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 المُستخدِم
شواية متعددة الاستخدامات

AR

smeg

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
Vigtig 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 / Beksrivelse / 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 y 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 hilsner.

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 Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

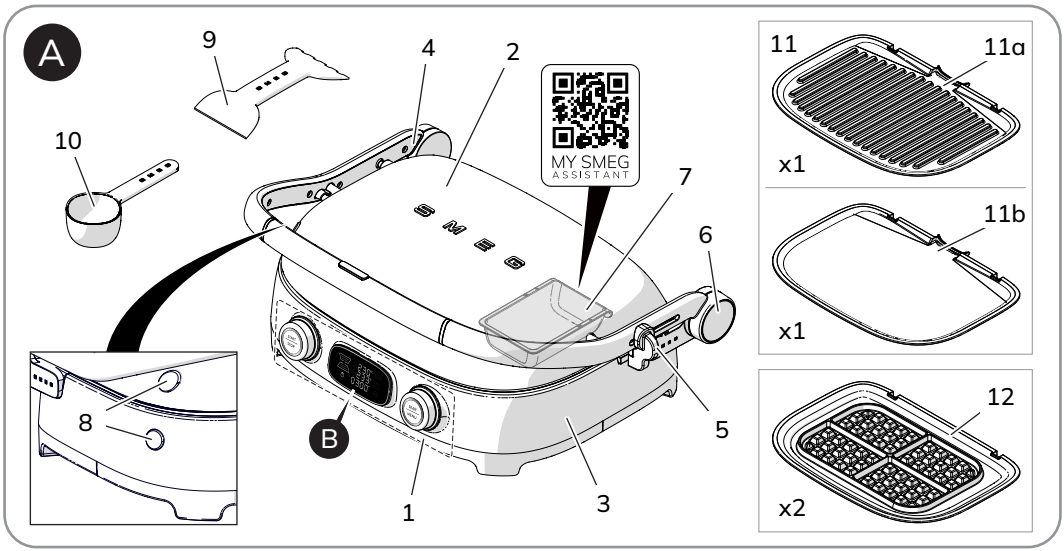
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia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

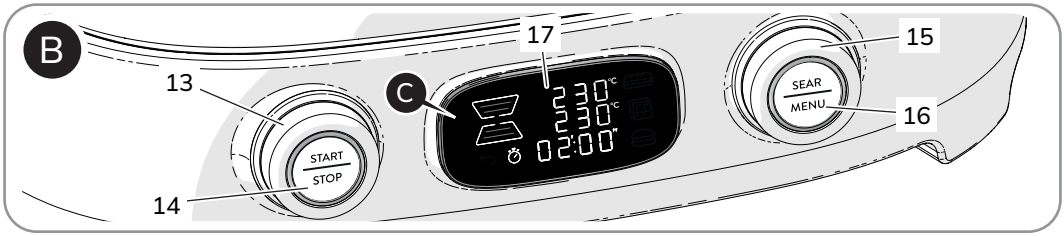
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av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

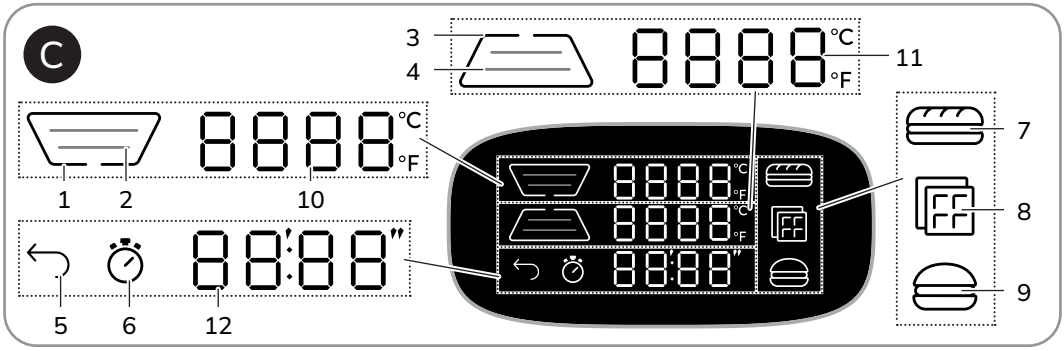
تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذاء تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

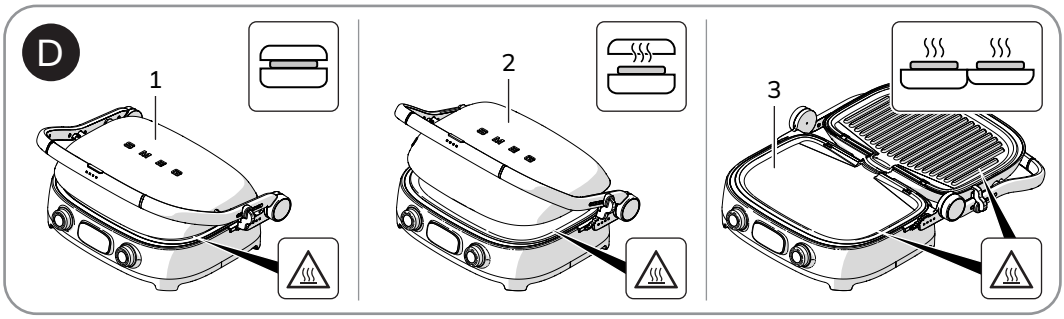
SMEG S.p.A.

