

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 tiedoja 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 / Tietoja / 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.

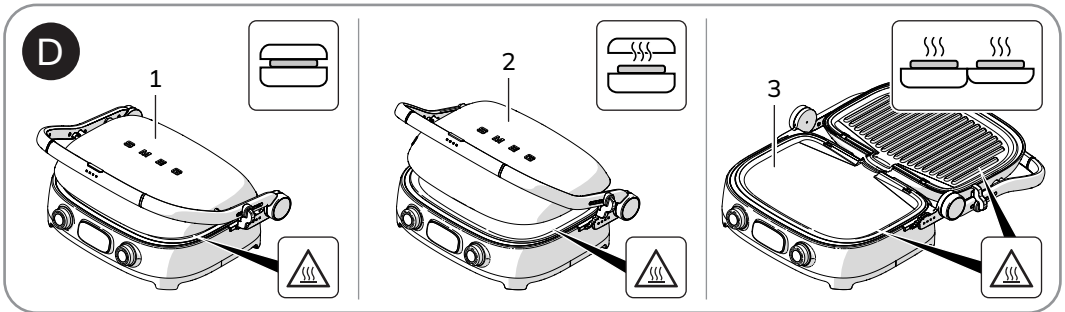
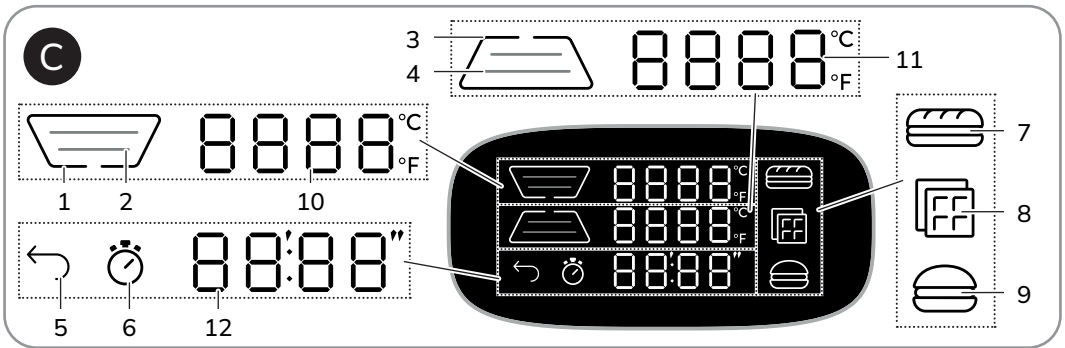
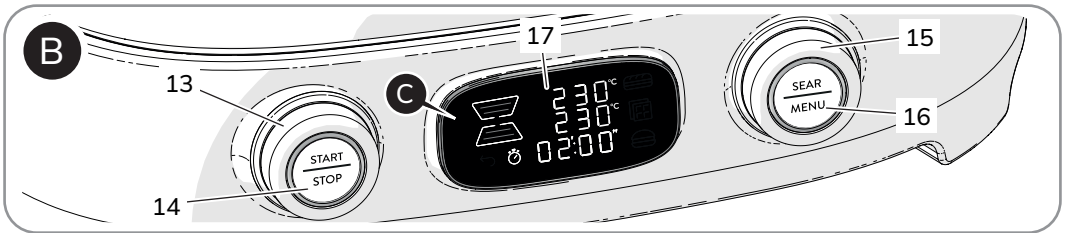
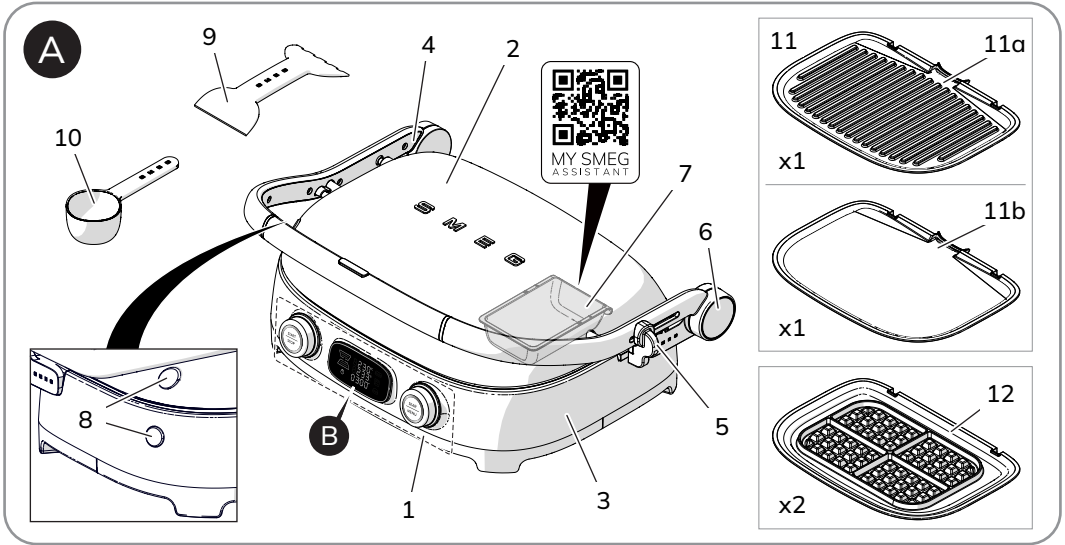
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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

