



Cuisinart®



Plan de cuisson multifonction
Multifunction Grill and Griddle

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

GR4E

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques du produit	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage	5
B. Conseils d'utilisation	5
Fonction grillade	5
Fonction panini	6
Fonction barbecue	6
Fonction plancha	6
Fonction sandwich brunch	6
Fonction mixte	6
C. Tableau des modes et temps de cuisson	7/8/9
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 option	13
Panini option	14
Barbecue option	14
Plancha option	14
Brunch sandwich 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	21
Funktion Panini	22
Funktion Barbecue	22
Funktion Plancha	22
Funktion Sandwich Brunch	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
Grillfunctie	29
Paninifunctie	30
Barbecuefunctie	30
Planchafunctie	30
Sandwich- en brunchfunctie	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	37
Opzione Panini	38
Opzione Barbecue	38
Opzione Plancha	38
Opzione Brunch Sandwich	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	45
Función bocadillos	46
Función barbacoa	46
Función plancha	46
Función sandwich brunch	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

Vous venez de faire l'acquisition d'un plan de cuisson multifonction Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité. Facile d'utilisation et d'entretien, cet appareil vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations simples et originales.

Le plan de cuisson multifonction vous offre 5 modes de cuisson différents: grillade, panini, barbecue, plancha et enfin croque-monsieur. Il va vous permettre de cuire et griller des aliments aussi variés que viandes, poissons, légumes, fruits, pâtes, œufs et sandwichs chauds.

Cet appareil permet de griller ou cuire rapidement sans ajout de graisse tout en récupérant le jus de cuisson dans les bacs fournis.



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Corps robuste en acier brossé avec charnières ajustables
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson interchangeables anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle pour un entretien aisé
 - 3a. Plaques gril : idéales pour griller viandes, panini et légumes
 - 3b. Plaques plancha : pour cuire crêpes, œufs, viande finement tranchée, croque-monsieurs, poissons, crustacés.
4. Boutons de réglage :
 - 4a. Sélecteur avec voyant lumineux rouge de mise sous tension et de préchauffage : sélection de la fonction Grill - Panini - Sandwich ou de la fonction Barbecue - Plancha
 - 4b. Grill - Panini - Sandwich avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée: sélection de la température de 1 à 5 (1. Maintenir au chaud (100°) / 2. Réchauffer (120°) / 3. Dorer (140°) / 4. Griller (160°) / 5. Saisir (200°))
 - 4c. Barbecue - Plancha avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée : sélection de la température de 100° à 230°C.
5. Récupérateurs de jus de cuisson, compatibles lave-vaisselle
6. Spatule spéciale gril
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, les récupérateurs 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.

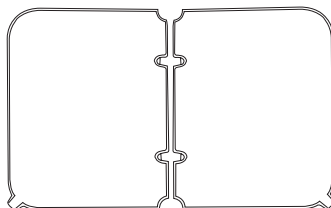
INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

2 plaques de cuisson interchangeables, anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle pour un entretien aisé:

Plaques gril: idéales pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes.



Plaques plancha: pour cuire crêpes, oeufs et viande finement tranchée



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).

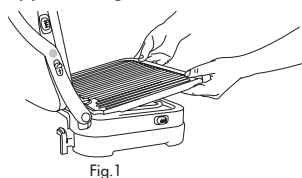


Fig.1

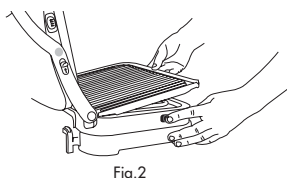


Fig.2

ATTENTION: Installer une plaque à la fois. Les plaques sont soit prévues pour la partie inférieure, "LOWER", soit pour la partie supérieure "UPPER".

Pendant l'utilisation du plan de cuisson fermé, 1 seul récupérateur est nécessaire. Le placer directement en-dessous de la rigole d'écoulement pendant la cuisson. Quand le plan de cuisson est ouvert utiliser les 2 récupérateurs de jus, placer les de chaque côté de l'appareil sous les rigoles.

Brancher le cordon d'alimentation. Le plan de cuisson est prêt à l'usage.

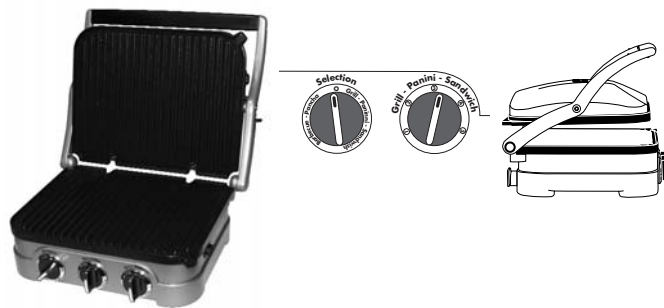
B. CONSEILS D'UTILISATION

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

POUR CHAUFFER LE PLAN DE CUISSON LAISSER LE COUVERCLE FERMÉ

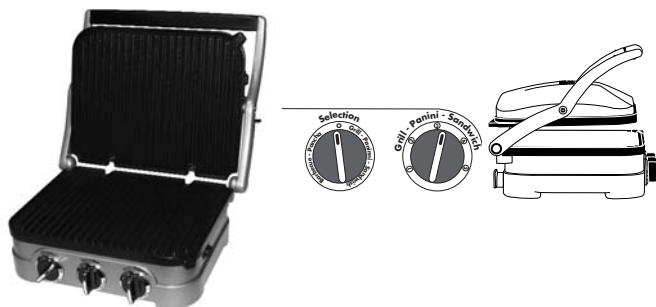
FONCTION GRILLADE

1. Installer les plaques gril anti-adhésives.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Grill - Panini - Sandwich** et le bouton **Grill - Panini - Sandwich** sur le mode de cuisson choisi (Voir tableau page 7/8/9). Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux s'allume.
3. 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 8 cm).
4. Refermer le plan de cuisson et cuire selon le temps indiqué dans le tableau.



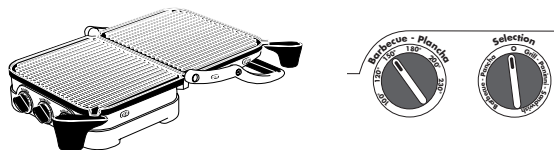
FONCTION PANINI

1. Installer les plaques gril anti-adhésives.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Grill - Panini - Sandwich** et le bouton **Grill - Panini - Sandwich** sur le mode de cuisson choisi (Voir tableau page 7/8/9). Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
3. 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).
4. Refermer le plan de cuisson et cuire selon le temps indiqué dans le tableau.



FONCTION BARBECUE

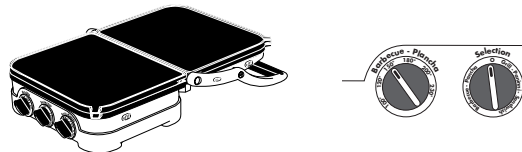
1. Installer les plaques gril anti-adhésives et ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton placer sur le côté de la poignée.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Barbecue - Plancha** et le bouton **Barbecue - Plancha** sur la température choisie. Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
3. Après préchauffage, disposer uniformément les aliments sur les plaques et cuire selon le temps indiqué dans le tableau (voir page 7/8/9).



FONCTION PLANCHA

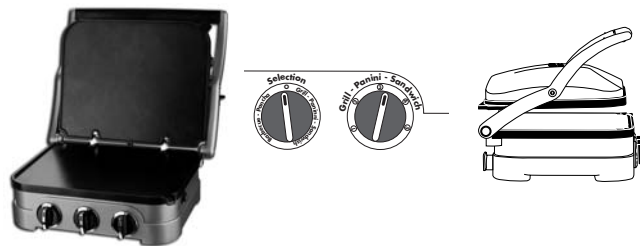
1. Installer les plaques plancha anti-adhésives et ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton placer sur le côté de la poignée.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Barbecue - Plancha** et le bouton

- Barbecue - Plancha** sur la température choisie (voir tableau page 7/8/9). Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
3. Après préchauffage, disposer les aliments à cuire sur les plaques et suivre le temps indiqué dans le tableau.



FONCTION SANDWICH BRUNCH

1. Installer les plaques lisses anti-adhésives.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Grill - Panini - Sandwich** et le bouton **Grill - Panini - Sandwich** sur le mode de cuisson choisi. Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
3. 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).
4. Refermer le grill et cuire selon le temps indiqué dans le tableau (voir page 7/8/9).



FONCTION MIXTE

1. Installer une plaque anti-adhésive de chaque sorte sur l'appareil et ouvrir le gril à 180° en tirant sur le bouton placer sur le côté de la poignée.
2. Positionner le bouton **Sélection** sur **Barbecue - Plancha** et le bouton **Barbecue - Plancha** sur la température choisie (voir tableau page 7/8/9). Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.
3. Après préchauffage, disposer les aliments à cuire sur les plaques adaptées au mode de cuisson choisi et suivre le temps indiqué dans le tableau.



C. TABLEAU 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 choisis!

Viandes	Sélection	Mode ou température	Temps de cuisson
Côte de boeuf 1 Kg	Grill-panini	4	15 minutes
Tournedos	Grill-panini	4	5 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Rumsteak - Bavette	Grill-panini	4	5 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Entrecôte - Faux filet	Grill-panini	4	4 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Steak haché	Grill panini	5	3 minutes
	Barbecue	200°	8 minutes
Brochette de boeuf	Grill panini	4	6 minutes
	Barbecue	200°	18 minutes
Côte de veau	Grill panini	4	6 minutes
Escalope de veau	Barbecue	220°	8 minutes
Brochette de veau	Barbecue	200°	18 minutes
Brochette d'abats	Plancha	200°	18 minutes
Rognon de veau	Grill panini	4	10 minutes (entier)
	Plancha	200°	15 minutes (coupé)
Côte de porc	Grill panini	4	6 à 7 minutes
Mignon de porc	Grill panini	4	10 minutes (entier)
Saucisse	Barbecue	200°	18 à 20 minutes
Boudin entier	Barbecue	180°	20 minutes
en tranches	Plancha	200°	5 minutes
Andouillette	Grill panini	3	15 minutes
	Barbecue	200°	20 minutes
Brochette de porc	Barbecue	200°	20 à 22 minutes
Côte d'agneau	Barbecue	200°	6 à 8 minutes
Tranche de gigot	Barbecue	200°	15 minutes
	Grill Panini	4	5 minutes
Merguez	Barbecue/Plancha	200°	10 minutes
Brochette d'agneau	Grill panini	4	5 minutes
Magret de canard	Grill panini	3	10 minutes
Râble de lapin	Grill panini	3	18 minutes
Blanc de volaille	Grill panini	4	5 minutes
Cuisse de poulet	Grill panini	4	15 minutes
Brochette de poulet	Grill panini	4	4 minutes
Tranche de bacon	Plancha	200°	2 minutes
Cuisse de grenouille	Plancha	200°	6 minutes
	Grill panini	5	4 minutes

Poissons	Sélection	Mode ou température	Temps de cuisson
Filet de sole	Barbecue/Plancha	220°	5 à 6 minutes
Filet de turbot	Barbecue/Plancha	200°	10 minutes
Sardine entière	Barbecue/Plancha	200°	6 minutes
Pavé de saumon	Plancha	180°	12 minutes
Petites crevettes	Plancha	200°	5 minutes
Tranche de thon	Barbecue/Plancha Grill/Panini	200° 4	10 minutes 5 minutes
Rouget entier	Plancha	200°	12 minutes
Filet St Pierre	Plancha	200°	6 minutes
Filet de lotte	Plancha Grill/Panini	200° 4	7 minutes 5 minutes
Noix de St Jacques	Plancha Grill/Panini	200° 5	4 minutes 2 minutes
Blanc d'encomet	Plancha	220°	6 minutes
Grosse gambas	Plancha	200°	6 minutes
Poisson entier	Grill/Panini	4	15 à 20 minutes
Filet de bar	Plancha	200°	8 minutes
Filet de sandre	Plancha	200°	10 minutes
Truite entière	Plancha Grill/Panini	200° 4	18 minutes 10 minutes

Légumes	Sélection	Mode ou température	Temps de cuisson
Champignon petit gros	Barbecue/Planche Grill/Panini	180° 4	10 minutes 5 minutes
Tomate (demie)	Barbecue/Plancha	180°	8 minutes
Courgette (demie)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	10 minutes 8 minutes
Aubergine (demie)	Grill/Panini	4	8 à 10 minutes
Poivron (demi)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	15 minutes 6 minutes
Asperge blanchie	Plancha	200°	8 minutes
Artichaut	Grill/Panini	5	6 minutes
Fruits	Sélection	Mode ou température	Temps de cuisson
Pomme (demie)	Barbecue Plancha	180°	15 minutes
Banane (entière avec peau)	Grill panini	4	6 minutes
Ananas (tranche)	Grill panini	3	6 minutes
Sandwichs et divers	Sélection	Mode ou température	Temps de cuisson
Panini	Grill panini	5	5 à 6 minutes
Croque-monsieur	Sandwich	4	4 à 5 minutes
Hamburger	Sandwich	4	5 minutes
Muffins brunch	Sandwich	4	5 minutes
Pancakes	Plancha	200°	5 minutes
Crêpes	Plancha	200°	5 minutes
Blinis	Plancha	200°	5 minutes
Oeuf au plat	Plancha	200°	2 minutes
Oeuf brouillé	Plancha	200°	4 minutes

4. L'AVIS DES CHEFS



- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, évitez de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et de les nettoyer avec une matière abrasive.
- Utilisez de préférence des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner vos aliments et évitez de les couper sur les plaques.
- Coupez les aliments régulièrement 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.
- Préparez des marinades à base d'épices ou de condiments pour vos viandes ou vos poissons, les grillades seront parfumées et les cuissons à la plancha plus moelleuses.