Model: MGF01

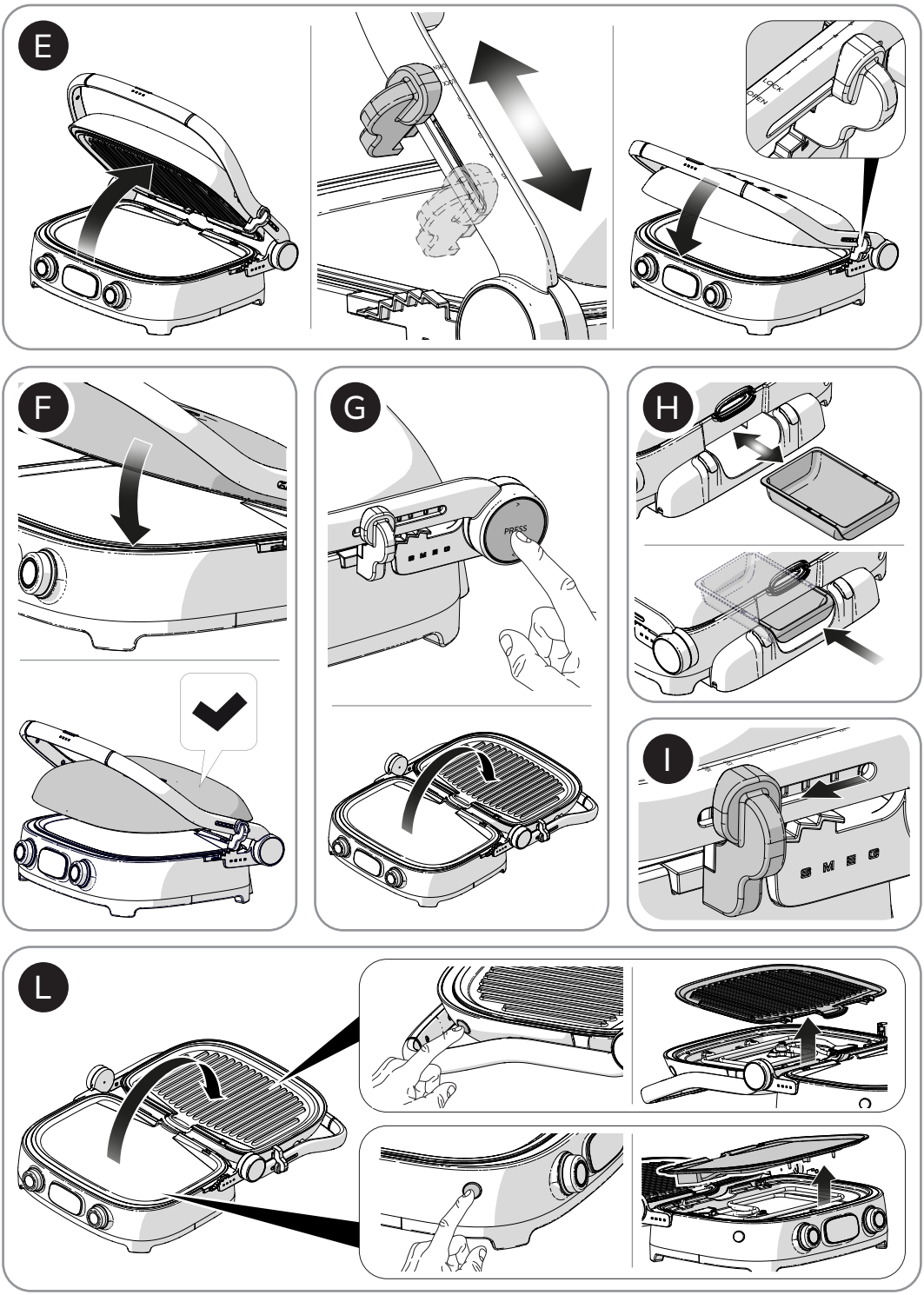

A
9
4
2
10
MY SMEG
ASSISTANT
7
6
8
B
5
1
3
11
11a
x1
11b
x1
12
x2


B
17
15
13
C
SEAR
MENU
16
START
STOP
14


C
3
4
11
1
2
10
5
6
12
7
8
9


D
1
2
3

Model: MGF01



1 Instructies

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats te worden bewaard.