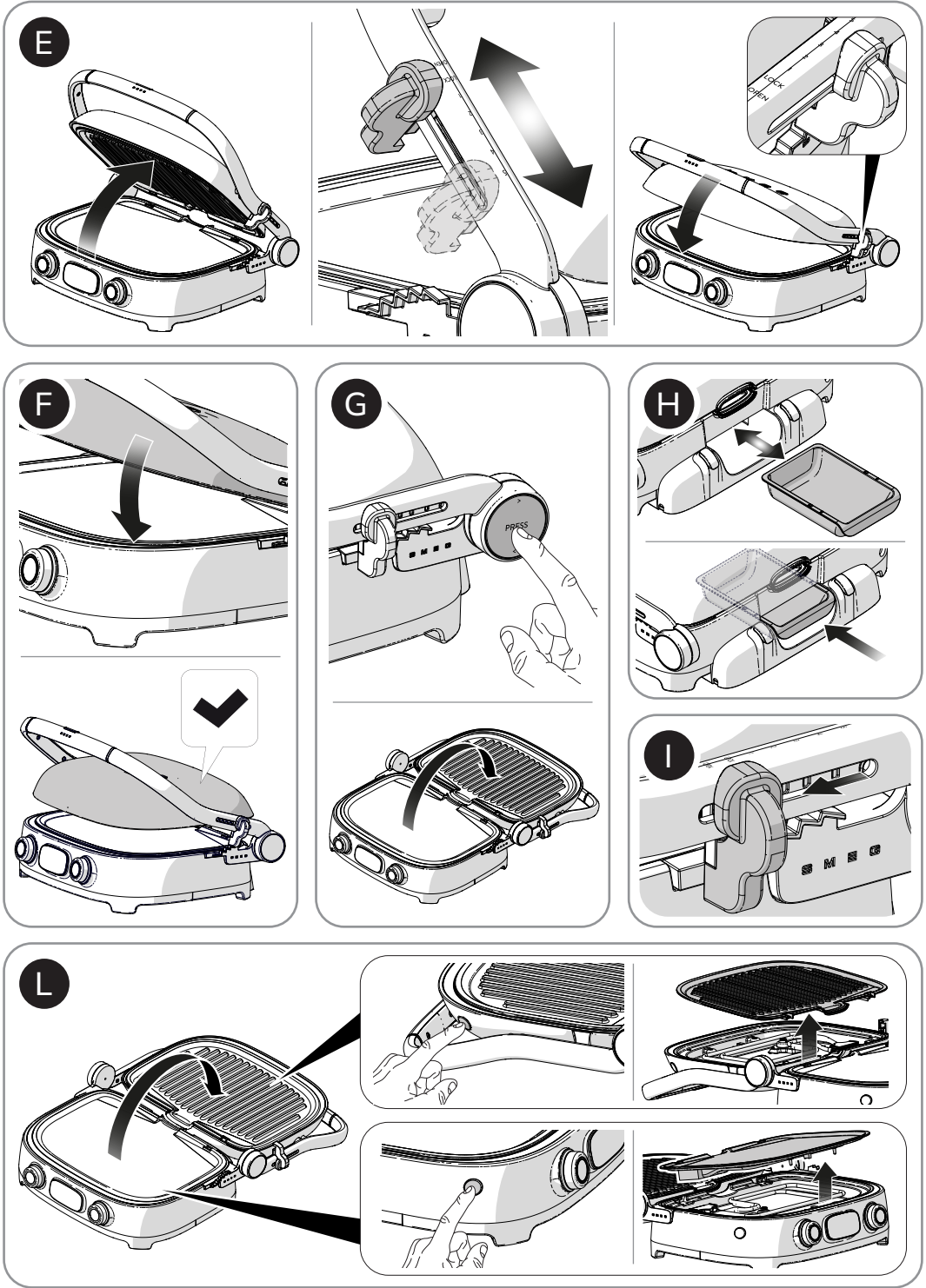
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywnie badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w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

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.1 Destinazione d'uso



- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e similari, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - agriturismo;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali;
 - bed and breakfast.

