

USER MANUAL

MULTI-USE GRILL

EN

MANUEL D'UTILISATION

GRILLE-VIANDE MULTIFONCTION

FR

MANUAL DE USO

GRILL MULTIUSOS

ES



Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Información importante para el usuario



Recommendations / Avertissements / Advertencias



Description / Description / Descripción



Use / Utilisation / Uso



Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Limpieza y mantenimiento



Safety instructions / Consignes de sécurité / Advertencia de seguridad



Information / Information / Información



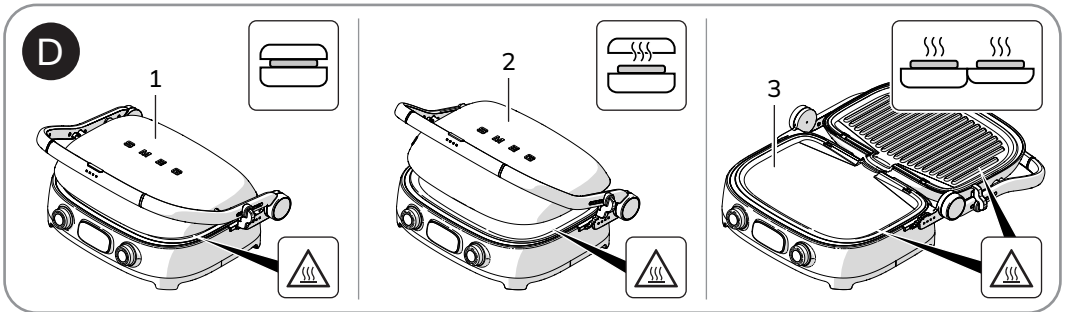
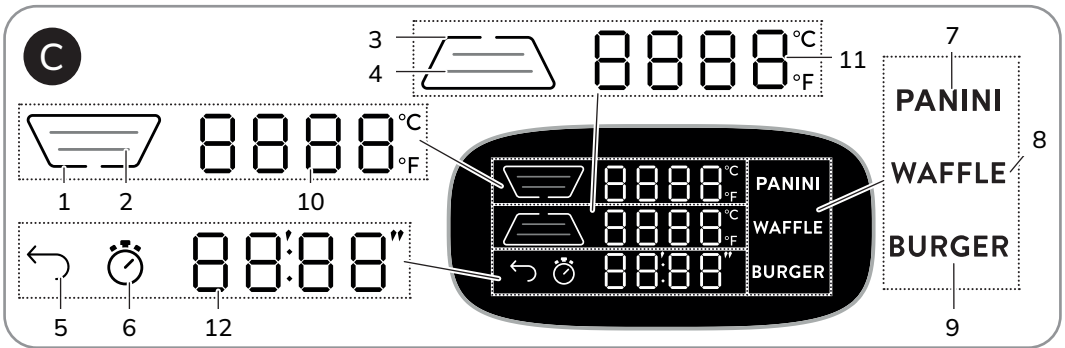
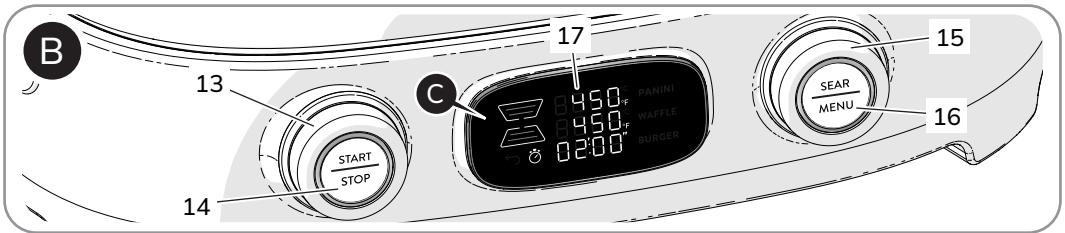
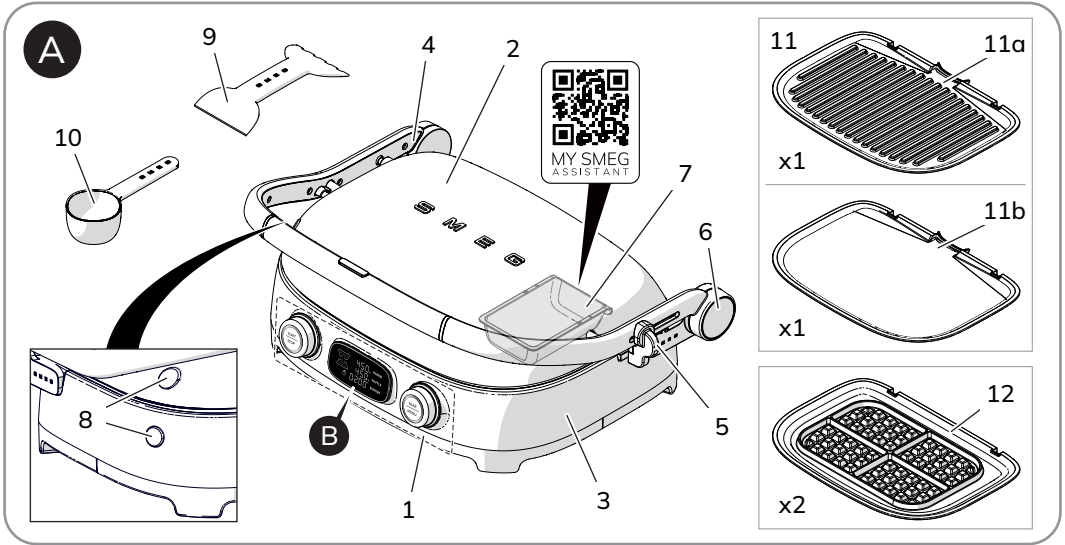
Advice / Conseil / Sugerencia