1.1 Gebruiksbestemming

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen, zoals:
  - in de keuken van personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - agritoerisme;
  - door gasten in hotels en motels en in residences;
  - bed en breakfasts.

De niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen en het niet lezen van de instructies voor de multifunctionele grill kan leiden tot onjuist gebruik van het apparaat en daardoor persoonlijk letsel.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen. Onjuist gebruik kan letsel tot gevolg hebben.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

WAARSCHUWING: Installeer/gebruik het apparaat niet in de open lucht, maar gebruik het in gesloten ruimtes en beschermd tegen weersinvloeden.

1.2 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Leef alle veiligheidsinstructies na voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Laat de voedingskabel door de fabrikant, een servicecentrum of een soortgelijk bekwaam persoon vervangen als deze beschadigd is om gevaren te vermijden.
- Het apparaat en de delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Raak geen verwarmingselementen aan terwijl het apparaat in gebruik is.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de grill.
- Probeer nooit om vlammen/brand met water te blussen: Schakel het apparaat uit en dek het vuur af met een deksel of een blusdeken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en indien ingelicht over het veilig gebruik van het apparaat en over eventuele daaraan gerelateerde gevaren. Laat kinderen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat en de voedingskabel.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.
- Houd de bereiding altijd in de gaten. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.

- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten.
- Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete platen.
- Het apparaat en de delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan terwijl het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat tijdens gebruik niet verplaatsen.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Na gebruik het apparaat laten afkoelen. Raak de binnenplaten en verwarmingselementen niet aan, deze kunnen erg heet zijn. Gevaar op verbranding of brandwonden!
- Bewaar het apparaat alleen als het volledig is afgekoeld.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen verlengstukken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften en in goede staat en van voldoende kwaliteit zijn.

1.3 Waarschuwingen voor dit apparaat

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de delen met metalen afwerkingen (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Kook geen voedsel verpakt in plastic folie of aluminiumfolie.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- Controleer of er geen voorwerpen vastzitten in de zittingen die voor de platen zijn voorzien.
- Gebruik het apparaat op een stabiel horizontaal oppervlak.
- Giet geen vloeistoffen uit over de stekker en het voedende onderstel.
- Koppel los van de elektrische hoofdschakelaar voordat u het apparaat gebruikt.

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op „www.smeg.com" op de speciale pagina voor het betreffende product.

1.4 Aansluiting van het apparaat

Zorg ervoor dat de voedingsspanning en -frequentie overeenkomen met die op het gegevensplaatje aan de onderkant van het apparaat.

Neem in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat contact op met een bevoegd technische ondersteuningscentrum voor de vervanging.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen houden.
- Koppel het apparaat altijd los wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los voordat u accessoires vervangt of bewegende onderdelen nadert terwijl het apparaat in gebruik is.

1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van zelfs slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.

Bewaar deze instructies zorgvuldig. Als het apparaat aan andere mensen wordt overhandigd, geef dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de website van Smeg „www.smeg.com".

1.6 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid.



Voor apparaten met dit symbool is de Europese Richtlijn 2012/19/EU van toepassing.

- Alle elektrische en elektronische apparaten die niet meer worden gebruikt, mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden gescheiden en naar een erkend afvalverwijderingscentrum worden gebracht. Door het correct afvoeren van het apparaat worden gezondheids- en milieurisico's vermeden. Voor nadere inlichtingen over het afvoeren van het apparaat, kunt u contact opnemen bij uw gemeente, de milieustraat of de winkel waar het apparaat is gekocht.

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A)

1) Bedieningspaneel en display
2) Bovenplaatbehuizing
3) Onderplaatbehuizing
4) Handgreep
5) Positieregelaar
6) Scharnierontgrendelingsknop
7) Lekbakje
8) Plaatontgrendelingsknoppen
9) Dubbele spatel
10) Maatbeker
11) Grill- en platenset
12) Platenset voor wafels

2.1 Vóór het eerste gebruik

Gevaar op verbranding

Hoge temperatuur van het apparaat

- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan leiden tot brand, verbranding of brandwonden.

De grill wordt geleverd in de „LOCK" -modus. Ontgrendel het vóór gebruik.

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en van de vlakken.
- Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie Hoofdstuk „4 Reiniging en onderhoud").

Controleer voor gebruik of alle componenten intact zijn.

2.2 Beschrijving van de onderdelen (Afb. A)

Positieregelaar (5)

Ontgrendelingsmechanisme om de hoogte van de bovenplaat aan te passen.

Scharnierontgrendelingsknop (6)

Scharnierontgrendelingsknop om het product in de barbecuemodus te configureren.

Lekbakje (7)

Verwijderbaar bakje om vetdruppels en -resten te verzamelen tijdens het bereiden op de grill.

Plaatontgrendelingsknoppen (8)

Knoppen die moeten worden ingedrukt om de platen te verwijderen.

2.3 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

Dubbele spatel (9)

Instrument voor het afschrapen van resten.

