



Cuisinart®



**Plan de cuisson multifonction
Multifunction Grill and Griddle**

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques produit.	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage	5
B. Conseils d'utilisation	5
Fonction panini / grill	6
Fonction sandwich brunch.	6
Fonction barbecue	6
Fonction plancha	6
Fonction mixte	7
Fonction grillade	7
C. Tableau des modes et temps de cuisson.	8/9/10
4. L'avis des chefs	10
5. Questions / réponses	10
6. Nettoyage et rangement	11
7. Consignes de sécurité	11

CONTENTS

1. Introduction	12
2. Features	12
3. Use.	13
A. Assembling your appliance	13
B. Instructions for use	13
Grill / Panini option.	13
Brunch sandwich option	14
Barbecue option.	14
Plancha option	14
Combined option	14
C. Table of cooking methods and times	15/16/17
4. Advice from Chefs	18
5. Questions/answers.	18
6. Cleaning and storage.	19
7. Safety instructions	19

INHALT

1. Einleitung	20
2. Eigenschaften des Produkts	20
3. Gebrauch	21
A. Zusammensetzen	21
B. Gebrauchshinweise	21
Funktion Grillade / Panini	21
Funktion Sandwich Brunch.	22
Funktion Barbecue	22
Funktion Plancha	22
Mischfunktion	22
C. Tabelle von Zubereitungsmodus und Garzeit.	23/24/25
4. Die Ratschläge der Chefs	26
5. Fragen / Antworten	26
6. Reinigung und Verstauen	27
7. Sicherheitshinweise	27

INHOUD

1. Inleiding	28
2. Kenmerken van het product	28
3. Gebruik	29
A. Montage.	29
B. Gebruiksaanwijzing	29
Grill / Paninifunctie.	29
Sandwich- en brunchfunctie	30
Barbecuefunctie.	30
Planchafunctie	30
Combinatiefunctie	30
C. Tabel met standen en baktijden	31/32/33
4. De mening van chefkoks	34
5. Vragen / antwoorden	34
6. Reiniging en opberging	35
7. Veiligheidsvoorschriften.	35

INDICE

1. Introduzione	36
2. Caratteristiche	36
3. Utilizzo	37
A. Montaggio apparecchio.	37
B. Istruzioni d'uso	37
Opzione Grill / Panini	37
Opzione Brunch Sandwich	38
Opzione Barbecue	38
Opzione Plancha	38
Opzione mista	38
C. Tabella tempi e modalità di cottura	39/40/41
4. Consigli dello Chef.	42
5. Domande / risposte	42
6. Pulizia e conservazione	43
7. Istruzioni di sicurezza	43

SUMARIO

1. Introducción	44
2. Características del producto	44
3. Utilización	45
A. Montaje	45
B. Consejos de utilización	45
Función parrilla / bocadillos	45
Función sandwich brunch	46
Función barbacoa	46
Función plancha.	46
Función mixta.	46
C. Tabla de sistemas y tiempos de cocción	47/48/49
4. Sugerencias de los chefs	50
5. Preguntas y respuestas	50
6. Limpiar y guardar	51
7. Consignas de seguridad.	51

1. INTRODUCTION





Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Corps robuste en acier brossé avec charnières ajustables
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson réversibles anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle pour un entretien aisé:
 - 3a. Face grill : idéales pour griller viandes, panini et légumes
 - 3b. Face plancha : pour cuire crêpes, œufs, viande finement tranchée, croque-monsieur, poissons, crustacés.
4. Boutons de réglage :
 - 4a. Sélecteur avec voyant lumineux rouge de mise sous tension et de préchauffage : sélection du mode «cuisson fermée»  et du mode «cuisson ouverte» 
 - 4b. Mode «cuisson fermée»  avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée: sélection de la température de 65°C à 230°C.
 - 4c. Mode «cuisson ouverte»  avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée : sélection de la température de 90° à 220°C
5. Bac récupérateur de jus de cuisson, compatible lave-vaisselle
6. Spatule spéciale grill
7. Système de verrouillage / déverrouillage des plaques
8. Système d'ouverture à 180°

3. UTILISATION

A. ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation du plan de cuisson multifonction Cuisinart®, nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et les boutons de réglage avec un chiffon humide. Laver les plaques de cuisson, le bac récupérateur de jus et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Consulter la rubrique « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations.

INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

- Face grill: idéales pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes.



- Face plancha: pour cuire crêpes, oeufs et viandes finement tranchées



Pour mettre les plaques en place, insérer la plaque dans les petites encoches au fond de la surface (Fig.1).
Pour enlever les plaques appuyer sur le petit bouton sur le côté de l'appareil (Fig.2).

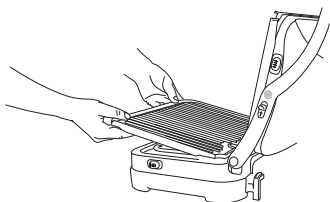


Fig. 1

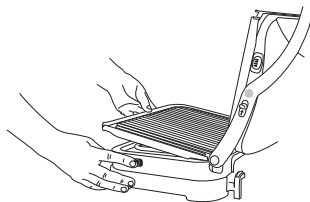


Fig. 2

INSTALLATION DU BAC RECUPERATEUR DE JUS

La base de l'appareil est équipée d'une ouverture dans laquelle le bac récupérateur de jus vient s'insérer.


- Tenir le bac récupérateur de jus par sa poignée et l'insérer totalement dans cette ouverture dans le sens indiqué sur le bac récupérateur de jus.
- La graisse et le jus de cuisson contenus dans les aliments vont s'écouler sur les plaques pour être recueillis par le bac récupérateur de jus.
- Vider le bac récupérateur de jus après que le grill ait totalement refroidi.
- Le bac récupérateur de jus peut-être mis au lave-vaisselle.

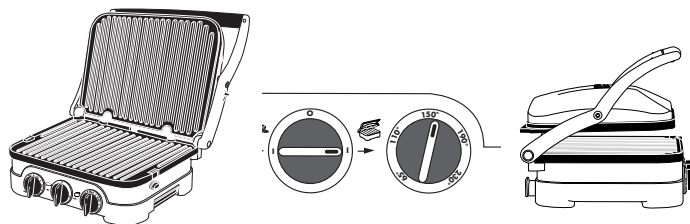
B. CONSEILS D'UTILISATION

ATTENTION: toujours placer le plan de cuisson sur une surface plane et uniforme.


POUR CHAUFFER LE PLAN DE CUISSON, LAISSER LE COUVERCLE FERME

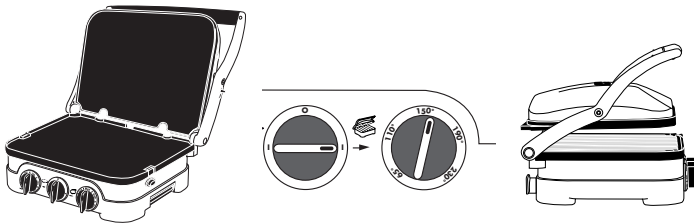
• FONCTION PANINI / GRILLADE

1. Installer les plaques en positionnant la face grill vers le haut.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de droite. (voir tableau page 7, 8 et 9)
Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
4. Après préchauffage, disposer les aliments sur la plaque inférieure. L'écart entre les deux plaques de cuisson se règle automatiquement par rapport à l'épaisseur de l'aliment choisi. (jusqu' à 8cm)
5. Refermer le plan de cuisson.




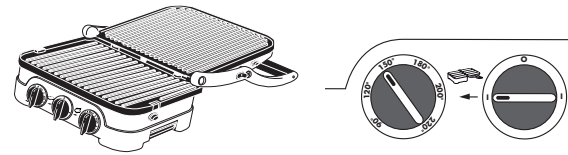
• FONCTION SANDWICH BRUNCH

1. Installer les plaques en positionnant la face lisse vers le haut.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de droite. (voir tableau page 7, 8 et 9)
Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
4. Après préchauffage, disposer les aliments sur la plaque inférieure. L'écart entre les deux plaques de cuisson se règle automatiquement par rapport à l'épaisseur de l'aliment choisi. (jusqu'à 8cm)
5. Refermer le plan de cuisson.




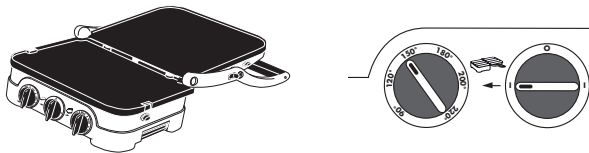
• FONCTION BARBECUE

1. Installer les plaques en positionnant la face grill vers le haut et ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté de la poignée.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. (voir tableau page 7, 8 et 9)
Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
4. Après préchauffage, disposer uniformément les aliments sur les plaques et cuire selon le temps indiqué dans les tableaux (voir page 7, 8 et 9)




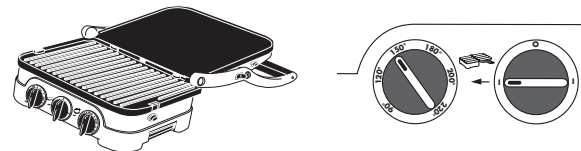
• FONCTION PLANCHA

1. Installer les plaques en positionnant la face lisse vers le haut et ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté de la poignée.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. (voir tableau page 7, 8 et 9)
Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
4. Après préchauffage, disposer uniformément les aliments sur les plaques et cuire selon le temps indiqué dans les tableaux (voir page 7, 8 et 9)



• FONCTION MIXTE

1. Installer une plaque de chaque sorte sur l'appareil et ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté de la poignée.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. (voir tableau page 7, 8 et 9)
Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
4. Après préchauffage, disposer uniformément les aliments sur les plaques et cuire selon le temps indiqué dans les tableaux (voir page 7, 8 et 9)






























C. TABLEAU DES MODES ET TEMPS DE CUISSON








C. TABLEAUX DES MODES ET TEMPS DE CUISSON




Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité utilisée ainsi que la grosseur ou l'épaisseur des aliments!