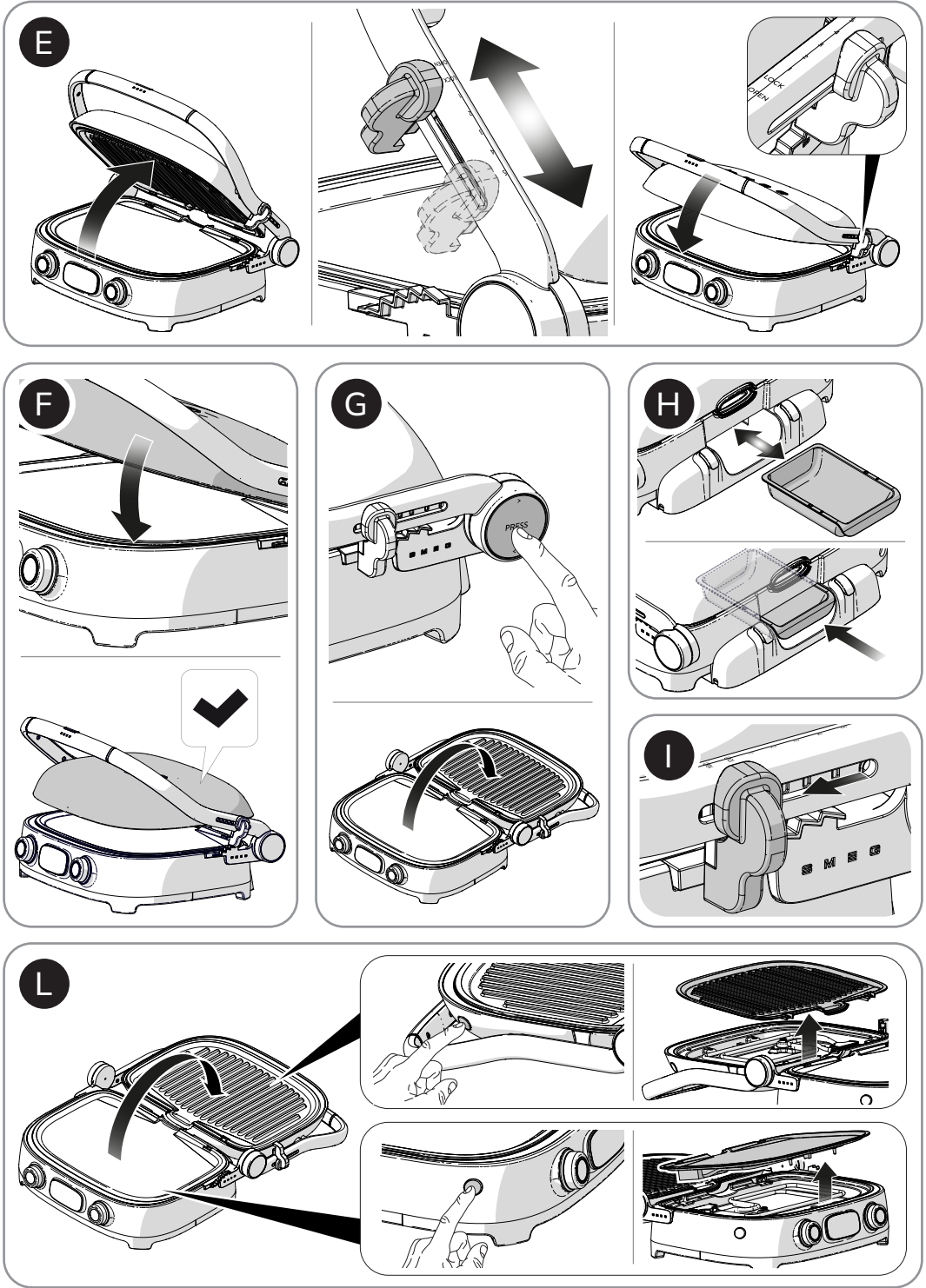
Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using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

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 y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

SMEG S.p.A.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un incendie pourraient se déclarer, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

FR

AVERTISSEMENT



Des précautions de base doivent toujours être suivies en utilisant l'appareil.