5. QUESTIONS / REPONSES

Que faire si:	Réponses
mon appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que votre appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation, pensez à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Mes aliments ne cuisent pas ?	Vérifiez 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 ?	Vérifiez la température choisie ou le mode de cuisson adapté à l'aliment et surtout respectez le préchauffage.
J'ai des aliments de différentes natures à cuire ?	Utilisez le gril en position barbecue ou fonction mixte et cuisez chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas.
J'ai un problème pour installer les différentes plaques sur le gril ?	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 gril simplement en les clipsant.
J'ai laissé couler un peu de jus de cuisson sur le corps de l'appareil ?	Essuyez après refroidissement de l'appareil avec un linge humide chaud et surtout ne le passez pas sous l'eau.
Il se dégage beaucoup de fumée lorsque je cuis un aliment ?	Evitez de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson (ex : Crevette et huile d'olive) , la matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utilisez un pinceau pour graisser vos aliments secs.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton 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.
- Jeter la graisse écoulee dans le(s) récupérateur(s).
- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection. La raclette, le(s) récupérateur(s) et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (Bac supérieur uniquement).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteau et fourchette, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- 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.
- 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.
- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine lorsqu'il n'est pas utilisé. Replacer un jeu de plaques dans l'appareil et ranger l'autre avec les récupérateurs et la raclette de nettoyage.

7. CONSIGNES DE SECURITE

- 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 gril lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre le gril et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le gril 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 gril.
- 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. Le cordon doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
- 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 satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électrodomestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur en cas d'intempéries.
- 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 :

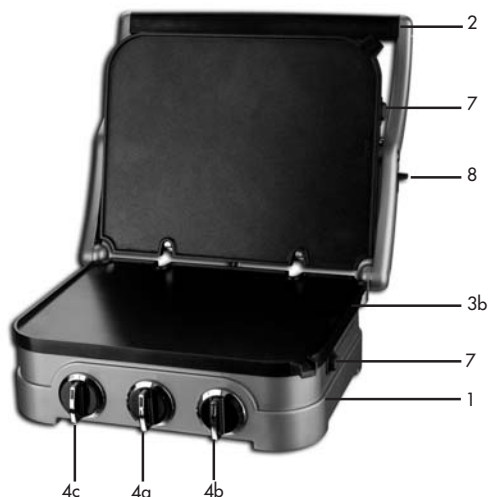
- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

You have just acquired a Cuisinart® multifunction grill and griddle. Constant research into improvements and the care taken in developing This product guarantee you a quality appliance. Easy to use and maintain, this appliance lets you create all kinds of simple and original preparations.

The multifunction grill and griddle has five different cooking methods: Grill, panini, barbecue, plancha and finally toasted sandwich. It will let you cook and grill food as varied as meat, fish, vegetables, fruits, pasta, eggs and toasted sandwiches. This appliance lets you grill or cook quickly without additional fat while collecting cooking juices in the cups provided.



2. FEATURES

1. Sturdy brushed stainless steel housing with floating hinges
2. Cool touch press handle
3. Interchangeable cooking plates, non-stick and dishwasher-compatible 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 Grill - Panini - Sandwich or Barbecue-Plancha options
 - 4b. Grill - Panini - Sandwich control knob with green indicator light to let you know the plates have reached the desired temperature: temperature settings from 1 to 5 (1. Keep warm (100°); 2. Reheat (120°); 3. Brown (140°); 4. Grill (160°); 5. Sear (200°))
 - 4c. Barbecue - Plancha control knob with green indicator light to let you know the plates have reached the desired temperature: temperature settings from 100° to 230°C.
5. Cups for collecting cooking juices, dishwasher compatible
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.

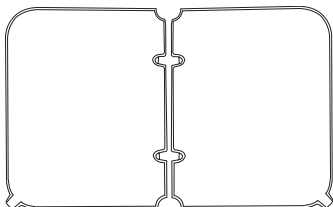
INSERTING THE COOKING PLATES

2 interchangeable cooking plates, non-stick and dishwasher compatible for easy clean-up:

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).

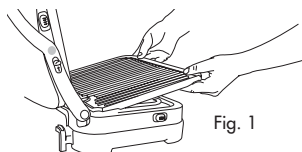


Fig. 1

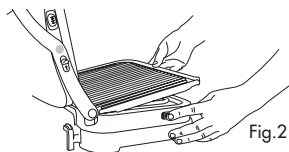


Fig.2

NOTE: Insert one plate at a time. The plates are intended for either the lower part ("LOWER"), or for the upper part ("UPPER").

When using the grill and griddle in the closed position, only 1 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.

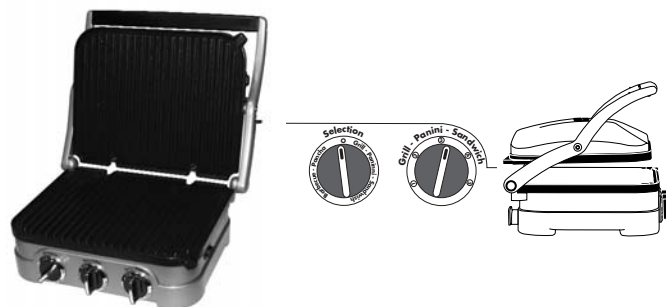
B. INSTRUCTIONS FOR USE

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

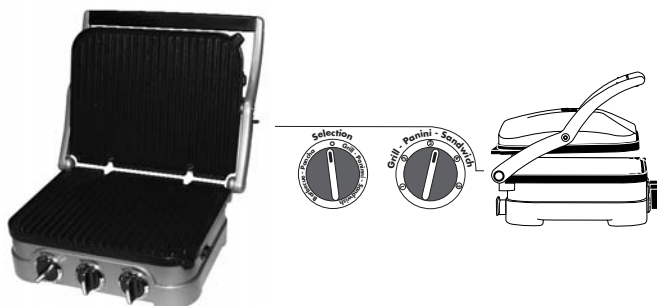
GRILL OPTION

1. Insert the non-stick grill plates.
2. Turn the Selection knob to Grill - Panini - Sandwich and the Grill - Panini - Sandwich knob to the desired cooking method (see table on pp. 15/16/17). When the appliance has preheated, the indicator light will go on.
3. 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).
4. Close the grill and griddle and cook for the time recommended in the table.



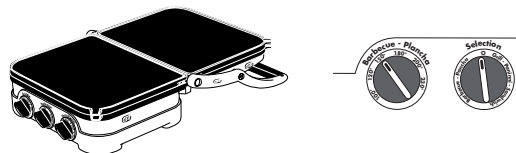
PANINI OPTION

1. Insert the non-stick grill plates.
2. Turn the Selection knob to Grill - Panini - Sandwich and the Grill - Panini - Sandwich knob to the desired cooking method (see table on pp. 15/16/17). The indicator light will go on when the appliance has reached the desired temperature.
3. 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).
4. Close the grill and griddle and cook for the time recommended in the table.



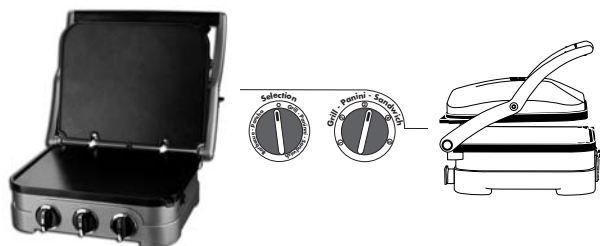
15/16/17). The indicator light will go on when the appliance has reached the desired temperature.

3. Once the appliance has preheated, place the food on the plates and cook for the time recommended in the table.



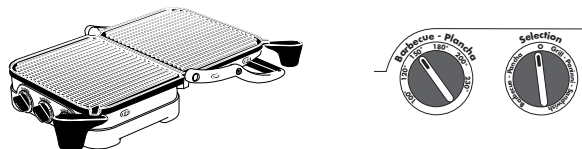
BRUNCH SANDWICH OPTION

1. Insert the smooth, non-stick plates.
2. Turn the Selection knob to the Grill - Panini - Sandwich position and the Grill - Panini - Sandwich knob to the desired cooking method. The indicator light will go on when the appliance has reached the desired temperature.
3. 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).
4. Close the grill and cook for the time recommended in the table (See pp. 15/16/17).



BARBECUE OPTION

1. Insert the non-stick grill plates and open the grill and griddle fully by pulling the button on the side of the handle.
2. Turn the Selection knob to the Barbecue - Plancha position and the Barbecue - Plancha knob to the desired temperature. The indicator light will go on when the appliance has reached the desired temperature.
3. Once the appliance has preheated, distribute the food evenly on the plates and cook for the time recommended in the table (see pp. 15/16/17).



PLANCHA OPTION

1. Insert the non-stick plancha plates and open the grill and griddle fully by pulling the button on the side of the handle.
2. Turn the Selection knob to the Barbecue - Plancha position and the Barbecue - Plancha knob to the desired temperature (see table on pp.

COMBINED OPTION

1. Insert one of each of the non-stick plates in the appliance and open the grill fully by pulling the button on the side of the handle.
2. Turn the Selection knob to the Barbecue - Plancha position and the Barbecue - Plancha knob to the desired temperature (see table at pp 15/16/17). When the appliance has reached the desired temperature, the indicator light will go on.
3. Once the appliance has preheated, place the food on the plates intended for the desired cooking method and cook for the time recommended in the table.



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
1 Kg ribs	Panini Grill	4	15 minutes
Tournedos	Panini Grill	4	5 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Rump steak - Undercut	Panini Grill	4	5 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Rib steak - Faux filet	Panini Grill	4	4 minutes
	Barbecue	200°	10 minutes
Steak haché	Panini Grill	5	3 minutes
	Barbecue	200°	8 minutes
Beef brochette	Panini Grill	4	6 minutes
	Barbecue	200°	18 minutes
Veal chop	Panini Grill	4	6 minutes
Veal escalope	Barbecue	220°	8 minutes
Veal brochette	Barbecue	200°	18 minutes
Brochette of offal	Plancha	200°	18 minutes
Veal kidney	Panini Grill	4	10 minutes (whole)
	Barbecue	200°	15 minutes (sliced)
Pork chops	Panini Grill	4	6 to 7 minutes
Pork mignon	Panini Grill	4	10 minutes (whole)
Sausage	Barbecue	200°	18 to 20 minutes
Black pudding, whole	Barbecue	180°	20 minutes
sliced	Plancha	200°	5 minutes
Andouillette	Panini Grill	3	15 minutes
Pork brochette	Barbecue	200°	20 to 22 minutes
Lamb chop	Barbecue	200°	6 to 8 minutes
Slice off joint	Barbecue	200°	15 minutes
	Panini grill	4	5 minutes
Merguez	Barbecue/Plancha	200°	10 minutes
Lamb brochette	Panini Grill	4	5 minutes
Fillet of duck	Panini Grill	3	10 minutes
Saddle of hare	Panini Grill	3	18 minutes
Poultry breasts	Panini Grill	4	5 minutes
Chicken thighs	Panini Grill	4	15 minutes
Chicken brochette	Panini Grill	4	4 minutes
Rashers of bacon	Plancha	200°	2 minutes
Frogs' legs	Plancha	200°	6 minutes
	Panini Grill	5	4 minutes