VIANDES	SELECTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Côte de boeuf (1kg)		190°C	15 minutes
Tournedos		190°C	5 minutes
		200°C	10 minutes
Rumsteak - Bavette		190° C	5 minutes
		200° C	10 minutes
Entrecôte - Faux filet		190° C	4 minutes
		200° C	10 minutes
Steak haché		200° C	3 minutes
		230° C	8 minutes
Brochette de boeuf		190° C	6 minutes
		200° C	18 minutes
Côte de veau		190° C	6 minutes
Escalope de veau		220° C	8 minutes
Brochette de veau		200° C	18 minutes
Brochette d'abats		200° C	18 minutes
Rognon de veau		190° C	10 minutes (entier)
		200° C	15 minutes (coupé)
Côte de porc		190° C	6 à 7 minutes
Mignon de porc		190° C	10 minutes (entier)
Saucisse		200° C	18 à 20 minutes
Boudin entier en tranches		180° C	20 minutes
		200° C	5 minutes
Andouillette		150° C	15 minutes
		200° C	20 minutes
Brochette de porc		200° C	20 à 22 minutes
Côte d'agneau		200° C	6 à 8 minutes
Tranche de gigot		190° C	5 minutes
		200° C	15 minutes
Merguez		200° C	10 minutes
Brochette d'agneau		190° C	5 minutes
Magret de canard		150° C	10 minutes

Râble de lapin		150° C	18 minutes
Blanc de volaille		190° C	5 minutes
Cuisse de poulet		190° C	15 minutes
Brochette de poulet		190° C	4 minutes
Tranches de bacon		200° C	2 minutes
Cuisse de grenouille	 	200° C 230° C	6 minutes 4 minutes

POISSONS	SELECTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Filet de sole		220° C	5 à 6 minutes
Filet de turbot		200° C	10 minutes
Sardine entière		200° C	6 minutes
Pavé de saumon		180° C	12 minutes
Petites crevettes		200° C	5 minutes
Tranche de thon	 	200° C 190° C	10 minutes 5 minutes
Rouget entier		200° C	12 minutes
Filet de St-Pierre		200° C	6 minutes
Filet de lotte	 	200° C 190° C	7 minutes 5 minutes
Noix de St-Jacques	 	200° C 230° C	4 minutes 2 minutes
Blanc d'encornet		220° C	6 minutes
Grosses gambas		200° C	6 minutes
Poisson entier		190° C	15 à 20 minutes
Filet de bar		200° C	8 minutes
Filet de sandre		200° C	10 minutes
Truite entière	 	200° C 190° C	18 minutes 10 minutes

LEGUMES	SELECTION	MODE	TEMPS DE CUISSON
Champignon (petit) (gros)		180°	10 minutes
		190°	5 minutes
Tomate (demi)		180°	8 minutes
Courgette (demi)		180°	10 minutes
		190°	8 minutes
Aubergine (demi)		190°	8 à 10 minutes
Poivron (demi)		180°	15 minutes
		190°	6 minutes
Asperge blanchie		200°	8 minutes
Artichaut		230°	6 minutes

FRUITS	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Pomme (demi)		180°	15 minutes
Banane (entière avec peau)		190°	6 minutes
Ananas (tranche)		150°	6 minutes

SANDWICHS ET DIVERS	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Panini		230°	5 à 6 minutes
Croque-Monsieur		190°	4 à 5 minutes
Hamburger		190°	5 minutes
Muffins brunch		190°	5 minutes
Pancakes		200°	5 minutes
Crêpes		200°	5 minutes
Blinis		200°	5 minutes
Oeuf au plat		200°	2 minutes
Oeuf brouillé		200°	4 minutes

4. L'AVIS DES CHEFS



- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et ne pas les nettoyer avec une matière abrasive.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner les aliments et éviter de les couper sur les plaques.
- Couper les aliments en morceaux de taille identique afin d'avoir une cuisson homogène.
- Avec la pratique, vous vous habituerez au temps de cuisson et au réglage nécessaire pour cuire les aliments à votre goût.
- Préparer des marinades à base d'épices ou de condiments pour les viandes ou poissons, les grillades seront parfumées et les cuissons à la plancha plus moelleuses.
- Si des poissons et crustacés ont été grillés sur les plaques, frotter celles-ci avec un chiffon imbibé de jus de citron, cela permettra d'éviter que l'odeur caractéristique reste pour la prochaine cuisson.

5. QUESTIONS / REPONSES

QUE FAIRE SI:	REPONSES
L'appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation. Penser à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les aliments ne cuisent pas ?	Vérifier que la prise est bien branchée, que la sélection du mode de cuisson a été faite, que le temps de préchauffage est respecté.
Les grillades ne saisissent pas, la cuisson se fait difficilement ?	Vérifier la température choisie ou le mode de cuisson adapté à l'aliment et surtout respecter le préchauffage
Les aliments à cuire sont de différentes natures ?	Utiliser le grill en position barbecue ou fonction mixte et cuire chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas.
Il y a un problème pour installer les différentes plaques sur le grill ?	Les plaques avec l'inscription « lower » s'installent sur la partie inférieure et celles avec l'inscription « upper » s'installent sur la partie supérieure du grill simplement en les clipsant.
Un peu de jus de cuisson a coulé sur le corps de l'appareil ?	Essuyer après refroidissement de l'appareil avec un linge humide chaud. Ne surtout pas le passer sous l'eau.
Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ?	Eviter de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson (ex: Crevette et huile d'olive) , la matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utiliser un pinceau pour graisser les aliments secs.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Une fois la cuisson terminée, tourner le sélecteur sur « O » et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.

- Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Vider le bac récupérateur de jus après utilisation.
- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection. La raclette, le bac récupérateur de jus et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteau et fourchette, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. Le plan de cuisson multifonction reste facile à nettoyer et ses performances sont intactes.

7. CONSIGNES DE SECURITE



ATTENTION : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur le grill lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre le grill et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le grill sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.

- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ranger l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le grill.
- Le grill multifonction n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie.



Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!





For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that allow both kitchen enthusiasts and great chefs to express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances are the result of a close working relationship between engineers and great names in Cuisine, like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products fit easily into every kitchen thanks to a simple and elegant design.



2. FEATURES

1. Sturdy brushed stainless steel housing with floating hinges
2. Cool touch press handle
3. Interchangeable cooking plates, non-stick and dishwasher safe for easy clean-up:
 - 3a. Grill plates: ideal for grilling meat, panini and vegetables
 - 3b. Plancha plates: for cooking crêpes, eggs, thinly-sliced meat, toasted sandwiches, fish, shellfish
4. Control knobs:
 - 4a. Selector knob with red on/off and preheating indicator light: to select  or 
 - 4b. 'Open' mode  with green indicator light to let you know the plates have reached the desired temperature: temperature settings from 65°C to 230°C
 - 4c. 'Closed' mode  with green indicator light to let you know the plates have reached the desired temperature: temperature settings from 90° to 220°C
5. Cups for collecting cooking juices, dishwasher safe
6. Special cleaning tool
7. System to lock/unlock the plates
8. Opens fully to 180°

3. USE

A. ASSEMBLING YOUR APPLIANCE

Before using your Cuisinart® multifunction grill and griddle for the first time, clean the housing, lid and control knobs of the appliance with a damp cloth. Wash the cooking plates, cooking juice cups and cleaning tool in warm soapy water or in the dishwasher. Read the section “Cleaning and Maintenance” for more information.

INSERTING THE COOKING PLATES

- Grill plates: ideal for grilling steaks, hamburgers, chicken and vegetables.



- Plancha plates: for cooking crêpes, eggs and thinly-sliced meat



To install the plates, insert the plate into the notches at the rear of the appliance (Fig. 1).

To remove the plates, release them by pressing the small button on the side of the appliance (Fig.2).

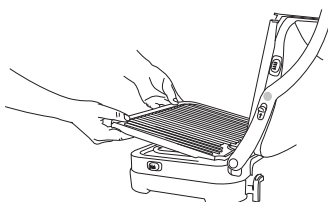


Fig. 1

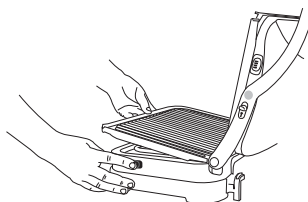


Fig. 2


When using the grill and griddle in the closed position, only one drip cup is required. Place it directly beneath the drain while cooking. When using the grill and griddle in the open position, use both drip cups, place them on either side of the appliance below the drains. Plug the power cord in. The grill and griddle is ready for use.

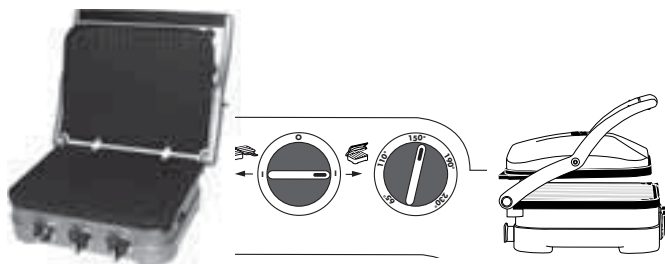
B. INSTRUCTIONS FOR USE

NOTE: always place the grill and griddle on a flat, level surface.


KEEP THE LID IN THE CLOSED POSITION TO HEAT THE GRILL AND GRIDDLE

• GRILL / PANINI OPTION

1. Insert the plates with the grill side facing up.
2. Select the  mode by turning the middle knob to the right.
3. Select the desired cooking temperature using the right knob (please refer to the table on pages 15,16,17). The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.
4. Once the appliance has preheated, place the food on the lower plate. The distance between the two cooking plates will adjust automatically to the thickness of the food (up to 8 cm).
5. Close the grill and griddle.

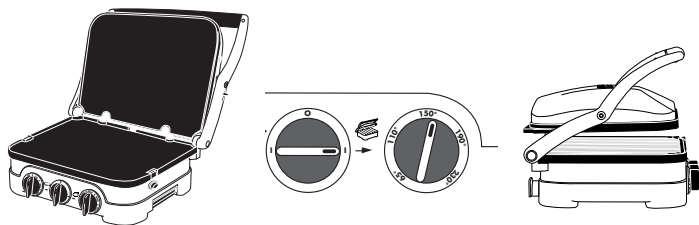


• BRUNCH SANDWICH OPTION


1. Insert the plates with the smooth, non-stick side facing up.
2. Turn the selection knob to the right to the  mode.
3. Select the desired cooking temperature using the right knob (please refer to the table on pages 15,16,17).

The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.

4. Once the appliance has preheated, place the food on the lower plate. The distance between the two cooking plates will adjust automatically to the thickness of the food (up to 8 cm).
5. Close the grill.

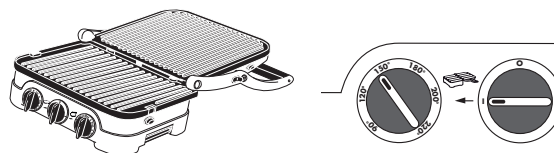


• BARBECUE OPTION

1. Insert the non-stick grill plates and open the grill and griddle.
 1. Insert the plates with the grill facing up and open into the 180° position by pulling the button on the side of the handle.
 2. Select the  mode by turning the middle knob to the left.
 3. Select the desired cooking temperature using the left knob (please refer to the table on pages 15,16,17).


The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.

4. Once the appliance has preheated, place the food evenly on the plates and cook for the time recommended in the table (please refer to the table on pages 15,16,17).



• PLANCHA OPTION

1. Insert the plates with the smooth side facing up and open into the 180° position by pulling the button on the side of the handle.

2. Turn the knob to the left to select the  mode
3. Select the desired cooking temperature using the left knob (please refer to the table on pages 15,16,17).


The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.

4. Once the appliance has preheated, place the food on the plates and cook for the time recommended in the table (please refer to the table on pages 15,16,17).

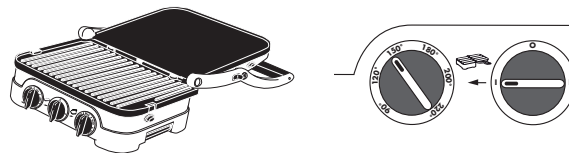


• COMBINED OPTION

1. Insert one of each of the non-stick plates in the appliance and open the grill into the 180° position by pulling the button on the side of the handle.
























2. Select the  mode by turning the middle knob to the left.
3. Select the desired cooking temperature using the left knob (please refer to the table on pages 15,16,17). The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.








4. Once the appliance has preheated, place the food evenly on the plates and cook for the time recommended in the table (please refer to the table on pages 15,16,17).

































