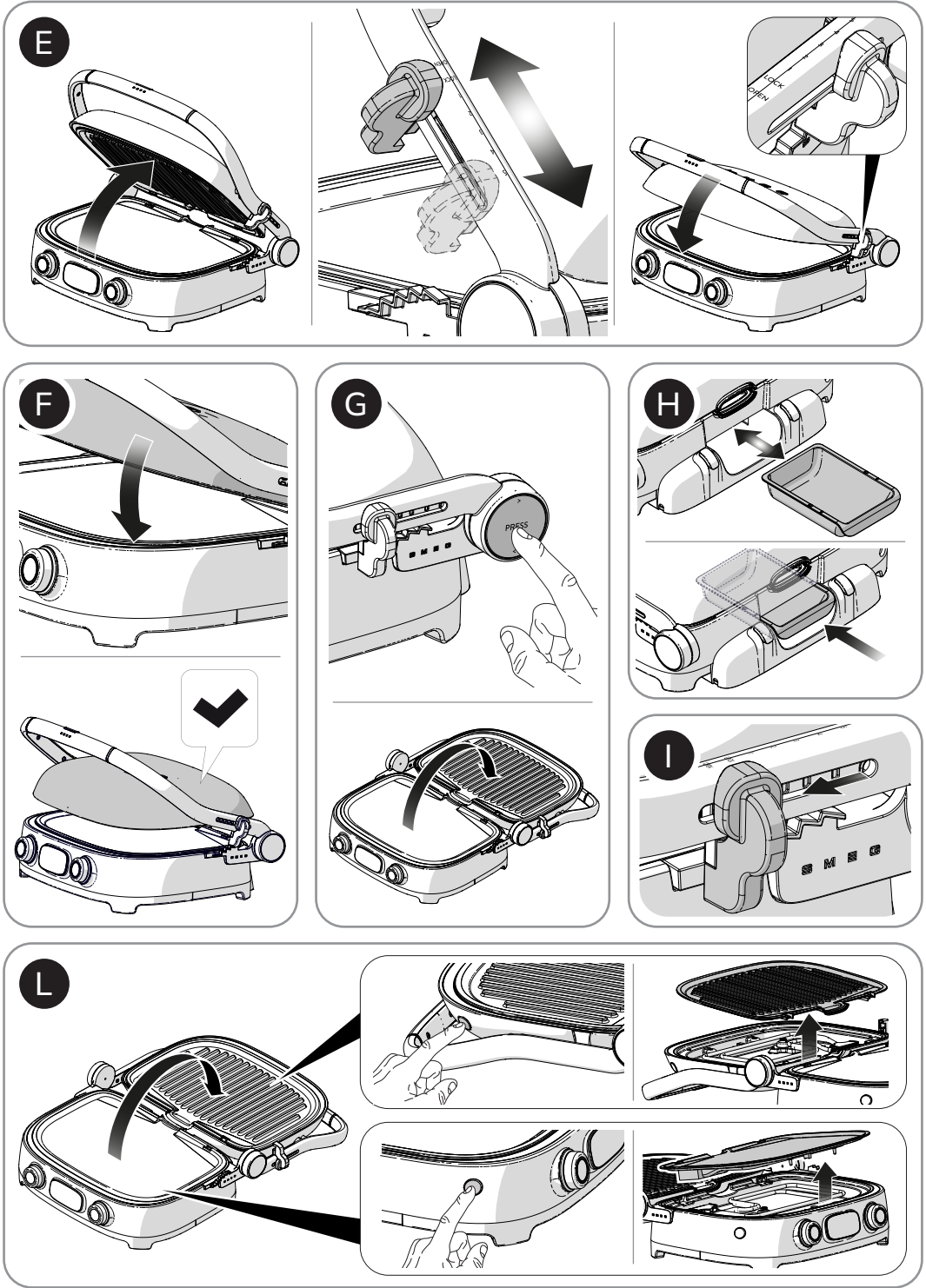
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywnie badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقوقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.