Maatbeker (10)

Beker voor het nauwkeurig afmeten van wafelbeslag.

Grill- en platenset (11)

Set bestaande uit een grillplaat (11a) en een vlakke plaat (11b).

Platenset voor wafels (12)

Set bestaande uit 2 wafelplaten.

De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

2.4 Beschrijving van de bedieningen (Afb. B)



Navigatieknop (14)

Hiermee kunt u één enkele plaat of beide platen samen selecteren, evenals het timerpictogram, via de verschillende menu's van de gebruikersinterface.



START/STOP-knop (15)

Hiermee kunt u de bereiding starten (kort indrukken) of onderbreken (lang indrukken). De bijbehorende led brandt continu wanneer de bereiding wordt gestart en gaat uit zodra de bereidingscyclus is voltooid.



Knop voor navigatie van parameters (16)

Hiermee kunt u de tijd- en temperatuurwaarden instellen die op het display worden weergegeven.



SEAR/MENU-knop (17)

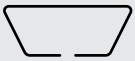
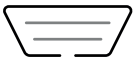
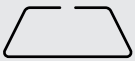
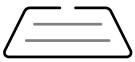
In de handmatige modus biedt het toegang tot de drie vooraf ingestelde programma's (kort indrukken). Houd in de handmatige modus ingedrukt om het Menu Gebruikersinstellingen te openen. Tijdens het voorverwarmen en koken kunt u de SEAR-functie (lang indrukken) activeren. De bijbehorende led brandt wanneer de SEAR-functie actief is.

Display (18)

Het display toont de functies, parameters en bereidingswaarden.

2.5 Beschrijving van het display (Afb. C)

Pictogrammen display

	Pictogram	Betekenis
1		Bovenplaat uit
2		Bovenplaat aan
3		Onderplaat uit
4		Onderplaat aan
5		Terug
6		Timer bereiding
7		Voorinstelling bereiding panini
8		Voorinstelling bereiding waffle
9		Voorinstelling bereiding burger

Temperatuur (10)

Toont (in °C of °F) de bereidingstemperatuur van de bovenplaat.

Temperatuur (11)

Toont (in °C of °F) de bereidingstemperatuur van de onderplaat.

Timer (12)

Geeft de bereidingstijd weer ingesteld op de timer.

3 Gebruik

3.1 Eerste gebruik

- Verwarm het rooster met de lege platen op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.
- Tijdens het verwarmen kan het apparaat bij het eerste gebruik onaangename geuren afgeven als gevolg van resten op sommige componenten. Dergelijke geuren verdwijnen normaal gesproken na de eerste keer verwarmen.

Gebruik van de accessoires

Let op:
Het apparaat mag niet gebruikt worden zonder kookplaten.

Maak de meegeleverde platen en accessoires (inclusief beslaglepel voor wafels en spatel) schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

De platen zijn verwisselbaar en hebben geïntegreerde verwarmingselementen, die de warmteoverdracht optimaliseren.

Bereidingswijze (Afb. D)

Om de grill te gebruiken, moet deze in de gewenste bereidingsmodus worden geplaatst.

Contactmodus (1)

- De contactmodus is ideaal voor hamburgers of gegrilde groenten. Het is perfect om snel voedsel te bereiden.
- Als de bovenplaat eenmaal van het handvat is losgemaakt, past het zich aan de dikte en de vorm van het voedsel aan (zwevend scharnier).

Ovenmodus (2)

- De ovenmodus is ideaal voor het bereiden van delicaat voedsel, zoals vis- of vleesfilets, en voor voedsel dat niet geperst hoeft te worden tijdens het koken. Het kan ook worden gebruikt om voedsel te verwarmen.
- De bovenplaat blijft verhoogd ten opzichte van de onderplaat en is in de hoogte verstelbaar tot 5 verschillende niveaus, afhankelijk van de dikte van het voedsel. Op deze manier kan de bovenplaat net in contact blijven met het voedsel, zonder het te pletten.

Barbequemodus (3)

- Hiermee kan verschillend voedsel worden bereid zonder deze te mengen.
- De open positie verdubbelt het kookoppervlak van het rooster.

3.2 Gebruiksinstructies voor de grill

Hoogteverstelling (Afb. E)

Door de handgreep op te tillen, kunt u de positieregelaar verschuiven en de hoogte bepalen.

Maak de bovenste behuizing los van de handgreep (Afb. F)

De bovenste behuizing is aan de handgreep bevestigd. Om het los te maken, kantelt u het handmatig naar beneden, zodat de zwaartekracht het parallel aan de bodemplaat plaatst.

Ontgrendeling handgreep voor de barbecuemodus (Afb. G)

Druk op de zijknop PRESS om het rooster tot 180° te openen, dat de bovenplaat tijdens het openen vergezelt.

Vergrendeling handvat (Afb. I)

Plaats na gebruik van het apparaat de positieregelaar op „LOCK" om de opening te blokkeren.

