



Cuisinart®



GRIDDLER®
GRIDDLER TRIO®

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

GR40E/GR42E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	5
1. Introduction	7
2. Caractéristiques produit	7
3. Utilisation	8
A. Avant la première utilisation	8
B. Installation des plaques de cuisson	8
C. Conseils d'utilisation	8
D. Bac récupérateur de jus	9
4. Recette	9
5. L'avis des chefs	10
6. Nettoyage et rangement	10
7. Question/Réponses	11

CONTENTS

Safety cautions	12
1. Introduction	14
2. Features	14
3. Use	15
A. Before the first use	15
B. Installing the cooking plates	15
C. Advice for use	15
D. Installing the drip tray	16
4. Recipe	16
5. Advice from Chefs	17
6. Cleaning and storage	17
7. Questions/answers	18

INHALT

Sicherheitshinweise	19
1. Einleitung	21
2. Eigenschaften des Produkts	21
3. Gebrauch	22
A. Vor dem ersten Gebrauch	22
B. Einsetzen der Garplatten	22
C. Gebrauchshinweise	22
D. Auffangschale für die Garflüssigkeit	23
4. Rezept	23
5. Die Ratschläge der chefs	24
6. Reinigung und Aufbewahrung	24
7. Fragen/antworten	25

INHOUD

Veiligheidsinstructies	26
1. Inleiding	28
2. Kenmerken van het product	28
3. Gebruik	29
A. Voorafgaand aan het eerste gebruik	29
B. Installatie van de bakplaten	29
C. Gebruiksaanwijzing	29
D. Het opvangbakje voor het braadvocht	30
4. Recept	30
5. De mening van chefkoks	31
6. Reiniging en opberging	31
7. Vragen/antwoorden	32

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza	33
1. Introduzione	35
2. Caratteristiche prodotto	35
3. Utilizzo	36
A. Prima del primo utilizzo	36
B. Inserimento piastre di cottura	36
C. Consigli per l'utilizzo	36
D. Inserimento del contenitore di raccolta del sugo	37
4. Ricetta	37
5. Il parere degli chef	38
6. Pulizia e conservazione	38
7. Domande/risposte	39

CONTENIDO

Consignas de seguridad	40
1. Introducción	42
2. Características del producto	42
3. Utilización	43
A. Antes de la primera utilización	43
B. Instalación de las placas de cocción	43
C. Consejos de utilización	43
D. Recipiente para recuperar los jugos de cocción	44
4. Receta	44
5. Sugerencias de los chefs	45
6. Limpiar y guardar	45
7. Preguntas/respuestas	46

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !



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



• **ATTENTION** : Surface chaude.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur le grill lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Le nettoyage

et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie.



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

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



Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION





Félicitations pour votre achat !

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

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Corps robuste en phénolique
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson réversibles anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle pour un entretien aisé :
 - 3a. 2 faces Grill
 - 3b. 2 faces Plancha
 - 3c. 2 plaques Gaufres (GR42E)
4. Boutons de réglage :
 - 4a. Sélecteur avec voyant lumineux rouge de mise sous tension : sélection du mode «cuisson fermée»  et du mode «cuisson ouverte» 
 - 4b. Mode «cuisson fermée»  : sélection de la température de 65°C à 230°C
 - 4c. Mode «cuisson ouverte»  : sélection de la température de 90° à 220°C
5. Bac récupérateur de jus de cuisson, compatible lave-vaisselle
6. Spatule spéciale grill
7. Système de verrouillage / déverrouillage des plaques
8. Système d'ouverture à 180°



3. UTILISATION

A. Avant la première utilisation

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

B. Installation des plaques de cuisson

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche. Le panneau de commandes doit être face à vous.
- Plaques Grill : surface striée idéale pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes. Convient également pour la réalisation de paninis.
- Plaque Plancha : surface lisse idéale pour cuire crêpes, œufs, viandes finement tranchées, poissons et crustacés.
- Insérer chaque plaque dans les petites encoches métalliques situées au fond de la base de l'appareil. (Fig.1) Appuyer ensuite sur la plaque afin de l'arrimer correctement.
- Pour retirer les plaques, appuyer sur le bouton de déverrouillage des plaques situé sur le côté de l'appareil. Tirer ensuite les plaques vers vous (Fig.2).