1 Instructions

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.1 Utilisation prévue



- N'utilisez pas l'appareil pour des usages autres que ceux prévus.
- Cet appareil est destiné à des usages domestiques et similaires tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels ;
 - gîtes ruraux ;
 - par la clientèle des hôtels, des motels et des résidences ;
 - bed and breakfast.

Le non-respect des avertissements de sécurité et le manque de lecture des instructions pour la grille multifonction peuvent entraîner une utilisation inappropriée de l'appareil et entraîner des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. L'utilisation inappropriée peut causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteurs externes ou des systèmes de commande à distance.



AVERTISSEMENT :
N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air. Utilisez l'appareil à l'intérieur et à l'abri des intempéries.

1.2 Avertissements généraux de sécurité

Suivez tous les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes à la qualification similaire pour écarter tout danger.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Tenez l'appareil hors de la portée des jeunes enfants. Ne touchez pas les éléments chauffants lorsque l'appareil est utilisé.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du gril.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent jamais être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil et du câble d'alimentation, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.



Instructions

- Gardez toujours un œil sur la cuisson. Un processus de cuisson court doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer.
- Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les plaques chaudes.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants lorsque l'appareil est utilisé.
- Ne déplacez pas l'appareil durant l'utilisation.
- Éteignez l'appareil après l'utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir après l'utilisation. Ne touchez pas les plaques intérieures et les éléments chauffants, ils pourraient être très chauds. Risque d'ébouillantage ou de brûlures !
- Rangez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- N'utilisez ni ne conservez de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la prise.
- Utilisez uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en bon état et de section adéquate.

1.3 Avertissements pour cet appareil

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les fentes d'aération et d'élimination de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne faites pas cuire les aliments enveloppés dans des films plastiques, des feuilles d'aluminium ou d'aluminium.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Contrôlez qu'aucun objet ne reste coincé dans les emplacements prévus pour les plaques.
- Utilisez l'appareil sur une surface horizontale stable.
- Ne versez pas de liquides sur la prise et sur la base d'alimentation.
- Coupez l'alimentation électrique avant d'intervenir sur l'appareil.



Informations sur la consommation énergétique en mode éteint/veille

Données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site « www.smeg.com » à la page consacrée au produit en question.

1.4 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent à celles spécifiées sur la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'assistance technique pour leur remplacement.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de changer d'accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement lorsque l'appareil est utilisé.

1.5 Responsabilités du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;

- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- le non-respect des avertissements de sécurité.



Conservez soigneusement ces instructions. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Web Smeg « www.smeg.com ».

1.6 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la Directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des ordures ménagères, en les apportant dans les centres prévus à cet effet par le pays. En éliminant correctement l'appareil mis au rebut, on évitera des dommages à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour toute information concernant l'élimination de l'appareil mis au rebut, veuillez contacter l'administration municipale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Panneau de commandes et afficheur
- 2) Logement de la plaque supérieure
- 3) Logement de la plaque inférieure
- 4) Poignée
- 5) Curseur de positionnement
- 6) Bouton de déclenchement des charnières
- 7) Bac d'égouttage
- 8) Bouton de déclenchement des plaques
- 9) Spatule à double extrémité
- 10) Tasse doseuse
- 11) Kit de grilles et plaques
- 12) Kit de plaques pour gaufres

2.1 Avant la première utilisation



Risque de brûlures

Haute température de l'appareil

- Le non-respect de ces avertissements peut provoquer des incendies, des ébouillantage ou des brûlures.



Le gril est fourni en mode « LOCK ». Débloquez-le avant l'utilisation.

- Éliminez les éventuels films de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et sur les plaques.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir chapitre « 4 Nettoyage et entretien »).



Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Curseur de positionnement (5)

Mécanisme de déblocage pour régler la hauteur de la plaque supérieure.

Bouton de déclenchement des charnières (6)

Bouton de déclenchement des charnières pour configurer le produit en mode barbecue.

Bac d'égouttage (7)

Bac amovible pour récupérer les gouttes et les résidus de graisse pendant la cuisson sur la grille.