Ontgrendeling van de platen (Afb. L)

Let op:
Verwijder of vervang de platen pas nadat het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaats het apparaat in een vlakke positie. Om de platen te verwijderen, druk op de ontgrendelingsknoppen op de behuizingen.

3.3 Voorverwarming

De bereiding wordt altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat op de eerder ingestelde bereidingstemperatuur brengt.

Tijdens de voorverwarmingsfase verschijnt op het display PrEH, dat wordt afgewisseld met de ingestelde temperatuur tot het einde van de voorverwarming.

Als de temperatuur bijvoorbeeld is ingesteld op 230°C, verschijnt 230°C achtereenvolgens op het display en PrEH voor beide platen (boven en onder, indien ingesteld).

Aan het einde van de voorverwarming maakt het rooster geluid, verdwijnt de PREH en begint de timer, indien ingesteld, te knipperen. Plaats het voedsel op de platen en druk op START om het aftellen van de timer te starten.

Voer de voorverwarmingsfase uit met de grill in contactmodus, om de warmteafvoer te verminderen.

NL

3.4 Handmatige modus

Instelling van de bereidingstemperatuur

Om de grill te gebruiken, kunt u voor elke plaat een andere temperatuur instellen.

De waarden kunnen worden geconfigureerd tussen 60°C en 230°C.

1) Draai aan de linkerknop om het pictogram te selecteren dat overeenkomt met de parameter die u wilt wijzigen van de boven- en/of onderplaat.
2) Draai de knop naar rechts om de temperatuurwaarde te verhogen of te verlagen.
3) Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten.

Wanneer een van de twee platen uit is of geen temperatuur is ingesteld, verdwijnt het plaatpictogram en verschijnt het 

.

Instelling van de timer

U kunt ook de timer instellen:

1) Draai de knop naar links om het timerpictogram te selecteren.
2) Draai de knop naar rechts om het tijdstip in minuten en seconden in te stellen.
3) Bevestig met de START/STOP-knop.

U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding altijd verhogen of verlagen.

Aan het einde van de voorverwarmingsfase 

, als de timer is ingesteld vóór de bereiding, knipperen de linkerknop en de timer op het display om aan te geven dat een dubbele bevestiging vereist is om het aftellen te starten.

Als er geen timer is geselecteerd, wordt het product automatisch uitgeschakeld na 60 minuten gebruik.

3.5 Vooraf ingestelde modus

Om naar de vooraf ingestelde modus te gaan, moet u ervoor zorgen dat u zich in de handmatige modus bevindt en kort op de SEAR/MENU-knop drukt.

Selectie van de vooraf ingestelde modus

Om de grill te gebruiken, kunt u een vooraf ingestelde bereidingsinstelling selecteren.

Elke voorinstelling bestaat uit een vaste boven- en onderplaattemperatuur en een vaste bedrijfstijd.

Alvorens de functie te starten:

1) Draai de knop naar links totdat het pictogram dat overeenkomt met de gewenste vooraf ingestelde modus is geselecteerd.
2) Druk op de START/STOP-knop om de functie te starten.

Gebruik

Vooraf ingesteld		Temperatuur bovenplaat	Temperatuur onderplaat	
Panini		200°C	230°C	4 minuten
Waffle*		180°C	180°C	5 minuten
Burger		230°C	230°C	2 minuten

NL

* Voor deze specifieke voorinstelling moet u de 2 bijgeleverde wafelplaten gebruiken.

Bestaande voorinstellingen aanpassen

U kunt de parameters van bestaande voorinstellingen wijzigen en aangepaste instellingen maken voor toekomstig gebruik.

1) Selecteer de voorinstelling die u wilt wijzigen.
2) Druk lang op de SEAR/MENU-knop om over te gaan naar de bewerkingsmodus.
3) Draai de knop naar links om tussen de parameters te navigeren en draai aan de knop naar rechts om de waarden in te stellen.
4) Druk lang op de SEAR/MENU-knop om de nieuwe instellingen op te slaan.

Zorg ervoor dat u zich in de handmatige modus bevindt en druk 10 seconden op de START/STOP-knop om de standaardwaarden te resetten.

3.6 SEAR-functie

De SEAR-modus, ontworpen om voedsel optimaal dicht te schroeien, met name vlees, brengt de platen gedurende 30 seconden op de maximale temperatuur die door de weerstanden wordt toegestaan.

Om de SEAR-functie te activeren, houdt u de SEAR/MENU-knop ingedrukt tijdens het voorverwarmen of de bereiding.

- Functie alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmings- of bereidingsfase wanneer een temperatuur van ten minste 200°C is ingesteld.
- De functie kan eenmaal per 30 minuten worden gebruikt.
- Het wordt aanbevolen om de functie tijdens de voorverwarmingsfase te activeren.

Tijdens de voorverwarmingsfase schakelt het display tussen SEAR en PrEH.