Fish	Selection	Method or temperature	Cooking time
Filet of sole	Barbecue/Plancha	220°	5 to 6 minutes
Filet of turbot	Barbecue/Plancha	200°	10 minutes
Whole sardine	Barbecue/Plancha	200°	6 minutes
Thickly-cut salmon steak	Plancha	180°	12 minutes
Small shrimp	Plancha	200°	5 minutes
Tuna steak	Barbecue/Plancha Grill/Panini	200° 4	10 minutes 5 minutes
Whole mullet	Plancha	200°	12 minutes
Filet of St Pierre	Plancha	200°	6 minutes
Filet of monkfish	Plancha Grill/Panini	200° 4	7 minutes 5 minutes
Scallops	Plancha Grill/Panini	200° 5	4 minutes 2 minutes
White calamari	Plancha	220°	6 minutes
Large prawns	Plancha	200°	6 minutes
Whole fish	Grill/Panini	4	15 to 20 minutes
Sea bass filet	Plancha	200°	8 minutes
Pikeperch filet	Plancha	200°	10 minutes
Whole trout	Plancha Grill/Panini	200° 4	18 minutes 10 minutes

Vegetables	Selection	Method or temperature	Cooking time
Mushrooms, small large	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180°	10 minutes
		4	5 minutes
Tomato (half)	Barbecue/Plancha	180°	8 minutes
Courgette (half)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180°	10 minutes
		4	8 minutes
Aubergine (half)	Grill/Panini	4	8 to 10 minutes
Pepper (half)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180°	15 minutes
		4	6 minutes
Blanched asparagus	Plancha	200°	8 minutes
Artichoke	Grill/Panini	5	6 minutes
Fruit	Selection	Method or temperature	Cooking time
Apple (half)	Barbecue/Plancha	180°	15 minutes
Banana (whole with skin)	Panini Grill	4	6 minutes
Pineapple (slice)	Panini Grill	3	6 minutes
Sandwiches and miscellaneous	Selection	Method or temperature	Cooking time
Panini	Panini Grill	5	5 to 6 minutes
Grilled sandwich	Sandwich	4	4 to 5 minutes
Hamburger	Sandwich	4	5 minutes
Brunch muffins	Sandwich	4	5 minutes
Pancakes	Plancha	200°	5 minutes
Crêpes	Plancha	200°	5 minutes
Blinis	Plancha	200°	5 minutes
Fried egg	Plancha	200°	2 minutes
Scrambled eggs	Plancha	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.

5. QUESTIONS/ANSWERS

What do I do if:	Answers
My appliance releases smoke when I use it for the first time?	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.
My 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.
I have different kinds of food to 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.
I have trouble inserting 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 when I cook?	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(s).
- Remove the plates from the appliance by pressing the ejection buttons. The cleaning tool, drip cups and plates can be washed in hot, soapy water or in the dishwasher (upper rack only).
- Do not use metal objects such as a knife or fork, or abrasive sponges or cleaning products that could damage the coating.
- 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.
- 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 and griddle remains easy to clean and it will continue to perform properly.
- The appliance can be left on your work surface when not in use. Insert one set of plates into the appliance and store the other set with the drip cups and the cleaning tool.

7. SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.

- 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 appliance meets the essential requirements of Directives 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of domestic electrical equipment), as amended by Directive 93/68/EEC (CE marking).
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors in bad weather.
- 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.

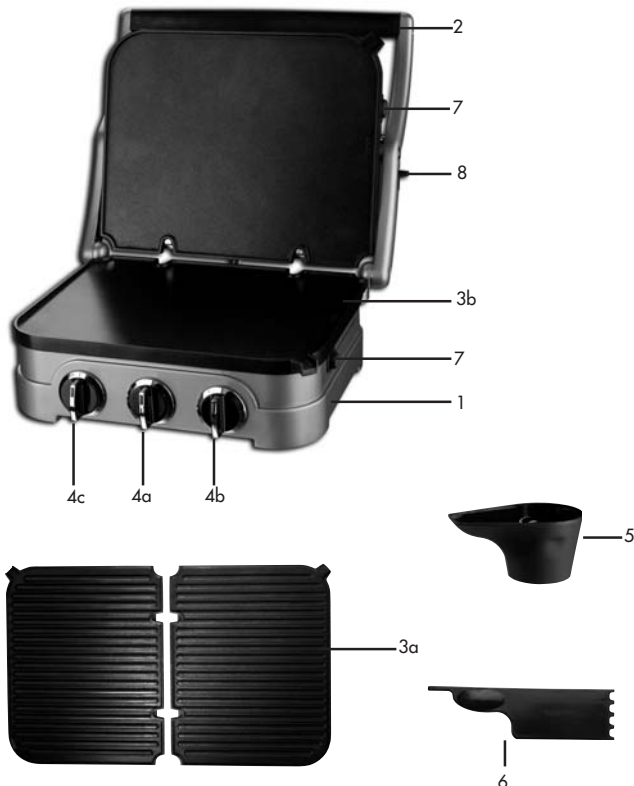
Some material can be recycled or recovered.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade ein MultiFunktions-Garfeld von Cuisinart® erstanden. Eine konstante Suche nach Neuerungen und sorgfältige Produktverarbeitung gewährleisten die hochwertige Qualität dieses Geräts. Es ist leicht zu benutzen und zu reinigen und wird es Ihnen ermöglichen, alle Arten von einfachen und originellen Zubereitungen realisieren zu können.

Das MultiFunktions-Garfeld bietet Ihnen 5 verschiedene Zubereitungsarten: Grillade, Panini, Barbecue, Plancha und auch Croque-Monsieur. Es ermöglicht es Ihnen, so unterschiedliche Nahrungsmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und warme Sandwich zu Garen und zu Grillen.

Mit diesem Gerät kann schnell und ohne Fettzugabe gegrillt oder gegart werden, wobei die Garflüssigkeit in den zugehörigen Schalen aufgefangen wird.



2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Rumpf aus gebürstetem Edelstahl mit einstellbaren Scharnieren
2. Wärmeisolierter Griff
3. Auswechselbare Garfelder, nicht haftend und zur einfachen Reinigung spülmaschinengeeignet
 - 3a. Garfelder Grill: ideal zum Grillen von Fleisch, Panini und Gemüse
 - 3b. Garfelder Plancha: zum Zubereiten von Crêpes, Eiern, fein geschnittenem Fleisch, Croque-Monsieurs, Fisch, Schalentieren.
4. Regelknöpfe:
 - 4a. Wahlschalter mit Leuchtanzeige für Stromversorgung und Vorheizen: Wahl der Funktion Grill - Panini - Sandwich oder der Funktion Barbecue - Plancha
 - 4b. Grill - Panini - Sandwich mit grüner Leuchtanzeige, wenn die Garfelder die gewünschte Temperatur erreicht haben: Temperaturwahl von 1 bis 5 (1. Warmhalten (100°) / 2. Anwärmen (120°) / 3. Bräunen (140°) / 4. Grillen (160°)/ 5. Anbraten (200°)
 - 4c. Barbecue - Plancha mit grüner Leuchtanzeige, wenn die Garfelder die gewünschte Temperatur erreicht haben: Temperaturwahl von 100° bis 230°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 Cuisinart® 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 ».

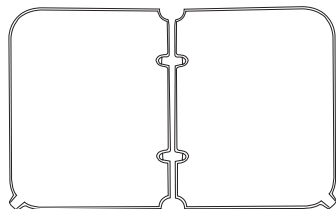
EINSETZEN DER GARFELDER

2 auswechselbare Garfelder mit Antihaffbeschichtung, zur einfachen Reinigung spülmaschinengeeignet:

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



Garfelder Plancha: für die Zubereitung von Crêpes, Eiern und Fleisch in dünnen Scheiben



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).

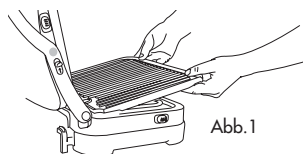


Abb.1

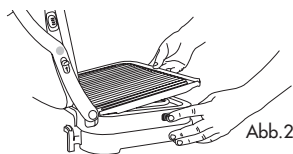


Abb.2

VORSICHT: Immer nur ein Feld einsetzen. Die Garfelder sind entweder für den unteren Teil "LOWER", oder für den oberen Teil "UPPER" vorgesehen.

Wenn das Garfeld geschlossen verwendet wird, ist nur eine einzige Auffangschale erforderlich. Sie wird während des Garvorgangs direkt unter dem Ablaufkanal befestigt. Bei geöffneter Verwendung des Garfelds beide Auffangschalen verwenden und unter den Kanälen auf jeder Seite des Geräts befestigen.

Das Kabel an den Netzstrom anschließen. Das Garfeld ist nun betriebsbereit.

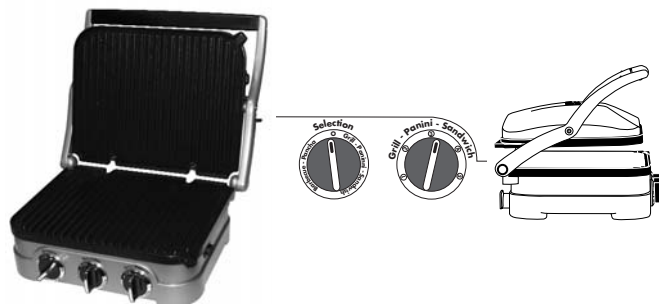
B. GEBRAUCHSHINWEISE

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

ZUM AUFHEIZEN DES GARFELDS DEN DECKEL GESCHLOSSEN LASSEN

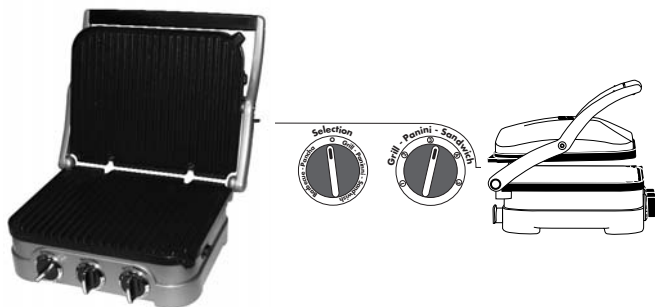
FUNKTION GRILLADE

1. Die nicht haftenden Grill-Garfelder einsetzen.
2. Den Knopf Sélection auf Grill - Panini - Sandwich und den Knopf Grill - Panini - Sandwich auf den gewählten Zubereitungsmodus stellen (siehe Tabelle auf den Seiten 23/24/25). Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Vorwärmen das Gargut auf das untere Feld legen. Der Abstand zwischen den beiden Garfeldern stellt sich automatisch auf die Dicke des gewählten Garguts ein (bis zu 8 cm).
4. Das Garfeld schließen und je nach der in der Tabelle aufgeführten Zeit garen.



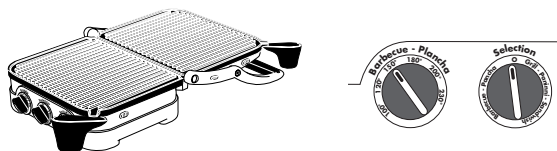
FUNKTION PANINI

1. Die nicht haftenden Garfelder Grill einsetzen.
2. Den Knopf Sélection auf Grill - Panini - Sandwich und den Knopf Grill - Panini - Sandwich auf den gewählten Zubereitungsmodus stellen (siehe Tabelle auf den Seiten 23/24/25). Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Vorwärmen das Gargut auf das untere Feld legen. Der Abstand zwischen den beiden Garfeldern stellt sich automatisch auf die Dicke des gewählten Garguts ein (bis zu 8 cm).
4. Das Garfeld schließen und je nach der in der Tabelle aufgeführten Zeit garen.



FUNKTION BARBECUE

1. Die nicht haftenden Garfelder Grill einsetzen und das Garfeld durch Ziehen an dem Knopf, der sich seitlich am Griff befindet, zu 180° öffnen.
2. Den Knopf Sélection auf Barbecue - Plancha und den Knopf Barbecue - Plancha auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Aufheizen das Gargut gleichmäßig auf die Garfelder verteilen und nach den Zeitangaben in der Tabelle garen (siehe Seiten 23/24/25).



FUNKTION PLANCHA

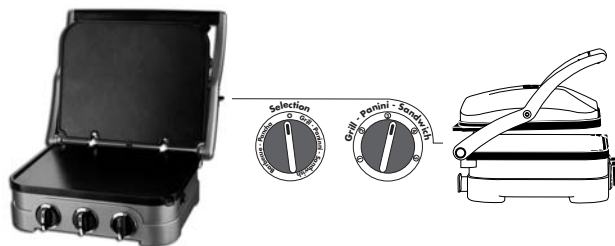
1. Die nicht haftenden Garfelder Plancha einsetzen und das Garfeld durch Ziehen an dem Knopf, der sich seitlich am Griff befindet, zu 180° öffnen.
2. Den Knopf Sélection auf Barbecue - Plancha und den Knopf Barbecue - Plancha auf die gewünschte Temperatur stellen.