Bouton de déclenchement des plaques (8)

Boutons à appuyer pour retirer les plaques.

2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Spatule à double extrémité (9)

Outil de raclage des résidus.

Tasse doseuse (10)

Tasse pour doser avec précision la pâte à gaufres.

Kit de grilles et plaques (11)

Kit composé d'une plaque gril (11a) et d'une plaque lisse (11b).

Kit de plaques pour gaufres (12)

Kit composé de 2 plaques à gaufres.



Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



2.4 Description des commandes (Fig. B)



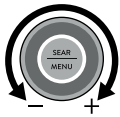
Manette de navigation (14)

Elle permet de sélectionner une seule plaque ou les deux plaques ensemble, ainsi que l'icône du minuteur, à travers les différents menus de l'interface utilisateur.



Bouton START/STOP (15)

Il permet de démarrer (pression courte) ou d'arrêter la cuisson (pression longue). La DEL correspondante s'allume fixe lorsque la cuisson démarre et s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé.



Manette de navigation de paramètres (16)

Il permet le réglage des valeurs de temps et de température qui s'affichent sur l'afficheur.



Bouton SEAR/MENU (17)

En mode manuel, il permet d'accéder aux trois programmes prédéfinis (pression courte). En mode manuel, maintenez la touche enfoncée pour accéder au menu des paramètres utilisateur. Pendant le préchauffage et la cuisson, il permet d'activer la fonction SEAR (pression longue). La DEL correspondante s'allume lorsque la fonction SEAR est active.

Afficheur (18)

L'afficheur montre les fonctions, les paramètres et les valeurs de cuisson.

2.5 Description de l'afficheur (Fig. C)

Icône d'affichage

	Icône	Signification
1		Plaque supérieure éteinte
2		Plaque supérieure allumée
3		Plaque inférieure éteinte
4		Plaque inférieure allumée
5		Retour
6		Minuteur de cuisson
7		Preset cuisson panini
8		Preset cuisson gaufres
9		Preset cuisson burgers

Température (10)

Affiche (en °C ou °F) la température de cuisson de la plaque supérieure.

Température (11)

Affiche (en °C ou °F) la température de cuisson de la plaque inférieure.

Minuteur (12)

Il affiche le temps de cuisson défini sur le minuteur.



Utilisation

3 Utilisation

3.1 Première utilisation

- Chauffez la grille avec les plaques vides à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Lors du chauffage, à la première utilisation, l'appareil peut dégager des odeurs désagréables dues aux résidus présents sur certains composants. Ces odeurs disparaissent normalement après le premier chauffage.

Utilisation des accessoires



Attention

L'appareil ne doit pas être utilisé sans plaques de cuisson.



Nettoyez les plaques et les accessoires fournis (y compris la mesure à gaufres et la spatule) avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Les plaques sont interchangeables et disposent d'éléments chauffants intégrés, qui optimisent la transmission de la chaleur.

Modes de cuisson (Fig. D)



Pour commencer à utiliser le gril, il faut le positionner dans le mode de cuisson souhaité.

Mode à contact (1)

- Le mode à contact est idéal pour les hamburgers ou les légumes grillés. Il est parfait pour préparer les aliments rapidement.
- La plaque supérieure, une fois détachée de la poignée, s'adapte à l'épaisseur et à la forme de l'aliment (charnière flottante).

Mode four (2)

- Le mode four est idéal pour la cuisson d'aliments délicats, tels que les filets de poisson ou de viande, et pour ceux qui n'ont pas besoin d'être pressés pendant la cuisson. Il peut aussi servir à chauffer des aliments.
- La plaque supérieure reste relevée par rapport à la plaque inférieure et est réglable sur 5 niveaux de hauteur différents, en fonction de l'épaisseur de l'aliment. De cette façon, la plaque supérieure peut rester juste au contact de l'aliment, sans l'écraser.

Mode barbecue (3)

- Elle permet de cuire différents aliments sans les mélanger.
- La position ouverte double la surface de cuisson de la grille.



