

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
/ Turvallisuuteen 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
/ Turvallisuuteen 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.

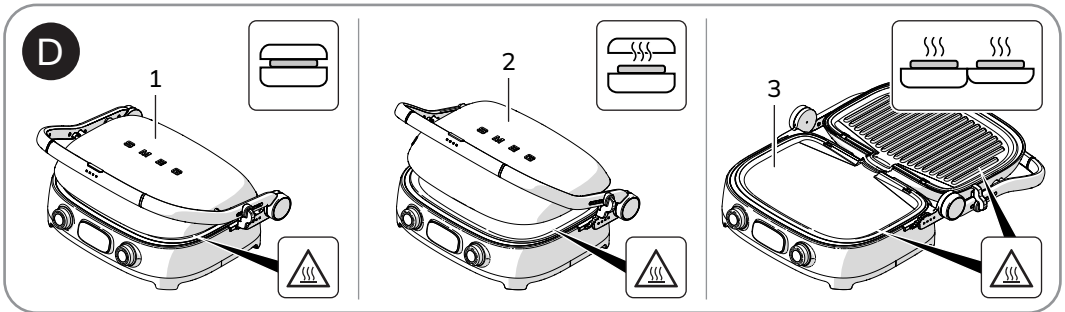
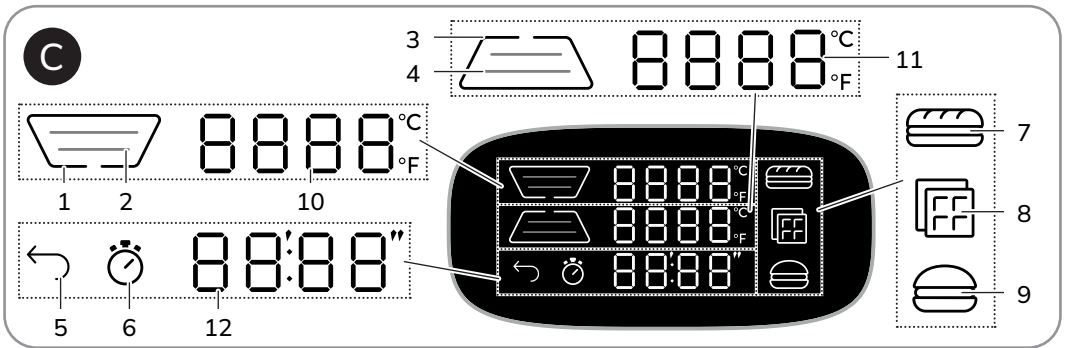
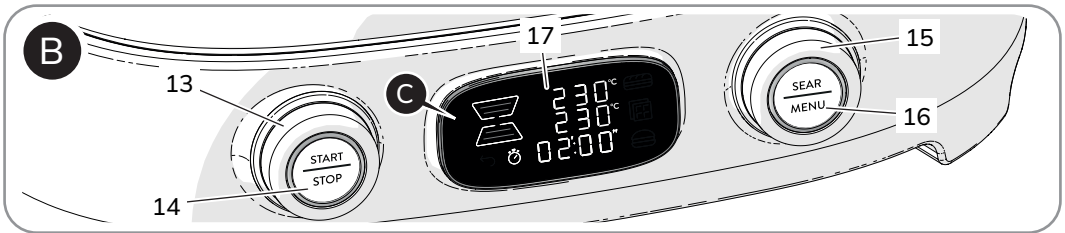
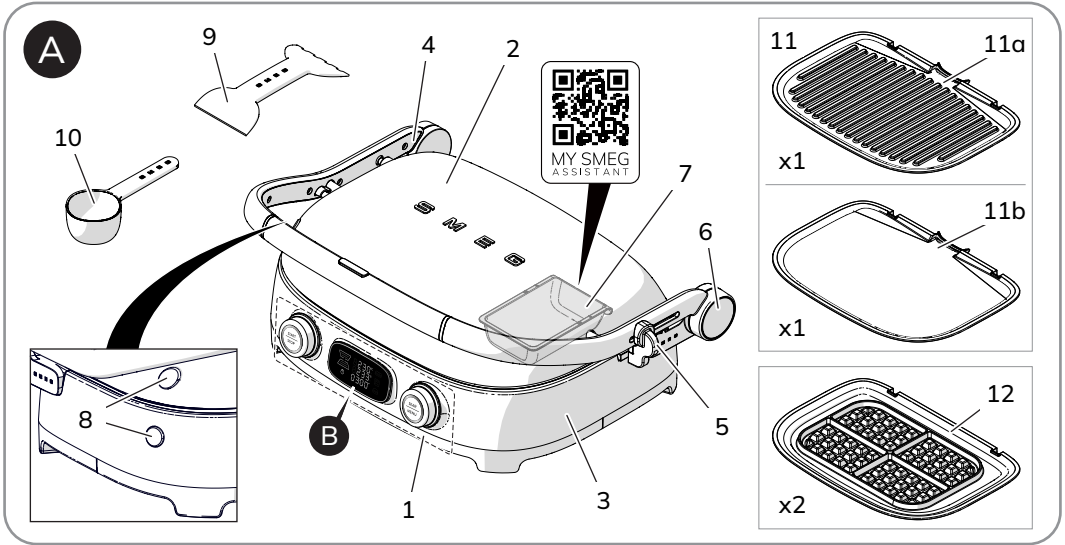
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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