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancanza di lettura delle istruzioni per la griglia multifunzione può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito. L'uso improprio può provocare lesioni.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.



AVVERTENZA: Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto, utilizzare l'apparecchio in ambienti chiusi e al riparo da agenti atmosferici.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo riparare dal produttore, il suo servizio di assistenza o tecnici qualificati ed autorizzati per evitare qualsiasi situazione di pericolo.
- Questo apparecchio e le sue parti diventano molto calde durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio. Non toccare gli elementi riscaldanti mentre l'apparecchio è in uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione degli alimenti all'interno del grill.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: Spegner l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini non supervisionati eseguire la pulizia o la manutenzione l'apparecchio.
- Monitorare sempre la cottura. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato continuamente.



Istruzioni

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi.
- Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle piastre calde.
- Questo apparecchio e le sue parti diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti mentre l'apparecchio è in uso.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Non toccare le piastre interne e gli elementi riscaldanti, potrebbero essere molto caldi. Pericolo di scottature o ustioni!
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare solo prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti, in buono stato e di sezione adeguata.

1.3 Avvertenze per questo apparecchio

- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare prodotti spray in prossimità dell'apparecchio.
- Non ostruire le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno dell'apparecchio.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non cuocere alimenti avvolti in pellicole di plastica, fogli di alluminio o di stagnola.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle sedi predisposte per le piastre.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile.
- Non versare liquidi sulla spina di corrente e sulla base di alimentazione.
- Disconnettere dall'alimentazione elettrica prima di intervenire sull'apparecchio.



Informazioni sul consumo energetico in modalità spento/stand-by

Dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito "www.smeg.com" in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

1.4 Collegamento dell'apparecchio

Accertarsi che la tensione e la frequenza di alimentazione corrispondano a quelle specificate sulla targhetta dati posta sul fondo dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato per la loro sostituzione.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegnerne e scollegare sempre l'apparecchio prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento mentre l'apparecchio è in uso.

1.5 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio sia caduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.6 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Descrizione

2 Descrizione dell'apparecchio (Fig. A)

- 1) Pannello comandi e display
- 2) Alloggiamento piastra superiore
- 3) Alloggiamento piastra inferiore
- 4) Maniglia
- 5) cursore di posizionamento
- 6) Pulsante di rilascio delle cerniere
- 7) Vaschetta raccogli gocce
- 8) Pulsanti di rilascio delle piastre
- 9) Spatola a doppia estremità
- 10) Tazza dosatrice
- 11) Set griglie e piastre
- 12) Set piastre per waffle

2.1 Prima del primo utilizzo



Pericolo di ustioni

Temperatura elevata dell'apparecchio

- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare un incendio, ustioni o scottature.



Il grill è fornito in modalità "LOCK". Sbloccarlo prima dell'uso.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "4 Pulizia e manutenzione").



Prima dell'utilizzo verificare che tutti i componenti siano integri.

2.2 Descrizione delle parti (Fig. A)

Cursore di posizionamento (5)

Meccanismo di sblocco per regolare l'altezza della piastra superiore.

Pulsante di rilascio delle cerniere (6)

Pulsante di rilascio delle cerniere per configurare il prodotto in modalità barbecue.

Vaschetta raccogli gocce (7)

Vaschetta estraibile per raccogliere gocce e residui di grasso durante la cottura sulla griglia.

Pulsanti di rilascio delle piastre (8)

Pulsanti da premere per la rimozione delle piastre.

2.3 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Spatola a doppia estremità (9)

Strumento per la raschiatura dei residui.

Tazza dosatrice (10)

Tazza per dosare con precisione la pastella per waffle.

Set griglie e piastre (11)

Set composto da una piastra grill (11a) e una piastra liscia (11b).

Set piastre per waffle (12)

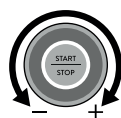
Set composto da 2 piastre per waffle.



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.



2.4 Descrizione dei comandi (Fig. B)



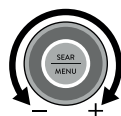
Manopola navigazione (14)

Permette di selezionare una singola piastra o entrambe le piastre insieme, nonché l'icona del timer, attraverso i diversi menu dell'interfaccia utente.