3.2 Mode d'emploi du grill

Réglage de la hauteur (Fig. E)

Le levage de la poignée permet de faire glisser le curseur de positionnement et de décider de la hauteur.

Déclenchement du logement supérieur de la poignée (Fig. F)

Le logement supérieur est accroché à la poignée. Pour le détacher, inclinez-le manuellement vers le bas, de sorte que la gravité le positionne parallèlement à la plaque inférieure.

Déblocage de la poignée pour le mode barbecue (Fig. G)

Appuyez sur le bouton latéral PRESS pour ouvrir la grille à 180 °, en accompagnant la plaque supérieure pendant l'ouverture.

Bloc poignée (Fig. I)

Après l'utilisation de l'appareil, positionnez le curseur de positionnement sur « LOCK » pour bloquer l'ouverture.

Déclenchement des plaques (Fig. L)



Attention

Retirer ou remplacer les plaques uniquement à refroidissement complet de l'appareil.

Disposez l'appareil à plat. Pour retirer les plaques, appuyez sur les boutons de déclenchement sur les logements.

3.3 Préchauffage



La cuisson est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de cuisson préalablement définie.

Pendant la phase de préchauffage, on voit apparaître, sur l'afficheur **PREH**,

l'alternance avec la température définie jusqu'à la fin du préchauffage.

Par exemple, si la température est définie à 230 °C, l'afficheur affiche en séquence 230 °C et **PREH** pour les deux plaques (supérieure et inférieure, si définie).

À la fin du préchauffage, la grille émettra un signal sonore, le PREH disparaîtra et le minuteur commencera à clignoter s'il est défini. Insérez l'aliment sur les plaques et appuyez sur START pour démarrer le compte à rebours du minuteur.



Exécutez la phase de préchauffage avec le grill en mode à contact, afin de réduire la perte de chaleur.



Utilisation

3.4 Mode manuel

Réglage de la température de cuisson

Pour commencer à utiliser le gril, vous pouvez définir une température différente pour chaque plaque.

Les valeurs sont configurables entre 60°C et 230°C.

- 1) Tournez la manette de gauche pour sélectionner l'icône correspondant au paramètre que vous souhaitez modifier de la plaque supérieure et/ou inférieure.
- 2) Tournez la manette droite pour augmenter ou diminuer la valeur de la température.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

Lorsqu'une des deux plaques est éteinte ou qu'aucune température n'est définie, l'icône de la plaque disparaît et apparaît **OFF**.

Réglage du minuteur

Il est également possible de définir le minuteur :

- 1) Tournez la manette de gauche pour sélectionner l'icône du minuteur.
- 2) Tournez la manette de droite pour définir l'heure en minutes et secondes.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP.



Il est toujours possible d'augmenter ou de diminuer le temps défini pendant la cuisson.



À la fin de la phase de préchauffage **P-CH**, si le minuteur a été défini avant la cuisson, la manette gauche et le minuteur sur l'afficheur clignotent pour indiquer qu'une double confirmation est nécessaire pour démarrer le compte à rebours.



Si aucun minuteur n'est sélectionné, le produit s'éteint automatiquement au bout de 60 minutes de fonctionnement.

3.5 Mode prédéfini



Pour accéder au mode prédéfini, assurez-vous d'être en mode manuel et appuyez brièvement sur le bouton SEAR/MENU.

Sélection du mode preset

Pour commencer à utiliser le gril, vous pouvez sélectionner un pré-réglage de cuisson.

Chaque pré-réglage est composé d'une température fixe de la plaque supérieure et inférieure et d'une durée de fonctionnement fixe.

Avant le démarrage de la fonction :

- 1) Tournez la manette de gauche pour sélectionner l'icône correspondant au mode preset souhaité.
- 2) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la fonction.



	Preset	Température de la plaque supérieure	Température de la plaque inférieure	
Panini		200 °C	230 °C	4 minutes
Waffle*		180 °C	180 °C	5 minutes
Burger		230 °C	230 °C	2 minutes

* Pour ce pré-réglage spécifique, vous devez utiliser les 2 plaques à gaufres dédiées fournies.