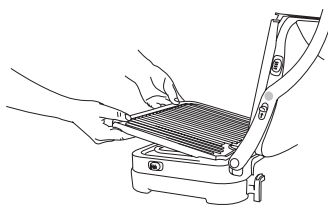


Fig. 1

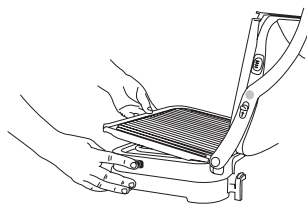



Fig. 2

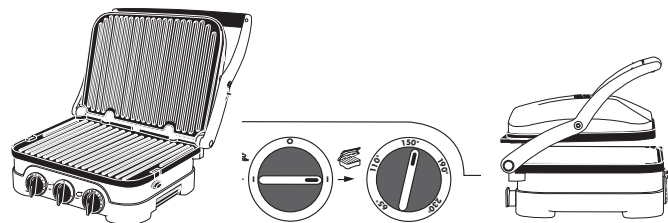
C. Conseils d'utilisation

Grâce à sa charnière exclusive, le Griddler Cuisinart cuit les aliments en position fermée ou ouverte à 180°, doublant ainsi la surface de cuisson disponible. Avant de débuter votre cuisson, choisir la fonction la plus adaptée à votre recette.


Important : La durée de préchauffage est de 15 minutes. La fin du préchauffage du Griddler est signalée lorsque le témoin lumineux rouge cesse de clignoter et reste fixe.

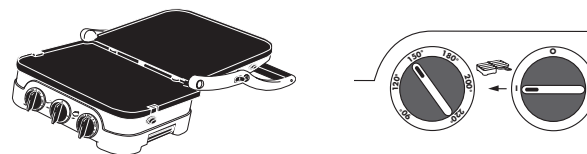
• FONCTION GRILL/PANINI

Installer les plaques de cuisson avec les faces striées apparentes (Grill). Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de droite. Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux rouge reste fixe. Disposer les aliments sur la plaque du bas puis refermer le couvercle. L'écart entre les deux plaques se règle automatiquement par rapport à l'épaisseur des aliments choisis.




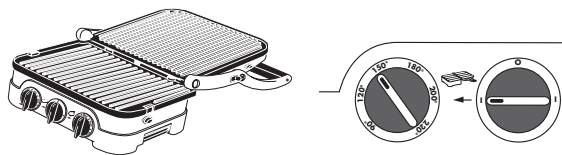
• FONCTION PLANCHA

Installer les plaques de cuisson Plancha puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux rouge reste fixe. Disposer les aliments sur la plaque plancha.




• FONCTION BARBECUE

Installer les plaques de cuisson Grill puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux rouge reste fixe. Disposer les aliments sur les plaques.




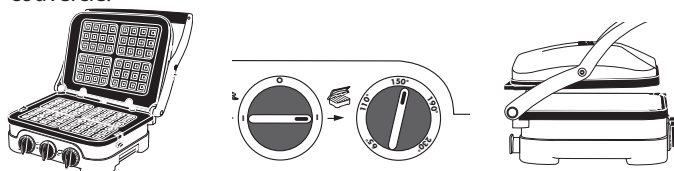
• FONCTION MIXTE

Installer une plaque de cuisson Plancha et une plaque de cuisson Grill sur l'appareil puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la gauche. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de gauche. Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux rouge reste fixe. Disposer les aliments sur les plaques.



• FONCTION GAUFRE (GR42E)

Installer les plaques de cuisson Gaufre. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de droite. Quand l'appareil est à température, le témoin lumineux rouge reste fixe. Disposer la pâte à gaufres sur la plaque du bas puis refermer le couvercle.



D. Bac récupérateur de graisse

La base de l'appareil est équipée, sur sa face arrière, d'un bac récupérateur de graisse.

- Faire glisser le bac de droite à gauche dans cet emplacement:
- Les graisses s'écouleront sur les plaques jusque dans le bac.
- Attendre que le Griddler Pro ait refroidi pour vider le bac.
- Le bac est lavable en machine.

4. RECETTE

Gaufres de "grand-mère Bocuse" (GR42E)

Pour 12 gaufres

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 10 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 12,5 cl de lait
- 37,5 cl de crème à 35 %
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre fondu
- 6 cl de rhum
- 4 blancs d'œufs montés en neige

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre.

Délayer le tout successivement avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le rhum.

Incorporer le beurre fondu et les blancs d'œufs montés en neige très fermes.

Brancher l'appareil et enclencher l'interrupteur.

Lorsque que le témoin lumineux vert s'allume, graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le couvercle et verrouiller la poignée. Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Conseil : on peut déguster les gaufres simplement saupoudrées de sucre glace ou bien garnies de crème Chantilly ou d'excellentes confitures maison.

5. L'AVIS DES CHEFS



- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et ne pas les nettoyer avec une matière abrasive.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner les aliments et éviter de les couper sur les plaques.
- Couper les aliments en morceaux de taille identique afin d'avoir une cuisson homogène.
- Avec la pratique, vous vous habituerez au temps de cuisson et au réglage nécessaire pour cuire les aliments à votre goût.
- Préparer des marinades à base d'épices ou de condiments pour les viandes ou poissons, les grillades seront parfumées et les cuissons à la plancha plus moëlleuses.
- 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.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner le sélecteur sur « O » et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.
- Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Vider le bac récupérateur de graisse.

- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection.
- La raclette, le bac récupérateur de graisse et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteau et fourchette, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. Le Griddler reste ainsi facile à nettoyer et toujours aussi performant.
- Avant de ranger le Griddler, y replacer les plaques et le bac récupérateur de graisse, refermer le couvercle puis enrouler le cordon autour du range-cordon.

7. QUESTIONS/RÉPONSES

QUE FAIRE SI:	RÉPONSES
L'appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation. Penser à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
L'appareil s'éteint tout seul ?	Vérifier que le bouton central n'est pas tourné sur la position « O » et que la prise de l'appareil est bien branchée. Il se peut que l'appareil ait surchauffé. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant au moins 15 minutes. Le rallumer ensuite selon la procédure habituelle et reprendre votre cuisson.
Les aliments ne cuisent pas ?	Vérifier que la prise est bien branchée et que la sélection du mode de cuisson a été faite.
Les grillades ne sont pas saisies, la cuisson se fait difficilement ?	Vérifier que la température choisie ou le mode de cuisson sont adaptés à l'aliment.
Les aliments à cuire sont de différentes natures ?	Utiliser le grill en position ouverte (position plancha, barbecue ou mixte) et cuire chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas.
Un peu de graisse a coulé sur le corps de l'appareil ?	Attendre le refroidissement complet de l'appareil puis essuyer avec un linge humide chaud. Ne plonger jamais la base de l'appareil sous l'eau.
Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ?	Eviter de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson. La matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utiliser un pinceau pour graisser les aliments secs.

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.



- **WARNING:** Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.

- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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.
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

DISCARDING ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE



In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

- Do not discard these products with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!





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

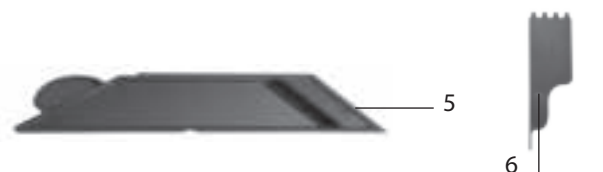
All Cuisinart® appliances are the result of a close working relationship between engineers and great names in Cuisine, like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

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



2. PRODUCT FEATURES

1. Sturdy phenolic housing
2. Cool touch press handle
3. Interchangeable cooking plates, non-stick and dishwasher safe for easy clean-up:
 - 3a. Grill plates
 - 3b. Plancha plate
 - 3c. 2 Waffle plates (GR42E)
4. Control knobs:
 - 4a. Selector knob with red on/off indicator light: to select  or 
 - 4b. 'Closed' mode  : temperature settings from 65°C to 230°C
 - 4c. 'Open' mode  : temperature settings from 90° to 220°C
5. Cups for collecting cooking juices, dishwasher safe
6. Special cleaning tool
7. System to lock/unlock the plates
8. Opens fully to 180°



3. USE

A. Before the first use

Before using for the first time, wipe the body of the appliance, the lid and the controls with a damp cloth. Wash the plates, the drip tray and the scraping/cleaning tool in hot soapy water or in the dishwasher. Refer to the section "Cleaning and Storage" for more information.

B. Installing the cooking plates

- Place the appliance on a clean, flat and dry surface. The control panel should be facing you.
- Grill plates: ridged surface ideal for grilling steaks, hamburgers, chicken and vegetables. Also suitable for making paninis.
- Griddle plates: smooth surface ideal for preparing pancakes, eggs, finely sliced meats, fish and shellfish.
- Insert each plate into the small metal notches located at the back of the base of the appliance (Fig. 1). Then press each plate in until it is firmly in place.
- To remove the plates, press the release button for the plates located on the side of the appliance. Then pull the plates towards you (Fig.2).

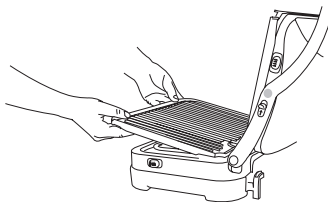


Fig. 1

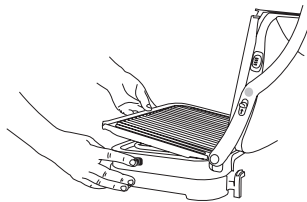



Fig. 2

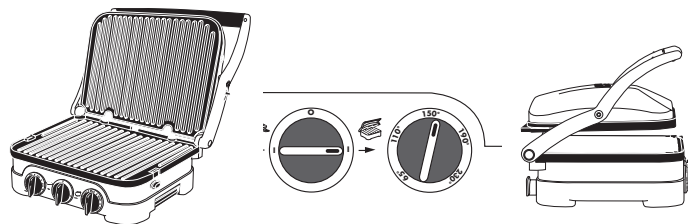
C. Advice for use

Thanks to its exclusive floating hinge, the Griddler Cuisinart lets you cook your food in the closed or in the open, flat position, this way doubling the available heating surface. Before you start to cook, select the configuration that is best adapted to your recipe.