- Plancha auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Aufheizen das Gargut gleichmäßig auf die Garfelder verteilen und nach den Zeitangaben in der Tabelle garen (siehe Seiten 23/24/25).



FUNKTION SANDWICH BRUNCH

1. Die nicht haftenden glatten Garfelder einsetzen.
2. Den Knopf Sélection auf Grill - Panini - Sandwich und den Knopf Grill - Panini - Sandwich auf den gewählten Zubereitungsmodus stellen. Wenn das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Aufheizen das Gargut auf das untere Feld legen. Der Abstand zwischen den beiden Garfeldern stellt sich automatisch auf die Dicke des gewählten Garguts ein (bis zu 8 cm).
4. Den Grill schließen und nach den Zeitangaben in der Tabelle garen (siehe Seiten 23/24/25).



MISCHFUNKTION

1. Ein nicht haftendes Feld von jeder Sorte in das Gerät einsetzen und den Grill durch Ziehen an dem Knopf, der sich seitlich am Griff befindet, auf 180° öffnen.
2. Den Knopf Sélection auf Barbecue - Plancha und den Knopf Barbecue - Plancha auf die gewählte Temperatur stellen (siehe Tabelle auf den Seiten 23/24/25). Wenn das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die Anzeige auf.
3. Nach dem Aufheizen das Gargut auf die dem jeweiligen Zubereitungsmodus entsprechenden Garfelder verteilen und sich nach den Zeitangaben in der Tabelle richten.



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	Sélection	Modus oder Temperatur	Garzeit
Rippenstück 1 Kg	Grill Panini	4	15 Minuten
Tournedos	Grill Panini Barbecue	4 200°	5 Minuten 10 Minuten
Rumsteak - Flanke	Grill Panini Barbecue	4 200°	5 Minuten 10 Minuten
Entrecôte - Lende	Grill Panini Barbecue	4 200°	4 Minuten 10 Minuten
Hacksteak	Grill Panini Barbecue	5 200°	3 Minuten 8 Minuten
Rinderspieß	Grill Panini Barbecue	4 200°	6 Minuten 18 Minuten
Kalbskotelett	Grill Panini	4	6 Minuten
Kalbsschnitzel	Barbecue	220°	8 Minuten
Kalbsspieß	Barbecue	200°	18 Minuten
Spieß von Innereien	Plancha	200°	18 Minuten
Kalbsniere	Grill Panini Plancha	4 200°	10 Minuten (ganz) 15 Minuten (geschnitten)
Schweinskotelett	Grill Panini	4	6 à 7 Minuten
Schwein, Filetspitze	Grill Panini	4	10 Minuten (ganz)
Wurst	Barbecue	200°	18 bis 20 Minuten
Blutwurst ganz in Scheiben	Barbecue Plancha	180° 200°	20 Minuten 5 Minuten
Andouillette	Grill Panini Barbecue	3 200°	15 Minuten 20 Minuten
Schweinespieß	Barbecue	200°	20 bis 22 Minuten
Lammkotelett	Barbecue	200°	6 bis 8 Minuten
Lammkeule, Scheibe	Barbecue Grill Panini	200° 4	15 Minuten 5 Minuten
Merguez	Barbecue/Plancha	200°	10 Minuten
Lammspieß	Grill Panini	4	5 Minuten
Entenfilet	Grill Panini	3	10 Minuten
Kaninchenrücken	Grill Panini	3	18 Minuten
Geflügelfilet	Grill Panini	4	5 Minuten
Hähnchenkeule	Grill Panini	4	15 Minuten
Hühnerspieß	Grill Panini	4	4 Minuten
Frühstücksspeck	Plancha	200°	2 Minuten
Froschschenkel	Plancha Grill Panini	200° 5	6 Minuten 4 Minuten

Fisch	Sélection	Modus oder Temperatur	Garzeit
Seezunge, Filet	Barbecue/Plancha	220°	5 bis 6 Minuten
Steinbutt, Filet	Barbecue/Plancha	200°	10 Minuten
Sardine, ganz	Barbecue/Plancha	200°	6 Minuten
Lachs, dickes Filet	Plancha	180°	12 Minuten
Krabben, klein	Plancha	200°	5 Minuten
Thunfisch, Scheibe	Barbecue/Plancha Grill/Panini	200° 4	10 Minuten 5 Minuten
Meerbarbe, ganz	Plancha	200°	12 Minuten
Petersfisch, Filet	Plancha	200°	6 Minuten
Seeteufel, Filet	Plancha Grill/Panini	200° 4	7 Minuten 5 Minuten
Jakobsmuschel	Plancha Grill/Panini	200° 5	4 Minuten 2 Minuten
Kalmar, weiß	Plancha	220°	6 Minuten
Gambas, dick	Plancha	200°	6 Minuten
Fisch, ganz	Grill/Panini	4	15 bis 20 Minuten
Seebarsch, Filet	Plancha	200°	8 Minuten
Zander, Filet	Plancha	200°	10 Minuten
Forelle, ganz	Plancha Grill/Panini	200° 4	18 Minuten 10 Minuten

Gemüse	Sélection	Modus oder Temperatur	Garzeit
Champignon klein groß	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	10 Minuten 5 Minuten
Tomate (halbiert)	Barbecue/Plancha	180°	8 Minuten
Zucchini (halbiert)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	10 Minuten 8 Minuten
Aubergine (halbiert)	Grill/Panini	4	8 bis 10 Minuten
Paprika (halbiert)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	15 Minuten 6 Minuten
Spargel, blanchiert	Plancha	200°	8 Minuten
Artischocke	Grill/Panini	5	6 Minuten
Obst	Sélection	Modus oder Temperatur	Garzeit
Apfel (halbiert)	Barbecue Plancha	180°	15 Minuten
Banane (ganz mit Schale)	Grill Panini	4	6 Minuten
Ananas (Scheibe)	Grill Panini	3	6 Minuten
Sandwichs und anderes	Sélection	Modus oder Temperatur	Garzeit
Panini	Grill Panini	5	5 bis 6 Minuten
Croque-Monsieur	Sandwich	4	4 bis 5 Minuten
Hamburger	Sandwich	4	5 Minuten
Muffins Brunch	Sandwich	4	5 Minuten
Pfannkuchen	Plancha	200°	5 Minuten
Crêpes	Plancha	200°	5 Minuten
Blinis	Plancha	200°	5 Minuten
Spiegelei	Plancha	200°	2 Minuten
Rührei	Plancha	200°	4 Minuten

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Um die anti-Haftigenschaften 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.

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 dem 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

Wenn der Garvorgang beendet ist, den Knopf auf « O » stellen und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen (mindestens 1/2 Stunde).

- Mit dem Reinigungsspatel die Rückstände entfernen, die sich auf den Garfeldern befinden.
- Das Fett, das sich in der (den) Auffangschale(n) angesammelt hat, weggießen.
- Die Garfelder durch Betätigen der Auswurfknöpfe aus dem Gerät entfernen. Der Spatel, der (die) Auffangschale(n) und die Garfelder können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden (nur auf der oberen Schiene).
- Keine metallischen Gegenstände wie Messer oder Gabeln, oder Scheuermittel benutzen, durch welche die Beschichtung beschädigt werden könnte.
- 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.
- Zur Reinigung des Rumpfs, des Deckels und des Griffs des Geräts ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Mittel verwenden.
- Durch regelmäßige Pflege wird eine zu starke Ablagerung von Verschmutzungen vermieden. Das Multifunktions-Garfeld bleibt einfach zu reinigen und erbringt volle Leistung.
- Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben, wenn es nicht benutzt wird. Ein Paar Garfelder wieder in das Gerät einsetzen und das andere zusammen mit den Auffangschalen und dem Reinigungsspatel verstauen.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren; Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Geräten stellen, die sich aufheizen. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Grill, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbeln. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.

- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und nicht in Berührung mit heißen Oberflächen bringen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Ziehen des Netzsteckers am Stecker ziehen, nie am Kabel.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Grill nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Gerätes unmittelbar ein. Das Kabel muß vom Hersteller oder einem vom Hersteller anerkannten Reparaturservice ersetzt werden, um jede Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keine Reparaturen selbst durchführen.
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart® empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, Stromschlag und Verletzungsgefahr führen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Dieses Gerät ausschließlich in der Küche und unter Beachtung der vorliegenden Handleitung verwenden.
- Bei ungünstigen Witterungsbedingungen nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten am Ende des Lebenszyklus.

Im Interesse der Allgemeinheit und zur aktiven Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Nie Ihr Gerät in den Hausmüll geben.
- Nutzen Sie die Systeme zur Rücknahme und Sammlung, die Ihnen zur Verfügung stehen.

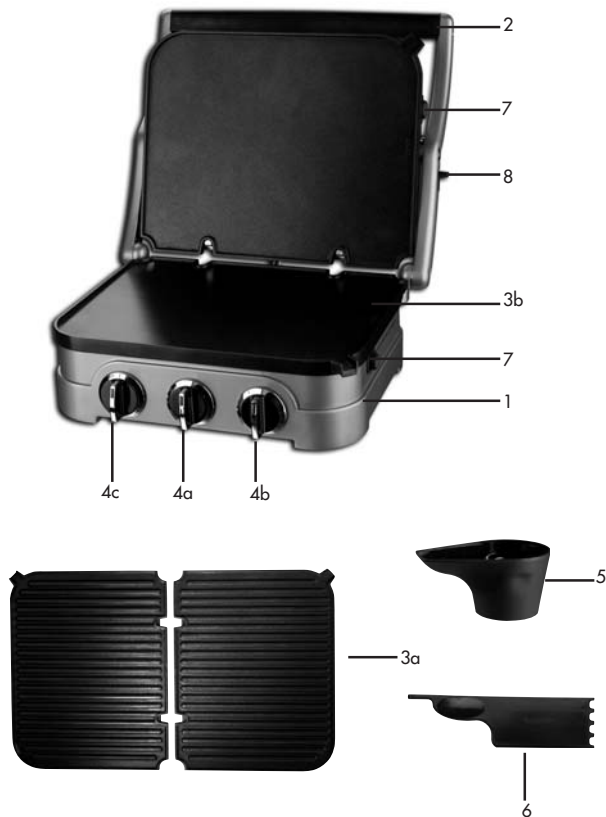
Gewisse Werkstoffe können wiederverwertet oder aufbereitet werden.

1. INLEIDING

U hebt zich net een multifunctionele Cuisinart®-bakplaat aangeschaft. De voortdurende vernieuwing en de zorg die besteed werd aan de ontwikkeling van het product staan garant voor een kwaliteitstoestel. Het toestel is gemakkelijk te gebruiken en te onderhouden en geeft u de mogelijkheid om allerlei eenvoudige en originele gerechten klaar te maken.

De multifunctionele bakplaat laat 5 verschillende bereidingswijzen toe: grill, panini, barbecue, plancha en croque-monsieur. U kan er uiteenlopende voedingsmiddelen mee bakken en grillen: vlees, vis, groenten, fruit, pasta, eieren en warme sandwiches.

Met de bakplaat kan u grillen of bakken zonder gebruik te maken van vetstoffen. Bovendien kan u het braadvocht in de speciaal daarvoor voorziene bakjes opvangen.



2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. Robuuste mantel in geborsteld staal met instelbare scharnieren
2. Thermisch geïsoleerde drukhendel
3. Onderling verwisselbare antikleefbakplaten die in de vaatwasmachine kunnen worden schoongemaakt (onderhoudsvriendelijk)
 - 3a. Grillplaten : ideaal om vlees, panini en groenten te grillen
 - 3b. Planchaplaten : om pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, croque-monsieurs, vis en schaaldieren te bakken.
4. Regelknoppen :
 - 4a. Kiesknop met rood verlichterlampje voor inschakeling en voorverwarming: keuze van de functie Grill - Panini - Sandwich of de functie Barbecue - Plancha
 - 4b. Grill - Panini - Sandwich met groen verlichterlampje om aan te geven dat de platen de gewenste temperatuur hebben: keuze van de temperatuur (van 1 tot en met 5) (1. Warm houden (100°) / 2. Opwarmen (120°) / 3. Bruineren (140°) / 4. Grillen (160°) / 5. Dichtschrœien (200°))
 - 4c. Barbecue - Plancha met groen verlichterlampje om aan te geven dat de platen de gewenste temperatuur hebben: keuze van de temperatuur (van 100° tot 230°C).
5. Bakjes voor het opvangen van braadvocht (mogen in de vaatwasmachine)
6. Speciale grillspatel
7. Systeem voor de vergrendeling / ontgrendeling van de platen
8. Systeem om 180° open te draaien

3. GEBRUIK

A. MONTAGE

Voor u de multifunctionele Cuisinart®-bakplaat voor het eerst gebruikt, moet u de mantel, het deksel en de regelknoppen met een vochtige doek schoonmaken. Bovendien moeten de bakplaten, de opvangbakjes en de spatel met water en zeep of in de vaatwasmachine worden afgewassen. Zie de rubriek « Reiniging en onderhoud » voor meer informatie.