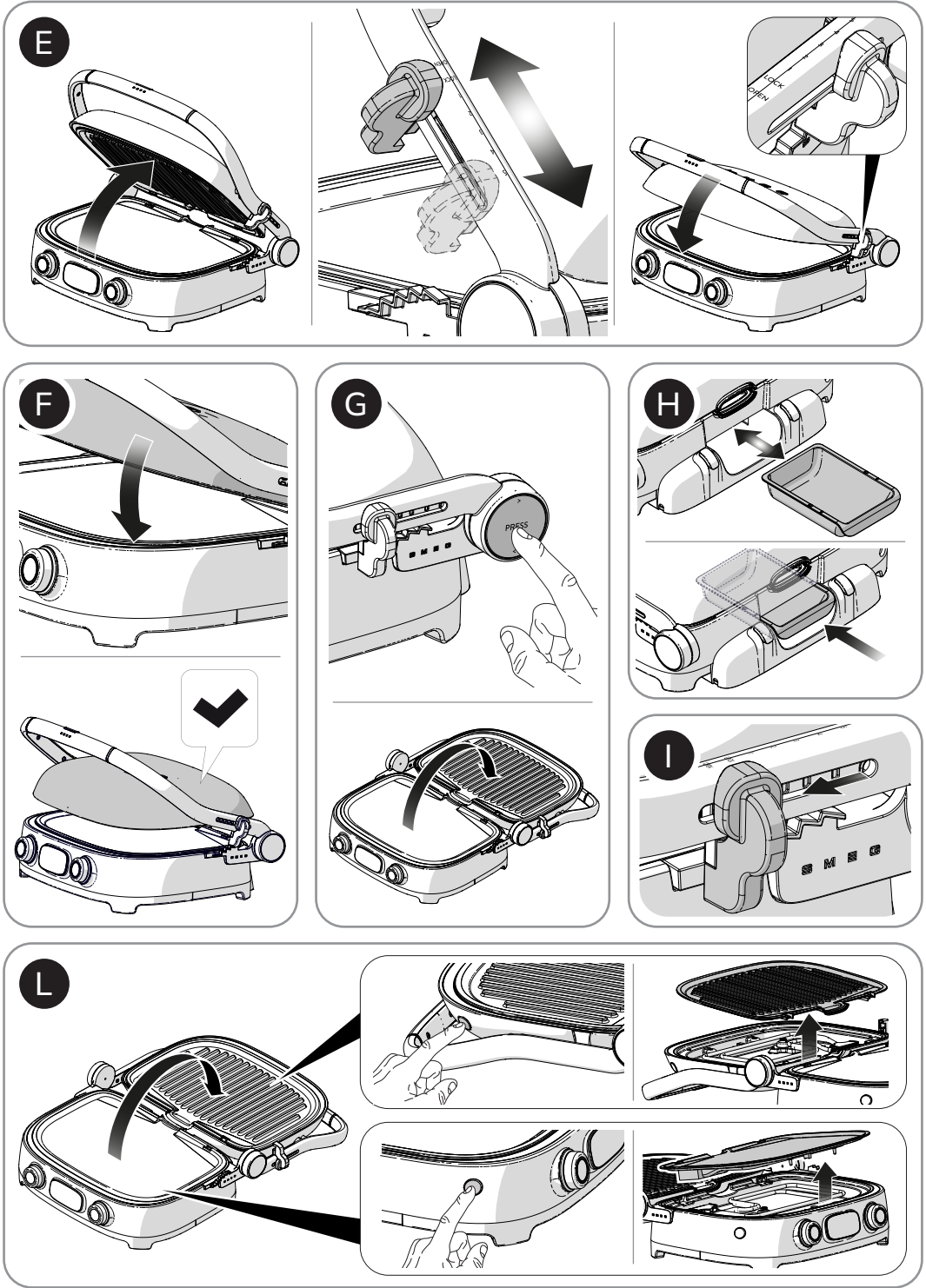
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w pełni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

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо обеспечить его сохранность и держать в доступном для пользователя месте на протяжении всего срока службы изделия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе. Эксплуатация прибора должна осуществляться в закрытых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных факторов.

1.1 Назначение



- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, а именно:
 - в кухонной зоне, предназначенной для персонала магазинов и офисов, а также в других рабочих помещениях;
 - в агротуризмах;
 - клиентами гостиниц, мотелей и сдаваемых в аренду квартир;
 - в структурах типа «ночлег и завтрак».

Несоблюдение правил безопасности и непочтение инструкции на многофункциональный гриль может привести к неправильному использованию прибора и, как следствие, к травмам.

- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан. Использование не по назначению может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.