- Un cordon d'alimentation court doit être fourni pour minimiser le risque d'enchevêtrement.
- Des rallonges sont disponibles si elles sont utilisées avec soin.
- Si une rallonge est utilisée, le classement électrique marqué de la rallonge devrait être au moins aussi grand que 15 A. La rallonge devrait être un cordon à 3 fils de mise à la terre. Le cordon plus long devrait être placé de manière à ne pas s'accrocher sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respectez toujours les messages de sécurité.



RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent provoquer des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sûr et transmettez-les à tout futur utilisateur.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que son utilisation prévue.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, des modes pour éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages matériels, les blessures ou la mort.

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou produits inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER : Cet appareil n'est PAS conçu pour l'installation dans les maisons préfabriquées (mobiles) ou dans les véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de base doivent être suivies, incluant :

Les précautions de base doivent toujours être suivies en utilisant des appareils électriques.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans aucun autre liquide.
- Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants, ou à leur proximité.
- Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT



- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir, ou ne touchez pas des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à l'intérieur d'un four chaud.
- Il faut redoubler de prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1 Avertissements

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé en parfait état et à la disposition de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.1 Utilisation prévue



- N'utilisez pas un appareil à des fins autres que son utilisation prévue.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :
 - pour équiper les coins cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les maisons de campagne ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de gîtes touristiques.

Le non-respect des consignes de sécurité et le fait de ne pas lire des instructions pour le gril multifonction peuvent se traduire par une mauvaise utilisation de l'appareil et entraîner des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autre que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation 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 ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Utilisez l'appareil à l'intérieur, à l'abri des intempéries.

1.2 Consignes de sécurité générales

Suivez toutes les consignes de sécurité afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité :

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de même qualification afin d'éviter un danger.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. L'appareil doit être tenu hors de la portée des jeunes enfants. Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation de l'appareil.
- Protégez vos mains en portant des mitaines de four lorsque vous manipulez des aliments à l'intérieur du gril.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : Éteignez l'appareil, étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre couvercle approprié.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne soient encadrées ou qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné des directives. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans à une distance de sécurité de l'appareil à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- Surveillez toujours le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles pourraient s'échapper et elles pourraient se réchauffer et s'enflammer.
- Faites très attention.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les plaques chauffantes.
- L'appareil et ses pièces deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Éteignez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Laissez refroidir l'appareil après l'avoir utilisé. Ne touchez pas les plaques internes ou les éléments chauffants car ils peuvent être très chauds. Risque de brûlures ou d'ébouillement !
- Ne rangez pas l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- N'utilisez ou n'entrez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols près de cet appareil pendant son utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges qui sont conformes aux réglementations de sécurité applicables, qui sont en bonne condition et qui ont une section transversale suffisante.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1.3 Attention en utilisant cet appareil

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien qui contiennent du chlore, de l'ammoniac ou un décolorant sur les pièces en acier ou au fini métallique (par ex. : anodisant, plaqué au nickel ou chromé).
- N'utilisez pas de nettoyage vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil.
- Ne bloquez pas les fentes d'aération et les fentes de dissipation de chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez rien à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne faites pas cuire les aliments emballés dans un film plastique, de l'aluminium ou du papier d'aluminium.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Assurez-vous que rien n'est coincé dans les embases prévues pour les plaques.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Éviter de renverser des liquides sur la prise de courant et le socle.

- Débranchez l'alimentation électrique avant de travailler sur l'appareil.

1.4 Branchement de l'appareil

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

Si la fiche de l'appareil n'est pas compatible avec la prise de courant, contactez un centre de service agréé pour le remplacement.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages à la propriété ou de blessures causés par :

- L'utilisation de l'appareil autre que sa fonction prévue
- Ne pas lire manuel d'utilisation
- L'altération même d'une seule pièce de l'appareil
- L'utilisation de pièces détachées non originales
- Le non-respect des consignes de sécurité



Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, celles-ci doivent également recevoir ce livret.

Ces consignes peuvent être téléchargées depuis le site Internet « www.smeg.com ».