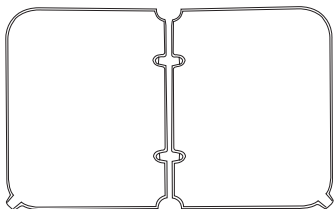
INSTALLATIE VAN DE BAKPLATEN

Twee onderling verwisselbare antikleefbakplaten die in de vaatwasmachine kunnen worden schoongemaakt (onderhoudsvriendelijk).

Grillplaten: ideaal om steaks, hamburgers, kip en groenten te grillen.



Planchaplaten: om pannenkoeken, eieren of dun gesneden vlees te bakken.

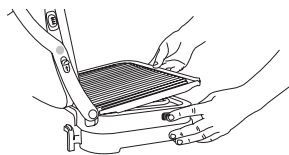


Om de platen aan te brengen moet u ze in de kleine inkepingen achteraan steken (afb.1).

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



afb.1



afb.2

OPGELET: Slechts één plaat tegelijkertijd aanbrengen. De platen zijn ofwel voor het onderste ("LOWER") ofwel voor het bovenste gedeelte ("UPPER") bestemd.

Als het toestel gesloten wordt gebruikt, is er slechts één opvangbakje nodig. Het moet tijdens het braden onder het afvoergootje worden geplaatst. Als het toestel open wordt gebruikt, moeten er 2 opvangbakjes worden gebruikt. De bakjes moeten aan de beide kanten van het toestel onder de afvoergootjes worden geplaatst.

Steek de stekker van de elektriciteitskabel in het stopcontact. Het toestel is klaar voor gebruik.

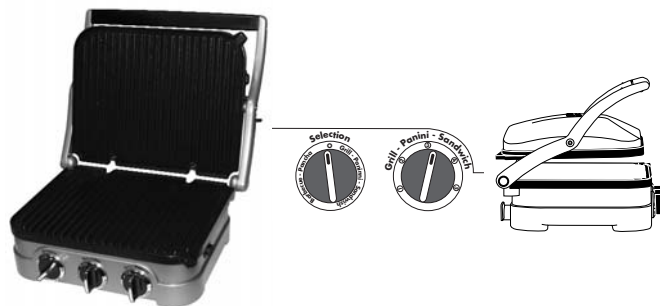
B. GEBRUIKSAANWIJZING

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

OM HET TOESTEL OP TE WARMEN MOET HET DEKSEL WORDEN GESLOTEN

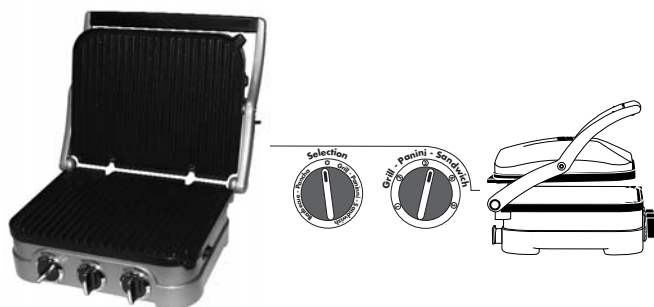
GRILLFUNCTIE

1. Breng de antikleefgrillplaten aan.
2. Zet de kiesknop op Grill - Panini - Sandwich en de Grill - Panini - Sandwich-knop in de gewenste stand (zie tabel op pagina 31/32/33). Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het verklikkerlampje te branden.
3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen op de onderste plaat. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch geregeld op basis van de dikte van het gekozen voedingsmiddel (tot 8 cm).
4. Sluit het toestel en bak zo lang als in de tabel is aangegeven.



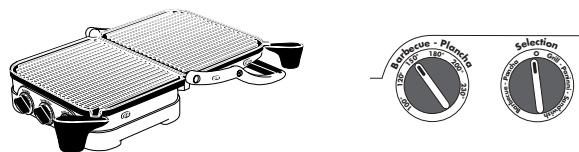
PANINFUNCTIE

1. Breng de antikleefgrillplaten aan.
2. Zet de kiesknop op Grill - Panini - Sandwich en de Grill - Panini - Sandwich-knop in de gewenste stand (zie tabel op pagina 31/32/33). Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het verklikkerlampje te branden.
3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen op de onderste plaat. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch geregeld op basis van de dikte van het gekozen voedingsmiddel (tot 8 cm).
4. Sluit het toestel en bak zo lang als in de tabel is aangegeven.



BARBECUEFUNCTIE

1. Breng de antikleefgrillplaten aan en open het toestel 180° door op knop aan de zijkant van de hendel te drukken.
2. Zet de kiesknop op Barbecue - Plancha en de Barbecue - Plancha-knop op de gewenste temperatuur. Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het verklikkerlampje te branden.
3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen gelijkmatig op de platen en laat u ze bakken zoals in de tabel is aangegeven (zie pagina 31/32/33).

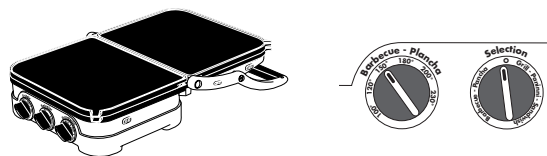


PLANCHAFUNCTIE

1. Breng de antikleefplanchaplatten aan en open het toestel 180° door op knop aan de zijkant van de hendel te drukken.
2. Zet de kiesknop op Barbecue - Plancha en de Barbecue - Plancha-knop op de gewenste temperatuur (zie tabel op pagina 31/32/33). Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het

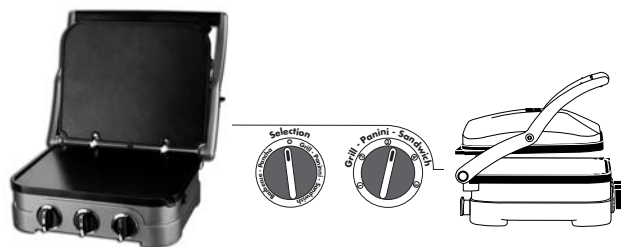
verklikkerlampje te branden.

3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen op de platen en laat u ze bakken zoals in de tabel is aangegeven.



SANDWICH- EN BRUNCHFUNCTIE

1. Breng de gladde antikleefplaten aan.
2. Zet de kiesknop op Grill - Panini - Sandwich en de Grill - Panini - Sandwich-knop in de gewenste stand. Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het verklikkerlampje te branden.
3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen op de onderste plaat. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch geregeld op basis van de dikte van het gekozen voedingsmiddel (tot 8 cm).
4. Sluit het toestel en bak zo lang als in de tabel is aangegeven (zie pagina 31/32/33).



COMBINATIEFUNCTIE

1. Breng van elke soort een antikleefplaat aan en open het toestel 180° door op knop aan de zijkant van de hendel te drukken.
2. Zet de kiesknop op Barbecue - Plancha en de Barbecue - Plancha-knop op de gewenste temperatuur (zie tabel op pagina 31/32/33). Als het toestel de gewenste temperatuur heeft, begint het verklikkerlampje te branden.
3. Als het toestel is opgewarmd, legt u de voedingsmiddelen op de platen en laat u ze bakken zoals in de tabel is aangegeven.



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 1 Kg	Grill panini	4	15 minuten
Tournedos	Grill panini Barbecue	4 200°	5 minuten 10 minuten
Biefstuk - klapstuk	Grill panini Barbecue	4 200°	5 minuten 10 minuten
Entrecote - lendestuk	Grill panini Barbecue	4 200°	4 minuten 10 minuten
Hamburger	Grill panini Barbecue	5 200°	3 minuten 8 minuten
Rundsbrochette	Grill panini Barbecue	4 200°	6 minuten 18 minuten
Kalkfokotelet	Grill panini	4	6 minuten
Kalfslapje	Barbecue	220°	8 minuten
Kalfsbrochette	Barbecue	200°	18 minuten
Brochette van orgaanvlees	Plancha	200°	18 minuten
Kalfsnieren	Grill panini Plancha	4 200°	10 minuten (heel) 15 minuten (versneden)
Varkenskotelet	Grill panini	4	6 à 7 minuten
Varkenshaas	Grill panini	4	10 minuten (heel)
Worst	Barbecue	200°	18 à 20 minuten
Bloedworst, heel in schijfjes	Barbecue Plancha	180° 200°	20 minuten 5 minuten
Pens	Grill panini Barbecue	3 200°	15 minuten 20 minuten
Varkensbrochette	Barbecue	200°	20 à 22 minuten
Lamskotelet	Barbecue	200°	6 à 8 minuten
Lamsboutsnede	Barbecue Grill Panini	200° 4	15 minuten 5 minuten
Merguezworst	Barbecue/Plancha	200°	10 minuten
Lamsbrochette	Grill panini	4	5 minuten
Eendenborst	Grill panini	3	10 minuten
Konijnenrug	Grill panini	3	18 minuten
Gevogeltefilet	Grill panini	4	5 minuten
Kippenbout	Grill panini	4	15 minuten
Kippenbrochette	Grill panini	4	4 minuten
Snede spek	Plancha	200°	2 minuten
Kikkerbilletje	Plancha Grill panini	200° 5	6 minuten 4 minuten

Vis	Keuze (selection)	Stand of temperatuur	Baktijd
Tongfilet	Barbecue/Plancha	220°	5 à 6 minuten
Tarbotfilet	Barbecue/Plancha	200°	10 minuten
Sardine	Barbecue/Plancha	200°	6 minuten
Stuk zalm	Plancha	180°	12 minuten
Kleine garnalen	Plancha	200°	5 minuten
Stuk tonijn	Barbecue/Plancha	200°	10 minuten
	Grill/Panini	4	5 minuten
Hele rode poon	Plancha	200°	12 minuten
Zonnevisfilet	Plancha	200°	6 minuten
Zeeduivelfilet	Plancha	200°	7 minuten
	Grill/Panini	4	5 minuten
Jakobsschelpen	Plancha	200°	4 minuten
	Grill/Panini	5	2 minuten
Inktvis	Plancha	220°	6 minuten
Grote gamba's	Plancha	200°	6 minuten
Hele vis	Grill/Panini	4	15 à 20 minuten
Zeebaarsfilet	Plancha	200°	8 minuten
Snoekbaarsfilet	Plancha	200°	10 minuten
Hele forel	Plancha	200°	18 minuten
	Grill/Panini	4	10 minuten

Groenten	Keuze (selection)	Stand of temperatuur	Baktijd
Champignon klein groot	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	10 minuten 5 minuten
Tomaat (halve)	Barbecue/Plancha	180°	8 minuten
Courgette (halve)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	10 minuten 8 minuten
Aubergine (halve)	Grill/Panini	4	8 à 10 minuten
Paprika (halve)	Barbecue/Plancha Grill/Panini	180° 4	15 minuten 6 minuten
Geblancheerde asperge	Plancha	200°	8 minuten
Artisjok	Grill/Panini	5	6 minuten
Fruit	Keuze (selection)	Stand of temperatuur	Baktijd
Appel (halve)	Barbecue/Plancha	180°	15 minuten
Banaan (heel met schil)	Grill panini	4	6 minuten
Ananas (snede)	Grill panini	3	6 minuten
Sandwiches en diversen	Keuze (selection)	Stand of temperatuur	Baktijd
Panini	Grill panini	5	5 à 6 minuten
Croque-monsieur	Sandwich	4	4 à 5 minuten
Hamburger	Sandwich	4	5 minuten
Brunchmuffins	Sandwich	4	5 minuten
Pancakes	Plancha	200°	5 minuten
Pannenkoeken	Plancha	200°	5 minuten
Blini's	Plancha	200°	5 minuten
Spiegelei	Plancha	200°	2 minuten
Roerei	Plancha	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 plancha/zak zachter.