1.2 Общие правила безопасности

Для надежной эксплуатации прибора соблюдайте все правила безопасности:

- Если шнур питания поврежден, его должен заменять изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал, чтобы избежать опасности.
- Во время работы данный прибор и его детали сильно нагреваются. Маленькие дети должны находиться вдали от прибора. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации прибора.
- Используйте термостойкие рукавицы для защиты рук во время перемещения блюд внутри гриля.
- Не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: Выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.
- Эксплуатация данного прибора разрешается детям в возрасте старше 8 лет и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и о любых опасностях, связанных с ним. Не разрешайте детям играть с прибором. Очистка и уход, предусмотренные для пользователя, не должны выполняться детьми без присмотра.



Инструкции

- Дети младше 8 лет могут находиться вблизи прибора и кабеля питания только под присмотром взрослых.
- Не позволяйте детям чистить или обслуживать прибор, если они не находятся под наблюдением взрослых.
- Всегда следите за процессом готовки. В случае быстроготавливаемых блюд необходимо постоянно наблюдать за ними.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время готовки блюд, при котором могут выделяться жиры и масло, поскольку они могут воспламениться при перегреве.
- Будьте максимально внимательны.
- Не наливайте воду на горячие панели.
- Во время работы данный прибор и его детали сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации прибора.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Выключайте прибор после использования.
- Дайте прибору остыть после использования. Не прикасайтесь к внутренним панелям и нагревательным элементам, так как они могут оказаться очень горячими. Опасность получения ожогов!
- Убирайте прибор только после его полного остывания.
- Не применяйте и не храните горючие материалы рядом с прибором.
- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор

самостоятельно, без помощи квалифицированного мастера.

- Ни в коем случае не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку.
- Используйте удлинители, которые отвечают требованиям действующих норм безопасности, находятся в хорошем состоянии и имеют соответствующее сечение.

1.3 Меры предосторожности относительно данного прибора

- Не садитесь на прибор.
- Для очистки компонентов с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Не используйте распыляемые продукты рядом с прибором.
- Не заслоняйте прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри прибора.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не пользуйтесь для приготовления пищи столовой посудой или пластиковыми контейнерами.
- Не готовьте пищу, завернутую в полиэтиленовую пленку, алюминиевую или оловянную фольгу.
- Не используйте ручку для поднятия и перемещения прибора.
- Проверяйте, чтобы в гнездах, предусмотренных для панелей, не оставалось предметов.
- Используйте прибор на устойчивой горизонтальной поверхности.



- Не допускайте попадания жидкости на вилку кабеля питания и базу электропитания.
- Перед работой с прибором отключите его от источника питания.

Информация об энергопотреблении в выключенном состоянии/режиме ожидания

Технические данные об энергопотреблении в выключенном состоянии/режиме ожидания прибора можно найти на сайте «www.smeg.com» на странице данного изделия.

1.4 Подключение прибора

Убедитесь, что напряжение и частота электрической сети соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке в нижней части прибора.

Если вилка прибора не подходит к розетке, обратитесь в уполномоченный центр техподдержки для их замены.

- Не позволяйте детям играть с данным прибором.
- Держите прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Всегда отсоединяйте прибор, когда он остается без присмотра, а также перед его монтажом, демонтажом или очисткой.
- Выключите и отсоедините прибор перед тем, как поменять аксессуары или приблизиться к движущимся во время работы прибора узлам/деталям.

1.5 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя любую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора не по назначению;

- неознакомления с содержанием руководства по эксплуатации;
- несанкционированного вскрытия какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил безопасности.



Бережно храните настоящую инструкцию. При передаче прибора другим лицам, предоставьте им данную инструкцию по эксплуатации.

Данную инструкцию можно скачать с сайта компании Smeg «www.smeg.com».

1.6 Утилизация

Утилизация электроприборов должна осуществляться отдельно от бытовых отходов.



Приборы, помеченные данным символом, подпадают под действие европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все электрические и электронные приборы, выведенные из эксплуатации, должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и подлежат сдаче в соответствующие центры приема вторсырья, предусмотренные государством. Правильная утилизация отслужившего свой срок прибора позволит предотвратить вред окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации относительно утилизации прибора обращайтесь к муниципальным властям, в пункт утилизации или в магазин, где он был приобретен.



2 Описание прибора (Рис. А)

- 1) Панель управления и дисплей
- 2) Гнездо верхней панели
- 3) Гнездо нижней панели
- 4) Ручка
- 5) Ползунок позиционирования
- 6) Кнопка разблокировки петель
- 7) Лоток для сбора капель
- 8) Кнопки разблокировки панелей
- 9) Двусторонняя лопатка
- 10) Дозирующая чашка
- 11) Набор решеток и плит
- 12) Набор панелей для вафель

2.1 Перед первым использованием



Опасность получения ожогов

Высокая температура прибора

- Несоблюдение этих предупреждений может привести к пожару или ожогам.



Гриль поставляется в режиме «LOCK». Разблокируйте его перед использованием.

- Удалите все защитные пленки с наружных и внутренних поверхностей прибора и с аксессуаров.
- Удалите возможные этикетки (за исключением паспортной таблички) с аксессуаров и направляющих.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. главу «4 Очистка и уход»).