Wanneer de platen de maximaal toegestane temperatuur bereiken, geeft het apparaat een geluidssignaal, SEAR verschijnt vast op het display en begint het aftellen van de functie.

Aan het einde van de functie wordt de temperatuur van de platen automatisch verlaagd tot de waarde die voor elke plaat is ingesteld.

3.7 Menu Instellingen

Om het Menu Gebruikersinstellingen te openen in de handmatige modus:

1) Druk lang op de SEAR/MENU-knop.
2) Draai de knop naar links om tussen de opties van het menu te navigeren.
3) Draai de knop naar rechts om de gewenste waarde in te stellen en bevestig met de SEAR/MENU-knop.

unit Instelling meeteenheid

Stelt de meeteenheid van de temperatuur in op Celsius (°C) of Fahrenheit (°F).

Snd Geluid

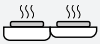
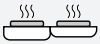
Activeert (On) of deactiveert (OFF) de geluidssignalen van de grill.

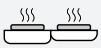
3.8 Kooktabel

De bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit, de dikte en het soort voedsel.

Type		Snede	Bereidingsniveau	Hoeveelheid	Openingsmodus	°C	(min)	SEAR	Tips
Vlees	Rundvlees	Filet	Bloederig (50°)	3 / 4	STAP 2	230	5	✓	Dikte: 3 cm Draai halverwege het bereiden om
			Medium (60°)	3 / 4	STAP 2	230	7	✓	Dikte: 3 cm Draai halverwege het bereiden om
			Doorbakken (70°)	3 / 4	STAP 2	230	10	✓	Dikte: 3 cm Draai halverwege het bereiden om
		Hamburger	Bloederig	4		230	1	X	~ 140 g per stuk
			Medium	4		-	-	X	U kunt de voorinstelling HAMBURGER gebruiken
			Doorbakken	4		230	4	X	~ 140 g per stuk
		New York steak	Bloederig (50°)	2 / 3	STAP 1	230	3	✓	Dikte: 2 cm Draai halverwege het bereiden om
			Medium (60°)	2 / 3	STAP 1	230	5	✓	Dikte: 2 cm Draai halverwege het bereiden om
			Doorbakken (70°)	2 / 3	STAP 1	230	7	✓	Dikte: 2 cm Draai halverwege het bereiden om

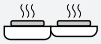
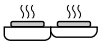
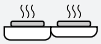
NL

Type		Snede	Bereidingsniveau	Hoeveelheid	Openingsmodus	°C	(min)	SEAR	Tips
Vlees	Varkensvlees	Spek	Doorbakken	6		230	5	X	-
		Worst	Doorbakken	6	 STAP 2	210	18	X	140 g worst, ongeveer 3 cm ø
		Worst	Doorbakken	12		230	30	X	140 g worst, ongeveer 3 cm ø
		Karbonade	Doorbakken	2 / 3	 STAP 1	190	5	✓	Dikte: 3 cm
		Coppa	Doorbakken	2 / 3		210	4	✓	Dikte: 2,5 cm
		Braadworst	Doorbakken	9 - 12		210	8	X	80 g per stuk
	Kip en kalkoen	Gevlinderde kippenborst	Doorbakken	4 van een borst van 325 g	 STAP 1	230	5	X	Bovenplaat net in contact met voedsel
		Filets	Doorbakken	10 - 14	 STAP 1	230	5	X	Bovenplaat net in contact met voedsel
		Kippenboutjes	Doorbakken	Tot 10 boutjes	 STAP 3	210	40	X	Bovenplaat net in contact met het voedsel, draai het product halverwege om
		Kippenvleugels	Doorbakken	Tot 20 vleugels	 STAP 2	200	30	X	Bovenplaat net in contact met het voedsel, draai het product halverwege om
		Coquelet alla diavola	Doorbakken	1 - 2	 STAP 1	230	20	X	600 g per stuk Draai halverwege het bereiden om
		Kippenspiesjes	Doorbakken	4 - 10	 STAP 1	230	14	X	Draai meerdere keren tijdens het bereiden

	Type	Hoeveelheid	Openingsmodus	°C	(min)	SEAR	Tips
Vis	Zalmfilet	2	 STAP 2	230	5	X	Bovenplaat net in contact met voedsel
	Viskotelet	2 / 3	 STAP 1	200	8	X	Draai halverwege het bereiden om
	Octopus	Voorgekookt		230	8	X	Draai halverwege het bereiden om
	Gepelde garnalen	20	 STAP 1	230	3	X	De bovenplaat mag het product niet raken, draai het desgewenst halverwege het koken om
	Sint-jakobsschelpen	24 - 18		230	6	X	-
	Zeebaars/ hele zeebaars	2 stuks	 STAP 3	210	15	X	300/400 g per stuk Draai halverwege het bereiden om Bovenplaat net in contact met voedsel
	Zeebaars/ zeebaarsfilet	4 filets	 STAP 1	230	3	X	80/100 g per stuk Bovenplaat net in contact met voedsel
	Tonijnsteak	4	 STAP 2	230	3	X	-
	Visspiesjes	4 - 10		230	12	X	Draai meerdere keren tijdens het bereiden
Groenten	Courgettes	10 - 14 plakken		200	8	X	Dikte: 1 cm Draai halverwege het bereiden om
	Peperoni	10 stuks		210	10	X	Draai halverwege het bereiden om
	Aubergine	8 - 12 plakken		210	8	X	Dikte: 1 cm Draai halverwege het bereiden om
	Champignons	Variabel gewicht, afhankelijk van het type		230	13	X	Draai halverwege het bereiden om