C. TABLE OF COOKING METHODS AND TIMES




The cooking times are for reference only and will vary depending on the amount of food being cooked or the size or thickness of the food!










MEATS	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Ribs (1kg)		190°C	15 minutes
Tournedos		190°C	5 minutes
		200°C	10 minutes
Rump steak - Undercut		190° C	5 minutes
		200° C	10 minutes
Rib steak - Faux filet		190° C	4 minutes
		200° C	10 minutes
Steak mince		200° C	3 minutes
		230° C	8 minutes
Beef brochette		190° C	6 minutes
		200° C	18 minutes
Veal chop		190° C	6 minutes
Veal escalope		220° C	8 minutes
Veal brochette		200° C	18 minutes
Brochette of offal		200° C	18 minutes
Veal kidney		190° C	10 minutes (whole)
		200° C	15 minutes (sliced)
Pork chop		190° C	6 to 7 minutes
Pork mignon		190° C	10 minutes (whole)
Sausage		200° C	18 to 20 minutes
Whole black pudding		180° C	20 minutes
Sliced black pudding		200° C	5 minutes
Andouillette		150° C	15 minutes
		200° C	20 minutes
Pork brochette		200° C	20 to 22 minutes
Lamb chop		200° C	6 to 8 minutes
Lamb leg slice		190° C	15 minutes
		200° C	5 minutes
Merguez		200° C	10 minutes
Lamb brochette		190° C	5 minutes
Duck filet		150° C	10 minutes

Saddle of hare		150° C	18 minutes
Poultry breast		190° C	5 minutes
Chicken thighs		190° C	15 minutes
Chicken brochette		190° C	4 minutes
Bacon rashers		200° C	2 minutes
Frogs' legs		200° C	6 minutes
		230° C	4 minutes

FISH	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Filet of sole		220° C	5 to 6 minutes
Filet of turbot		200° C	10 minutes
Whole sardine		200° C	6 minutes
Thickly-cut salmon steak		180° C	12 minutes
Small shrimps		200° C	5 minutes
Tuna steak		200° C	10 minutes
		190° C	5 minutes
Whole mullet		200° C	12 minutes
Filet of St-Pierre		200° C	6 minutes
Filet of monkfish		200° C	7 minutes
		190° C	5 minutes
Scallops		200° C	4 minutes
		230° C	2 minutes
White calamari		220° C	6 minutes
Large prawns		200° C	6 minutes
Whole fish		190° C	15 to 20 minutes
Sea bass filet		200° C	8 minutes
Pikeperch filet		200° C	10 minutes
Whole trout		200° C	18 minutes
		190° C	10 minutes

VEGETABLES	SELECTION	METHOD OR TEMPERA	COOKING TIME
Mushroom (small) (large)		180°	10 minutes
		190°	5 minutes
Tomato (half)		180°	8 minutes
Courgette (half)		180°	10 minutes
		190°	8 minutes
Aubergine (half)		190°	8 to 10 minutes
Pepper (half)		180°	15 minutes
		190°	6 minutes
Blanched asparagus		200°	8 minutes
Artichoke		230°	6 minutes

FRUITS	SELECTION	METHOD OR TEMPERA	COOKING TIME
Apple (half)		180°	15 minutes
Banana (whole with skin)		190°	6 minutes
Pineapple (slice)		150°	6 minutes

SANDWICHS AND MISCELLANEOUS	SELECTION	METHOD OR TEMPERA	COOKING TIME
Panini		230°	5 to 6 minutes
Grilled sandwich		190°	4 to 5 minutes
Hamburger		190°	5 minutes
Brunch muffins		190°	5 minutes
Pancakes		200°	5 minutes
Crêpes		200°	5 minutes
Blinis		200°	5 minutes
Fried egg		200°	2 minutes
Scrambled egg		200°	4 minutes

4. ADVICE FROM CHEFS



- To preserve the non-stick quality of the cooking plates, do not let them remain heated and not in use for too long and do not use abrasives to clean.
- Use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn your food and avoid cutting it on the plates.
- Cut the food evenly to obtain even cooking.
- With practice, you will become accustomed to the cooking times and settings necessary to cook food to taste.
- Prepare spice-based marinades or condiments for your meat or fish; grilled foods will be fragrant and plancha-cooked foods more tender.
- If you grilled fish or shellfish on the plates, rub a little lemon juice on them with a cloth, this will prevent the characteristic odour from remaining on the plates the next time you use them.

5. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
The appliance releases smoke during its first use?	It is normal for your appliance to release some smoke when it is first used; try cleaning it with a damp cloth before turning it on.
The food does not cook?	Make sure the plug is properly plugged into the outlet, that you selected a cooking method, and that the appliance has preheated properly.
The grilled food doesn't sear, cooking is difficult?	Check the temperature selected or the cooking method for the food and make sure the appliance is properly preheated.
Different kinds of food must be cook?	Use the grill in the barbecue or in the combined option position and cook each kind of food on a different plate, this way the food flavours won't mix.
There is trouble to insert the plates into the appliance?	The plates with "lower" inscribed in them are inserted into the lower part and those with "upper" inscribed on them are inserted into the upper part by simply clipping them in place.
Some cooking juice ran onto the appliance housing?	After letting the appliance cool, wipe with a hot, damp cloth but do not run water over it.
It releases a lot of smoke during cooking?	Avoid using too much fat when cooking (e.g.: shrimp in olive oil), the fat facilitates release of smoke. Brush a little fat/oil over your dry food.

6. CLEANING AND STORAGE

When you have finished cooking, turn the button to “O” and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely (minimum 1/2 hour) before cleaning it.

- Use the cleaning tool to remove food residues that remain on the cooking plates.
- Discard fat that has run into the drip cup.
- Remove the plates from the appliance by pressing the ejection buttons. The cleaning tool, drip cup and plates can be washed in hot, soapy water or in the dishwasher.
- Do not use metal objects such as a knife or fork, or abrasive sponges or cleaning products that could damage the coating.
- To clean the housing, lid and handle of the appliance, use a damp cloth and a little soft detergent. Do not use abrasive sponges or products.
- Cleaning the appliance regularly prevents substantial build-up. The multifunction grill remains easy to clean and it will continue to perform properly.

7. SAFETY INSTRUCTIONS



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the grill when it is on.
- Leave enough space between the grill and the walls or furniture. Do not place the grill below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on

the plug to unplug, never on the cord.

- Close supervision is necessary when the appliance is being used near children. Store out of reach of children. Do not let children use the grill.
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This unit is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by persons who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand on the use of the unit by a person responsible for their safety. Children should be supervised to make sure they do not use the unit as a toy.

• This appliance meets the essential requirements of Directives 04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical equipment).

- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- For household use only.

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life

In everyone's interest and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with household waste.
- Use the return and collection systems available in your area. Some material can be recycled or recovered.



1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!





Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profi bereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.



2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Rumpf aus gebürstetem Edelstahl mit einstellbaren Scharnieren
2. Wärmeisolierter Griff
3. Umkehrbare Anti-Haft-Heizplatten, leicht in der Spülmaschine zu reinigen
 - 3a. Grillseite: ideal zum Grillen von Fleisch, Panini und Gemüse
 - 3b. Planchaseite: Braten von Pfannkuchen, Eiern, dünnen Fleischscheiben, Croque-Monsieur, Fisch, Schalentieren
4. Regelknöpfe:
 - 4a. Auswahlregler mit roter Leuchtanzeige für Betriebsbereitschaft und Vorheizen: Wahl der Betriebsarten «geschlossenes Garen»  und «offenes Garen» 
 - 4b. Betriebsart «geschlossenes Garen»  mit grüner Anzeigeleuchte, sobald die Platten die gewünschte Temperatur erreicht haben: Temperaturwahl von 65°C bis 230°C.
 - 4c. Betriebsart «offenes Garen»  mit grüner Anzeigeleuchte, sobald die Platten die gewünschte Temperatur erreicht haben: Temperaturwahl von 90°C bis 220°C.
5. Auffangschalen für die Garflüssigkeit, spülmaschinengeeignet
6. Spezialspatel Grill
7. System zum Verriegeln / Entriegeln der Garfelder
8. Öffnungssystem 180°

3. GEBRAUCH

A. ZUSAMENSETZEN

Vor dem ersten Gebrauch des Multifunktions-Garfelds Cuisineart® den Rumpf des Geräts, den Deckel, und die Regelknöpfe mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Garfelder, die Auffangschalen für die Garflüssigkeit und den Spatel in Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Für weitere Informationen konsultieren Sie den Abschnitt «Reinigung und Pflege».

EINSETZEN DER GARFELDER

- Garfelder Grill: ideal zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Huhn und Gemüse.



- Planchaseite: zum Garen von Pfannkuchen, Eiern und fein geschnittenem Fleisch



Zum Einsetzen der Garfelder das Feld in die kleinen Kerben auf dem Boden der Oberfläche einführen (Abb.1).
Zum Entfernen der Garfelder auf den kleinen Knopf an der Seite des Geräts drücken (Abb.2).

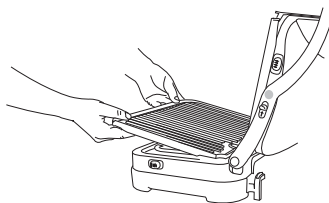


Fig. 1

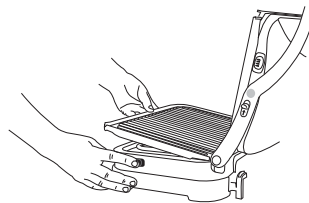


Fig. 2

BEFESTIGEN DES AUFFANGBEHÄLTERS FÜR DIE GARFLÜSSIGKEIT
Im Boden des Geräts befindet sich eine Öffnung für den Auffangbehälter.


- Den Auffangbehälter am Griff fest halten und unter Beachtung der Markierung auf dem Gefäß vollständig in diese Öffnung schieben.
- In dem Gargut enthaltenes Fett und Flüssigkeiten fließen über die Platten ab und werden in dem Behälter aufgefangen.
- Den Auffangbehälter leeren, nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Der Auffangbehälter für die Garflüssigkeit kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

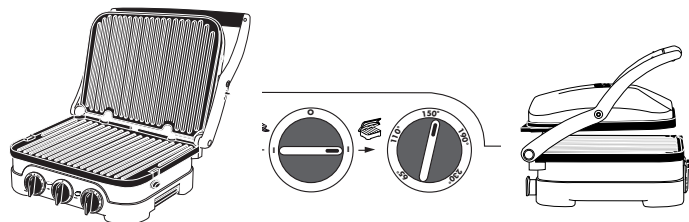
B. GEBRAUCHSHINWEISE

VORSICHT: das Garfeld immer auf eine flache und gleichmäßige Oberfläche stellen.