Pulsante START/STOP (15)

Permette di avviare (pressione breve) o interrompere la cottura (pressione lunga). Il relativo led si illumina fisso a cottura avviata, e si spegne una volta terminato il ciclo di cottura.



Manopola parametri (16) navigazione

Consente l'impostazione dei valori di tempo e temperatura che vengono visualizzati sul display.



Pulsante SEAR/MENU (17)

In modalità manuale, permette di accedere ai tre programmi preimpostati (pressione breve). In modalità manuale, tenere premuto per accedere al menu impostazioni utente. Durante preriscaldamento e cottura, permette di attivare la funzione SEAR (pressione lunga). Il relativo led si illumina quando la funzione SEAR è attiva.

Display (18)

Il display mostra le funzioni, i parametri ed i valori di cottura.

2.5 Descrizione del display (Fig. C)

Icone display

	Icona	Significato
1		Piastra superiore spenta
2		Piastra superiore accesa
3		Piastra inferiore spenta
4		Piastra inferiore accesa
5		Indietro
6		Timer cottura
7		Preset cottura panini
8		Preset cottura waffle
9		Preset cottura burger

Temperatura (10)

Visualizza (in °C o °F) la temperatura di cottura della piastra superiore.

Temperatura (11)

Visualizza (in °C o °F) la temperatura di cottura della piastra inferiore.

Timer (12)

Visualizza il tempo di cottura impostato sul timer.



Uso

3 Uso

3.1 Primo utilizzo

- Riscaldare la griglia con le piastre vuote alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
- Durante il riscaldamento, al primo utilizzo, l'apparecchio può emettere odori sgradevoli dovuti ai residui presenti su alcuni componenti. Tali odori scompaiono normalmente dopo il primo riscaldamento.

Uso degli accessori



Attenzione

L'apparecchio non deve essere utilizzato senza piastre di cottura.



Pulire le piastre e gli accessori in dotazione (tra cui misurino waffle e spatola) prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Le piastre sono intercambiabili e dispongono di elementi riscaldanti integrati, che ottimizzano la trasmissione del calore.

Modalità di cottura (Fig. D)



Per iniziare a utilizzare il grill è necessario posizionarlo nella modalità di cottura desiderata.

Modalità a contatto (1)

- La modalità a contatto è ideale per hamburger o verdure grigliate. È perfetto per preparare il cibo rapidamente.
- La piastra superiore, una volta sganciata dal manico, si adatta allo spessore e alla forma del cibo (cerniera flottante).

Modalità forno (2)

- La modalità forno è ideale per la cottura di alimenti delicati, come filetti di pesce o di carne, e per quelli che non necessitano di essere pressati durante la cottura. Si può utilizzare anche per riscaldare alimenti.
- La piastra superiore rimane sollevata rispetto alla piastra inferiore ed è regolabile su 5 diversi livelli di altezza, in base allo spessore dell'alimento. In questo modo, la piastra superiore può rimanere appena a contatto con l'alimento, senza schiacciarlo.

Modalità barbecue (3)

- Permette di cucinare alimenti differenti senza mescolarli.
- La posizione aperta raddoppia la superficie di cottura della griglia.



3.2 Modo d'uso del grill

Regolazione altezza (Fig. E)

Sollevare la maniglia consente di far scorrere il cursore di posizionamento e di decidere l'altezza.

Sgancio dell'alloggiamento superiore dalla maniglia (Fig. F)

L'alloggiamento superiore è agganciato alla maniglia. Per sganciarlo, inclinarlo manualmente verso il basso, in modo che la gravità lo posizioni parallelamente alla piastra inferiore.

Sblocco maniglia per la modalità barbecue (Fig. G)

Premere il pulsante laterale PRESS per aprire la griglia a 180°, accompagnando la piastra superiore durante l'apertura.

Blocco maniglia (Fig. I)

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio, posizionare il cursore di posizionamento su "LOCK" per bloccare l'apertura.

Rilascio delle piastre (Fig. L)



Attenzione

Rimuovere o sostituire le piastre solo a completo raffreddamento dell'apparecchio.

Sistemare l'apparecchio in posizione piana. Per rimuovere le piastre, premere i pulsanti di rilascio sugli alloggiamenti.

3.3 Preriscaldamento



La cottura è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura precedentemente impostata.

Durante la fase di preriscaldamento, sul display appare **Pr-EH**, che si alterna con la temperatura impostata fino al termine del preriscaldamento.

Ad esempio, se la temperatura è impostata a 230°C, sul display appare in sequenza 230°C e **Pr-EH** per entrambe le piastre (superiore e inferiore, se impostato).