Перед началом использования проверьте целостность всех компонентов.

2.2 Описание деталей (Рис. А)

Ползунок позиционирования (5)

Механизм разблокировки для регулировки высоты верхней панели.

Кнопка разблокировки петель (6)

Кнопка разблокировки петель для конфигурации продукта в режиме барбекю.

Лоток для сбора капель (7)

Съемный лоток для сбора капель и остатков жира во время приготовления пищи на гриле.

Кнопки разблокировки панелей (8)

Кнопки, нажимаемые для снятия панелей.

2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

Двусторонняя лопатка (9)

Инструмент для соскабливания остатков.

Дозирующая чашка (10)

Чашка для точного дозирования вафельного теста.

Набор решеток и панелей (11)

Комплект, состоящий из панели-гриля (11a) и гладкой панели (11b).

Набор панелей для вафель (12)

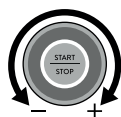
Набор, состоящий из 2 панелей для вафель.



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, которые соответствуют требованиям действующего законодательства.



2.4 Описание органов управления (Рис. В)



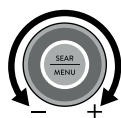
Ручка навигации (14)

Посредством различных меню пользовательского интерфейса позволяет выбрать одну панель или обе панели вместе, а также иконку таймера.



Кнопка START/STOP (15)

Служит для запуска (краткое нажатие) или прерывания процесса готовки (продолжительное нажатие). Соответствующий светодиод загорается постоянным светом после запуска приготовления и выключается после завершения полного цикла.



Ручка навигации по параметрам (16)

Позволяет настраивать значения времени и температуры, отображаемые на дисплее.



Кнопка SEAR/MENU (17)

В ручном режиме позволяет получить доступ к трем предустановленным программам (краткое нажатие). Находясь в ручном режиме, нажмите и удерживайте, чтобы получить доступ к меню настроек пользователя. Во время предварительного нагрева и приготовления позволяет активировать функцию SEAR (продолжительное нажатие). Когда функция SEAR активна, загорается соответствующий светодиод.

Дисплей (18)

Служит для отображения функций, параметров и значений приготовления.

2.5 Описание дисплея (Рис. С)

Иконки на дисплее

Иконка	Значение
1	Верхняя панель выключена
2	Верхняя панель включена
3	Нижняя панель выключена
4	Нижняя панель включена
5	Назад
6	Таймер приготовления
7	Преднастройка приготовления сэндвича
8	Преднастройка приготовления вафель
9	Преднастройка приготовления гамбургера

Температура (10)

Отображает (в °C или °F) температуру приготовления верхней панели.

Температура (11)

Отображает (в °C или °F) температуру приготовления нижней панели.

Таймер (12)

Отображает время приготовления, установленное на таймере.



Использование

3 Использование

3.1 Первое использование

- Разогрейте гриль с пустыми панелями до максимальной температуры, чтобы удалить любые производственные остатки.
- Во время нагрева при первом использовании прибор может испускать неприятные запахи из-за наличия следов смазки на некоторых компонентах. Такие запахи обычно исчезают после первого нагрева.

Использование аксессуаров



Внимание!

Запрещается использовать прибор без варочных панелей.



Вымойте панели и аксессуары из комплекта, включая мерный стаканчик для вафель и лопатку, перед первым использованием, чтобы удалить возможные следы заводской смазки.

Панели являются взаимозаменяемыми и оснащены встроенными нагревательными элементами, которые улучшают передачу тепла.

Режим приготовления (Рис. D)



Чтобы начать пользоваться грилем, необходимо перевести его в требуемый режим приготовления.

Контактный режим (1)

- Контактный режим идеально подходит для гамбургеров или овощей на гриле. Отличный выбор для быстрого приготовления пищи.
- Верхняя панель, после отсоединения ручки, адаптируется к толщине и форме пищи (плавающая петля).

Режим печи (2)

- Режим печи идеально подходит для приготовления деликатных продуктов, таких как рыбные или мясные филе, а также пиццы, которую не нужно прессовать во время приготовления. Кроме этого, его можно использовать для нагрева продуктов.
- Верхняя панель остается приподнятой по отношению к нижней и регулируется на 5 различных уровней по высоте в зависимости от толщины пищи. Таким образом, верхняя панель может оставаться в контакте с продуктом, не раздавливая его.

Режим барбекю (3)

- Позволяет готовить разные блюда, не смешивая их.
- Открытое положение удваивает варочную поверхность гриля.



3.2 Способы использования гриля

Регулировка высоты (Рис. Е)

Путем приподнимания ручки можно сдвинуть ползунок позиционирования и выбрать высоту.

Отсоединение верхнего гнезда от ручки (Рис. F)

Верхнее гнездо прикреплено к ручке. Для отсоединения вручную наклоните его вниз, чтобы за счет силы тяжести оно расположилось параллельно нижней панели.

Разблокировка ручки для режима барбекю (Рис. G)

Нажмите на боковую кнопку PRESS, чтобы открыть гриль на 180°, сопровождая верхнюю панель во время открытия.