Important: Preheating lasts for 15 minutes. The end of the Griddler Pro's pre-heating period is indicated by the lights stopping flashing and remaining lit.

• GRILL/PANINI POSITION

Insert the plates with the grill side facing up. Select the  mode by turning the middle knob to the right. Select the desired cooking temperature using the right knob. The red indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature. Place the food on the lower plate then close the grill. The distance between the two cooking plates will adjust automatically to the thickness of the food.




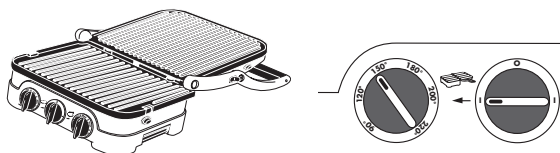
• PLANCHA POSITION

Insert the Griddle cooking plates then open the cooking surface to the flat position by pulling the button located on the right of the handle. Turn the selection knob to the left to the  mode. Select the desired cooking temperature using the left knob. The red indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature. Place the food evenly on the plates.




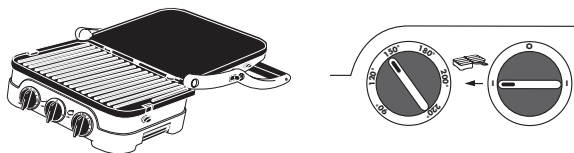
• BARBECUE OPTION

Insert the Grill cooking plates then open the cooking surface to the flat position by pulling the button located on the right of the handle. Select the  mode by turning the middle knob to the left. Select the desired cooking temperature using the left knob. The red indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature. Place the food evenly on the plates.




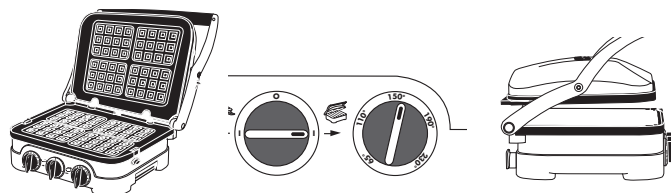
• COMBINED OPTION

Insert one Griddle cooking plate and one Grill cooking plate then open the cooking surface to the flat position by pulling the button located on the right of the handle. Select the  mode by turning the middle knob to the left. Select the desired cooking temperature using the left knob. The red indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature. Place the food evenly on the plates.



• WAFFLE FUNCTION (GR42E)

Position the Waffle cooking plates. Select mode , turning the central button to the right. Select the desired cooking temperature using the button on the right. When the appliance has reached the desired temperature, the red indicator light stays on. Pour the waffle batter onto the lower plate and then close the lid.



D. Drip tray

At the back of the appliance there is a slot for the drip tray.

- Slide the drip tray from right to left into this slot.
- Fats and juices from cooking the foods flow over the plates and are collected in the drip tray.
- Empty the drip tray after the Griddler Pro has cooled completely.
- The drip tray can be washed in the dishwasher.

4. RECIPE

Grandma Bocuse's waffles (GR42E)

For 12 waffles

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: about 3 minutes

- 250 g flour
- pinch of baking powder
- 10 g icing sugar
- pinch of salt
- 12.5 cl milk
- 37.5 cl 35% cream
- 4 egg yolks
- 150 g melted butter
- 6 cl rum
- 4 egg whites, stiffly beaten

Mix the flour, salt, baking powder and sugar in a bowl.

Gradually thin the mixture by adding the milk, cream, egg yolks and rum.

Add the melted butter and egg whites, beaten to very stiff peaks.

Plug in and switch on the device.

When the green light comes on, lightly grease the plates and pour the batter over in a sufficient quantity.

Spread the batter evenly. Close the lid and lock the handle. Cook the waffles until golden and then remove from the moulds.

Immediately sprinkle with icing sugar and serve warm.

Tip: the waffles can be served alone, sprinkled with icing sugar, or

topped with Chantilly cream or a delicious homemade jam.

5. ADVICE FROM CHEFS



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

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 tray.

- Remove the plates from the appliance by pressing the ejection buttons.
- The cleaning tool, drip tray and plates can be washed in hot, soapy water or in the dishwasher.
- Do not use metal objects such as a knife or fork, or abrasive sponges or cleaning products that could damage the coating.
- To clean the housing, lid and handle of the appliance, use a damp cloth and a little soft detergent. Do not use abrasive sponges or products.
- Cleaning the appliance regularly prevents substantial build-up. The Griddler remains easy to clean and it will continue to perform properly.
- Before storing your grill, put the plates and the drip tray back in position, close the lid then wind the cable around the hooks intended for this purpose.

7. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
The appliance smokes the first time I use it?	It's normal for the appliance to smoke a little during the first use. Clean with a damp cloth before turning it on.
The appliance turns itself off?	Check that the middle control is not in the "O" position and that the appliance is plugged in. It is possible that the appliance has overheated. Unplug the appliance and allow to cool for at least 15 minutes. Turn it on as usual and start your cooking again.
The food does not cook?	Check the plug is firmly in the outlet and that the cooking mode has been selected.
The barbecued food does not sear, it is difficult to cook?	Check that the selected temperature or the cooking mode are appropriate for the food.
I have different kinds of food to be cooked?	Use the grill in the flat position (Plancha, barbecue or combined position) and cook each food on a different plate, this way the flavours of the foods will not mingle.
A little cooking juice leaked onto the body of the appliance?	Wait until the appliance has cooled completely then wipe with a hot damp cloth. Never immerse the base of the appliance in water.
There's a lot of smoke during cooking?	Avoid using too much grease when cooking. Fat releases smoke. Use a brush to grease dry foods.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



- **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen.
- Die heißen Oberflächen nie berühren.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf den Grill legen, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbelementen. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn es unter Aufsicht verwendet wird oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren gereinigt und gepflegt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb im Haushalt oder Ähnlichem wie z.B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen;
 - in Bed and Breakfasts.

Elektronische Altgeräte



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

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

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!





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

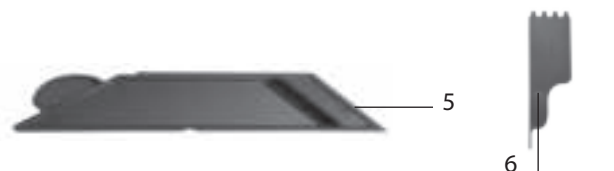
Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

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



2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Robustes Phenolgehäuse
2. Wärmeisolierter Griff
3. Umkehrbare Anti-Haft-Heizplatten, zur einfachen Reinigung leicht in der Spülmaschine zu reinigen
 - 3a. 2 Grillseiten
 - 3b. 2 Planchaseiten
 - 3c. 2 Waffelseiten (GR42E)
4. Regelknöpfe:
 - 4a. Auswahlergler mit roter Leuchtanzeige für Betriebsbereitschaft : Wahl der Betriebsarten «geschlossenes Garen»  und «offenes Garen» 
 - 4b. Betriebsart «geschlossenes Garen»  : Temperaturwahl von 65°C bis 230°C.
 - 4c. Betriebsart «offenes Garen»  : Temperaturwahl von 90°C bis 220°C.
5. Auffangschalen für die Garflüssigkeit, spülmaschinengeeignet
6. Spezialspatel Grill
7. System zum Verriegeln / Entriegeln der Garfelder
8. Öffnungssystem 180°



3. GEBRAUCH

A. Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch den Geräterumpf, die Abdeckung und die Einstellknöpfe des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Reinigen Sie die Grillplatten, die Fettauffangschale und den Spatel in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Verstauen“.

B. Einsetzen der Garplatten

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade, saubere und trockene Oberfläche. Das Reglerfeld muss sich Ihnen gegenüber befinden.
- Grillseite: die geriffelte Oberfläche ist ideal, um Steaks, Hamburger, Hähnchenfleisch und Gemüse zu grillen. Ebenfalls für die Zubereitung von Paninis geeignet.
- Planchaseite: die glatte Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, fein geschnittenem Fleisch, Fisch und Schalentieren.
- Schieben Sie die beiden Platten in die kleinen Metallhaken, die sich hinten am Geräterumpf befinden. (Fig.1) Drücken Sie danach gegen die Platte, so dass sie korrekt einrastet.
- Zum Entfernen der Platten die Entriegelungstaste an der Seite des Geräts drücken. Ziehen Sie danach die Platten zu sich hin (Fig.2).

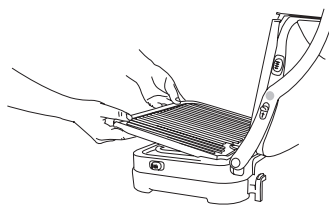


Fig. 1

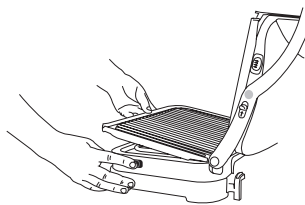



Fig. 2

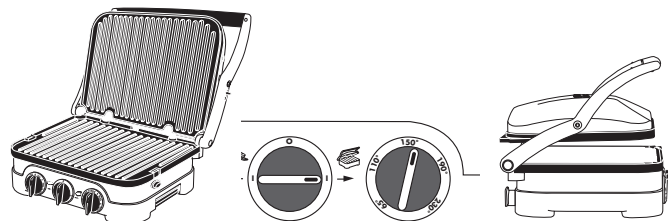
C. Gebrauchshinweise

Dank des exklusiven Scharniers können Sie mit Ihrem Griddler Cuisinart die Nahrungsmittel in geschlossener Position oder in auf 180° geöffneter Position zubereiten, wobei die verfügbare Heizfläche verdoppelt wird. Wählen Sie vor Beginn die für Ihr Rezept geeignetste Funktion aus.