ZUM AUFHEIZEN DES GARFELDS DEN DECKEL GESCHLOSSEN LASSEN

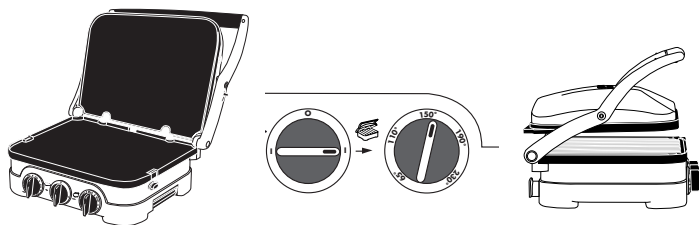
• FUNKTION GRILL / PANINI

1. Die Platten mit der Grillseite nach oben einsetzen.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem rechten Knopf einstellen. (Siehe Tabelle Seite 23, 24, 25)
Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige.
4. Nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel auf die untere Platte legen. Der Abstand zwischen den beiden Heizplatten passt sich automatisch an die Dicke des Grillguts an. (bis zu 8cm)
5. Das Gargerät schließen.




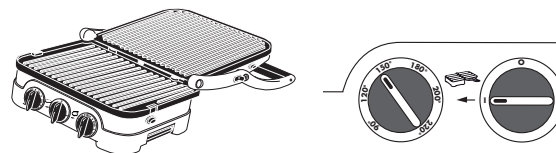
• FUNKTION SANDWICH BRUNCH

1. Die Platten mit der glatten Seite nach oben einsetzen.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem rechten Knopf einstellen. (Siehe Tabelle Seite 23, 24, 25)
Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige.
4. Nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel auf die untere Platte legen. Der Abstand zwischen den beiden Heizplatten passt sich automatisch an die Dicke des Grillguts an. (bis zu 8cm)
5. Das Gargerät schließen.





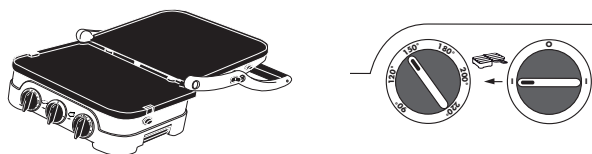
• FUNKTION BARBECUE

1. Die Platten mit der Grillseite nach oben einsetzen und das Gargerät auf 180° öffnen, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich an der Seite des Griffs befindet.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach links einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem linken Knopf einstellen. (Siehe Tabelle Seite 23, 24, 25)
Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige.
4. Nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel gleichmäßig über die Platten verteilen und die in den Tabellen angegebenen Garzeiten beachten (siehe Seiten 23, 24, 25)




• FUNKTION PLANCHA

1. Die Platten mit der glatten Seite nach oben einsetzen und das Gargerät auf 180° öffnen, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich an der Seite des  befindet.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach links einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem linken Knopf einstellen. (Siehe Tabelle Seite 23, 24, 25)
Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige.
4. Nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel gleichmäßig über die Platten verteilen und die in den Tabellen angegebenen Garzeiten beachten (siehe Seiten 23, 24, 25)




• MISCHFUNKTION








1. Jeweils eine Platte von jeder Sorte in das Gerät einsetzen und das Gargerät auf 180° öffnen, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich an der Seite des Griffs befindet.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach links einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem linken Knopf einstellen. (Siehe Tabelle Seite 23, 24, 25)
Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige.
4. Nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel gleichmäßig über die Platten verteilen und die in den Tabellen angegebenen Garzeiten beachten (siehe Seiten 23, 24, 25)

































C. TABELLE DER ZUBEREITUNGSARTEN UND GARZEITEN




Die Garzeiten stellen nur einen Anhaltspunkt dar und können je nach der verwendeten Menge und der Dicke des gewählten Garguts variieren!










FLEISCH	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Rippenstück (1kg)		190°C	15 Minuten
Tournedos		190°C	5 Minuten
		200°C	10 Minuten
Rumsteak - Flanke		190° C	5 Minuten
		200° C	10 Minuten
Entrecôte - Lende		190° C	4 Minuten
		200° C	10 Minuten
Hacksteak		200° C	3 Minuten
		230° C	8 Minuten
Rinderspieß		190° C	6 Minuten
		200° C	18 Minuten
Kalbskotelett		190° C	6 Minuten
Kalbsschnitzel		220° C	8 Minuten
Kalbsspieß		200° C	18 Minuten
Spieß von Innereien		200° C	18 Minuten
Kalbsniere		190° C	10 Minuten (ganz)
		200° C	15 Minuten (geschnitten)
Schweinskotelett		190° C	6 bis 7 Minuten
Schwein, Filetspitze		190° C	10 Minuten (ganz)
Wurst		200° C	18 bis 20 Minuten
Blutwurst ganz		180° C	20 Minuten
Blutwurst in Scheiben		200° C	5 Minuten
Andouillette		150° C	15 Minuten
		200° C	20 Minuten
Schweinspieß		200° C	20 bis 22 Minuten
Lammkotelett		200° C	6 bis 8 Minuten
Lammkeule, Scheibe		190° C	15 Minuten
		200° C	5 Minuten
Merguez		200° C	10 Minuten
Lammspieß		190° C	5 Minuten
Entenfilet		150° C	10 Minuten

Kaninchenrücken		150° C	18 Minuten
Geflügefilet		190° C	5 Minuten
Hähnchenkeule		190° C	15 Minuten
Hühnerspieß		190° C	4 Minuten
Frühstücksspeck		200° C	2 Minuten
Froschschenkel	 	200° C 230° C	6 Minuten 4 Minuten

FISCH	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Seezunge, Filet		220° C	5 bis 6 Minuten
Steinbutt, Filet		200° C	10 Minuten
Sardine, ganz		200° C	6 Minuten
Lachs, dickes Filet		180° C	12 Minuten
Krabben, klein		200° C	5 Minuten
Thunfisch, Scheibe	 	200° C 190° C	10 Minuten 5 Minuten
Meerbarbe, ganz		200° C	12 Minuten
Petersfisch, Filet		200° C	6 Minuten
Seeteufel, Filet	 	200° C 190° C	7 Minuten 5 Minuten
Jakobsmuschel	 	200° C 230° C	4 Minuten 2 Minuten
Kalmar, weiß		220° C	6 Minuten
Gambas, dick		200° C	6 Minuten
Fisch, ganz		190° C	15 bis 20 Minuten
Seebarsch, Filet		200° C	8 Minuten
Zander, Filet		200° C	10 Minuten
Forelle, ganz	 	200° C 190° C	18 Minuten 10 Minuten

GEMÜSE	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Pilz (Klein) (groß)		180°	10 Minuten
		190°	5 Minuten
Tomate (halbiert)		180°	8 Minuten
Zucchini (halbiert)		180°	10 Minuten
		190°	8 Minuten
Aubergine (halbiert)		190°	8 bis 10 Minuten
Paprika (halbiert)		180°	15 Minuten
		190°	6 Minuten
Spargel, blanchiert		200°	8 Minuten
Artischocke		230°	6 Minuten

OBST	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Apfel (halbiert)		180°	15 Minuten
Banane (ganz mit Schale)		190°	6 Minuten
Ananas (Scheibe)		150°	6 Minuten

SANDWICHS UND ANDERES	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Panini		230°	5 bis 6 Minuten
Croque-Monsieur		190°	4 bis 5 Minuten
Hamburger		190°	5 Minuten
Muffins Brunch		190°	5 Minuten
Pfannkuchen		200°	5 Minuten
Crêpes		200°	5 Minuten
Blinis		200°	5 Minuten
Spiegelei		200°	2 Minuten
Rührei		200°	4 Minuten

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Um die anti-Hafteigenschaften der Garfelder zu erhalten, sollten sie nicht zu lange leer aufgeheizt und mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gesäubert werden.
- Benutzen Sie vorzugsweise Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Wenden des Garguts und vermeiden Sie es, auf den Garfeldern zu schneiden.
- Zerteilen Sie das Gargut in gleichmäßige Stücke, damit es gleichmäßig gegart wird.
- Nach einiger Gebrauchserfahrung werden Sie wissen, welche Garzeiten und Einstellungen eingehalten werden müssen, damit das Ergebnis ganz Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.
- Bereiten Sie Marinaden auf der Grundlage von Gewürzen oder Kräutern für Fleisch oder Fisch vor, Grillgut wird dadurch aromatisiert und Zubereitungen à la Plancha werden zarter.
- Wenn Fisch oder Schalentiere auf den Garfeldern gegrillt wurden, sollten letztere mit einem mit Zitronensaft getränkten Tuch abgewischt werden, um zu vermeiden, dass der typische Fischgeruch bis zum nächsten Garvorgang haften bleibt.

5. FRAGEN / ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN
Mein Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt?	Es ist normal, dass Ihr Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt, denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor es in Betrieb genommen wird.
Mein Gargut nicht gar wird?	Überprüfen Sie, dass der Netzstecker korrekt an den Strom angeschlossen ist, dass der Zubereitungsmodus gewählt wurde, dass die Vorheizzeit eingehalten wurde.
Das Grillgut nicht bräunt, es schwer gar wird?	Überprüfen Sie, ob die gewählte Temperatur und der Zubereitungsmodus dem Gargut entsprechen und halten Sie vor allem die Vorheizzeit ein.
Ich unterschiedliches Gargut zubereiten möchte?	Benutzen Sie den Grill in Position Barbecue oder Mischfunktion und garen Sie jedes Gargut auf einem getrennten Feld, so dass sich der Geschmack der verschiedenen Nahrungsmittel nicht vermischt.
Ich ein Problem habe, um die verschiedenen Garfelder an dem Grill zu befestigen?	Die Garfelder mit der Aufschrift « lower » werden an dem unteren Teil angebracht, und diejenigen mit der Aufschrift « upper » werden an dem oberen Teil des Grills angebracht, und zwar durch einfaches Einklicken.
Mir etwas Garflüssigkeit auf den Rumpf des Geräts getropft ist?	Wischen Sie nach dem Abkühlen das Gerät mit einem feuchten, heißen Tuch ab und spülen Sie es vor allen Dingen nicht unter fließendem Wasser ab.
Sich viel Rauch entwickelt, wenn ich ein Gargut zubereite?	Vermeiden Sie es, während eines Garvorgangs zu viel Fett hinzuzugeben (z.B.: Krabbe und Olivenöl), denn Fett fördert die Entwicklung von Rauch. Benutzen Sie einen Pinsel zum Befetten von trockenem Gargut.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach Beendigung des Garvorgangs den Knopf auf « O » drehen und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen (mindestens 1/2 Stunde).
- Den Reinigungsspatel verwenden, um Reste von Grillgut zu entfernen, die an den Grillplatten haften.
- Nach dem Gebrauch den Auffangbehälter leeren.
- Die Auswurfknöpfe betätigen, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Spatel, Auffangbehälter und Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Gehäuses, Deckels und Griffs ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.
- Regelmäßiges Reinigen des Geräts verhindert zu starkes Verkrusten. Das Multifunktionsgargerät bleibt leicht zu reinigen und behält seine volle Funktionstüchtigkeit.



7. SICHERHEITSHINWEISE

- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf den Grill legen, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbelementen. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Strom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Grill nicht benutzen. Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingesch-

chaltet zu werden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrung- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 06/95/EG (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln).
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Elektronische Altgeräte.

Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen. Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.



1. INLEIDING





Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie. Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken dankzij hun strakke en elegante ontwerp.