1.6 Élimination

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



Les produits marqués de ce symbole sont soumis aux directives européennes 2012/19/EU.

- Tous les déchets d'appareils électriques et électroniques doivent être éliminés séparément des déchets ménagers et déposés dans des centres d'élimination des déchets autorisés. L'élimination correcte de cet appareil usagé contribuera à la protection de l'environnement et de la santé humaine. Pour plus d'informations sur les modalités d'élimination des appareils usagés, veuillez contacter le service d'élimination des déchets de votre municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Résidents du Québec

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante:

<https://www.smeg.com/ca-en/services/customer-service/informations-pour-residents-du-quebec>





2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Panneau de commande et afficheur
- 2) Logement de la plaque supérieure
- 3) Logement de la plaque inférieure
- 4) Poignée
- 5) Glissière de positionnement
- 6) Bouton de déblocage de la charnière
- 7) Égouttoir
- 8) Boutons de déblocage des plaques
- 9) Spatule double face
- 10) Gobelet doseur
- 11) Lot de plaques de gril et de gril à viande
- 12) Lot de plaques à gaufres

2.1 Avant la première utilisation



Risque de brûlures

Haute température de l'appareil

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, des brûlures ou des ébouillantage.



Le gril est fourni en mode « LOCK ». Déverrouillez-le avant utilisation.

- Éliminez les éventuels films de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y compris les accessoires.
- Retirez toutes les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) des accessoires et des étagères.
- Enlevez et lavez tous les accessoires (voir paragraphe « 4 Nettoyage et entretien »).



Vérifiez que toutes les pièces sont intactes avant utilisation.

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Glissière de positionnement (5)

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

Bouton de déblocage de la charnière (6)

Bouton de déblocage de la charnière pour mettre le produit en configuration barbecue.

Égouttoir (7)

Plateau amovible pour récupérer les gouttes et la graisse lors de la cuisson sur le gril.

Boutons de déblocage des plaques (8)

Boutons à appuyer pour retirer les plaques.

2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Spatule double face (9)

Outil pour racle les aliments.

Gobelet doseur (10)

Gobelet pour doser la pâte à gaufres.

Lot de plaques de gril et de gril à viande (11)

Lot composé d'une plaque de gril (11a) et d'une plaque de gril à viande (11b).

Lot de plaques à gaufres (12)

Lot de 2 plaques à gaufres.

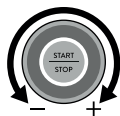


Les accessoires qui entrent en contact avec les aliments sont fabriqués à partir de matériaux qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.



Description

2.4 Description des commandes (Fig. B)



Bouton de navigation (14)

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



Bouton START/ STOP (15)

Vous permet de démarrer (appui court) ou d'arrêter (appui long) le processus de cuisson. La LED correspondante s'allume avec une lumière fixe lorsque la cuisson a commencé et s'éteint lorsque le cycle de cuisson est terminé.



Bouton de navigation dans les paramètres (16)

Vous permet de définir les valeurs de temps et de température affichées sur l'afficheur.



Bouton SEAR/ MENU (17)

En mode manuel, il donne accès aux trois programmes pré-réglés (appui court). En mode manuel, appuyez et maintenez enfoncé pour accéder au menu des réglages utilisateur. Pendant le préchauffage et la cuisson, il active la fonction SEAR (appui long). La LED correspondante s'allume lorsque la fonction SEAR est active.

Afficheur (18)

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

2.5 Afficher la description (Fig. C)

Afficher les icônes

	Icône	Signification
1		Plaque supérieure désactivée
2		Plaque supérieure activée
3		Plaque inférieure désactivée
4		Plaque inférieure activée
5		Retour
6		Minuteur de cuisson
7	PANINI	Préréglage de cuisson Panini
8	WAFFLE	Préréglage de cuisson des gaufres
9	BURGER	Préréglage de cuisson du hamburger

Température (10)

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

Température (11)

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

Minuteur (12)

Affiche le temps de cuisson défini sur le minuteur.



3 Utilisation

3.1 Première utilisation

- Chauffez le gril avec des plaques vides à la température maximale pour éliminer tout résidu de fabrication.
- Lorsqu'il est utilisé pour la première fois, l'appareil peut dégager une odeur désagréable pendant le chauffage en raison des résidus de fabrication sur certains composants. Cette odeur disparaît généralement après la première mise en chauffe de l'appareil.

Utilisation des accessoires



Précaution

N'utilisez pas l'appareil sans les plaques de cuisson.



Nettoyez les plaques et les accessoires fournis (y compris le gobelet doseur et la spatule) avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.

Les plaques sont interchangeables et elles ont des éléments chauffants intégrés qui optimisent le transfert de chaleur.