5. VRAGEN / ANTWOORDEN

Wat te doen als:	Antwoorden
het toestel rook verspreidt als het de eerste keer wordt gebruikt ?	Het is normaal dat uw toestel rook verspreidt als het de eerste keer wordt gebruikt. Reinig het met een vochtige doek alvorens het in werking te stellen.
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

Zodra u gedaan hebt met bakken, draait u de knop op « O » en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel volledig afkoelen (minimum 1/2 uur) alvorens het te reinigen.

- Maak gebruik van het schrapertje om resten van voedingsmiddelen van de bakplaten te verwijderen.
- Laat de vetstof naar het (de) opvangbakje(s) lopen.
- Verwijder de platen uit het toestel door op de uitstootknoppen te drukken. Het schrapertjes, de opvangbakjes en de platen kunnen met water en zeep of in de vaatwasmachine (enkel bovenste bak) worden afgewassen.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals een mes of een vork, of schuursponsen en -middelen, omdat die de bekleding zouden kunnen beschadigen.
- 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.
- Om de mantel van het toestel, het deksel en de hendel te reinigen dient u een vochtige doek en wat zacht schoonmaakmiddel te gebruiken. Gebruik geen schuursponsen of schuurmiddelen.
- Regelmatig onderhoud voorkomt overmatige verontreiniging. De multifunctionele bakplaat blijft dan gemakkelijk te reinigen en zal naar behoren blijven functioneren.
- Het toestel mag op het keukenwerkblad blijven staan wanneer het niet wordt gebruikt. Verwijder de set platen en berg ze op samen met de opvangbakjes en de reinigingsspatel.

7. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Raak het toestel niet aan als het in gebruik is. Gebruik pannenlappen of beschermende handschoenen.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een verwarmingstoestel. Het toestel mag niet worden gebruikt op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen als ze in werking is.
- Laat voldoende ruimte tussen de grill en de wand of de meubels. De grill mag niet onder de wandkasten van de keuken worden geplaatst.
- Het snoer mag niet over de rand van het werkblad hangen en mag niet in contact komen met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

- Na gebruik en voor u het toestel schoonmaakt steeds de stekker uit het stopcontact trekken. De stekker van het toestel nooit in het stopcontact laten steken als er niemand in de buurt van het toestel is. Nooit aan de kabel trekken om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Let vooral op als er kinderen in de buurt zijn wanneer het toestel wordt gebruikt. Berg het toestel buiten het bereik van kinderen op. Kinderen mogen de grill niet gebruiken.
- Het toestel niet gebruiken wanneer het gevallen is of als het duidelijke sporen van beschadiging vertoont.
- Mocht het snoer toch beschadigd raken, zet het gebruik van het apparaat dan onmiddellijk stop. Het snoer dient te worden vervangen door de fabrikant of door een reparatie-centrum dat door de fabrikant gemachtigd is, teneinde het risico voor de gebruiker te vermijden.
- De gebruiker mag geen herstellingen aan het toestel uitvoeren.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door Cuisinart® kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Het toestel voldoet aan de fundamentele vereisten van de richtlijnen 89/336/CEE (elektromagnetische verenigbaarheid) en 73/23/CEE (veiligheid van elektrische huishoudtoestellen), geamendeerd door richtlijn 93/68/CEE (CE-markering).
- Het toestel mag alleen worden gebruikt om te koken volgens de instructies van deze handleiding.
- Niet buiten gebruiken bij slechte weersomstandigheden.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Afval van elektrische en elektronische apparaat op het einde van hun levensduur.



In het belang van iedereen en om actief mee te helpen aan de collectieve inspanning op het vlak van milieubescherming:

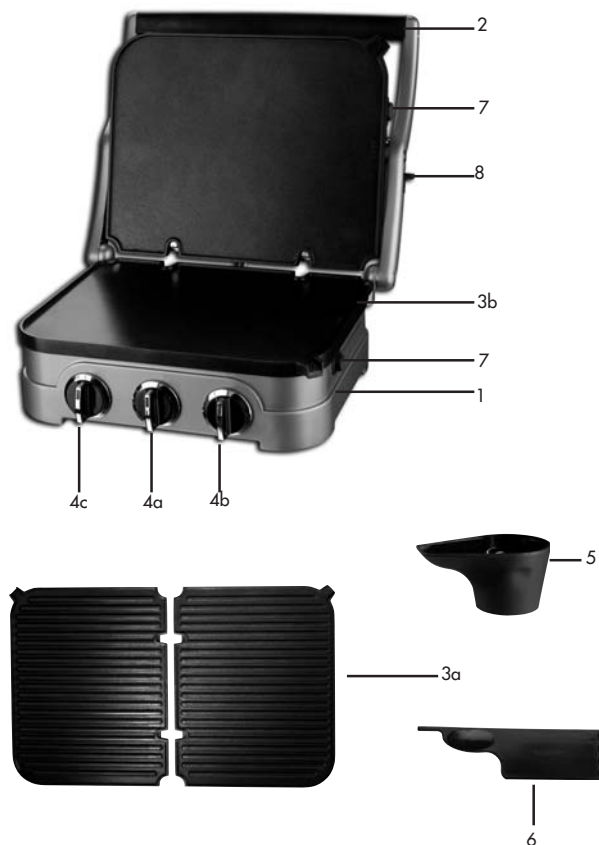
- Gooi uw producten niet weg met het huishoudelijk afval.
 - Gebruik de terugname- en ophalingssystemen die u ter beschikking staan.
- Sommige materialen kunnen aldus worden gerecycleerd of worden benut.

1. INTRODUZIONE

Hai appena acquistato una griglia multifunzione Cuisinart®.

La ricerca costante dell'innovazione e la cura per lo sviluppo di questo prodotto sono garanzia di un apparecchio di qualità. Facile da usare e mantenere, questo apparecchio ti consente di creare ogni tipo di piatti, semplici e originali.

La griglia multifunzione è dotata di cinque diverse opzioni di cottura: grill, panini, barbecue, plancha e toast. Potrai cucinare e grigliare carne, pesce, verdure, frutta, pasta, uova e panini caldi. Questo apparecchio ti consente inoltre di grigliare e cucinare velocemente senza grassi aggiunti, raccogliendo i sughi di cottura negli appositi bicchieri di cui è dotato.



2. CARATTERISTICHE

1. Corpo robusto in acciaio cromato con cerniere regolabili.
2. Maniglia termoisolante.
3. Piastre intercambiabili, antiaderenti e facili da pulire, anche in lavastoviglie.
 - 3a. Piastre Grill: ideali per grigliare carne, panini e verdure.
 - 3b. Piastre Plancha: per cucinare crêpes, uova, fettine di carne, toast, pesce, crostacei.
4. Manopole di regolazione:
 - 4a. Manopola di selezione con spia rossa on/off e preriscaldamento: per selezionare le opzioni Grill - Panini - Sandwich - Barbecue - Plancha.
 - 4b. Manopola di selezione Grill - Panini - Sandwich con spia verde per informarti che le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata: impostazione temperatura da 1 a 5 (1. Mantiene caldo (100°); 2. Riscalda (120°); 3. Rosola (140°); 4. Griglia (160°); 5. Scotta (200°)).
 - 4c. Manopola di regolazione Barbecue - Plancha con spia verde per informarti che le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata: impostazioni temperatura da 100° a 230°C.
5. Bicchieri per raccogliere i sughi di cottura, lavabili in lavastoviglie.
6. Spatola speciale per la pulizia.
7. Sistema per bloccare/sbloccare le piastre.
8. Ribaltabile di 180°.

3. UTILIZZO

A. MONTAGGIO APPARECCHIO

Prima di mettere in funzione la prima volta la versatile griglia Cuisinart®, pulire il corpo, il coperchio e le manopole di regolazione dell'apparecchio con un panno umido. Lavare le piastre di cottura, i bicchieri per i sughi di cottura e l'attrezzo per la pulizia in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Leggere la parte "Pulizia e Conservazione" per ulteriori informazioni.

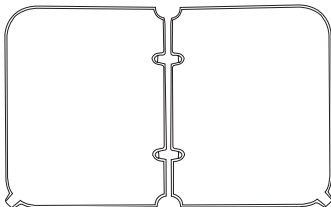
INSERIMENTO PIASTRE DI COTTURA

2 piastre di cottura intercambiabili, antiaderenti e facili da pulire, anche in lavastoviglie:

Piastre Grill: ideali per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.



Piastre Plancha: per cucinare crêpes, uova e fettine di carne.



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).

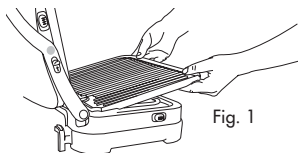


Fig. 1

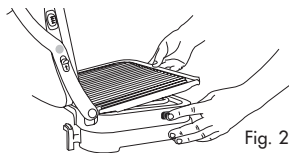


Fig. 2

AVVERTENZA: Inserire una piastra per volta. Le piastre sono concepite per essere utilizzate tanto nella parte inferiore ("LOWER") come in quella superiore ("UPPER").

Quando si usa la griglia in posizione chiusa, è sufficiente un solo bicchiere per la raccolta dei sughi. Posizionarlo direttamente sotto lo scolo durante la cottura. Quando si usa la griglia in posizione aperta, utilizzare entrambi i bicchieri e posizzionarli sotto lo scolo su entrambi i lati dell'apparecchio. Inserisci la presa. La griglia è pronta per l'uso.

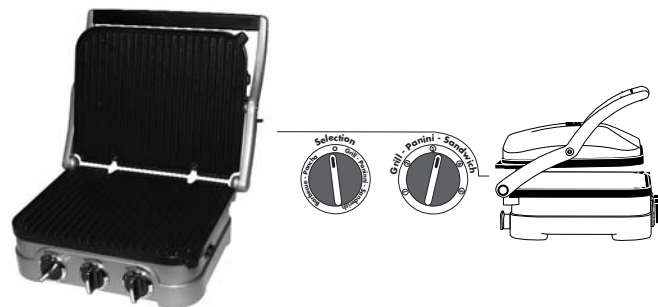
B. ISTRUZIONI D'USO

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

TENERE IL COPERCHIO CHIUSO PER RISCALDARE LA GRIGLIA

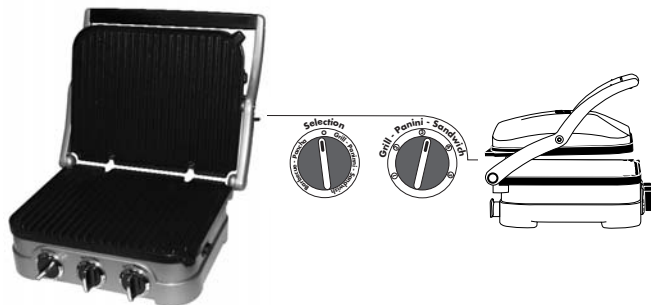
OPZIONE GRILL

1. Inserire le piastre non aderenti per la griglia.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Grill - Panini - Sandwich e la manopola Grill - Panini - Sandwich sull'opzione di cottura desiderata (vedi tabella pagg. 39/40/41). Una volta preriscaldato l'apparecchio, si accenderà la spia.
3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, appoggiare il cibo sulla piastra inferiore. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà da sé in base allo spessore del cibo (fino a 8 cm).
4. Chiudere la griglia e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella.



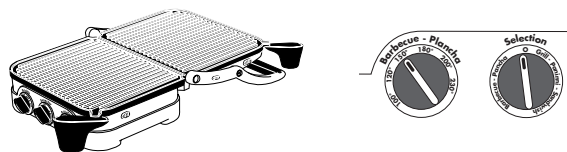
OPZIONE PANINI

1. Inserire le piastre non aderenti per la griglia.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Grill - Panini - Sandwich e la manopola Grill - Panini - Sandwich sull'opzione di cottura desiderata (vedi tabella pagg. 39/40/41). La spia si accenderà una volta che l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata.
3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, appoggiare il cibo sulla piastra inferiore. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà da sé in base allo spessore del cibo (fino a 8 cm).
4. Chiudere la griglia e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella.



OPZIONE BARBECUE

1. Inserire le piastre non aderenti per la griglia e ribaltare completamente la griglia tirando i tasti al lato della maniglia.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Barbecue - Plancha e la manopola Barbecue - Plancha sulla temperatura desiderata. La spia si accenderà una volta che l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata.
3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, sistemare in maniera uniforme il cibo sulle griglie e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella (vedi pagg. 39/40/41).