Wichtig: Das Vorheizen dauert 15 Minuten. Das Ende der Aufheizzeit ist erreicht, wenn die rote Anzeileuchte aufhört zu blinken und ununterbrochen aufleuchtet.

• FUNKTION GRILL/PANINI

Setzen Sie die Platten so ein, dass die geriffelte Seite sichtbar ist (Grill). Wählen Sie durch Drehen des mittleren Knopf nach rechts den Garmodus . Wählen Sie mit Hilfe des rechten Knopfes die gewünschte Temperatur. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die rote Anzeige dauerhaft auf. Legen Sie Ihr Gargut auf die untere Platte und schließen Sie dann die Abdeckung. Der Abstand zwischen den beiden Platten passt sich automatisch an die Stärke des gewählten Garguts an.




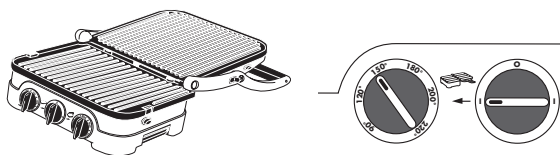
• FUNKTION PLANCHA

Setzen Sie die Plancha-Platten ein und öffnen Sie dann das Kochfeld um 180°, indem Sie an dem rechts vom Griff befindlichen Schalter ziehen. Wählen Sie durch Drehen des mittleren Knopf nach links den Garmodus . Wählen Sie mit Hilfe des linken Knopfes die gewünschte Temperatur. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die rote Anzeige dauerhaft auf. Legen Sie Ihr Gargut auf die Plancha-Platte.




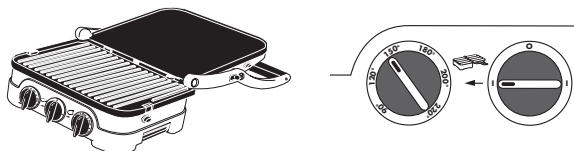
• FUNKTION BARBECUE

Setzen Sie die Grillplatten ein und öffnen Sie dann das Kochfeld um 180°, indem Sie an dem rechts vom Griff befindlichen Schalter ziehen. Wählen Sie durch Drehen des mittleren Knopf nach links den Garmodus . Wählen Sie mit Hilfe des linken Knopfes die gewünschte Temperatur. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die rote Anzeige dauerhaft auf. Legen Sie Ihr Gargut auf die Platten.




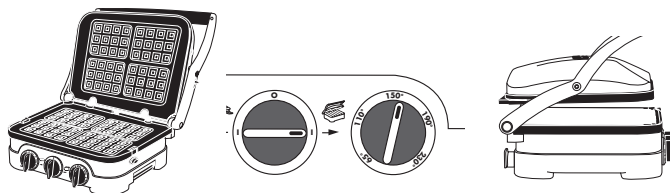
• MISCHFUNKTION

Setzen Sie eine Plancha- und eine Grillplatte in das Gerät ein und öffnen Sie anschließend das Kochfeld um 180°, indem Sie an dem rechts vom Griff befindlichen Schalter ziehen. Wählen Sie durch Drehen des mittleren Knopf nach links den Garmodus . Wählen Sie mit Hilfe des linken Knopfes die gewünschte Temperatur. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die rote Anzeige dauerhaft auf. Legen Sie Ihr Gargut auf die Platten.



• FUNKTION WAFFELN (GR42E)

Waffelplatten einlegen. Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfes nach rechts wählen. Gewünschte Gartemperatur mit dem rechten Knopf einstellen. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, leuchtet die rote Kontrolllampe dauerhaft. Teig auf der unteren Waffelplatte verteilen und Deckel schließen.



D. Fettauffangschale

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich eine Öffnung zum Einsetzen einer Fettauffangschale.

- Schieben Sie die Schale von rechts nach links in diese Öffnung.
- Das Fett läuft über die Platten in diese Schale.
- Entleeren Sie die Auffangschale, nachdem der Griddler Pro vollständig abgekühlt ist.
- Die Auffangschale kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. REZEPT

Grobmutters waffeln- «grand-mère Bocuse»(GR42E)

Für 12 Waffeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

- 250 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 10 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 12,5 cl Milch
- 37,5 cl Rahm mit 35 % Fettgehalt
- Eigelb aus 4 Eiern
- 150 g geschmolzene Butter
- 6 cl Rum
- steif geschlagenes Eiweiß aus 4 Eiern

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Rahm, Eigelb und Rum nacheinander in die Mischung einrühren.

Die geschmolzene Butter und das sehr steif geschlagene Eiweiß einarbeiten.

Gerät einstecken und Schalter einschalten.

Wenn die grüne Anzeigelampe leuchtet, die Platten leicht einfetten und ausreichend Teil einfüllen.

Den Teig etwas verteilen. Den Deckel wieder schließen und den Griff verriegeln. Die Waffeln backen und aus der Form nehmen.