Modes de cuisson (Fig. D)



Pour utiliser le gril, réglez-le sur le mode de cuisson requis.

Mode contact (1)

- Le mode contact est idéal pour la cuisson des hamburgers ou des légumes grillés. Il est parfait pour la préparation rapide des aliments.
- La plaque supérieure, une fois dégagée de la poignée, s'adapte à l'épaisseur et à la forme des aliments (charnière articulée).

Mode four (2)

- Le mode four est idéal pour la cuisson d'aliments délicats tels que les filets de poisson ou de viande, ou d'aliments qui ne doivent pas être pressés pendant la cuisson. Il peut aussi servir à réchauffer les aliments.
- La plaque supérieure reste surélevée par rapport à la plaque inférieure et peut être réglée à 5 hauteurs différentes en fonction de l'épaisseur de l'aliment. Cela permet à la plaque supérieure de simplement toucher les aliments sans les écraser.

Mode BBQ (3)

- Vous permet de cuire différents aliments sans les mélanger.
- La position ouverte double la surface de cuisson du gril.



Utilisation

3.2 Utilisation du gril

Réglage de la hauteur (Fig. E)

Soulevez la poignée pour déplacer la glissière de positionnement et régler la hauteur.

Dégagement du logement supérieure de la poignée (Fig. F)

Le logement supérieur est fixé à la poignée. Pour le débloquent inclinez-le vers le bas à la main afin qu'il s'abaisse par gravité et soit parallèle à la plaque inférieure.

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

Appuyer sur le bouton PRESS sur le côté pour débloquent la poignée et ouvrir le gril à 180 °, en guidant la plaque supérieure lors de son ouverture.

Blocage de la poignée (Fig. I)

Après avoir utilisé l'appareil, définissez la glissière de positionnement sur « LOCK » pour empêcher l'ouverture.

Débloquer des plaques (Fig. L)



Précaution

Ne retirez ou ne remplacez pas les plaques tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi.

Posez l'appareil à plat. Appuyez sur les boutons de débloquent sur les logements pour retirer les plaques.

3.3 Préchauffage



La cuisson commence toujours par une phase de préchauffage pour permettre à l'appareil d'atteindre la température de cuisson définie.

Pendant le préchauffage, l'afficheur montre **PrEH** une alternance avec la température définie jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.

Par exemple, si la température est réglée à 450 °F, l'affichage alternera entre 450 °F et **PrEH** pour les deux plaques (supérieure et inférieure, si elles sont réglées).

Une fois le préchauffage terminé, le gril émettra un bip, l'indicateur PREH disparaîtra et le minuteur commencera à clignoter, s'il est défini. Placez vos aliments sur les plaques et appuyez sur START pour lancer le décompte du minuteur.



Procédez à la phase Préchauffage avec le gril en mode contact pour réduire la dispersion de la chaleur.



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 peuvent être réglées entre 150°F et 450°F.

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

Si l'une des plaques est éteinte ou si aucune température n'a été définie, l'icône de la plaque **OFF** disparaîtra et s'affichera.

Réglage du minuteur

Le minuteur peut également être défini :

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



Vous pouvez augmenter ou diminuer l'heure définie à tout moment pendant la cuisson.



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



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

3.5 Mode de préréglage



Pour passer en mode de préréglage, assurez-vous que vous êtes en mode manuel et appuyez et relâchez le bouton SEAR/MENU.

Sélection du mode de préréglage

Pour commencer à utiliser le gril, vous pouvez sélectionner un préréglage de cuisson.

Chaque préréglage se compose d'une température de plaque supérieure et inférieure fixe.

Avant de démarrer la fonction :

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



Utilisation

Préréglage		Température de la plaque supérieure	Température de plaque inférieure
Panini	PANINI	400 °F	450 °F
Gaufre*	WAFFLE	350 °F	350 °F
Burger	BURGER	450 °F	450 °F

* Pour ce préréglage particulier, vous devez utiliser les 2 plaques à gaufres spéciales fournies.

Personnalisation des préréglages existants

Vous pouvez modifier les paramètres des préréglages existants et créer des réglages personnalisés pour un usage ultérieur.

- 1) Sélectionnez le préréglage que vous souhaitez modifier.
- 2) Appuyez sur le bouton SEAR/MENU et maintenez-le enfoncé pour passer au mode édition.

- 3) Tournez le bouton de gauche pour naviguer dans les paramètres et tournez le bouton de droite pour définir les valeurs.
- 4) Appuyez sur le bouton SEAR/MENU et maintenez-le enfoncé pour enregistrer les nouveaux réglages.



Pour rétablir les valeurs par défaut, assurez-vous que vous êtes en mode manuel et appuyez sur le bouton START/STOP et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes.