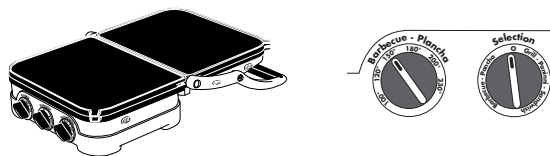


OPZIONE PLANCHA

1. Inserire le piastre plancha non aderenti e ribaltare completamente la griglia tirando i tasti al lato della maniglia.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Barbecue - Plancha e la manopola Barbecue - Plancha sulla temperatura desiderata (vedi tabella pagg. 39/40/41). La spia si accenderà una volta che

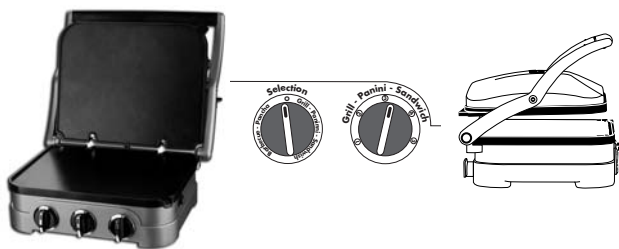
l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata.

3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, appoggiare il cibo sulle piastre e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella.



OPZIONE BRUNCH SANDWICH

1. Inserire le piastre lisce non aderenti.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Grill - Panini - Sandwich e la manopola Grill - Panini - Sandwich sul metodo di cottura desiderato. La spia si accenderà una volta che l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata.
3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, appoggiare il cibo sulla piastra inferiore. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà da sé in base allo spessore del cibo (fino a 8 cm).
4. Chiudere la griglia e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella (vedi pagg. 39/40/41).



OPZIONE MISTA

1. Inserire una piastra non aderente per tipo nell'apparecchio e ribaltare completamente la griglia tirando i tasti al lato della maniglia.
2. Posizionare la manopola di Selezione su Barbecue - Plancha e la manopola Barbecue - Plancha sulla temperatura desiderata (vedi tabella pagg. 39/40/41). La spia si accenderà quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata.
3. Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, appoggiare il cibo sulla piastra adatta per la modalità di cottura desiderata e cucinare secondo i tempi suggeriti nella tabella.



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
1 Kg di costolette	Panini Grill	4	15 minuti
Tournedos	Panini Grill Barbecue	4 200°	5 minuti 10 minuti
Bistecca di scamone - Filetto	Panini Grill Barbecue	4 200°	5 minuti 10 minuti
Costoletta - Controfiletto	Panini Grill Barbecue	4 200°	4 minuti 10 minuti
Haché	Panini Grill Barbecue	5 200°	3 minuti 8 minuti
Spiedino di manzo	Panini Grill Barbecue	4 200°	6 minuti 18 minuti
Braciola di vitello	Panini Grill	4	6 minuti
Scaloppa di vitello	Barbecue	220°	8 minuti
Spiedino di vitello	Barbecue	200°	18 minuti
Spiedino di interiora	Plancha	200°	18 minuti
Rene di vitello	Panini Grill Plancha	4 200°	10 minuti (intero) 15 minuti (affettato)
Braciola di maiale	Panini Grill	4	6-7 minuti
Filetto di maiale	Panini Grill	4	10 minuti (intero)
Salsiccia	Barbecue	200°	18-20 minuti
Sanguinaccio, intero affettato	Barbecue Plancha	180° 200°	20 minuti 5 minuti
Salsiccia andouillette	Panini Grill Barbecue	3 200°	15 minuti 20 minuti
Spiedino di maiale	Barbecue	200°	20-22 minuti
Braciola di agnello	Barbecue	200°	6-8 minuti
Trancio di arrosto	Barbecue Panini Grill	200° 4	15 minuti 5 minuti
Salsiccia merguez	Barbecue/Plancha	200°	10 minuti
Spiedino di agnello	Panini Grill	4	5 minuti
Filetto d'oca	Panini Grill	3	10 minuti
Sella di lepre	Panini Grill	3	18 minuti
Petto di pollo	Panini Grill	4	5 minuti
Coscia di pollo	Panini Grill	4	15 minuti
Spiedino di pollo	Panini Grill	4	4 minuti
Fettina di pancetta	Plancha	200°	2 minuti
Cosce di rana	Plancha Panini Grill	200° 5	6 minuti 4 minuti

Pesce	Selezione	Modalità o temperatura	Tempo di cottura
Filetto di sogliola	Barbecue/Plancha	220°	5-6 minuti
Filetto di rombo	Barbecue/Plancha	200°	10 minuti
Sardine intere	Barbecue/Plancha	200°	6 minuti
Trancio di salmone	Plancha	180°	12 minuti
Gamberetti	Plancha	200°	5 minuti
Trancio di tonno	Barbecue/Plancha Grill/Panini	200° 4	10 minuti 5 minuti
Triglia intera	Plancha	200°	12 minuti
Filetto di San Pietro	Plancha	200°	6 minuti
Filetto di coda di rospo	Plancha Grill/Panini	200° 4	7 minuti 5 minuti
Cappesante	Plancha Grill/Panini	200° 5	4 minuti 2 minuti
Calamari	Plancha	220°	6 minuti
Gamberoni	Plancha	200°	6 minuti
Pesce intero	Grill/Panini	4	15-20 minuti
Filetto di branzino	Plancha	200°	8 minuti
Filetto di lucioperca	Plancha	200°	10 minuti
Trota intera	Plancha Grill/Panini	200° 4	18 minuti 10 minuti

Verdure	Selezione	Modalità o temperatura	Tempo di cottura
Funghi, piccoli grandi	Barbecue/Plancha	180°	10 minuti
	Grill/Panini	4	5 minuti
Pomodoro (metà)	Barbecue/Plancha	180°	8 minuti
Zucchini (metà)	Barbecue/Plancha	180°	10 minuti
	Grill/Panini	4	8 minuti
Melanzana (metà)	Grill/Panini	4	8-10 minuti
Peperone (metà)	Barbecue/Plancha	180°	15 minuti
	Grill/Panini	4	6 minuti
Asparagi sbollentati	Plancha	200°	8 minuti
Carciofi	Grill/Panini	5	6 minuti
Frutta	Selezione	Modalità o temperatura	Tempo di cottura
Mela (metà)	Barbecue/Plancha	180°	15 minuti
Banana (intera con buccia)	Panini Grill	4	6 minuti
Ananas (fetta)	Panini Grill	3	6 minuti
Sandwich e vari	Selezione	Modalità o temperatura	Tempo di cottura
Panini	Panini Grill	5	5-6 minuti
Sandwich grigliati	Sandwich	4	4-5 minuti
Hamburger	Sandwich	4	5 minuti
Brunch muffin	Sandwich	4	5 minuti
Pancake	Plancha	200°	5 minuti
Crêpes	Plancha	200°	5 minuti
Blinis	Plancha	200°	5 minuti
Uovo fritto	Plancha	200°	2 minuti
Uova strapazzate	Plancha	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.

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

Quando si è terminato di cucinare, posizionare il tasto su "O" e sfilare la spina dalla presa. Far raffreddare completamente l'apparecchio (almeno mezz'ora) prima di pulirlo.

- Utilizzare l'apposita spatola per rimuovere i residui di cibo sulle piastre di cottura.
- Eliminare il grasso finito nel/i bicchiere/i di scolo.
- Estrarre le piastre dall'apparecchio premendo i tasti di estrazione. La spatola per la pulizia, i bicchieri di scolo e le piastre possono essere lavate in acqua bollente saponata, oppure in lavastoviglie (esclusivamente nel carrello superiore).
- Non usare utensili di metallo quali coltelli o forchette, spugne abrasive o prodotti per la pulizia che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- 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.
- Per pulire il corpo, il coperchio e la maniglia dell'apparecchio, usare un panno umido e un po' di detersivo delicato. Non usare spugne o prodotti abrasivi.
- Pulire regolarmente l'apparecchio previene la formazione di incrostazioni. La griglia multifunzione risulterà così sempre facile da pulire e perfettamente funzionante.
- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro quando non è in uso. Inserire un set di piastre nell'apparecchio e conservare l'altro set insieme ai bicchieri di scolo e alla spatola per la pulizia.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non toccare l'apparecchio quando è in uso, usare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non usarlo su superfici che non resistono al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non appoggiare niente sulla griglia quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra la griglia e le pareti o i mobili. Non posizionare la griglia sotto elementi della cucina montati sulla parete.
- Non far pendere il filo sul bordo del piano di lavoro e non farlo entrare in contatto con superfici molto calde.
- Non immergere in acqua o in altro liquido.

- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Tirare la spina per scollegarlo, mai il filo.
- Massima attenzione richiesta quando l'apparecchio è in funzione in presenza di bambini. Conservare lontano dalla portata di bambini. Non fare usare la griglia a bambini.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il filo è danneggiato. Farlo riparare da un esperto.
- Non cercare di riparare da sé l'apparecchio.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Il presente apparecchio è conforme alle disposizioni delle Direttive 89/336/EEC (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/EEC (sicurezza di elettrodomestici), emendate dalla Direttiva 93/68/EEC (marchio CE).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non usare all'aperto in caso di maltempo.
- Esclusivamente per uso domestico.



Rifiuti elettrici ed elettronici a fine vita

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

- Non eliminare i prodotti in questione insieme ai rifiuti domestici.
- Usare i servizi di restituzione e raccolta a disposizione nella vostra zona.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUCCIÓN

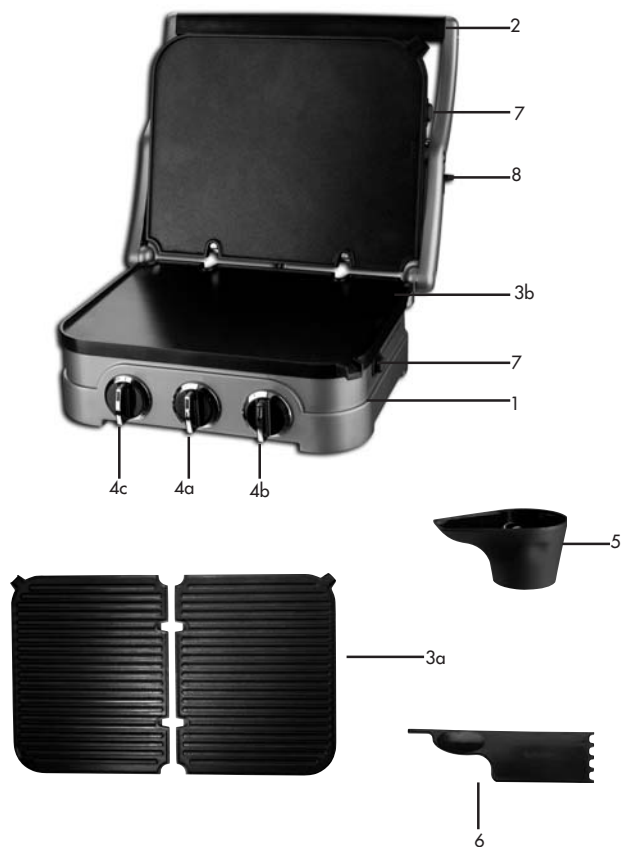
Acaba de adquirir un grill multifunción Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. De utilización y mantenimiento sencillos, este electrodoméstico le permitirá preparar todo tipo de recetas sencillas y originales.

El grill multifunción le ofrece 5 modalidades de cocción diferentes: parrilla, bocadillos, barbacoa, plancha y sandwiches. Le permitirá cocinar y asar alimentos tan variados como carne, pescado, verduras, frutas, patés, huevos y sandwiches 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 termoaislante
3. Placas de cocción intercambiables antiadherentes y aptas para el lavavajillas, para facilitar su mantenimiento
 - 3a. Placas grill: ideales para carne, bocadillos y verduras
 - 3b. Placas 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 la función Grill - Bocadillos - Sandwich o de la función Barbacoa - Plancha
 - 4b. Grill - Bocadillos - Sandwich, con indicador luminoso verde para señalar que las placas han alcanzado la temperatura deseada: selección de la temperatura de 1 a 5 (1. Mantener caliente (100°) / 2. Recalentar (120°) / 3. Dorar (140°) / 4. Asar (160°) / 5. Fuego vivo (200°))
 - 4c. Barbacoa - Plancha, con indicador luminoso verde para señalar que las placas han alcanzado la temperatura deseada: selección de la temperatura de 100° a 230°C
5. Recipientes para el jugo de cocción, aptos para lavavajillas
6. Espátula especial grill
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 trapo húmedo. Lave las placas de cocción, los recipientes 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.