Personnalisation des pré-réglages existants

Vous pouvez modifier les paramètres des pré-réglages existants et créer des paramètres personnalisés pour une utilisation future.

- 1) Sélectionnez le pré-réglage que vous souhaitez modifier.
- 2) Maintenez enfoncé le bouton SEAR/MENU pour passer en mode modification.

- 3) Tournez la manette de gauche pour naviguer entre les paramètres, tournez la manette de droite pour définir les valeurs.
- 4) Maintenez enfoncé le bouton SEAR/MENU pour mémoriser les nouveaux paramètres.



Pour rétablir les valeurs prédéfinies, assurez-vous d'être en mode manuel et appuyez sur le bouton START/STOP pendant 10 secondes.



Utilisation

3.6 Fonction SEAR

Le mode SEAR, conçu pour une étanchéité optimale des aliments, en particulier de la viande, amène les plaques à la température maximale permise par les résistances pendant une durée de 30 secondes.

Pour activer la fonction SEAR, maintenez le bouton SEAR/MENU enfoncé pendant le préchauffage ou la cuisson.



- Fonction disponible pendant la phase de préchauffage ou de cuisson uniquement lorsqu'une température d'au moins 200 °C a été définie.
- Fonction utilisable une fois toutes les 30 minutes.
- Il est recommandé d'activer la fonction au cours de la phase de préchauffage.

Pendant la phase de préchauffage, l'afficheur alterne entre **SEAR** et **PrEH.**

Lorsque les plaques atteignent la température maximale autorisée, l'appareil émet un signal sonore, **SEAR** elle apparaît fixe sur l'afficheur et le compte à rebours de la fonction commence.

À la fin de la fonction, la température des plaques se réduit automatiquement à la valeur définie pour chacune.

3.7 Menu Réglages

Pour accéder au menu des paramètres de l'utilisateur, en mode manuel :

- 1) Maintenez enfoncé le bouton SEAR/MENU.
- 2) Tournez la manette de gauche pour naviguer parmi les éléments du menu.
- 3) Tournez la manette de droite pour définir la valeur souhaitée et confirmez avec le bouton SEAR/MENU.



Réglage de l'unité de mesure

Définissez l'unité de mesure de la température en Celsius (°C) ou en Fahrenheit (°F).



Sons

Active (ON) ou désactive (OFF) les sons émis par le gril.



3.8 Tableau de cuisson

Les temps de cuisson fournis sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la qualité, de l'épaisseur et de la nature des aliments.

Type	Coupe	Niveau de cuisson	Quantité	Mode d'ouverture	°C	 (min)	SEAR	Conseils
Viande Bœuf	Filet	Saignant (50°)	3 / 4	 STEP 2	230	5	✓	Épaisseur : 3 cm Tournez à mi-cuisson
		Moyenne (60°)	3 / 4	 STEP 2	230	7	✓	Épaisseur : 3 cm Tournez à mi-cuisson
		À point (70°)	3 / 4	 STEP 2	230	10	✓	Épaisseur : 3 cm Tournez à mi-cuisson
	Hamburger	Saignant	4		230	1	X	~ 140 g chacun
		Moyenne	4		-	-	X	 Vous pouvez utiliser le preset HAMBURGER
		À point	4		230	4	X	~ 140 g chacun
	Steak New York	Saignant (50°)	2 / 3	 STEP 1	230	3	✓	Épaisseur : 2 cm Tournez à mi-cuisson
		Moyenne (60°)	2 / 3	 STEP 1	230	5	✓	Épaisseur : 2 cm Tournez à mi-cuisson
		À point (70°)	2 / 3	 STEP 1	230	7	✓	Épaisseur : 2 cm Tournez à mi-cuisson