3.6 Fonction SEAR

Le mode SEAR est conçu pour rendre les aliments compacts, en particulier la viande, en chauffant les plaques à la température maximale autorisée par les éléments chauffants pendant une période de temps limitée.

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



- Cette fonction n'est disponible que pendant le préchauffage ou la cuisson lorsqu'une température d'au moins 400 °F est définie.
- Cette fonction peut être utilisée une fois toutes les 30 minutes.
- Il est recommandé d'activer cette fonction pendant 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 bip et **SEAR** apparaîtra régulièrement sur l'afficheur. Le décompte de la fonction démarre alors.

Une fois la fonction terminée, la température de chaque plaque est ensuite automatiquement réduite à la température définie.

3.7 Menu des réglages

Pour accéder au menu des réglages utilisateur en mode manuel :

- 1) Appuyez sur le bouton SEAR/MENU et maintenez-le enfoncé.
- 2) Tournez le bouton de gauche pour faire défiler les options du menu.
- 3) Tournez le bouton de droite pour définir la valeur requise et appuyez sur de bouton SEAR/MENU pour confirmer.



Réglage des unités de mesure

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



Son

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



Utilisation

3.8 Table de cuisson

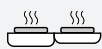
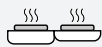
Les temps de cuisson fournis sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la qualité, de l'épaisseur et de la nature de l'aliment.

Type	Couper	Niveau de cuisson	Quantité	Méthode d'ouverture	°F	 (min)	SEAR	Conseils
Viande Bœuf	Filet	Saignant (50 °)	3 / 4	 ÉTAPE 2	450	5	✓	Épaisseur : 3 cm Tourner à mi-cuisson
		Moyen (60 °)	3 / 4	 ÉTAPE 2	450	7	✓	Épaisseur : 3 cm Tourner à mi-cuisson
		Bien cuit (70 °)	3 / 4	 ÉTAPE 2	450	10	✓	Épaisseur : 3 cm Tourner à mi-cuisson
	Hamburger	Saignant	4		450	1	X	~ 140 g chacun
		Moyen	4		-	-	X	BURGER Vous pouvez utiliser le pré-réglage HAMBURGER
		Bien cuit	4		450	4	X	~ 140 g chacun
	Steak de New York	Saignant (50 °)	2 / 3	 ÉTAPE 1	450	3	✓	Épaisseur : 2 cm Tourner à mi-cuisson
		Moyen (60 °)	2 / 3	 ÉTAPE 1	450	5	✓	Épaisseur : 2 cm Tourner à mi-cuisson
		Bien cuit (70 °)	2 / 3	 ÉTAPE 1	450	7	✓	Épaisseur : 2 cm Tourner à mi-cuisson

Utilisation



FR

Type	Couper	Niveau de cuisson	Quantité	Méthode d'ouverture	°F	 (min)	SEAR	Conseils	
Viande	Porc	Bacon	Bien cuit	6		450	5	X	-
		Saucisses	Bien cuit	6	 ÉTAPE 2	400	18	X	140 g de saucisse env. 3 cm de ø
		Saucisses	Bien cuit	12		450	30	X	140 g de saucisse, env. 3 cm de ø
		Hacher	Bien cuit	2 / 3	 ÉTAPE 1	375	5	✓	Épaisseur : 3 cm
		Cou de porc	Bien cuit	2 / 3		400	4	✓	Épaisseur : 2,5 cm
		Wurstel	Bien cuit	9 - 12		400	8	X	80 g chacun
	Poulet et dinde	Poitrine de poulet papillon	Bien cuit	4 d'une poitrine de 325 g	 ÉTAPE 1	450	5	X	Plaque supérieure touchant juste l'aliment
		Filets	Bien cuit	10 - 14	 ÉTAPE 1	450	5	X	Plaque supérieure touchant juste l'aliment
		Cuisses de poulet	Bien cuit	Jusqu'à 10 cuisses	 ÉTAPE 3	400	40	X	Plaque supérieure touchant juste l'aliment, tournez le produit à mi-cuisson
		Ailes de poulet	Bien cuit	Jusqu'à 20 ailes	 ÉTAPE 2	400	30	X	Plaque supérieure touchant juste l'aliment, tournez le produit à mi-cuisson
		Poulet sauté	Bien cuit	1 - 2	 ÉTAPE 1	450	20	X	600 g chacun Tourner à mi-cuisson
		Brochettes de poulet	Bien cuit	4 - 10	 ÉTAPE 1	450	14	X	Tourner plusieurs fois pendant la cuisson