2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. Robuuste behuizing van geborsteld staal met instelbare scharnieren
2. Thermisch geïsoleerde handgreep
3. Omkeerbare antiaanbakplaten die vaatwasserbestendig zijn (onderhoudsvriendelijk):
 - 3a. Grillplaat (groevenkant): Ideaal om vlees, panini's en groente te grillen
 - 3b. Planchaplaat (vlakke kant): om pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, croque-monsieurs, vis en schaaldieren te bakken.
4. Regelknoppen:
 - 4a. Keuzeknop met rood verklikkerlampje dat brandt bij inschakeling en tijdens het voorverwarmen: keuzemogelijkheid tussen «gesloten bakken»  en «open bakken» 
 - 4b. «gesloten bakstand»  met groen verklikkerlampje om aan te geven dat de platen de gewenste temperatuur hebben bereikt: keuze voor een temperatuur tussen 65°C en 230°C.
 - 4c. «open bakstand»  met groen verklikkerlampje om aan te geven dat de platen de gewenste temperatuur hebben bereikt: keuze voor een temperatuur tussen 90°C en 220°C
5. Opvangbakje voor braadvocht, vaatwasserbestendig
6. Speciaal grillspateltje
7. Vergrendelings-/ontgrendelingsstelsel voor de platen
8. Mogelijkheid om 180° te openen

3. GEBRUIK

A. MONTAGE

Voor u de multifunctionele Cuisinart® bakplaat voor het eerst in gebruik neemt, dienen eerst de behuizing, het deksel en de knoppen met een vochtig doekje afgenomen te worden. Was ook de bakplaten, het opvangbakje voor braadvocht en de spatel eerst in een warm sopje of in de vaatwasser. Zie ook « Reiniging en onderhoud » voor meer informatie.

INSTALLATIE VAN DE BAKPLATEN

- Grillplaat (groevenkant): ideaal voor het grillen van steaks, hamburgers, kip en groenten.



- Planchaplaat (vlakke kant): voor het bakken van pannenkoeken, eieren en dun gesneden vlees



Om de platen aan te brengen moet u ze in de kleine inkepingen achteraan steken (afb.1).

Om de platen te verwijderen moet u op het knopje aan de zijkant van het toestel drukken (afb.2).

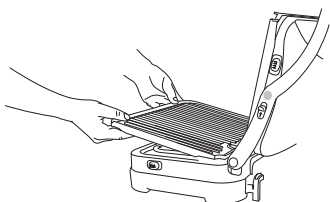


Fig. 1

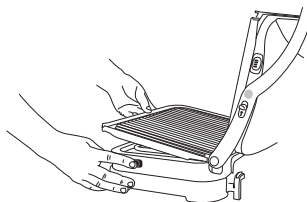


Fig. 2

HET INSTALLEREN VAN HET OPVANGBAKJE

Het onderstel van het apparaat is voorzien van een opening, waarin het opvangbakje past.


- Pak het opvangbakje bij het hendeltje en plaats het in zijn geheel in de opening zoals aangegeven staat op het opvangbakje.
- Vet en braadvocht uit de etenswaren zullen over de bakplaten naar het opvangbakje stromen.
- Leeg het opvangbakje nadat de grill volledig is afgekoeld.
- Het opvangbakje is vaatwasserbestendig.

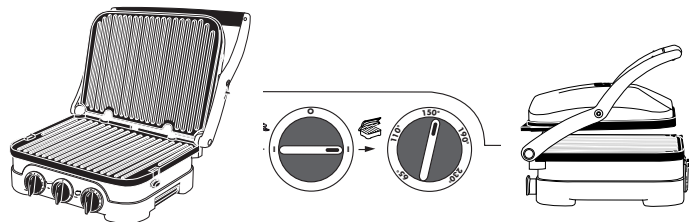
B. GEBRUIKSAANWIJZING

OPGELET: het toestel moet steeds op een vlak en gelijkmatig oppervlak worden geplaatst.


OM HET TOESTEL OP TE WARMEN MOET HET DEKSEL WORDEN GESLOTEN

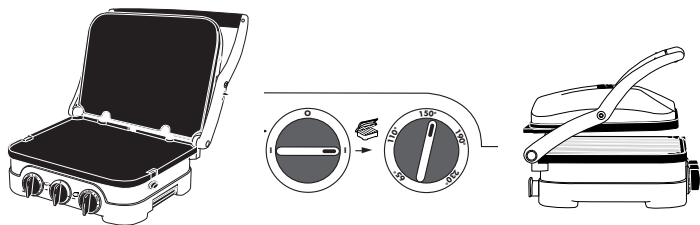
• GRILLFUNCTIE

1. Plaats de platen met de groevenkant naar boven.
2. Kies de stand  door de middelste knop naar rechts te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de rechterknop. (zie tabel op pagina 31, 32, 33)
Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het lampje branden.
4. Leg de te bakken producten, nadat de juiste temperatuur is bereikt, op de onderste bakplaat. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch aangepast aan de dikte van de te bakken producten (tot 8cm)
5. Sluit het apparaat.




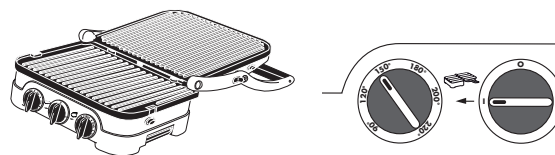
• SANDWICH- EN BRUNCHFUNCTIE

1. Plaats de platen met de gladde kant naar boven.
2. Kies de stand  door de middelste knop naar rechts te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de rechterknop. (zie tabel op pagina 31, 32, 33)
Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het lampje branden.
4. Leg de te bakken producten, nadat de juiste temperatuur is bereikt, op de onderste bakplaat. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch aangepast aan de dikte van de te bakken producten (tot 8cm)
5. Sluit het apparaat.





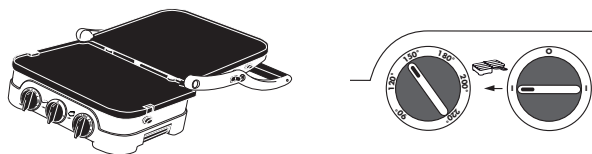
• BARBECUEFUNCTIE

1. Plaats de platen met de groevenkant naar boven en klap de bakplaten 180° open door aan de knop te trekken aan de zijkant van de hendel.
2. Kies de stand  door de middelste knop naar links te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. (zie tabel op pagina 31, 32, 33)
Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het lampje branden.
4. Verdeel de te bakken producten, nadat de juiste temperatuur is bereikt, gelijkmatig over de bakplaten en bak ze volgens de tijden zoals die in het overzicht staan aangegeven (zie pagina 31, 32, 33)




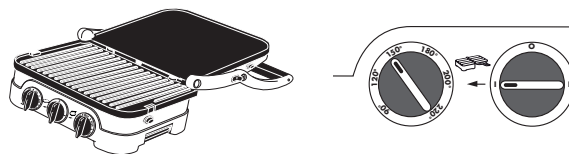
• PLANCHAFUNCTIE

1. Plaats de platen met de gladde kant naar boven en klap de bakplaten 180° open door aan de knop te trekken aan de zijkant van de hendel. 
2. Kies de stand  door de middelste knop naar links te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. (zie tabel op pagina 31, 32, 33)
Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het lampje branden.
4. Verdeel de te bakken producten, nadat de juiste temperatuur is bereikt, gelijkmatig over de bakplaten en bak ze volgens de tijden zoals die in het overzicht staan aangegeven (zie pagina 31, 32, 33)


































• COMBINATIEFUNCTIE








1. Plaats 1 bakplaat en 1 grillplaat en klap de bakplaten 180° open door aan de knop te trekken aan de zijkant van de hendel.
2. Kies de stand  door de middelste knop naar links te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. (zie tabel op pagina 31, 32, 33)
Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het lampje branden.
4. Verdeel de te bakken producten, nadat de juiste temperatuur is bereikt, gelijkmatig over de bakplaten en bak ze volgens de tijden zoals die in het overzicht staan aangegeven (zie pagina 31, 32, 33)

































C. TABEL MET STANDEN EN BAKTIJDEN




De baktijden worden louter ter informatie opgegeven. Ze kunnen variëren naargelang van de gebruikte hoeveelheid en de dikte van de gekozen voedingsmiddelen!










VLEES	KEUZE (Selection)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Runderrib (1kg)		190°C	15 minuten
Tournedos	 	190°C	5 minuten
		200°C	10 minuten
Biefstuk - klapstuk	 	190° C	5 minuten
		200° C	10 minuten
Entrecote - lendestuk	 	190° C	4 minuten
		200° C	10 minuten
Hamburger	 	200° C	3 minuten
		230° C	8 minuten
Rundsbrochette	 	190° C	6 minuten
		200° C	18 minuten
Kalkotelet		190° C	6 minuten
Kalfslapje		220° C	8 minuten
Kalfsbrochette		200° C	18 minuten
Brochette van orgaanvlees		200° C	18 minuten
Kalfsnieren	 	190° C	10 minuten (heel)
		200° C	15 minuten (versneden)
Varkenskotelet		190° C	6 tot 7 minuten
Varkenhaas		190° C	10 minuten (heel)
Worst		200° C	18 tot 20 minuten
Bloedworst (heel) (in schijfjes)	 	180° C	20 minuten
		200° C	5 minuten
Pens	 	150° C	15 minuten
		200° C	20 minuten
Varkensbrochette		200° C	20 tot 22 minuten
Lamskotelet		200° C	6 tot 8 minuten
Lamsboutsnede	 	190° C	15 minuten
		200° C	5 minuten
Merguezworst		200° C	10 minuten
Lamsbrochette		190° C	5 minuten
Eendenborst		150° C	10 minuten

Konijnenrug		150° C	18 minuten
Gevogeltefilet		190° C	5 minuten
Kippenbout		190° C	15 minuten
Kippenbrochette		190° C	4 minuten
Snede spek		200° C	2 minuten
Kikkerbilletje	 	200° C 230° C	6 minuten 4 minuten

VIS	KEUZE (Selection)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Tongfilet		220° C	5 tot 6 minuten
Tarbofilet		200° C	10 minuten
Sardine		200° C	6 minuten
Stuk zalm		180° C	12 minuten
Kleine garnalen		200° C	5 minuten
Stuk tonijn	 	200° C 190° C	10 minuten 5 minuten
Hele rode poon		200° C	12 minuten
Zonnevisfilet		200° C	6 minuten
Zeeduivelfilet	 	200° C 190° C	7 minuten 5 minuten
Jakobsschelpen	 	200° C 230° C	4 minuten 2 minuten
Inktvis		220° C	6 minuten
Grote gamba's		200° C	6 minuten
Hele vis		190° C	15 tot 20 minuten
Zeebaarsfilet		200° C	8 minuten
Snoekbaarsfilet		200° C	10 minuten
Hele forel	 	200° C 190° C	18 minuten 10 minuten

GROENTEN	KEUZE (Selection)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Champignon (Klein) (groot)	 	180°	10 minuten
		190°	5 minuten
Tomaat (halve)		180°	8 minuten
Courgette (halve)	 	180°	10 minuten
		190°	8 minuten
Aubergine (halve)		190°	8 tot 10 minuten
Paprika (halve)	 	180°	15 minuten
		190°	6 minuten
Geblancheerde asperge		200°	8 minuten
Artisjok		230°	6 minuten

FRUIT	KEUZE (Selection)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Appel (halve)		180°	15 minuten
Banaan (heel met schil)		190°	6 minuten
Ananas (snede)		150°	6 minuten

SANDWICHES EN DIVERSEN	KEUZE (Selection)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Panini		230°	5 tot 6 minuten
Croque-Monsieur		190°	4 tot 5 minuten
Hamburger		190°	5 minuten
Brunchmuffins		190°	5 minuten
Pancakes		200°	5 minuten
Panenkoeken		200°	5 minuten
Blini's		200°	5 minuten
Spiegelei		200°	2 minuten
Roerei		200°	4 minuten

4. DE MENING VAN CHEFKOKS



- Om de antikleefkwaliteiten van de bakplaten te behouden mogen ze niet te lang worden verwarmd zonder dat er iets op ligt en mogen ze niet met een schuurmiddel worden schoongemaakt.
- Gebruik houten gereedschap of gereedschap in hittebestendig plastic om de voedingsmiddelen om te draaien en versnijdt ze niet op de bakplaten.
- Versnijdt de voedingsmiddelen gelijkmatig dan worden ze ook gelijkmatig gebakken.
- Na verloop van tijd zal u een klaardere kijk krijgen op de baktijd en de nodige instellingen zodat u de voedingsmiddelen naar eigen smaak kan klaarmaken.
- Maak marinades op basis van kruiden en specerijen voor vlees en vis. De gegrilde gerechten zullen geuriger zijn en de gerechten die klaargemaakt zijn op de planchplaat zachter.
- Als er vis of schaaldieren werden gegrild met het toestel, dienen de platen te worden ingewreven met een doek dat in citroensap is gedrenkt. Op die manier verdwijnt de karakteristieke visgeur.