Utilisation

Type	Coupe	Niveau de cuisson	Quantité	Mode d'ouverture	°C	 (min)	SEAR	Conseils	
Viande	Porc	Bacon	À point	6		230	5	X	-
		Saucisse	À point	6	 STEP 2	210	18	X	Saucisse de 140 g environ 3 cm ø
		Saucisse	À point	12		230	30	X	Saucisse de 140 g, environ 3 cm ø
		Côte	À point	2 / 3	 STEP 1	190	5	✓	Épaisseur : 3 cm
		Échine de porc	À point	2 / 3		210	4	✓	Épaisseur : 2,5 cm
		Saucisse de Strasbourg	À point	9 - 12		210	8	X	80 g chacun
	Poulet et dinde	Blanc de poulet butterfly	À point	4 d'un blanc de poulet de 325 g	 STEP 1	230	5	X	Plaque supérieure juste au contact de l'aliment
		Filets	À point	10 - 14	 STEP 1	230	5	X	Plaque supérieure juste au contact de l'aliment
		Cuisses de poulet	À point	Jusqu'à 10 cuisses	 STEP 3	210	40	X	Plaque supérieure juste au contact de l'aliment, retournez le produit à mi-cuisson
		Ailes de poulet	À point	Jusqu'à 20 ailes	 STEP 2	200	30	X	Plaque supérieure juste au contact de l'aliment, retournez le produit à mi-cuisson
		Coq à la diable	À point	1 - 2	 STEP 1	230	20	X	600 g chacun Tournez à mi-cuisson
		Brochettes de poulet	À point	4 - 10	 STEP 1	230	14	X	Tournez plusieurs fois dans la cuisson

Utilisation



FR

Type	Quantité	Mode d'ouverture	°C	 (min)	SEAR	Conseils	
Poisson	Filet de saumon	2	 STEP 2	230	5	X	Plaque supérieure juste au contact de l'aliment
	Côtelette de poisson	2 / 3	 STEP 1	200	8	X	Tournez à mi-cuisson
	Poulpe	Précuit		230	8	X	Tournez à mi-cuisson
	Crevettes - queues décortiquées	20	 STEP 1	230	3	X	La plaque supérieure ne doit pas toucher le produit, si vous le souhaitez, retournez à mi-cuisson
	Coquilles St Jacques	24 - 18		230	6	X	-
	Bar/ daurade entière	2 entières	 STEP 3	210	15	X	300/400 g chacun Tournez à mi-cuisson Plaque supérieure juste au contact de l'aliment
	Bar/ filet de daurade	4 filets	 STEP 1	230	3	X	80/100 g chacun Plaque supérieure juste au contact de l'aliment
	Steak de thon	4	 STEP 2	230	3	X	-
	Brochettes de poisson	4 - 10		230	12	X	Tournez plusieurs fois dans la cuisson
Légumes	Courgettes	10 - 14 tranches		200	8	X	Épaisseur : 1 cm Tournez à mi-cuisson
	Poivrons	10 ailerons		210	10	X	Tournez à mi-cuisson
	Aubergines	8 - 12 tranches		210	8	X	Épaisseur : 1 cm Tournez à mi-cuisson
	Champignons	Poids variable en fonction du type		230	13	X	Tournez à mi-cuisson



Utilisation

Type		Quantité	Mode d'ouverture	°C	 (min)	SEAR	Conseils
Légumes	Pommes de terre en tranches	12 - 16 tranches		160	18	X	Épaisseur : 1 cm Tournez à mi-cuisson
	Oignons en tranches entières	12 - 16 tranches		200	10	X	Épaisseur : 1 cm Tournez à mi-cuisson
	Oignon émincé	1 - 3 oignons		210	8	X	Mélangez régulièrement pendant la cuisson
	Hamburger végétarien	4 - 6		230	5	X	100 g chacun
Panés et œufs	French toast	2 - 3		200	8	X	-
	Sandwich farci	2		-	-	X	 Vous pouvez utiliser le preset PANINI
	Fougasse	2		-	-	X	 Vous pouvez utiliser le preset PANINI
	Pain frais	2 - 4 tranches	 STEP 1	-	-	X	 Vous pouvez utiliser le preset PANINI
	Œufs à l'œil de bœuf	1 - 4		230	2	X	-
Desserts	Ananas caramélisé	3 / 4		230	6	✓	Tournez à mi-cuisson
	Ananas	3 / 4		230	8	✓	Tournez à mi-cuisson
	Gaufres	4		-	-	X	 Vous pouvez utiliser le preset WAFFLE
	Gaufres au cacao	4		180	8	X	Utilisez les plaques à gaufres fournies
	Gaufres protéinées	4		180	7	X	Utilisez les plaques à gaufres fournies