Utilisation

Type	Quantité	Méthode d'ouverture	°F	 (min)	SEAR	Conseils	
Poisson	Filet de saumon	2	 ÉTAPE 2	450	5	X	Plaque supérieure en contact avec les aliments
	Côtelettes de poisson	2 / 3	 ÉTAPE 1	400	8	X	Tourner à mi-cuisson
	Poulpe	Précuit		450	8	X	Tourner à mi-cuisson
	Crevettes (queues décortiquées)	20	 ÉTAPE 1	450	3	X	La plaque supérieure ne doit pas toucher le produit, si souhaité, tourner à mi-cuisson
	Coquilles St Jacques	24 - 18	 	450	6	X	-
	Dorade/bar	2 entiers	 ÉTAPE 3	400	15	X	300/400 g chacun Tourner à mi-cuisson Plaque supérieure en contact avec les aliments
	Dorade/ filet de bar	4 filets	 ÉTAPE 1	450	3	X	80/100 g chacun Plaque supérieure touchant juste l'aliment
	Filet de thon	4	 ÉTAPE 2	450	3	X	-
	Brochettes de poisson	4 - 10		450	12	X	Tourner plusieurs fois pendant la cuisson
Légumes	Courgettes	10 - 14 tranches		400	8	X	Épaisseur : 1 cm Tourner à mi-cuisson
	Poivrons	10 tranches		400	10	X	Tourner à mi-cuisson
	Aubergine	8 - 12 tranches		400	8	X	Épaisseur : 1 cm Tourner à mi-cuisson
	Champignons	Poids variable selon le type		450	13	X	Tourner à mi-cuisson

Utilisation



FR

	Type	Quantité	Méthode d'ouverture	°F	 (min)	SEAR	Conseils
Légumes	Pommes de terres émincées	12 - 16 tranches		325	18	X	Épaisseur : 1 cm Tourner à mi-cuisson
	Oignon entier émincé	12 - 16 tranches		400	10	X	Épaisseur : 1 cm Tourner à mi-cuisson
	Oignon émincé	1 - 3 oignons		400	8	X	Remuer régulièrement pendant la cuisson
	Hamburger végétarien	4 - 6		450	5	X	100 g chacun
Pain et œufs	Toast français	2 - 3		400	8	X	-
	Sandwich farci	2		-	-	X	PANINI Vous pouvez utiliser le prééglage PANINI
	Focaccia	2		-	-	X	PANINI Vous pouvez utiliser le prééglage PANINI
	Pain frais	2 - 4 tranches	 ÉTAPE 1	-	-	X	PANINI Vous pouvez utiliser le prééglage PANINI
	Œufs œil-de-bœuf	1 - 4		450	2	X	-
Dessert	Ananas caramélisé	3 / 4		450	6	✓	Tourner à mi-cuisson
	Ananas	3 / 4		450	8	✓	Tourner à mi-cuisson
	Gaufre	4		-	-	X	WAFFLE Vous pouvez utiliser le prééglage WAFFLE
	Gaufre au cacao	4		180	8	X	Utilisez les plaques à gaufres fournies
	Gaufres protéinées	4		180	7	X	Utilisez les plaques à gaufres fournies



Utilisation

Type		Quantité	Méthode d'ouverture	°F	 (min)	SEAR	Conseils
Dessert	Pancakes	4 - 6		400	3	X	-
	Pancakes à la banane	4 - 6		400	8	X	-
	Pancakes protéinés	4 - 6		400	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 une grande carafe.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 4) Laissez reposer au moins 30 minutes.
- 5) À l'aide du gobelet doseur (1 gobelet doseur = 2 gaufres), versez le mélange sur la plaque et faites cuire pendant le temps indiqué sur le programme de cuisson.

GAUFRES AU CACAO

Ingrédients pour environ 8 gaufres :

- 180 g de farine 00
- 100 g de sucre
- 20 g de cacao en poudre
- 12 g de levure chimique
- 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 une grande carafe.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 4) Laissez reposer au moins 30 minutes.
- 5) À l'aide du gobelet doseur, versez le mélange sur la plaque et faites cuire pendant le temps indiqué sur le programme de cuisson.



PANCAKES

Ingrédients pour environ 12 pancakes :

- 290 g de farine 00
- 60 g de sucre
- 16 g de levure chimique
- Une pincée de bicarbonate de soude
- 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 une grande carafe.
- 3) À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 4) Laissez reposer au moins 30 minutes.
- 5) Versez le mélange sur la plaque et faites cuire pendant le temps indiqué sur le programme de cuisson.