5. VRAGEN / ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN
Het toestel rook verspreidt als het de eerste keer wordt gebruikt?	Es ist normal, dass Ihr Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt, denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor es in Betrieb genommen wird.
Mijn voedingsmiddelen niet bakken?	Controleer of de stekker in het stopcontact steekt, of de manier van klaarmaken werd geselecteerd en of de voorverwarmingstijd werd nageleefd.
De voedingsmiddelen tijdens het grillen niet worden dichtgeschroeid en het bakken moeilijk verloopt?	Controleer de temperatuur en de manier van klaarmaken die u hebt ingesteld en leef vooral de voorverwarmingstijd na.
Ik verschillende soorten voedingsmiddelen wil klaarmaken?	Gebruik de grill in de barbecuestand of de combinatiefunctie en bak elke soort op een andere plaat zodat de verschillende smaken zich niet vermengen.
Ik problemen heb met het aanbrengen van de platen op de grill?	De platen met het opschrift « lower » moeten onderaan en die met het opschrift « upper » bovenaan worden aangebracht door ze vast te klikken.
Ik een beetje braadvocht heb gemorst op de mantel van het toestel?	Laat het toestel afkoelen en reinig het met een warme vochtige doek. Dompel het vooral niet onder in water.
het toestel te veel rook verspreidt als ik iets bak?	Gebruik niet te veel vetstof om te bakken (bijv. garnalen met olijfolie). Vetstof zorgt ervoor dat het toestel rook verspreidt. Maak gebruik van een penseel om droge voedingsmiddelen in te oliën.

6. REINIGING EN OPBERGING

Na gebruik draait u de keuzeknop op « O » en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen (minimaal 30 minuten) alvorens hem schoon te maken.

- Gebruik het schrapertje om voedselrestjes te verwijderen van de bakplaten.
- Leeg na gebruik het opvangbakje.
- Verwijder de bakplaten uit het apparaat door de ontgrendelknoppen in te drukken. Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen afgewassen worden in een warm sopje of in de vaatwasser.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponjes en schuurmiddelen. Hierdoor kan namelijk de coating (de antiaanbaklaag) beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing, de deksel en de hendel een vochtige doek met wat niet agressief schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponjes of schuurmiddelen.
- Regelmatig onderhoud voorkomt dat het apparaat te vuil wordt. De multifunctionele bakplaat blijft daardoor makkelijk te reinigen en goed functioneren.

7. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen wanneer deze aan staat.
- Plaats de grill op voldoende afstand van de muur en van voorwerpen. Gebruik de grill niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het

stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.

- Wees extra oplettend wanneer het apparaat gebruikt wordt waar kinderen bij zijn. Berg het apparaat buiten bereik van kinderen op. Laat kinderen de grill niet gebruiken.
- De multifunctionele grill is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) waarvan de fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn. Dit geldt ook voor mensen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt, of vooraf instructies geeft met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Het is raadzaam om toezicht te houden op kinderen, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat voldoet aan de basisvereisten van de richtlijnen 04/108/CEE (voor elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/CEE (voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten).
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik

Elektrische en elektronische apparaten aan het eind van hun levensduur.

In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.



1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!





Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati della cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.



2. CARATTERISTICHE

1. Struttura solida in acciaio spazzolato con cerniere regolabili
2. Impugnatura a pressione termoisolante
3. Piastre di cottura reversibili, antiaderenti e facili da pulire, anche in lavastoviglie
 - 3a. Lato grill: ideale per grigliare carne, panini e verdure
 - 3b. Lato plancha: per cuocere crêpe, uova, carne in fette sottili, toast, pesce, crostacei.
4. Manopole di regolazione:
 - 4a. Selettore con spia luminosa rossa di accensione e preriscaldamento: selezione modalità "cottura chiusa"  e modalità "cottura aperta" 
 - 4b. Modalità "cottura chiusa"  con spia luminosa verde, a indicare che le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata: selezione della temperatura da 65°C a 230°C
 - 4c. Modalità «cottura chiusa»  con spia luminosa verde, a indicare che le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata: selezione della temperatura da 90° a 220°C
5. Contenitore di raccolta del sugo di cottura, lavabile in lavastoviglie
6. Spatola speciale grill
7. Sistema per bloccare/sbloccare le piastre
8. Sistema di apertura a 180°

3. UTILIZZO

A. MONTAGGIO APPARECCHIO

Prima di mettere in funzione la prima volta la piastra di cottura multifunzione Cuisinart®, pulire il corpo, il coperchio e le manopole di regolazione dell'apparecchio con un panno umido. Lavare le piastre di cottura, i contenitori di raccolta del sugo e la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Consultare la sezione «Pulizia e manutenzione» per maggiori informazioni.

INSERIMENTO PIASTRE DI COTTURA

- Lato grill: ideale per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.



- Lato plancha: per cuocere crêpe, uova e carne in fettine sottili



Inserimento: Inserire la piastra negli incastri posteriori dell'apparecchio (Fig. 1).

Estrazione: Rimuovere le piastre premendo il piccolo tasto al lato dell'apparecchio (Fig.2).

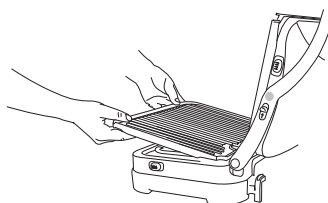


Fig. 1

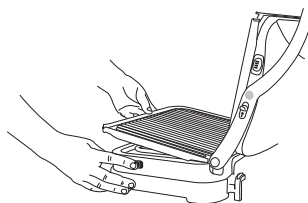


Fig. 2

INSERIMENTO DEL CONTENITORE DI RACCOLTA DEL SUGO
La base dell'apparecchio è dotata di un'apertura in cui viene inserito il contenitore di raccolta del sugo.


- Tenendo il contenitore di raccolta del sugo per l'impugnatura, inserirlo nell'apertura nel senso indicato sul contenitore stesso.
- Il grasso e il sugo di cottura degli alimenti scorrono sulle piastre e vengono raccolti nell'apposito contenitore di raccolta.
- Svuotare il contenitore di raccolta del sugo dopo che il grill si è raffreddato totalmente.
- Il contenitore di raccolta del sugo è lavabile in lavastoviglie.

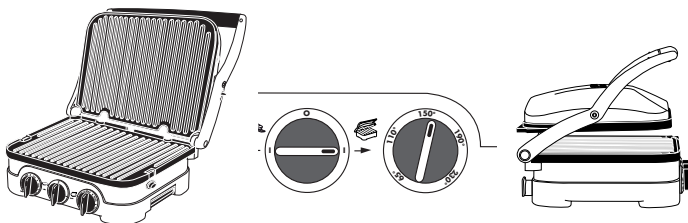
B. ISTRUZIONI D'USO

AVVERTENZA: posizionare sempre la griglia su una superficie piana e uniforme.


TENERE IL COPERCHIO CHIUSO PER RISCALDARE LA GRIGLIA

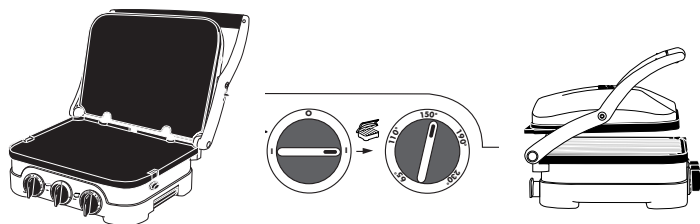
• MODALITÀ PANINI/GRILL

1. Inserire le piastre posizionando il lato grill verso l'alto.
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso destra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di destra. (vedi tabella pagg. 8, 9 e 10)
Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende.
4. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre gli alimenti sulla piastra inferiore. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà automaticamente in base allo spessore dell'alimento (fino a 8 cm)
5. Richiudere il piano di cottura.




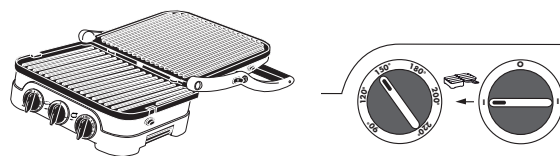
• OPZIONE BRUNCH SANDWICH

1. Inserire le piastre posizionando il lato liscio verso l'alto.
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso destra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di destra. (vedi tabella pagg. 39, 40, 41)
Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende.
4. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre gli alimenti sulla piastra inferiore. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà automaticamente in base allo spessore dell'alimento (fino a 8 cm)
5. Richiudere il piano di cottura.





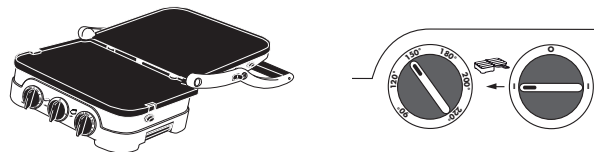
• OPZIONE BARBECUE

1. Inserire le piastre posizionando il lato grill verso l'alto e aprire il piano di cottura a 180° tirando la manopola sul lato dell'impugnatura.
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso sinistra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. (vedi tabella pagg. 39, 40, 41)
Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende.
4. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre uniformemente gli alimenti sulle piastre e cuocere secondo i tempi indicati in tabella (vedi pagg. 39, 40, 41)





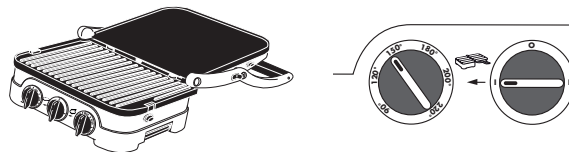
• OPZIONE PLANCHA

1. Inserire le piastre posizionando il lato liscio verso l'alto e aprire il piano di cottura a 180° tirando la manopola sul lato dell'impugnatura. 
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso sinistra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. (vedi tabella pagg. 39, 40, 41)
Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende.
4. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre uniformemente gli alimenti sulle piastre e cuocere secondo i tempi indicati in tabella (vedi pagg. 39, 40, 41)
























• OPZIONE MISTA








1. Inserire una piastra per tipo sull'apparecchio e aprire il piano di cottura a 180° tirando la manopola sul lato dell'impugnatura. 
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso sinistra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. (vedi tabella pagg. 39, 40, 41)
Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende.
4. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre uniformemente gli alimenti sulle piastre e cuocere secondo i tempi indicati in tabella (vedi pagg. 39, 40, 41)



C. TABELLA TEMPI E MODALITÀ DI COTTURA




I tempi di cottura riportati di seguito sono a scopo esclusivamente indicativo, e variano in base alla quantità e allo spessore del cibo!