Al termine del preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico, il PREH scomparirà e il timer, se impostato, inizierà a lampeggiare. Inserire il cibo sulle piastre e premere START per avviare il conto alla rovescia del timer.



Eseguire la fase di preriscaldamento con il grill in modalità a contatto, per ridurre la dispersione del calore.



Uso

3.4 Modalità manuale

Impostazione della temperatura di cottura

Per iniziare a utilizzare il grill è possibile impostare una temperatura diversa per ogni piastra.

I valori sono configurabili tra 60°C e 230°C.

- 1) Ruotare la manopola di sinistra per selezionare l'icona corrispondente al parametro che si vuole modificare della piastra superiore e/o inferiore.
- 2) Ruotare la manopola di destra per incrementare o diminuire il valore della temperatura.
- 3) Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

Quando una delle due piastre è spenta oppure non viene impostata alcuna temperatura, l'icona della piastra scompare e appare **OFF**.

Impostazione del timer

È possibile impostare anche il timer:

- 1) Ruotare la manopola di sinistra per selezionare l'icona del timer.
- 2) Ruotare la manopola di destra per impostare l'orario in minuti e secondi.
- 3) Confermare con il pulsante START/STOP.



È sempre possibile aumentare o diminuire il tempo impostato durante la cottura.



Al termine della fase di preriscaldamento **P-ERH**, se il timer è stato impostato prima della cottura, la manopola sinistra e il timer sul display lampeggiano per indicare che è necessaria una doppia conferma per avviare il conto alla rovescia.



Se non viene selezionato alcun timer, il prodotto si spegnerà automaticamente dopo 60 minuti di funzionamento.

3.5 Modalità preimpostata



Per accedere alla modalità preimpostata, assicurarsi di essere in modalità manuale e premere brevemente il pulsante SEAR/MENU.

Selezione della modalità preset

Per iniziare a utilizzare il grill è possibile selezionare una preimpostazione di cottura. Ogni preimpostazione è composta da temperatura fissa della piastra superiore e inferiore e tempo di funzionamento fisso.

Prima dell'avvio della funzione:

- 1) Ruotare la manopola di sinistra fino a selezionare l'icona corrispondente alla modalità preset desiderata.
- 2) Premere il pulsante START/STOP per avviare la funzione.



	Preset	Temperatura piastra superiore	Temperatura piastra inferiore	
Panini		200°C	230°C	4 minuti
Waffle*		180°C	180°C	5 minuti
Burger		230°C	230°C	2 minuti

* Per questo preset specifico, è necessario utilizzare le 2 piastre waffle dedicate in dotazione.

Personalizzazione delle preimpostazioni esistenti

È possibile modificare i parametri delle preimpostazioni esistenti e creare impostazioni personalizzate per utilizzi futuri.

- 1) Selezionare la preimpostazione che si desidera modificare.
- 2) Premere a lungo il pulsante SEAR/MENU per passare alla modalità di modifica.

3) Ruotare la manopola di sinistra per navigare tra i parametri ruotare la manopola di destra per impostare i valori.

4) Premere a lungo il pulsante SEAR/MENU per memorizzare le nuove impostazioni.



Per ripristinare i valori predefiniti, assicurarsi di essere in modalità manuale e premere il pulsante START/STOP per 10 secondi.



3.6 Funzione SEAR

La modalità SEAR, progettata per la sigillatura ottimale dei cibi, in particolare delle carni, porta le piastre alla massima temperatura consentita dalle resistenze per una durata di 30 secondi.

Per attivare la funzione SEAR tenere premuto il pulsante SEAR/MENU durante il preriscaldamento o la cottura.



- Funzione disponibile durante la fase di preriscaldamento o cottura solo quando è stata impostata una temperatura di almeno 200°C.
- Funzione utilizzabile una volta ogni 30 minuti.
- Si consiglia di attivare la funzione durante la fase di preriscaldamento.

Durante la fase di preriscaldamento, il display alterna tra **SEAR** e **PrEH.**

Quando le piastre raggiungono la temperatura massima consentita l'apparecchio emette un segnale acustico, **SEAR** appare fisso sul display ed inizia il conto alla rovescia della funzione.

Al termine della funzione, la temperatura delle piastre si riduce automaticamente al valore impostato per ciascuna.

3.7 Menu Impostazioni

Per accedere al menu impostazioni dell'utente, in modalità manuale:

- 1) Premere a lungo il pulsante SEAR/MENU.
- 2) Ruotare la manopola di sinistra per navigare tra le voci del menu.
- 3) Ruotare la manopola di destra per impostare il valore desiderato e confermare col pulsante SEAR/MENU.