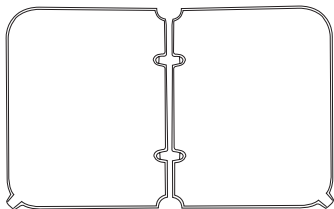
INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

2 placas de cocción intercambiables, antiadherentes y aptas para el lavavajillas, para facilitar su mantenimiento:

Placas grill: ideales para filetes, hamburguesas, pollo y verdura.



Placas 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).

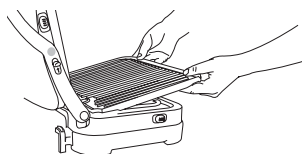


Fig. 1

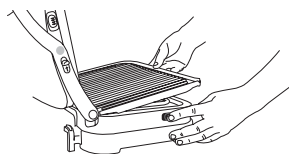


Fig. 2

ATENCIÓN: Instale las placas de una en una. Las placas llevan la indicación "LOWER" para la parte inferior o "UPPER", para la parte superior.

Cuando esté utilizando el grill cerrado, sólo necesitará 1 recipiente. Colóquelo directamente debajo del canal de desagüe durante la cocción. Cuando el grill cocción esté abierto, utilice los 2 recipientes para el jugo de cocción, uno a cada lado del aparato, bajo los canales.

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

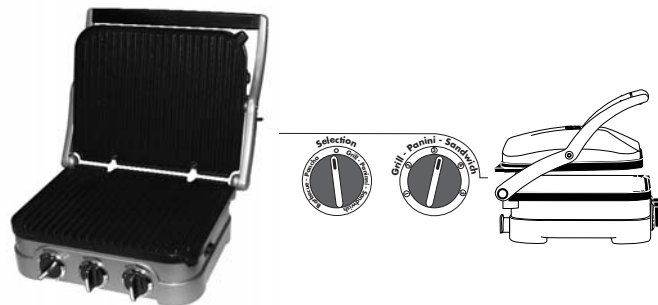
B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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

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

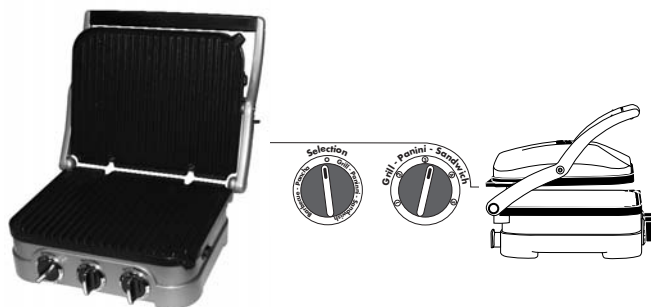
FUNCIÓN PARRILLA

1. Instale las placas grill antiadherentes.
2. Coloque el Selector en Grill - Bocadillos - Sandwich y el botón Grill - Bocadillos - Sandwich en la modalidad de cocción elegida (consulte la tabla de la página 47/48/49). Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada se enciende el indicador luminoso.
3. 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).
4. Vuelva a cerrar el grill y cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la tabla.



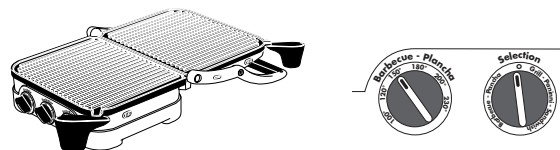
FUNCIÓN BOCADILLOS

1. Instale las placas grill antiadherentes.
2. Coloque el Selector en Grill - Bocadillos - Sandwich y el botón Grill - Bocadillos - Sandwich en la modalidad de cocción elegida (consulte la tabla de la página 47/48/49). Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
3. 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).
4. Vuelva a cerrar el grill y cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la tabla.



FUNCIÓN BARBACOA

1. Instale las placas grill antiadherentes y abra el grill a 180°, tirando del botón que se encuentra en el lateral de la empuñadura.
2. Coloque el Selector en Barbacoa - Plancha y el botón Barbacoa - Plancha en la temperatura elegida. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
3. 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).

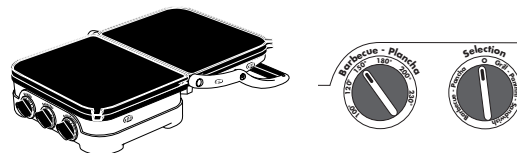


FUNCIÓN PLANCHA

1. Instale las placas plancha antiadherentes y abra el grill a 180°, tirando del botón que se encuentra en el lateral de la empuñadura.
2. Coloque el Selector en Barbacoa - Plancha y el botón Barbacoa - Plancha en la temperatura elegida (consulte la tabla de las páginas

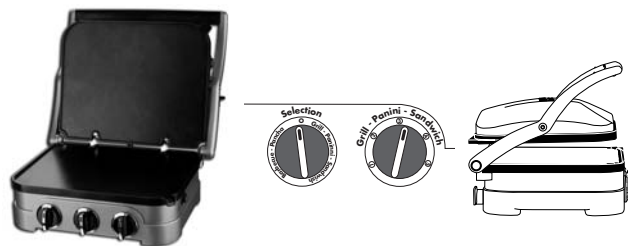
47/48/49). Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.

3. Tras el precalentamiento, coloque los alimentos que vaya a cocinar y respete el tiempo que viene indicado en la tabla.



FUNCIÓN SANDWICH BRUNCH

1. Instale las placas lisas antiadherentes.
2. Coloque el Selector en Grill - Bocadillos - Sandwich y el botón Grill - Bocadillos - Sandwich en la modalidad de cocción elegida. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
3. 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).
4. Vuelva a cerrar el grill y cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la tabla (consulte las páginas 47/48/49).



FUNCIÓN MIXTA

1. Instale una placa antiadherente de cada tipo en el aparato y abra el grill a 180° tirando del botón situado en el lateral de la empuñadura.
2. Coloque el Selector en Barbacoa - Plancha y el botón Barbacoa - Plancha en la temperatura elegida (consulte la tabla de las páginas 47/48/49). Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso.
3. Tras el precalentamiento, coloque los alimentos que vaya a cocinar sobre la placa adecuada y respete el tiempo que viene indicado en la tabla.



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	Selección	Modalidad o temperatura	Tiempo de cocción
Chuleta de buey 1 kg	Grill - Bocadillos	4	15 minutos
Tournedos	Grill - Bocadillos Barbacoa	4 200°	5 minutos 10 minutos
Aleta - Falda	Grill - Bocadillos Barbacoa	4 200°	5 minutos 10 minutos
Entrecot - Filete	Grill - Bocadillos Barbacoa	4 200°	4 minutos 10 minutos
Hamburguesa	Grill - Bocadillos Barbacoa	5 200°	3 minutos 8 minutos
Brocheta de buey	Grill Bocadillos Barbacoa	4 200°	6 minutos 18 minutos
Chuleta de ternera	Grill Bocadillos	4	6 minutos
Escalope de ternera	Barbacoa	220°	8 minutos
Brocheta de ternera	Barbacoa	200°	18 minutos
Brocheta de hígado	Plancha	200°	18 minutos
Riñones de ternera	Grill Bocadillos Plancha	4 200°	10 minutos (entero) 15 minutos (troceado)
Chuleta de cerdo	Grill Bocadillos	4	6 a 7 minutos
Lomo de cerdo	Grill Bocadillos	4	10 minutos (entero)
Salchichas	Barbacoa	200°	18 a 20 minutos
Morcilla entera en rodajas	Barbacoa Plancha	180° 200°	20 minutos 5 minutos
Butifarra	Grill Bocadillos Barbacoa	3 200°	15 minutos 20 minutos
Brocheta de cerdo	Barbacoa	200°	20 a 22 minutos
Chuletas de cordero	Barbacoa	200°	6 a 8 minutos
Rosbif	Barbacoa Grill Bocadillos	200° 4	15 minutos 5 minutos
Chorizo	Barbacoa/Plancha	200°	10 minutos
Brocheta de cordero	Grill Bocadillos	4	5 minutos
Magret de pato	Grill Bocadillos	3	10 minutos
Conejo	Grill Bocadillos	3	18 minutos
Pechuga de pollo	Grill Bocadillos	4	5 minutos
Muslo de pollo	Grill Bocadillos	4	15 minutos
Brocheta de pollo	Grill Bocadillos	4	4 minutos
Bacon en lonchas	Plancha	200°	2 minutos
Ancas de rana	Plancha Grill Bocadillos	200° 5	6 minutos 4 minutos

Pescado	Selección	Modalidad o temperatura	Tiempo de cocción
Filete de lenguado	Barbacoa/Plancha	220°	5 a 6 minutos
Filete de rodaballo	Barbacoa/Plancha	200°	10 minutos
Sardinas enteras	Barbacoa/Plancha	200°	6 minutos
Lomo de salmón	Plancha	180°	12 minutos
Gambas	Plancha	200°	5 minutos
Trozo de atún	Barbacoa/Plancha Grill Bocadillos	200° 4	10 minutos 5 minutos
Salmonetes enteros	Plancha	200°	12 minutos
Filete de gallo	Plancha	200°	6 minutos
Filete de rape	Plancha Grill Bocadillos	200° 4	7 minutos 5 minutos
Vieiras	Plancha Grill Bocadillos	200° 5	4 minutos 2 minutos
Calamar	Plancha	220°	6 minutos
Langostinos	Plancha	200°	6 minutos
Pescado entero	Grill Bocadillos	4	15 a 20 minutos
Filete de lubina	Plancha	200°	8 minutos
Filete de perca	Plancha	200°	10 minutos
Trucha entera	Plancha Grill Bocadillos	200° 4	18 minutos 10 minutos

Verdura	Selección	Modalidad o temperatura	Tiempo de cocción
Champiñones pequeños grandes	Barbacoa/Plancha Grill Bocadillos	180° 4	10 minutos 5 minutos
Tomate (mediano)	Barbacoa/Plancha	180°	8 minutos
Calabacín (mediano)	Barbacoa/Plancha Grill Bocadillos	180° 4	10 minutos 8 minutos
Berenjena (mediana)	Grill Bocadillos	4	8 a 10 minutos
Pimiento (mediano)	Barbacoa/Plancha Grill Bocadillos	180° 4	15 minutos 6 minutos
Espárragos blancos	Plancha	200°	8 minutos
Alcachofa	Grill Bocadillos	5	6 minutos
Fruta	Selección	Modalidad o temperatura	Tiempo de cocción
Manzana (mediana)	Barbacoa Plancha	180°	15 minutos
Plátano (entero con piel)	Grill Bocadillos	4	6 minutos
Piña (rodaja)	Grill Bocadillos	3	6 minutos
Sandwiches y otros	Selección	Modalidad o temperatura	Tiempo de cocción
Bocadillos	Grill Bocadillos	5	5 a 6 minutos
Sandwich mixto	Sandwich	4	4 a 5 minutos
Hamburguesa	Sandwich	4	5 minutos
Muffins brunch	Sandwich	4	5 minutos
Pancakes	Plancha	200°	5 minutos
Crêpes	Plancha	200°	5 minutos
Blinis	Plancha	200°	5 minutos
Huevos al plato	Plancha	200°	2 minutos
Huevos revueltos	Plancha	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.

5. PREGUNTAS / RESPUESTAS

Qué 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.	Séquelo 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 desprende humo. Utilice un pincel para engrasar los alimentos secos.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Una vez terminada la cocción, coloque el botón en "O" y desenchufe el aparato. Deje enfriar el aparato completamente (mínimo 1/2 hora) antes de limpiarlo.

- Utilice el rascador incluido para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Tire la grasa que haya caído en los recipientes.
- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión. El rascador, los recipientes y las parrillas se pueden limpiar con agua jabonosa o en el lavavajillas (únicamente en la bandeja superior).
- No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores, o esponjas y productos abrasivos, que podrían dañar el revestimiento.
- 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.
- 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. El grill multifunción es fácil de limpiar y sus prestaciones no varían.
- Puede dejar el aparato sobre el mostrador de la cocina cuando no lo esté utilizando. Coloque un juego de placas en el aparato y guarde el otro junto con el rascador.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- No toque el aparato mientras esté en marcha y utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato cerca o encima de un aparato calentador. 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 ni en ningún 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.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizar el aparato si el cable de alimentación está estropeado. El cable debe ser reemplazado por el fabricante o en un centro de reparación autorizado por el fabricante a fin de evitar cualquier riesgo para el usuario.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y heridas.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (marcado CE).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores cuando haga mal tiempo.
- Únicamente para uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos fuera de uso.



En interés de todos, y para participar 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.