Блокировка ручки (Рис. I)

После использования прибора установите ползунок позиционирования на «LOCK», чтобы заблокировать открытие.

Разблокировка панелей (Рис. L)



Внимание!

Снимайте или заменяйте панели только после полного остывания прибора.

Установите прибор в ровное положение. Чтобы снять панели, нажмите кнопки разблокировки в гнездах.

3.3 Предварительный нагрев



Приготовлению всегда предшествует стадия предварительного нагрева, благодаря которой прибор быстрее достигает заданной температуры приготовления.

На стадии предварительного нагрева на дисплее появляется **P-EN**, который чередуется с заданной температурой до конца предварительного нагрева.

Например, если температура установлена на 230 °C, на дисплее последовательно появляется индикация 230 °C и **P-EN** для обеих панелей (верхней и нижней, если задано).

В конце предварительного нагрева подается звуковой сигнал, **PREN** исчезает, и, если установлен таймер, он начинает мигать. Расположите продукты на панелях и нажмите **START**, чтобы начать обратный отсчет таймера.



Стадия предварительного нагрева должна выполняться с грилем в контактном режиме, чтобы уменьшить рассеивание тепла.



Использование

3.4 Ручной режим

Настройка температуры приготовления

Чтобы начать использовать гриль, можно установить разную температуру для каждой панели.

Значения настраиваются в диапазоне от 60 °C до 230 °C.

- 1) Поворачивайте левую ручку, чтобы выбрать иконку, соответствующую параметру верхней и/или нижней панели, который необходимо изменить.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры.
- 3) Чтобы запустить процесс готовки, нажмите на кнопку START/STOP.

Когда одна из двух панелей выключена или температура не задана, вместо иконки панели появляется **OFF**.

Настройка таймера

МОЖНО также установить таймер:

- 1) Поворачивайте левую ручку, чтобы выбрать иконку таймера.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы установить время в минутах и секундах.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP.



Можно всегда увеличить или уменьшить заданное время во время приготовления.



В конце стадии предварительного нагрева **Р-ЕН** (если таймер был установлен перед приготовлением) левая ручка и таймер на дисплее будут мигать, указывая на то, что для начала обратного отсчета требуется двойное подтверждение.



Если таймер не выбран, изделие автоматически выключится через 60 минут работы.

3.5 Предустановленный режим



Чтобы войти в предустановленный режим, необходимо находиться в ручном режиме, в котором требуется кратко нажать на кнопку SEAR/MENU.

Выбор предустановленного режима

Чтобы начать пользоваться грилем, можно выбрать предустановку приготовления.

Каждая предустановка состоит из фиксированной температуры верхней и нижней панели и фиксированного времени работы.

Перед запуском функции:

- 1) Поворачивайте левую ручку до тех пор, пока не будет выбрана иконка, соответствующая требуемому предустановленному режиму.
- 2) Чтобы запустить функцию, нажмите на кнопку START/STOP.



Предустановка		Температура верхней панели	Температура нижней панели	
Panini		200 °C	230 °C	4 минуты
Waffle*		180 °C	180 °C	5 минуты
Burger		230 °C	230 °C	2 минуты

* Для этой конкретной предустановки необходимо использовать 2 специальные вафельные панели из комплекта поставки.

Персонализация существующих предустановок

Можно изменить параметры существующих предустановок и создать персонализированные настройки для будущего использования.

- 1) Выберите предустановку, которую требуется изменить.
- 2) Нажмите и удерживайте кнопку SEAR/MENU, чтобы перейти в режим редактирования.

3) Поворачивайте левую ручку для перемещения по параметрам и правую ручку для установки значений.

4) Нажмите и удерживайте кнопку SEAR/MENU, чтобы сохранить новые настройки.



Чтобы войти в предустановленный режим, необходимо находиться в ручном режиме и нажимать 10 секунд кнопку START/STOP.



Использование

3.6 Функция SEAR

Режим SEAR, предназначенный для оптимального запечатывания продуктов, особенно мяса, доводит панели за 30 секунд до максимальной температуры, разрешенной для нагревателей.

Чтобы активировать функцию SEAR, нажмите и удерживайте кнопку SEAR/MENU во время предварительного нагрева или приготовления.



- Функция доступна на стадии предварительного нагрева или приготовления только при заданной температуре не менее 200°C.
- Функцию можно использовать один раз каждые 30 минут.
- Рекомендуется активировать функцию на стадии предварительного нагрева.

Во время предварительного нагрева на дисплее чередуется индикация **SEAR** и **PREH.**

Когда панели достигают максимально допустимой температуры, прибор подает звуковой сигнал, на дисплее отображается **SEAR** и начинается обратный отсчет функции.

В конце функции температура панелей автоматически снижается до значения, установленного для каждой из них.

3.7 Меню настроек

Для доступа к меню пользовательских настроек в ручном режиме:

- 1) Продолжительно нажимайте на кнопку SEAR/MENU.
- 2) Поворачивайте левую ручку для просмотра пунктов меню.
- 3) Поверните правую ручку для установки требуемого значения, а затем подтвердите его с помощью кнопки SEAR/MENU.