Impostazione unità di misura

Imposta l'unità di misura della temperatura in celsius (°C) oppure in Fahrenheit (°F).



Toni

Attiva (**On**) o disattiva (**Off**) i suoni emessi dal grill.



3.8 Tabella cottura

I tempi di cottura forniti sono approssimativi e possono variare in base alla qualità, allo spessore e alla natura degli alimenti.

Tipo	Taglio	Livello di Cottura	Quantità	Modalità di Apertura	°C	 (min)	SEAR	Tips
Carne	Manzo	Al sangue (50°)	3 / 4	 STEP 2	230	5	✓	Spessore: 3 cm Girare a metà cottura
		Medio (60°)	3 / 4	 STEP 2	230	7	✓	Spessore: 3 cm Girare a metà cottura
		Ben cotto (70°)	3 / 4	 STEP 2	230	10	✓	Spessore: 3 cm Girare a metà cottura
	Hamburger	Al sangue	4		230	1	X	~ 140 g l'uno
		Medio	4		-	-	X	 È possibile utilizzare il preset HAMBURGER
		Ben cotto	4		230	4	X	~ 140 g l'uno
	Bistecca New York	Al sangue (50°)	2 / 3	 STEP 1	230	3	✓	Spessore: 2 cm Girare a metà cottura
		Media (60°)	2 / 3	 STEP 1	230	5	✓	Spessore: 2 cm Girare a metà cottura
		Ben cotta (70°)	2 / 3	 STEP 1	230	7	✓	Spessore: 2 cm Girare a metà cottura



Uso

Tipo	Taglio	Livello di Cottura	Quantità	Modalità di Apertura	°C	 (min)	SEAR	Tips
Suino	Bacon	Ben cotto	6		230	5	X	-
	Salsiccia	Ben cotta	6	 STEP 2	210	18	X	Salsiccia da 140 g, circa 3cm ø
	Salsiccia	Ben cotta	12		230	30	X	Salsiccia da 140 g, circa 3cm ø
	Braciola	Ben cotta	2 / 3	 STEP 1	190	5	✓	Spessore: 3 cm
	Coppa	Ben cotta	2 / 3		210	4	✓	Spessore: 2,5 cm
	Wurstel	Ben cotto	9 - 12		210	8	X	80 g l'uno
Carne	Petto di pollo butterfly	Ben cotto	4 da un petto da 325 g	 STEP 1	230	5	X	Piastra superiore appena a contatto con l'alimento
	Filetti	Ben cotti	10 - 14	 STEP 1	230	5	X	Piastra superiore appena a contatto con l'alimento
	Fusi di pollo	Ben cotti	Fino a 10 fusi	 STEP 3	210	40	X	Piastra superiore appena a contatto con l'alimento, capovolgere il prodotto a metà cottura
	Ali di pollo	Ben cotte	Fino a 20 alette	 STEP 2	200	30	X	Piastra superiore appena a contatto con l'alimento, capovolgere il prodotto a metà cottura
	Galletto alla diavola	Ben cotto	1 - 2	 STEP 1	230	20	X	600 g l'uno Girare a metà cottura
	Spiedini di pollo	Ben cotti	4 - 10	 STEP 1	230	14	X	Girare più volte in cottura

Uso



IT

	Tipo	Quantità	Modalità di Apertura	°C	SEAR (min)	Tips
Pesce	Filetto di salmone	2	 STEP 2	230	5	X Piastra superiore appena a contatto con l'alimento
	Cotoletta di pesce	2 / 3	 STEP 1	200	8	X Girare a metà cottura
	Polpo	Precotto	 STEP 1	230	8	X Girare a metà cottura
	Gamberi - code sgusciate	20	 STEP 1	230	3	X La piastra superiore non deve toccare il prodotto, se desiderato capovolgere a metà cottura
	Capesante	24 - 18	 STEP 1	230	6	X -
	Branzino/ orata intero	2 interi	 STEP 3	210	15	X 300/400 g l'uno Girare a metà cottura Piastra superiore appena a contatto con l'alimento
	Branzino/ orata filetto	4 filetti	 STEP 1	230	3	X 80/100 g l'uno Piastra superiore appena a contatto con l'alimento
	Trancio di tonno	4	 STEP 2	230	3	X -
Verdure	Spiedini pesce	4 - 10	 STEP 2	230	12	X Girare più volte in cottura
	Zucchine	10 - 14 fette	 STEP 1	200	8	X Spessore: 1 cm Girare a metà cottura
	Peperoni	10 falde	 STEP 1	210	10	X Girare a metà cottura
	Melanzane	8 - 12 fette	 STEP 1	210	8	X Spessore: 1 cm Girare a metà cottura
	Funghi	Peso variabile a seconda del tipo	 STEP 1	230	13	X Girare a metà cottura