Tipp: Die Waffeln können dick mit Sahne oder mit leckerer hausgemachter Marmelade bestrichen werden, doch sie schmecken ebenso köstlich, wenn sie einfach mit Puderzucker bestreut werden.

5. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Vermeiden Sie es, die Grillplatten zu lange Zeit ohne Gargut zu heizen und reinigen Sie sie nicht mit Scheuermitteln, um die Qualitäten der Anti-Haftbeschichtung zu erhalten.
- Benutzen Sie vorzugsweise Utensilien aus Holz oder Silikon zum Wenden des Grillguts, damit die Platten nicht beschädigt werden.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleich große Stücke, um sie gleichmäßig zu garen.
- Mit etwas Erfahrung werden Sie bald wissen, welche Garzeit und Einstellung Ihrem Geschmack entspricht.
- Durch Marinaden mit Gewürzen oder Kräutern für Fleisch oder Fisch erhält das Grillgut ein besonderes Aroma, und Planchazubereitungen werden zarter.
- Wischen Sie die Platten nach dem Grillen von Fisch und Schalentieren mit einem in Zitronensaft getränkten Tuch ab, um zu verhindern, dass der typische Fischgeruch bis zum nächsten Garvorgang haften bleibt.

6. REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

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

7. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN
Das Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch abgibt?	Es ist normal, dass das Gerät bei der Inbetriebnahme Rauch abgibt. Denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten.
Sich das Gerät von allein ausschaltet?	Vergewissern Sie sich, dass der mittlere Knopf nicht auf der Position «O» steht, und dass es korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist. Eventuell hat sich das Gerät überhitzt. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen sie es mindestens 15 Minuten lang abkühlen. Schalten Sie es danach wie gewohnt wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
Die Nahrungsmittel nicht garen?	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker korrekt an eine Steckdose angeschlossen ist und dass ein Garmodus angewählt wurde.
Das Grillgut nicht gut anbrät oder schwer gar wird?	Überprüfen Sie, ob die gewählte Temperatur bzw. der Garmodus dem jeweiligen Nahrungsmittel entsprechen.
Unterschiedliche Arten von Grillgut gegart werden sollen?	Verwenden Sie den Grill offen (in der Position Plancha, Barbecue oder Mischfunktion) und garen Sie jedes Nahrungsmittel auf einer anderen Platte, so dass sich der Geschmack des Grillguts nicht mischt.
Etwas Fett ist auf den Geräterumpf gelaufen?	Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und wischen Sie es danach mit einem heißen, feuchten Tuch ab. Den Geräterumpf niemals in Wasser tauchen.
Sich während des Garens viel Rauch entwickelt?	Vermeiden Sie es, während des Garens zu viel Öl oder Fett hinzuzufügen. Fett kann zu viel Rauchentwicklung führen. Verwenden Sie einen Pinsel, um trockene Nahrungsmittel zu ölen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !



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



• **OPGELET:** Heet oppervlak.

• De hete oppervlakken nooit aanraken.

- Het apparaat laten afkoelen vooraleer het op te bergen.
- Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen wanneer deze aan staat.
- Plaats de grill op voldoende afstand van de muur en van voorwerpen. Gebruik de grill niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- De multifunctionele grill is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte

fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring en kennis van dit apparaat, mits de werking en het veilige gebruik ervan van te voren aan hen is uitgelegd, of het apparaat onder toezicht wordt gebruikt, en de gebruiker zich bewust is van de mogelijk risico's van het apparaat. Het apparaat dient niet als speelgoed gebruikt te worden door kinderen. Het apparaat kan worden gereinigd en onderhouden door kinderen, als zij ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht is.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik thuis of in vergelijkbare omgevingen zoals:
 - personeelskeukens van winkels, kantoren en dergelijke;
 - boerderijen;
 - gastenverblijven zoals hotels, motels etc.;
 - bed & breakfasts.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EIND VAN HUN LEVENSDUUR



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

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

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING





Gefeliciteerd met uw aankoop!

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

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur.

Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie. Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken dankzij hun strakke en elegante ontwerp.

2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. Robuuste fenolbehuizing
2. Thermisch geïsoleerde handgreep
3. Omkeerbare antiaanbakplaten die vaatwasserbestendig zijn (onderhoudsvriendelijk):
 - 3a. 2-zijdige grillplaat
 - 3b. 2-zijdige Planchaplaat
 - 3c. 2 Wafelplaten (GR42E)
4. Regelknoppen:
 - 4a. Keuzeknop met rood verklikkerlampje dat brandt bij inschakeling en tijdens het voorverwarmen: keuzemogelijkheid tussen «gesloten bakken»  en «open bakken» 
 - 4b. «gesloten bakstand»  voor een temperatuur tussen 65°C en 230°C.
 - 4c. «open bakstand»  voor een temperatuur tussen 90°C en 220°C
5. Opvangbakje voor braadvocht, vaatwasserbestendig
6. Speciaal grillspateltje
7. Vergrendelings-/ontgrendelingsysteem voor de platen
8. Mogelijkheid om 180° te openen



3. GEBRUIK

A. Vóór het eerste gebruik

Neem voor u het apparaat in gebruik neemt de behuizing, het deksel en de bedieningsknoppen af met een vochtig doekje. Was ook de bakplaten, het opvangbakje voor vet en de spatel eerst in een warm sopje of in de vaatwasser. Zie ook 'Reiniging en onderhoud' voor meer informatie.