Настройка единицы измерения

Служит для установки единицы измерения температуры в градусах Цельсия (°C) или Фаренгейта (°F).



Звуковые сигналы

Активирует (On) или отключает (OFF) звуковые сигналы, подаваемые грилем.



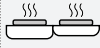
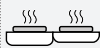
3.8 Таблица приготовления

Указанное время приготовления является приблизительным и может варьировать в зависимости от качества, толщины и природы пищи.

Тип	Отруб	Уровень приготовления	Количество	Режим открытия	°C	 (мин)	SEAR	Рекомендации	
Мясо	Говядина	Филе	С кровью (50°)	3/4	 ШАГ 2	230	5	✓	Толщина: 3 см Переверните в середине приготовления
		Филе	Средняя прожарка (60°)	3/4	 ШАГ 2	230	7	✓	Толщина: 3 см Переверните в середине приготовления
		Филе	Хорошая прожарка (70°)	3/4	 ШАГ 2	230	10	✓	Толщина: 3 см Переверните в середине приготовления
	Гамбургер	Гамбургер	С кровью	4	 ШАГ 2	230	1	X	~ 140 г каждый
		Гамбургер	Средняя прожарка	4	 ШАГ 2	-	-	X	 Можно использовать предустановку HAMBURGER
		Гамбургер	Хорошая прожарка	4	 ШАГ 2	230	4	X	~ 140 г каждый
	Стейк «Нью-Йорк»	Стейк «Нью-Йорк»	С кровью (50°)	2/3	 ШАГ 1	230	3	✓	Толщина: 2 см Переверните в середине приготовления
		Стейк «Нью-Йорк»	Средняя прожарка (60°)	2/3	 ШАГ 1	230	5	✓	Толщина: 2 см Переверните в середине приготовления
		Стейк «Нью-Йорк»	Хорошая прожарка (70°)	2/3	 ШАГ 1	230	7	✓	Толщина: 2 см Переверните в середине приготовления



Использование

Тип	Отруб	Уровень приготовления	Количество	Режим открытия	°C	 SEAR (мин)	Рекомендации		
Мясо	Свинина	Бекон	Хорошая прожарка	6		230	5	X	-
		Колбаски	Хорошая прожарка	6	 ШАГ 2	210	18	X	Колбаски, 140 г, диам. около 3 см
		Колбаски	Хорошая прожарка	12		230	30	X	Колбаски, 140 г, диам. около 3 см
		Мясо на кости	Хорошая прожарка	2/3	 ШАГ 1	190	5	✓	Толщина: 3 см
		Шейная часть	Хорошая прожарка	2/3		210	4	✓	Толщина: 2,5 см
		Сосиски	Хорошая прожарка	9 - 12		210	8	X	Каждый 80 г
	Курица и индейка	Куриная грудка butterfly	Хорошая прожарка	4 из грудки на 325 г	 ШАГ 1	230	5	X	Верхняя панель, слегка контактирующая с продуктом
		Филе	Хорошая прожарка	10 - 14	 ШАГ 1	230	5	X	Верхняя панель, слегка контактирующая с продуктом
		Куриные голени	Хорошая прожарка	До 10 голеней	 ШАГ 3	210	40	X	Верхняя панель слегка касается продукта, поверните его в середине приготовления
		Куриные крылышки	Хорошая прожарка	До 20 крылышек	 ШАГ 2	200	30	X	Верхняя панель слегка касается продукта, поверните его в середине приготовления
		Острый петушок	Хорошая прожарка	1 - 2	 ШАГ 1	230	20	X	600 г каждый Переверните в середине приготовления
		Куриные шашлыки	Хорошая прожарка	4 - 10	 ШАГ 1	230	14	X	При приготовлении поверните несколько раз

Использование

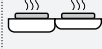
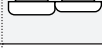


Тип		Количество	Режим открытия	°C	 (мин)	SEAR	Рекомендации
Рыба	Филе лосося	2	 ШАГ 2	230	5	X	Верхняя панель, слегка контактирующая с продуктом
	Рыбная котлета	2/3	 ШАГ 1	200	8	X	Переверните в середине приготовления
	Осьминог	Полуфабрикат		230	8	X	Переверните в середине приготовления
	Креветки - очищенные хвосты	20	 ШАГ 1	230	3	X	Верхняя панель не должна касаться продукта, при желании его можно перевернуть посередине приготовления
	Гребешки	24 - 18		230	6	X	-
	Сибас/морской карась целиком	2 целиком	 ШАГ 3	210	15	X	300/400 г каждый Переверните в середине приготовления Верхняя панель, слегка контактирующая с продуктом
	Филе сибаса/морского карася	4 филе	 ШАГ 1	230	3	X	80/100 г каждый Верхняя панель, слегка контактирующая с продуктом
	Стейк из тунца	4	 ШАГ 2	230	3	X	-
	Рыбные шашлыки	4 - 10		230	12	X	При приготовлении поверните несколько раз
Овощи	Кабачки	10-14 ломтика		200	8	X	Толщина: 1 см Переверните в середине приготовления
	Перец	10 долек		210	10	X	Переверните в середине приготовления
	Баклажаны	8-12 ломтика		210	8	X	Толщина: 1 см Переверните в середине приготовления
	Грибы	Переменный вес в зависимости от типа		230	13	X	Переверните в середине приготовления