Type		Quantité	Mode d'ouverture	°C	 (min)	SEAR	Conseils
Desserts	Pancake	4 - 6		210	3	X	-
	Pancake à la banane	4 - 6		200	8	X	-
	Pancakes protéinés	4 - 6		200	7	X	-

GAUFRES

Ingrédients pour environ 12 gaufres :

- 300 g de farine
- 300 ml de lait entier
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 pincées de sel
- 10 g de levure

Procédure :

- 1) Faites fondre le beurre.
- 2) Placez tous les ingrédients dans un grand bol.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte très lisse.
- 4) Reposez-vous pendant au moins 30 minutes.
- 5) À l'aide du doseur approprié (1 mesurette = 2 gaufres), versez le mélange sur la plaque et faites cuire en suivant les temps indiqués dans le tableau de cuisson.

GAUFRES AU CACAO

Ingrédients pour environ 8 gaufres :

- 180 g de farine 00
- 100 g de sucre
- 20 g de poudre de cacao
- 12 g de levure pour gâteaux
- 3 g de sel
- 240 g de lait entier
- 2 œufs
- 60 g de beurre

Procédure :

- 1) Faites fondre le beurre.
- 2) Placez tous les ingrédients dans un grand bol.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte très lisse.
- 4) Reposez-vous pendant au moins 30 minutes.
- 5) À l'aide du doseur approprié, versez le mélange sur la plaque et faites cuire en suivant les temps indiqués dans le tableau de cuisson.



Utilisation

PANCAKE

Ingrédients pour environ 12 pancakes :

- 290 g de farine 00
- 60 g de sucre
- 16 g de levure pour gâteaux
- Une pincée de bicarbonate
- 2 pincées de sel
- 440 ml de lait
- 60 g de beurre fondu
- 1 œuf moyen
- 1/2 gousse de vanille

Procédure :

- 1) Faites fondre le beurre.
- 2) Placez tous les ingrédients dans un grand bol.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte très lisse.
- 4) Reposez-vous pendant au moins 30 minutes.
- 5) Versez le mélange sur la plaque et faites cuire en suivant les temps indiqués dans le tableau de cuisson.

PANCAKES PROTÉINÉS

Ingrédients pour environ 12 pancakes :

- 60 g de farine 00
- 2 gros œufs
- 1 cuiller à café d'extrait de vanille
- 70 g de sucre
- 120 g de yaourt grec naturel
- 40 g de protéines de lactosérum en poudre (neutre ou goût vanille)
- 16 g de levure pour gâteaux
- 1 cuiller à café de bicarbonate de soude

Procédure :

- 1) Placez tous les ingrédients dans un grand bol.
- 2) À l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte très lisse.
- 3) Reposez-vous pendant au moins 30 minutes.
- 4) Versez le mélange sur la plaque et faites cuire en suivant les temps indiqués dans le tableau de cuisson.



4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient des instructions appropriées pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un représentant d'un service autorisé.



Attention

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque, d'eau de Javel ou d'alcool sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (p. ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants et accessoires après chaque utilisation.



Surface chaude

Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées durant le fonctionnement de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir. Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.



On conseille d'utiliser la spatule pour éliminer les résidus.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher dans l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage des accessoires

Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle, mais l'utilisation répétée peut causer une légère décoloration. Il s'agit d'un effet purement esthétique et n'affecte pas les performances. Il est recommandé de nettoyer l'extérieur des plaques avec une éponge douce ou un chiffon imbibé d'eau et d'un détergent doux. Évitez d'utiliser des outils métalliques pour le nettoyage sous peine d'endommager les surfaces.