NL

	Type	Hoeveelheid	Openingsmodus	°C	(min)	SEAR	Tips
Groenten	Aardappelschijfjes	12 - 16 plakken		160	18	X	Dikte: 1 cm Draai halverwege het bereiden om
	Hele plakjes ui	12 - 16 plakken		200	10	X	Dikte: 1 cm Draai halverwege het bereiden om
	Plakjes ui	1 - 3 uien		210	8	X	Regelmatig roeren tijdens de bereiding
	Vegetarische burger	4 - 6		230	5	X	100 g per stuk
Broodproducten en eieren	Wentelteefjes	2 - 3		200	8	X	-
	Gevulde sandwich	2		-	-	X	U kunt de voorinstelling PANINI gebruiken
	Focaccia	2		-	-	X	U kunt de voorinstelling PANINI gebruiken
	Vers brood	2 - 4 plakken	STAP 1	-	-	X	U kunt de voorinstelling PANINI gebruiken
	Spiegelei	1 - 4		230	2	X	-
Dessert	Gekarameliseerde ananas	3 / 4		230	6	✓	Draai halverwege het bereiden om
	Ananas	3 / 4		230	8	✓	Draai halverwege het bereiden om
	Wafel	4		-	-	X	U kunt de voorinstelling WAFFLE gebruiken
	Cacaowafel	4		180	8	X	Gebruik de meegeleverde wafelplaten
	Proteïnewafels	4		180	7	X	Gebruik de meegeleverde wafelplaten

	Type	Hoeveelheid	Openingsmodus	°C	(min)	SEAR	Tips
Dessert	Pannenkoeken	4 - 6		210	3	X	-
	Bananenpannenkoeken	4 - 6		200	8	X	-
	Proteïnepannenkoeken	4 - 6		200	7	X	-

NL

WAFEL

Ingrediënten voor ongeveer 12 wafels:

- 300 g bloem
- 300 ml volle melk
- 2 eieren
- 1 vanillestokje
- 75 g suiker
- 100 g boter
- 2 snufjes zout
- 10 g gist

Werkwijze:

1) Smelt de boter.
2) Doe alle ingrediënten in een grote kan.
3) Goed mengen met een staafmixer tot een zeer glad deeg ontstaat.
4) Laat het minstens 30 minuten rusten.
5) Giet het mengsel met het juiste doseerapparaat op de plaat (1 beslaglepel = 2 wafels) en kook volgens de tijden aangegeven in de kooktabel.

CACAOWAFELS

Ingrediënten voor ongeveer 8 wafels:

- 180 g 00-bloem
- 100 g suiker
- 20 g cacaopoeder
- 12 g bakpoeder
- 3 g zout
- 240 g volle melk
- 2 eieren
- 60 g boter

Werkwijze:

1) Smelt de boter.
2) Doe alle ingrediënten in een grote kan.
3) Goed mengen met een staafmixer tot een zeer glad deeg ontstaat.
4) Laat het minstens 30 minuten rusten.
5) Giet het mengsel met het juiste doseerapparaat op de plaat en kook volgens de tijden aangegeven in de kooktabel.

PANNENKOEKEN

Ingrediënten voor ongeveer 12 pannenkoeken:

- 290 g 00-bloem
- 60 g suiker
- 16 g bakpoeder
- Een snufje baksoda
- 2 snufjes zout
- 440 ml melk
- 60 g gesmolten boter
- 1 middelgroot ei
- 1/2 vanillestokje

Werkwijze:

1) Smelt de boter.
2) Doe alle ingrediënten in een grote kan.
3) Goed mengen met een staafmixer tot een zeer glad deeg ontstaat.
4) Laat het minstens 30 minuten rusten.
5) Giet het mengsel op de plaat en kook volgens de tijden aangegeven in de kooktabel.

PROTEÏNEPANNENKOEKEN

Ingrediënten voor ongeveer 12 pannenkoeken:

- 60 g 00-bloem
- 2 grote eieren
- 1 tl vanille-extract
- 70 g suiker
- 120 g natuurlijke Griekse yoghurt
- 40 g weipoeder (neutraal of vanillesmaak)
- 16 g bakpoeder
- 1 tl baksoda

Werkwijze:

1) Doe alle ingrediënten in een grote kan.
2) Goed mengen met een staafmixer tot een zeer glad deeg ontstaat.
3) Laat het minstens 30 minuten rusten.
4) Giet het mengsel op de plaat en kook volgens de tijden aangegeven in de kooktabel.