RU



Использование

Тип		Количество	Режим открытия	°C	 (мин)	SEAR	Рекомендации
Овощи	Нарезанный картофель	12-16 ломтика		160	18	X	Толщина: 1 см Переверните в середине приготовления
	Целый нарезанный лук	12-16 ломтика		200	10	X	Толщина: 1 см Переверните в середине приготовления
	Нарезанный лук	1-3 луковицы		210	8	X	Регулярно перемешивайте во время приготовления
	Вегетарианский бургер	4 - 6		230	5	X	100 г каждый
Хлебобулочные изделия и яйца	Французский тост	2 - 3		200	8	X	-
	Сэндвич с начинкой	2		-	-	X	 Можно использовать предустановку PANINI
	Фокачча	2		-	-	X	 Можно использовать предустановку PANINI
	Свежий хлеб	2-4 ломтика	 ШАГ 1	-	-	X	 Можно использовать предустановку PANINI
	Глазунья	1 - 4		230	2	X	-
Десерт	Карамелизированный ананас	3/4		230	6	✓	Переверните в середине приготовления
	Ананас	3/4		230	8	✓	Переверните в середине приготовления
	Вафли	4		-	-	X	 Можно использовать предустановку WAFFLE
	Вафли с какао	4		180	8	X	Используйте панели для вафель из комплекта поставки
	Протеиновые вафли	4		180	7	X	Используйте панели для вафель из комплекта поставки

Использование



Тип		Количество	Режим открытия	°C	 SEAR (мин)	Рекомендации	
Десерт	Оладьи	4 - 6		210	3	X	-
	Банановые оладьи	4 - 6		200	8	X	-
	Протеиновые оладьи	4 - 6		200	7	X	-

ВАФЛИ

Ингредиенты примерно на 12 вафель:

- 300 г муки
- 300 мл цельного молока
- 2 яйца
- 1 стручок ванили
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 щепотки соли
- 10 г дрожжей

Процедура:

- 1) Растопите масло.
- 2) Поместите все ингредиенты во вместительный сосуд.
- 3) С помощью погружного блендера хорошо перемешайте до получения очень гладкого теста.
- 4) Оставьте тесто на не менее 30 минут.
- 5) С помощью соответствующего дозатора (1 мерный стаканчик = 2 вафли) вылейте смесь на панель и готовьте в соответствии со сроками, указанными в таблице приготовления.

ВАФЛИ С КАКАО

Ингредиенты примерно на 8 вафель:

- 180 г муки 00
- 100 г сахара
- 20 г какао-порошка
- 12 г разрыхлителя
- 3 г соли
- 240 г цельного молока
- 2 яйца
- 60 г сливочного масла

Процедура:

- 1) Растопите масло.
- 2) Поместите все ингредиенты во вместительный сосуд.
- 3) С помощью погружного блендера хорошо перемешайте до получения очень гладкого теста.
- 4) Оставьте тесто на не менее 30 минут.
- 5) С помощью соответствующего дозатора вылейте смесь на панель и готовьте в соответствии со сроками, указанными в таблице приготовления.



Использование

ОЛАДЫ

Ингредиенты примерно для 12 оладий:

- 290 г муки 00
- 60 г сахара
- 16 г разрыхлителя
- Щепотка пищевой соды
- 2 щепотки соли
- 440 мл молока
- 60 г растопленного сливочного масла
- 1 среднее яйцо
- 1/2 стручка ванили

Процедура:

- 1) Растопите масло.
- 2) Поместите все ингредиенты во вместительный сосуд.
- 3) С помощью погружного блендера хорошо перемешайте до получения очень гладкого теста.
- 4) Оставьте тесто на не менее 30 минут.
- 5) Вылейте смесь на панель и готовьте в соответствии со сроками, указанными в таблице приготовления.

ПРОТЕИНОВЫЕ ОЛАДЫ

Ингредиенты примерно для 12 оладий:

- 60 г муки 00
- 2 больших яйца
- 1 чайная ложка экстракта ванили
- 70 г сахара
- 120 г натурального греческого йогурта
- 40 г порошкового сывороточного протеина (нейтрального или со вкусом ванили)
- 16 г разрыхлителя
- 1 чайная ложка пищевой соды

Процедура:

- 1) Поместите все ингредиенты во вместительный сосуд.
- 2) С помощью погружного блендера хорошо перемешайте до получения очень гладкого теста.
- 3) Оставьте тесто на не менее 30 минут.
- 4) Вылейте смесь на панель и готовьте в соответствии со сроками, указанными в таблице приготовления.



4 Очистка и уход

В руководстве по эксплуатации приведены соответствующие инструкции по очистке и уходу, а также операции для пользователя, которые производитель рекомендует выполнять. Любые другие действия должны выполняться мастером уполномоченного сервисного центра.



Внимание!

- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Для очистки компонентов из стали или с металлическим покрытием не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, отбеливающие вещества или спирт.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Регулярно очищайте компоненты после каждого использования.