PANCAKES PROTÉINÉS

Ingrédients pour environ 12 pancakes :

- 60 g de farine 00
- 2 gros œufs
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 70 g de sucre
- 120 g de yaourt grec naturel
- 40 g de protéines de lactosérum en poudre (arôme neutre ou vanille)
- 16 g de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Procédure :

- 1) Placez tous les ingrédients dans une grande carafe.
- 2) À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 3) Laissez reposer au moins 30 minutes.
- 4) Versez le mélange sur la plaque et faites cuire pendant le temps indiqué sur le programme de cuisson.



Nettoyage et entretien

4 Nettoyage et entretien

Ce manuel contient des instructions de nettoyage et d'entretien et des recommandations du fabricant au client. Tous les autres travaux doivent être effectués par un centre de service agréé.



Précaution

- N'utilisez pas de nettoyage vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniac, d'eau de Javel ou d'alcool sur les pièces en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques.
- N'utilisez pas de détergent abrasif ou corrosif (par ex. : produits en poudre, détachants ou récurveurs métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches ou abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants et les accessoires après utilisation.



AVERTISSEMENT :
Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Pour maintenir les surfaces en bon état, nettoyez-les régulièrement après utilisation.

Nettoyage quotidien normal

Utilisez toujours des produits spécifiques exempts de substances abrasives ou d'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.

Résidus et taches d'aliments

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.



Nous vous recommandons d'utiliser la spatule pour éliminer tout résidu.

Utilisez un produit ordinaire non-abrasif et un outil en bois ou en plastique si nécessaire. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à base de sucre (tels que de la confiture) dans l'appareil. S'ils sont laissés trop longtemps, ils risquent de durcir et d'endommager le revêtement émaillé de l'appareil.

Nettoyage des accessoires

Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle, mais une utilisation répétée peut provoquer une légère décoloration. Cette décoloration est purement cosmétique et n'affecte pas les performances. Il est recommandé de nettoyer l'extérieur des plaques à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux. Évitez d'utiliser des outils métalliques pour nettoyer, sous peine d'endommager les surfaces.

Il est recommandé de laver la spatule et le gobelet doseur à la main.

Retrait de l'égouttoir (Fig. H)



Vérifiez souvent l'égouttoir pendant la cuisson.

Le plateau est amovible pour un nettoyage facile et il est recommandé de le laver à la main.

Éliminez correctement la graisse récupérée.



Problème	Cause possible	Solution
Le gril multifonction ne s'allume pas.	La fiche n'est pas convenablement branchée sur la prise.	S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise.
	Le cordon d'alimentation est défectueux.	Contactez votre centre de service local.
	Pas d'alimentation.	Assurez-vous du bon fonctionnement de l'alimentation électrique. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
L'afficheur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas convenablement branchée sur la prise.	S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise.
	Panne possible de la carte électronique.	Contactez votre centre de service local.
La cuisson ne commence pas	Échec de la confirmation après le préchauffage	Assurez-vous de confirmer la phase de cuisson à la fin de la phase de préchauffage (voir section...).
	L'élément chauffant peut être défaillant.	Contactez le centre d'assistance technique près de chez vous.
La cuisson a commencé, mais le gril ne chauffe pas.	L'élément chauffant peut être défectueux.	Contactez votre centre de service local.

Que faire si...

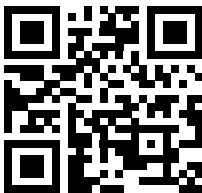
Problème	Cause possible	Solution
Une odeur de brûlé se dégage en utilisant le gril multifonction.	Une odeur de brûlé peut se dégager la première fois que vous utilisez l'appareil.	Assurez-vous d'avoir suivi les instructions lors de la première utilisation de l'appareil.
	Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les éléments chauffants.	Prenez soin de suivre les instructions de nettoyage et d'entretien (voir paragraphe « 4 Nettoyage et entretien »).
La fonction SEAR n'est pas activée	La température sélectionnée est inférieure à celle requise.	Assurez-vous d'avoir défini une température égale ou supérieure à 400 °F pour activer la fonction (voir paragraphe « 3.6 Fonction SEAR »).
	Le temps écoulé depuis la dernière activation n'est pas suffisant.	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 assurer une excellente étanchéité. Il reste actif pendant 30 secondes, puis se désactive automatiquement et la température retournera à celle préalablement définie.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le préréglage « Gâufre » n'apparaît pas sur l'afficheur	Le produit est en mode BBQ.	Assurez-vous que le produit est fermé lorsque vous souhaitez sélectionner le préréglage.
Le décompte ne démarre pas	Aucune confirmation après le préchauffage lorsqu'un minuteur est défini en mode manuel.	Assurez-vous d'avoir confirmé le décompte 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 votre centre de service local.



Si le problème persiste ou s'il y a d'autres pannes, contactez votre centre de service local.



Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal
Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.

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.

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.