IL est recommandé de laver la spatule et la tasse doseuse à la main.

Extraction du bac d'égouttage (Fig. H)



Vérifiez fréquemment le bac pendant la cuisson.

Le bac est amovible pour un nettoyage facile et il est recommandé de le laver à la main. Éliminez correctement la graisse récupérée.

Que faire si...

Problème	Causes probables	Solution
Le gril universel ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée sur la prise de courant.
	Le câble est défectueux.	Contactez le service d'assistance technique local.
	Absence de courant électrique.	Assurez-vous que le courant fonctionne normalement. Si le problème ne se résout pas, contactez un électricien qualifié.
L'afficheur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée sur la prise de courant.
	Panne possible de la carte électronique.	Contactez le service d'assistance technique local.
La cuisson ne démarre pas	Absence de confirmation après préchauffage	Assurez-vous, à la fin du préchauffage, de confirmer le passage à la phase de cuisson (voir paragraphe « 3.4 Mode manuel »).
	Panne possible des résistances.	Contactez le service d'assistance technique local.
La cuisson démarre, mais le gril ne chauffe pas.	Panne possible des résistances.	Contactez le service d'assistance technique local.

Que faire si...

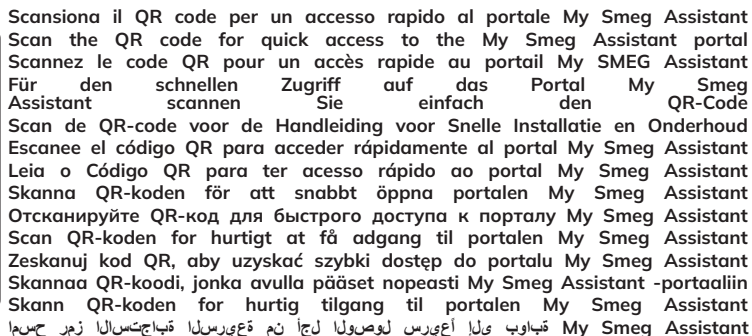
Problème	Causes probables	Solution
Durant le fonctionnement, une odeur de brûlé se dégage.	À la première utilisation, il peut arriver que vous sentiez une odeur de brûlé. Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les résistances.	Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de première utilisation de l'appareil. Assurez-vous de suivre correctement les instructions de nettoyage et d'entretien de l'appareil (voir « 4 Nettoyage et entretien »).
La fonction SEAR n'est pas activée	La température sélectionnée est inférieure à celle qui est nécessaire. Le temps attendu depuis la dernière activation n'est pas suffisant.	Assurez-vous d'avoir défini une température égale ou supérieure à 200°C pour l'activation de la fonction (voir paragraphe « 3.6 Fonction SEAR »). Assurez-vous qu'au moins une demi-heure s'est écoulée depuis la dernière utilisation de la fonction (voir paragraphe « 3.6 Fonction SEAR »).
La fonction SEAR se désactive au bout d'un certain temps.	C'est normal.	La fonction SEAR est conçue pour rester active pendant le temps nécessaire pour atteindre l'étanchéité parfaite. Elle reste active pendant 30 secondes, puis se désactive automatiquement et la température reviendra à celle préalablement définie.

Que faire si...

Problème	Causes probables	Solution
Le preset « Waffle » n'apparaît pas sur l'afficheur	Le produit est positionné en mode BBQ.	Assurez-vous que le produit est fermé lorsque vous souhaitez sélectionner le preset.
Le compte à rebours n'est pas lancé	Ne pas avoir donné de confirmation après le préchauffage si un minuteur est défini en mode manuel.	Assurez-vous d'avoir confirmé le compte à rebours après le préchauffage (voir paragraphe « Réglage du minuteur »).
L'afficheur affiche l'un des codes d'erreur suivants : Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Contactez le service d'assistance technique local.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

[illegible]

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عمليلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.