Uso

	Tipo	Quantità	Modalità di Apertura	°C	 (min)	SEAR	Tips
Verdure	Patate affettate	12 - 16 fette		160	18	X	Spessore: 1 cm Girare a metà cottura
	Cipolla a fette intere	12 - 16 fette		200	10	X	Spessore: 1 cm Girare a metà cottura
	Cipolla affettata	1 - 3 cipolle		210	8	X	Mescolare regolarmente durante la cottura
	Hamburger vegetariano	4 - 6		230	5	X	100 g l'uno
Panificati e uova	French toast	2 - 3		200	8	X	-
	Sandwich farcito	2		-	-	X	 È possibile utilizzare il preset PANINI
	Focaccia	2		-	-	X	 È possibile utilizzare il preset PANINI
	Pane fresco	2 - 4 fette	 STEP 1	-	-	X	 È possibile utilizzare il preset PANINI
	Uova all'occhio di bue	1 - 4		230	2	X	-
Dessert	Ananas caramellata	3 / 4		230	6	✓	Girare a metà cottura
	Ananas	3 / 4		230	8	✓	Girare a metà cottura
	Waffle	4		-	-	X	 È possibile utilizzare il preset WAFFLE
	Waffle cacao	4		180	8	X	Usare le piastre waffle in dotazione
	Waffle proteici	4		180	7	X	Usare le piastre waffle in dotazione



Tipo		Quantità	Modalità di Apertura	°C	 SEAR (min)		Tips
Dessert	Pancake	4 - 6		210	3	X	-
	Pancake alla banana	4 - 6		200	8	X	-
	Pancake proteici	4 - 6		200	7	X	-

WAFFLE

Ingredienti per circa 12 waffle:

- 300 g di farina
- 300 ml di latte intero
- 2 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 75 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 pizzichi di sale
- 10 g di lievito

Procedimento:

- 1) Sciogliere il burro.
- 2) Posizionare tutti gli ingredienti in una brocca capiente.
- 3) Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, mescolare bene fino ad ottenere un impasto molto liscio.
- 4) Riposare per almeno 30 minuti.
- 5) Con l'aiuto dell'apposito dosatore (1 misurino = 2 waffle), versare il composto sulla piastra e cuocere seguendo le tempistiche indicate nella tabella cottura.

WAFFLE AL CACAO

Ingredienti per circa 8 waffle:

- 180 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 20 g di cacao in polvere
- 12 g di lievito per dolci
- 3 g di sale
- 240 g di latte intero
- 2 uova
- 60 g di burro

Procedimento:

- 1) Sciogliere il burro.
- 2) Posizionare tutti gli ingredienti in una brocca capiente.
- 3) Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, mescolare bene fino ad ottenere un impasto molto liscio.
- 4) Riposare per almeno 30 minuti.
- 5) Con l'aiuto dell'apposito dosatore, versare il composto sulla piastra e cuocere seguendo le tempistiche indicate nella tabella cottura.



Uso

PANCAKE

Ingredienti per circa 12 pancake:

- 290 g di farina 00
- 60 g di zucchero
- 16 g di lievito per dolci
- Un pizzico di bicarbonato
- 2 pizzichi di sale
- 440 ml di latte
- 60 g di burro fuso
- 1 uovo medio
- 1/2 bacca di vaniglia

Procedimento:

- 1) Sciogliere il burro.
- 2) Posizionare tutti gli ingredienti in una brocca capiente.
- 3) Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, mescolare bene fino ad ottenere un impasto molto liscio.
- 4) Riposare per almeno 30 minuti.
- 5) Versare il composto sulla piastra e cuocere seguendo le tempistiche indicate nella tabella cottura.

PANCAKE PROTEICI

Ingredienti per circa 12 pancake:

- 60 g di farina 00
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 70 g di zucchero
- 120 g di yogurt greco naturale
- 40 g di proteine del siero di latte in polvere (neutre o gusto vaniglia)
- 16 g di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato

Procedimento:

- 1) Posizionare tutti gli ingredienti in una brocca capiente.
- 2) Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, mescolare bene fino ad ottenere un impasto molto liscio.
- 3) Riposare per almeno 30 minuti.
- 4) Versare il composto sulla piastra e cuocere seguendo le tempistiche indicate nella tabella cottura.