Горячие поверхности

Температура доступных поверхностей может повыситься во время работы прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед проведением очистки всегда вынимайте вилку из розетки и работайте только с остывшим прибором. Чтобы обеспечить сохранность поверхностей прибора, их необходимо регулярно очищать после каждого использования, дождавшись остывания.

Плановая ежедневная очистка

Используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Нанесите средство на влажную ткань и протрите ею поверхность, а затем тщательно промойте водой и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Чтобы не повредить поверхности, категорически запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.



Для удаления остатков рекомендуется использовать лопатку.

Пользуйтесь обычными неабразивными средствами, а также, при необходимости, деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями. Тщательно ополосните и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры. Не допускайте засыхания внутри прибора остатков пищи на сахарной основе (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, которой покрыта внутренняя часть прибора.

Очистка аксессуаров

Панели пригодны для мытья в посудомоечной машине, но при частом использовании может произойти незначительное обесцвечивание. Это чисто эстетический эффект, который не влияет на характеристики прибора. Рекомендуется очищать внешнюю поверхность панелей мягкой губкой или тканью, смоченной водой и мягким моющим средством. Избегайте использования металлических предметов для очистки, так как это может повредить поверхности. Рекомендуется мыть лопатку и дозирующую чашку вручную.

Извлечение лотка для сбора капель (Рис. Н)



Во время приготовления пищи часто проверяйте лоток.

Лоток является съемным, рекомендуется мыть его вручную. Правильно утилизируйте собранный жир.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Многофункциональный гриль не включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в местную службу техподдержки.
	Отсутствует электрическое питание.	Убедитесь в исправной подаче питания. Если неисправность не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей не включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Возможная неисправность электронной платы.	Обратитесь в местную службу техподдержки.
Процесс готовки не запускается	Не было дано подтверждение после предварительного нагрева	Убедитесь, что по окончании предварительного нагрева был подтвержден переход к стадии приготовления (см. параграф «3.4 Ручной режим»).
	Возможная неисправность нагревательных элементов.	Обратитесь в местную службу техподдержки.
Приготовление запускается, но гриль не нагревается	Возможная неисправность нагревательных элементов.	Обратитесь в местную службу техподдержки.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы появляется запах гари.	Запах гари может появиться при первом использовании.	Проверьте, чтобы были соблюдены инструкции, предусмотренные для первого использования прибора.
	Возможные остатки пищи внутри прибора контактируют с нагревательными элементами.	Убедитесь в правильном выполнении инструкций по очистке и уходу за прибором (см. параграф «4 Очистка и уход»).
Функция SEAR не включается	Выбранная температура ниже требуемой.	Убедитесь, что установлена температура, равная или превышающая 200° C, необходимых для активации функции (см. Параграф «3.6 Функция SEAR»).
	Недостаточно времени, ожидаемого с момента последней активации.	Убедитесь, что с момента последнего использования функции прошло не менее получаса (см. параграф «3.6 Функция SEAR»).
Функция SEAR отключается спустя некоторое время.	Это нормальное явление.	Функция SEAR остается активной в течение времени, необходимого для достижения идеального запечатывания. Она работает 30 секунд, а затем автоматически выключается, а температура возвращается к ранее заданному значению.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее не отображается предустановка «Waffle»	Изделие установлено в режим BBQ.	Убедитесь, что изделие закрыто при выборе предустановки.
Не начинается обратный отсчет	Если таймер установлен в ручной режим и не дается подтверждение после предварительного нагрева.	Убедитесь, что был подтвержден обратный отсчет после предварительного нагрева (см. параграф «Настройка таймера»).
На дисплее отображается один из следующих кодов ошибки: Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Обратитесь в местную службу техподдержки.



При невозможности устранения проблемы или возникновении других неисправностей свяжитесь со службой техподдержки в вашем регионе.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «ггммдд», а именно:

- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

Пример

SN 4030500011

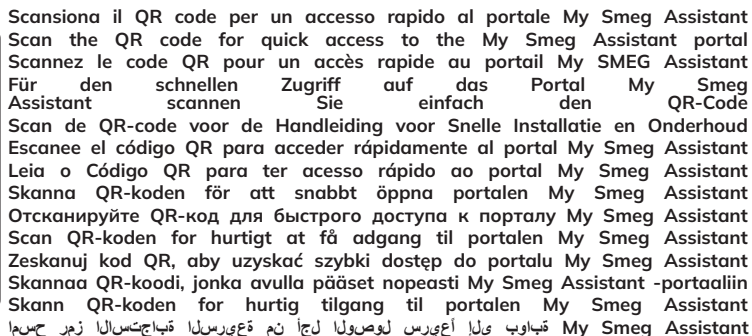
Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер

СМЕГ СпАВиа Леонардо да Винчи 4,
Гуасталла, 42016, Италия

место производства

Квори Электрикал Апплаинесес(Гроуп)
Ко.,Лтд Но.228. Но. 3 Сингци Роад,
Ханчжоу Бэй Зона экономического
развития Сикси, Чжецзян, Китай

[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.