CARNI	SELEZIONE	MODALITÀ O TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Costolette (1kg)		190°C	15 minuti
Tournedos		190°C	5 minuti
		200°C	10 minuti
Bistecca di scamone - Filetto		190°C	5 minuti
		200°C	10 minuti
Costoletta - Controfiletto		190°C	4 minuti
		200°C	10 minuti
Hamburger		200°C	3 minuti
		230°C	8 minuti
Spiedino di manzo		190°C	6 minuti
		200°C	18 minuti
Braciola di vitello		190°C	6 minuti
Scaloppa di vitello		220°C	8 minuti
Spiedino di vitello		200°C	18 minuti
Spiedino di interiora		200°C	18 minuti
Rene di vitello		190°C	10 minuti (intero)
		200°C	15 minuti (affettato)
Braciola di maiale		190°C	6 - 7 minuti
Filetto di maiale		190°C	10 minuti (intero)
Salsiccia		200°C	18 - 20 minuti
Sanguinaccio (intero) (affettato)		180°C	20 minuti
		200°C	5 minuti
Salciccia andouillette		150°C	15 minuti
		200°C	20 minuti
Spiedino di maiale		200°C	20 - 22 minuti
Braciola di agnello		200°C	6 - 8 minuti
Trancio di arrosto		190°C	15 minuti
		200°C	5 minuti
Salciccia merguez		200°C	10 minuti
Spiedino di agnello		190°C	5 minuti
Filetto d'oca		150°C	10 minuti

Sella di lepre		150° C	18 minuti
Petto di pollo		190° C	5 minuti
Coscia di pollo		190° C	15 minuti
Spiedino di pollo		190° C	4 minuti
Fettina di pancetta		200° C	2 minuti
Cosce di rana		200° C	6 minuti
		230° C	4 minuti

PESCE	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Filetto di sogliola		220° C	5 - 6 minut
Filetto di rombo		200° C	10 minuti
Sardine intere		200° C	6 minuti
Trancio di salmone		180° C	12 minuti
Gamberetti		200° C	5 minuti
Trancio di tonno		200° C	10 minuti
		190° C	5 minuti
Triglia intera		200° C	12 minuti
Filetto di San Pietro		200° C	6 minuti
Filetto di coda di rospo		200° C	7 minuti
		190° C	5 minuti
Cappesante		200° C	4 minuti
		230° C	2 minuti
Calamari		220° C	6 minuti
Gamberoni		200° C	6 minuti
Pesce intero		190° C	15 - 20 minuti
Filetto di branzino		200° C	8 minuti
Filetto di lucioperca		200° C	10 minuti
Trota intera		200° C	18 minuti
		190° C	10 minuti

VEDURE	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Funghi (piccoli) (grandi)		180°	10 minuti
		190°	5 minuti
Pomodoro (metà)		180°	8 minuti
Zucchina (metà)		180°	10 minuti
		190°	8 minuti
Melanzana (metà)		190°	8 - 10 minuti
Peperone (metà)		180°	15 minuti
		190°	6 minuti
Asparagi sbollentati		200°	8 minuti
Carciofi		230°	6 minuti

FRUTTA	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Mela (metà)		180°	15 minuti
Banana (intera con buccia)		190°	6 minuti
Ananas (fetta)		150°	6 minuti

SANDWICHS E VARI	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Panini		230°	5 - 6 minuti
Sandwich grigliati		190°	4 - 5 minuti
Hamburger		190°	5 minuti
Brunch muffin		190°	5 minuti
Pancake		200°	5 minuti
Crêpes		200°	5 minuti
Blinis		200°	5 minuti
Uovo fritto		200°	2 minuti
Ova strapazzate		200°	4 minuti

4. CONSIGLI DELLO



- Per preservare l'antiaderenza delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldate e inutilizzate troppo a lungo, e non usare materiali abrasivi per pulirle.
- Usare utensili in legno o in plastica termoresistente per girare il cibo, ed evitare di tagliarlo sulle piastre.
- Tagliare il cibo in maniera uniforme per una cottura uniforme.
- Con l'esperienza ti abituerai ai tempi di cottura e alle regolazioni per cucinare i cibi come più ti piacciono.
- Preparare salse marinate a base di spezie e condimenti per la carne e il pesce; i cibi grigliati risulteranno più fragranti e i cibi alla plancha più teneri.
- Se le piastre sono state usate per grigliare pesce o crostacei, strofinarle con un panno su cui hai versato un po' di succo di limone: si eviterà così il tipico cattivo odore la prossima volta che si userà l'apparecchio.

5. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
L'apparecchio rilascia fumo al primo utilizzo?	È normale che dall'apparecchio fuoriesca un po' di fumo quando lo si usa per la prima volta; pulirlo con un panno umido prima di accenderlo.
Il cibo non si cucina?	Accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa, che si sia scelta un'opzione di cottura e che l'apparecchio si sia preriscaldato a dovere.
Il cibo grigliato non scotta, si cucina a fatica?	Verificare la temperatura selezionata e il metodo di cottura del cibo e accertarsi del corretto preriscaldamento dell'apparecchio.
Ho diversi tipi di cibo da cucinare?	Utilizzare la griglia in posizione barbecue o in opzione mista, e cucinare i diversi tipi di cibo sulla piastra adatta. In questo modo, il sapore dei cibi non si mischierà.
Ho problemi a inserire le piastre nell'apparecchio?	Inserire le piastre su cui è inciso "lower" nella parte inferiore e quelle su cui è inciso "upper" nella parte superiore, semplicemente premendo e facendole incastrare.
Del sugo di cottura è finito sul corpo dell'apparecchio?	Dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio, asciugare con un panno umido e bollente, ma non versare sopra acqua.
Rilascia molto fumo quando cucino?	Evitare di usare troppi grassi (es. gamberi in olio d'oliva), i grassi favoriscono l'emissione di fumo. Spennella piccoli quantitativi di grasso/olio sul cibo asciutto.

6. PULIZIA E CONSERVAZIONE

Una volta terminata la cottura, girare la manopola su «O» e staccare l'apparecchio dalla corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (almeno mezz'ora) prima di pulirlo.

- Utilizzare l'apposita spatola per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Svuotare il contenitore di raccolta del sugo dopo l'utilizzo.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco. La spatola, il contenitore di raccolta e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltello e forchetta o spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire il corpo, il coperchio e l'impugnatura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido e un detersivo delicato. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio impedisce la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere. Questo accorgimento garantisce una pulizia facile del piano di cottura multifunzione e prestazioni inalterate.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



• **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non posare mai niente sul grill quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra la griglia e le pareti o i mobili. Non posizionare il grill sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente,

tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.

- Massima attenzione richiesta quando l'apparecchio è in funzione in presenza di bambini. Conservare lontano dalla portata di bambini. Non fare usare il grill a bambini.
- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per uso domestico.

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.







1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un grill multifunción Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. Fácil de usar y de mantener, este aparato le permitirá realizar todo tipo de recetas sencillas y originales.

El grill multifunción le ofrece cinco modalidades de cocción diferentes: parrilla, bocadillos, barbacoa, plancha y sándwiches. Le permitirá cocinar y asar alimentos tan variados como carne, pescado, verduras, frutas, pasta, huevos y sándwiches calientes. Este aparato permite asar y cocer rápidamente sin grasa añadida, recogiendo el jugo de la cocción en los recipientes incluidos.



2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Cuerpo robusto de acero pulido con bisagras ajustables
2. Empuñadura de presión termoaislante
3. Placas de cocción reversibles, antiadherentes y aptas para el lavavajillas, para facilitar su mantenimiento:
 - 3a Cara parrilla ideal para carne a la parrilla, bocadillos y verduras
 - 3b Cara plancha para crepes, huevos, escalopines, sandwiches, pescado y marisco.
4. Botones de selección:
 - 4a. Selector con indicador luminoso rojo de conexión y precalentamiento: Selección de las modalidades «grill abierto»  y «grill cerrado» 
 - 4b. Modalidad «grill cerrado»  con indicador luminoso verde para señalar que las placas han alcanzado la temperatura deseada: selección de la temperatura de 65° a 230°C
 - 4c. Modalidad «grill abierto»  con indicador luminoso verde para señalar que las placas han alcanzado la temperatura deseada: selección de la temperatura de 90° a 220°C
5. Recipiente para el jugo de cocción, apto para lavavajillas
6. Espátula especial parrilla
7. Sistema de bloqueo / desbloqueo de las placas
8. Sistema de apertura a 180°

3. UTILIZACIÓN

A. MONTAJE

Antes de utilizar por primera vez el grill multifunción Cuisinart®, limpie el cuerpo del aparato, la tapa y los botones con un trapo húmedo. Lave las placas de cocción, el recipiente para el jugo de cocción y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» para más información.

INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

- Cara parrilla ideal para filetes, hamburguesas, pollo y verdura.



- Cara plancha para crepes, huevos y escalopines.



Para colocar las placas, insértelas en las muescas que se encuentran en el fondo de la superficie (Fig. 1). Para retirar las placas, pulse el botón que se encuentra en el lateral del aparato (Fig. 2).

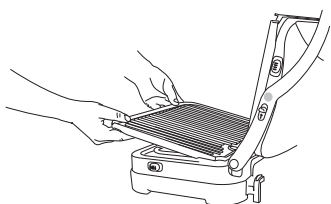


Fig. 1

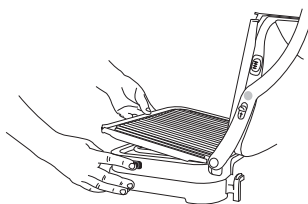


Fig. 2

La base del aparato está equipada con una muesca en la que se puede insertar un recipiente para recuperar los jugos de cocción

- Sujete el recipiente por la empuñadura y encájelo totalmente en la muesca, en el sentido indicado en el propio recipiente.
- La grasa y los jugos de cocción contenidos en los alimentos escurrirán por las placas hasta llegar al recipiente.
- Vacíe el recipiente para jugos de cocción una vez que el grill se haya enfriado del todo.
- El recipiente de recuperación de los jugos de cocción se puede lavar en el lavavajillas.


Conecte el cable de alimentación. El grill está listo para su uso.