4 Reiniging en onderhoud

De handleiding bevat instructies voor de reiniging, het onderhoud en de handelingen die door de fabrikant aan de klant worden aanbevolen. Andere interventies moeten worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van een erkende dienst.

Let op:

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen is behandeld geen producten die chloor, ammoniak, bleekmiddel of alcohol bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijvoorbeeld poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Reinig de componenten en accessoires regelmatig aan het einde van elk gebruik.

Heet oppervlak

Tijdens de werking van het apparaat kunnen de toegankelijke oppervlaktetemperaturen verhoogd zijn.

WAARSCHUWING: Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u reinigingshandelingen uitvoert. Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Er wordt aanbevolen om de spatel te gebruiken voor het verwijderen van resten.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek. Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Reiniging van de accessoires

De platen zijn vaatwasmachinebestendig, maar herhaald gebruik kan lichte verkleuring veroorzaken. Dit is een puur esthetisch effect en heeft geen invloed op de prestaties. Het wordt aanbevolen om de buitenkant van de platen te reinigen met een zachte spons of een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei voor het schoonmaken, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.

HET is aan te raden om de spatel en het maatschepje met de hand af te wassen.

Verwijdering lekbakje (Afb. H)

Controleer het lekbakje regelmatig tijdens de bereiding.

Het lekbakje is afneembaar om eenvoudig schoon te maken en kan het beste met de hand worden afgewassen.
Gooi het verzamelde vet op de juiste manier weg.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De multifunctionele grill gaat niet aan.	De stekker zit niet correct in het stopcontact.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit.
	De kabel is defect.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
	Geen elektrische stroom.	Controleer of de stroom normaal werkt. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien als het probleem niet wordt opgelost.
Het display gaat niet aan.	De stekker zit niet correct in het stopcontact.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit.
	Mogelijke storing van de elektronische kaart.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
De bereiding wordt niet gestart	Geen bevestiging na de voorverwarming	Zorg ervoor dat u aan het einde van de voorverwarming de overgang naar de bereidingsfase bevestigt (zie paragraaf „3.4 Handmatige modus").
	Mogelijke storing van de weerstanden.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
De bereiding wordt gestart, maar de grill wordt niet verwarmd.	Mogelijke storing van de weerstanden.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik ruikt het naar verbranding.	Bij het eerste gebruik is het normaal dat u de geur van verbranding ruikt.	Zorg ervoor dat u de instructies voor het eerste gebruik van het apparaat heeft opgevolgd.
	Mogelijke voedselresten binnenin het apparaat in contact met de weerstanden.	Zorg ervoor dat u de instructies voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat correct opvolgt (zie paragraaf „4 Reiniging en onderhoud").
De SEAR-functie is niet geactiveerd	De geselecteerde temperatuur is lager dan nodig.	Zorg ervoor dat u een temperatuur gelijk aan of hoger dan 200°C hebt ingesteld om de functie te activeren (zie paragraaf „3.6 SEAR-functie").
	De wachttijd sinds de laatste activering is niet voldoende.	Zorg ervoor dat er minstens een halfuur is verstreken sinds het laatste gebruik van de functie (zie paragraaf „3.6 SEAR-functie").
De SEAR-functie wordt na enige tijd uitgeschakeld.	Dat is normaal.	De SEAR-functie is ontworpen om actief te blijven gedurende de tijd die nodig is om perfect dicht te schroeien. Het blijft 30 seconden actief, wordt vervolgens automatisch gedeactiveerd en de temperatuur keert terug naar de eerder ingestelde waarde.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De voorinstelling „Waffle” verschijnt niet op het display	Het product wordt in de BBQ-modus geplaatst.	Zorg ervoor dat u het product hebt gesloten wanneer u de voorinstelling wilt selecteren.
Het aftellen begint niet	Na het voorverwarmen is niet bevestigd of er een timer is ingesteld in de handmatige modus.	Zorg ervoor dat u het aftellen na het voorverwarmen hebt bevestigd (zie paragraaf „Instelling van de timer”).
Het display toont een van de volgende foutcodes: Err 1 Err 2 Err 3 Err 4	-	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

MY SMEG
ASSISTANT

Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
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
Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant scannen Sie einfach den QR-Code
Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Leia o Código QR para ter acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för att snabbt öppna portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к порталу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for hurtigt at få adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, jonka avulla pääset nopeasti My Smeg Assistant -portaaliin
Skann QR-koden for hurtig tilgang til portalen My Smeg Assistant
امسح رمز الاستجابة السريعة من أجل الوصول سريعاً إلى بوابة My Smeg Assistant

Notes

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 ulepszania 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 ennakkoilmoitusta. 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.

عميلنا 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.