4 Pulizia e manutenzione

Il manuale di istruzioni contiene appropriate istruzioni per la pulizia, manutenzione e operazioni raccomandate dal produttore al cliente. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante di un servizio autorizzato.



Attenzione

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche, prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca, candeggina o alcol.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad esempio, prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Pulire regolarmente i componenti e gli accessori al termine di ogni utilizzo.



Superficie calda

Le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate durante il funzionamento dell'apparecchio.



AVVERTENZA: Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.



Si consiglia l'utilizzo della spatola per la rimozione dei residui.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Evitare di lasciar seccare nell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata), perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.

Pulizia degli accessori

Le piastre sono lavabili in lavastoviglie, ma l'uso ripetuto può causare una leggera decolorazione. Ciò è un effetto puramente estetico e non influisce sulle prestazioni. Si consiglia di pulire l'esterno delle piastre con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e un detergente delicato. Evitare l'uso di utensili di metallo per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare le superfici. È consigliabile lavare la spatola e la tazza dosatrice a mano.

Estrazione vaschetta raccogliocce (Fig. H)



Controllare frequentemente la vaschetta, durante la cottura.

La vaschetta è rimovibile per una facile pulizia ed è consigliabile lavarla a mano. Smaltire opportunamente il grasso raccolto.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il grill multiuso non si accende	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
	Il cavo è difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica locale.
	Assenza di corrente elettrica.	Assicurarsi che la corrente funzioni regolarmente. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato.
Il display non si accende	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
	Possibile guasto della scheda elettronica.	Contattare il servizio di assistenza tecnica locale.
La cottura non si avvia	Mancata conferma dopo preriscaldamento	Assicurarsi, al termine del preriscaldamento, di confermare il passaggio alla fase di cottura (vedere paragrafo "3.4 Modalità manuale").
	Possibile guasto delle resistenze.	Contattare il servizio di assistenza tecnica locale.
La cottura è avviata ma il grill non scalda	Possibile guasto delle resistenze.	Contattare il servizio di assistenza tecnica locale.

Cosa fare se...

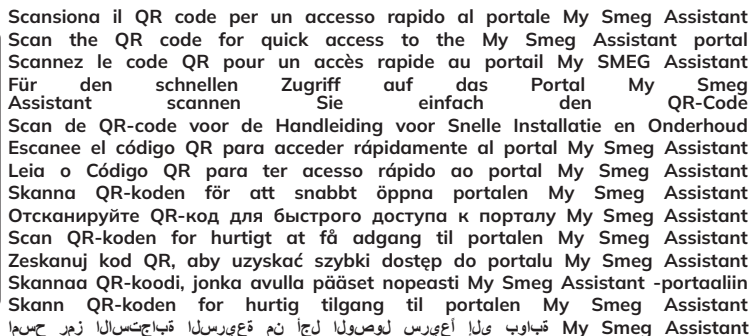
Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante il funzionamento, si sente odore di bruciato	Al primo utilizzo, può accadere che si avverta odore di bruciato.	Assicurarsi di aver seguito le istruzioni di primo utilizzo dell'apparecchio.
	Possibili residui di cibi all'interno dell'apparecchio a contatto con le resistenze.	Assicurarsi di seguire correttamente le istruzioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio (vedi paragrafo "4 Pulizia e manutenzione").
Non si attiva la funzione SEAR	La temperatura selezionata è inferiore a quella necessaria.	Assicurarsi di aver impostato una temperatura pari o maggiore a 200°C per l'attivazione della funzione (vedi paragrafo "3.6 Funzione SEAR").
	Il tempo atteso dall'ultima attivazione non è sufficiente.	Assicurarsi che sia passata almeno mezz'ora dall'ultimo utilizzo della funzione (vedi paragrafo "3.6 Funzione SEAR").
La funzione SEAR dopo qualche tempo si disattiva	È normale.	La funzione SEAR è pensata per rimanere attiva per il tempo necessario di raggiungimento della sigillatura perfetta. Rimane attiva per 30 secondi poi si disattiva in automatico e la temperatura tornerà a quella precedentemente impostata.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non compare il preset "Waffle" sul display	Il prodotto è posizionato nella modalità BBQ.	Assicurarsi di aver il prodotto chiuso quando si vuole selezionare il preset.
Il count-down non parte	Non aver dato conferma dopo il preriscaldamento se impostato un timer in modalità manuale.	Assicurarsi di aver confermato il count-down a seguito del preriscaldamento (vedi paragrafo "Impostazione del timer").
Il display visualizza uno tra i seguenti codici di errore: Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Contattare il servizio di assistenza tecnica locale.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 piirroksot 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.