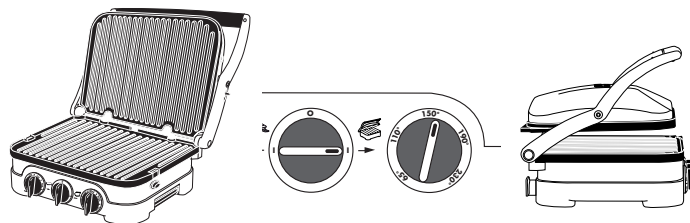
B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ATENCIÓN: coloque siempre el grill sobre una superficie plana y uniforme.


MIENTRAS EL SE CALIENTA EL GRILL, DEJE CERRADA LA TAPA.

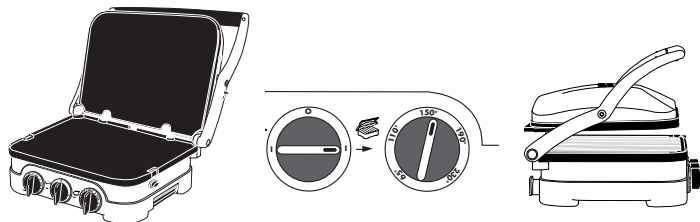
• FUNCIÓN PARRILLA

1. Instale las placas con la cara «parrilla» hacia arriba.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la derecha.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la derecha. (consulte la tabla de las páginas 47, 48 y 49) Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
4. Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre la placa inferior. La distancia entre las dos placas se regula automáticamente en función del grosor del alimento elegido (hasta 8 cm).
5. Cierre el grill.




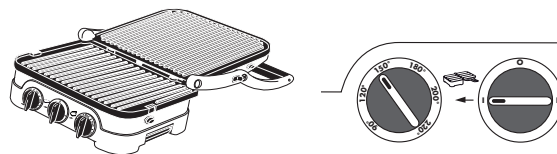
• FUNCIÓN SANDWICH BRUNCH

1. Instale las placas con la cara lisa hacia arriba.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la derecha.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la derecha. (consulte las páginas 47/48/49)
Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
4. Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre la placa inferior. La distancia entre las dos placas se regula automáticamente en función del grosor del alimento elegido (hasta 8 cm).
5. Cierre el grill.




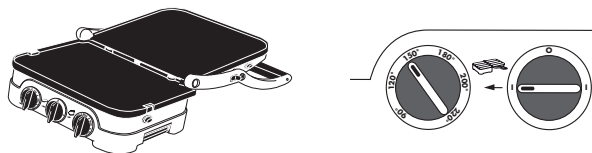
• FUNCIÓN BARBACOA

1. Instale las placas con la cara «parrilla» hacia arriba y abra el grill a 180°, tirando del botón que se encuentra en el lateral de la empuñadura.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la izquierda.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. (consulte las páginas 47/48/49).
Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
4. Tras el precalentamiento, coloque de manera uniforme los alimentos sobre las placas y cocínelos durante el tiempo indicado en la tabla. (consulte las páginas 47/48/49)




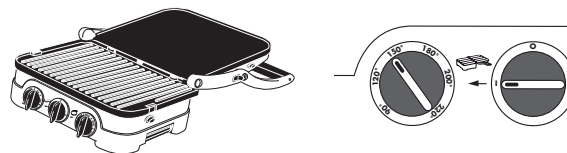
• FUNCIÓN PLANCHA

1. Instale las placas con la cara lisa hacia arriba y abra el grill a 180°, tirando del botón que se encuentra en el lateral de la empuñadura.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la izquierda.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. (consulte las páginas 47/48/49)
Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
4. Tras el precalentamiento, coloque de manera uniforme los alimentos sobre las placas y cocínelos durante el tiempo indicado en la tabla (consulte las páginas 47/48/49).


































• FUNCIÓN MIXTA







1. Instale una placa antiadherente de cada tipo y abra el grill a 180° tirando del botón situado en el lateral de la empuñadura.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la izquierda.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. (consulte las páginas 47/48/49).
Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
4. Tras el precalentamiento, coloque de manera uniforme los alimentos sobre las placas y cocínelos durante el tiempo indicado en la tabla (consulte las páginas 47/48/49).








C. TABLA DE SISTEMAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN




Los tiempos de cocción son a título indicativo, pueden variar en función de la cantidad utilizada y del grosor de los alimentos elegidos

CARNE	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Chuleta de buey (1kg)		190°C	15 minutos
Tournedos	 	190°C	5 minutos
		200°C	10 minutos
Aleta - Falda	 	190° C	5 minutos
		200° C	10 minutos
Entrecot - Filete	 	190° C	4 minutos
		200° C	10 minutos
Hamburguesa	 	200° C	3 minutos
		230° C	8 minutos
Brocheta de buey	 	190° C	6 minutos
		200° C	18 minutos
Chuleta de ternera		190° C	6 minutos
Escalope de ternera		220° C	8 minutos
Brocheta de ternera		200° C	18 minutos
Brocheta de hígado		200° C	18 minutos
Riñones de ternera	 	190° C	10 minutos (entero)
		200° C	15 minutos (troceado)
Chuleta de cerdo		190° C	6 - 7 minutos
Lomo de cerdo		190° C	10 minutos (entero)
Salchichas		200° C	18 - 20 minutos
Morcilla (intera) (en rodajas)	 	180° C	20 minutos
		200° C	5 minutos
Butifarra	 	150° C	15 minutos
		200° C	20 minutos
Brocheta de cerdo		200° C	20 - 22 minutos
Chuletas de cordero		200° C	6 - 8 minutos
Rosbif	 	190° C	15 minutos
		200° C	5 minutos
Chorizo		200° C	10 minutos
Brocheta de cordero		190° C	5 minutos
Magret de pato		150° C	10 minuti

Conejo		150° C	18 minutos
Perchuga de pollo		190° C	5 minutos
Muslo de pollo		190° C	15 minutos
Brocheta de pollo		190° C	4 minutos
Bacon en lonchas		200° C	2 minutos
Ancas de rana		200° C 230° C	6 minutos 4 minutos

PESCADO	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Filete de lenguado		220° C	5 - 6 minutos
Filete de rodaballo		200° C	10 minutos
Sardinas enteras		200° C	6 minutos
Lomo de salmón		180° C	12 minutos
Gambas		200° C	5 minutos
Trozo de atún		200° C 190° C	10 minutos 5 minutos
Salmonetes enteros		200° C	12 minutos
Filete de gallo		200° C	6 minutos
Filete de rape		200° C 190° C	7 minutos 5 minutos
Vieiras		200° C 230° C	4 minutos 2 minutos
Calamar		220° C	6 minutos
Langostinos		200° C	6 minutos
Pescado		190° C	15 - 20 minutos
Filete de lubina		200° C	8 minutos
Filete de perca		200° C	10 minutos
Trucha enterae		200° C 190° C	18 minutos 10 minutos

VEDURA	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DI COCCION
Champiñones (pequeños) (grandes)		180°	10 minutos
		190°	5 minutos
Tomate (mediano)		180°	8 minutos
Calabacín (mediano)		180°	10 minutos
		190°	8 minutos
Berenjena (mediana)		190°	8 - 10 minutos
Pimiento (mediano)		180°	15 minutos
		190°	6 minutos
Espárragos blancos		200°	8 minutos
Alcachofa		230°	6 minutos

FRUTA	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DI COCCION
Manzana (mediana)		180°	15 minutos
Plátano (entero con piel)		190°	6 minutos
Piña (rodaja)		150°	6 minutos

SANDWICHES Y OTROS	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DI COCCION
Bocadillos		230°	5 - 6 minutos
Sandwich mixto		190°	4 - 5 minutos
Hamburguesa		190°	5 minutos
Muffins brunch		190°	5 minutos
Pancakes		200°	5 minutos
Crêpes		200°	5 minutos
Blinis		200°	5 minutos
Huevos al plato		200°	2 minutos
Huevos revueltos		200°	4 minutos

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Para conservar las cualidades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado en vacío y no las limpie con material abrasivo.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera y plástico resistente al calor para dar la vuelta a los alimentos y no los corte sobre las placas.
- Corte los alimentos en trozos regulares, para obtener una cocción homogénea.
- Con la práctica se acostumbrará al tiempo de cocción y a los ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.
- Prepare adobos con especias o condimentos para la carne o el pescado, para obtener parrilladas más aromáticas y una cocción a la plancha más jugosa.
- Si ha estado cocinando pescado o marisco, frote las placas con un trapo humedecido con zumo de limón, para que no quede en ellas olor a pescado para la próxima cocción.

5. PREGUNTAS / RESPUESTAS

QUE HACER SI:	RESPUESTAS
Sale humo durante la primera utilización?	Es normal que salga humo en la primera utilización. Límpielo con un paño húmedo antes de ponerlo en funcionamiento.
Los alimentos no se cocinan?	Verifique que está bien enchufado, que ha seleccionado bien la modalidad de cocción, que ha respetado el tiempo de precalentamiento.
Las parrilladas no quedan bien, cuesta cocinar los alimentos?	Verifique la temperatura elegida o una modalidad de cocción adaptada al alimento, y sobre todo respete el tiempo de precalentamiento.
Quiero cocinar al mismo tiempo alimentos diferentes?	Utilice el grill en posición barbacoa o en función mixta y cocine cada alimento en una placa diferente, de modo que no se mezclen sus sabores.
Tengo un problema para instalar las diferentes placas en el grill?	Las placas con la inscripción "lower" se instalan en la parte inferior y las que llevan la inscripción "upper" se instalan en la parte superior del grill con un clic.
Se me ha caído un poco de jugo de cocción sobre el cuerpo del aparato?	Séquelolo cuando se haya enfriado con un paño húmedo caliente, pero no lo sumerja en agua en ningún caso.
Sale mucho humo cuando cocino?	Evite añadir demasiada grasa para cocinar (por ejemplo, gambas con aceite de oliva), pues la materia grasa despiden humo. Utilice un pincel para engrasar los alimentos secos.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Cuando haya terminado de cocinar, coloque el selector en «O» y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe completamente (mínimo ½ hora) antes de limpiarlo.

- Utilice el rascador incluido para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Vacíe el recipiente para los jugos de cocción.
- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión. El rascador, el recipientes y las placas se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- No utilice esponjas y objetos metálicos como tenedores o cuchillos, o esponjas y productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato evita que se ensucie demasiado. De esta forma, el grill multifunción siempre será fácil de limpiar mantendrá todas sus prestaciones.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD



• **ATENCIÓN** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el grill cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el grill y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el grill bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Preste especial atención cuando utilice el aparato con niños

cerca. Guárdelo fuera del alcance de los niños. No deje a los niños utilizar el grill.

- El grill multifunción no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o bien por personas sin experiencia o conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión o con instrucciones previas de una persona responsable de su seguridad. Conviene vigilar a los niños para evitar que jueguen con este aparato.
- Este aparato cumple con los requisitos básicos de las Directivas 04/108/CEE (Compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida.

En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.



Version no.: GR4NE IB-10/510
Box Size: 210mm(W) x 210mm(H)
Open Size: 210mm(W) X 210mm(H)
Die Cut: NEW
Material: cover:157gsm matt artpaper
inside:120gsm gloss artpaper
Coating: gloss varnishing in cover
Color(Front): 1C(BLACK) black for whole book
(Back): 1C(BLACK)
Date: DEC/21/2010 Co-ordinator: Astor You / Scias Liu
Revise Ver: F GR4NE IB-10/510 (0.1) Operator: Chi

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

B