B. Installatie van de bakplaten

- Plaats het apparaat op een gladde ondergrond, stabiel, schoon en droog. Het bedieningspaneel bevindt zich voor u.
 - Grillplaat (groevenkant): ideaal voor het grillen van steaks, hamburgers, kip en groenten. Ook geschikt voor het afbakken van paninis.
 - Planchaplaat (vlakke kant): voor het bakken van pannenkoeken, eieren en dun gesneden vlees, vis en schaaldieren.
- Om de platen aan te brengen moet u ze in de kleine inkepingen achteraan steken (Fig.1). Druk de plaat vervolgens aan om hem goed vast te zetten.
- Om de platen te verwijderen moet u op het knopje aan de zijkant van het toestel drukken. Trek vervolgens de platen naar u toe (Fig.2).

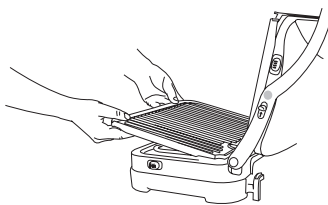


Fig. 1

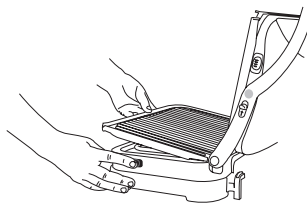



Fig. 2

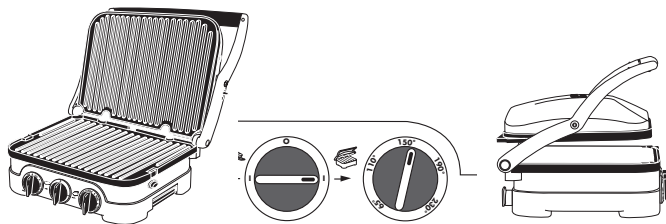
C. Gebruiksaanwijzing

Dankzij de exclusieve scharniermethode bakt de Griddler Cuisinart de producten in gesloten stand of 180° geopend, waarmee het bakoppervlak verdubbeld wordt. Kies voor aanvang de juiste functie voor uw recept.


Belangrijk: De opwarmtijd bedraagt 15 minuten. De Griddler is klaar met voorverwarmen wanneer het rode lampje stopt met knippen en blijft branden.

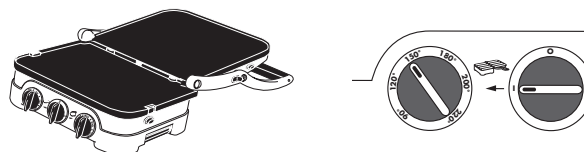
• GRILL/PANINI FUNCTIE

Plaats de platen met de groevenkant naar boven. Kies de stand door de  knop naar rechts te draaien. Stel de gewenste baktemperatuur in met de rechterknop. Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt blijft het rode lampje branden. Leg de te bakken producten op de onderste bakplaten sluit vervolgens het deksel. De afstand tussen de twee bakplaten wordt automatisch aangepast aan de dikte van de te bakken producten.




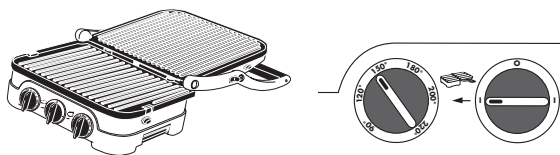
• PLANCHAFUNCTIE

Plaats de Plancha-bakplaten. Klap vervolgens de platen 180° open door aan de knop rechts van de hendel te trekken. Kies de stand door de  knop naar links te draaien. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt blijft het rode lampje branden. Verdeel de te bakken producten gelijkmatig over de bakplaat.




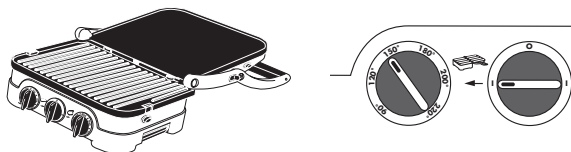
• BARBECUEFUNCTIE

Plaats de Grill-bakplaten. Klap vervolgens de platen 180° open door aan de knop rechts van de hendel te trekken. Kies de stand door de  knop naar links te draaien. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt blijft het rode lampje branden. Verdeel de te bakken productengelijkmatig over de bakplaten.




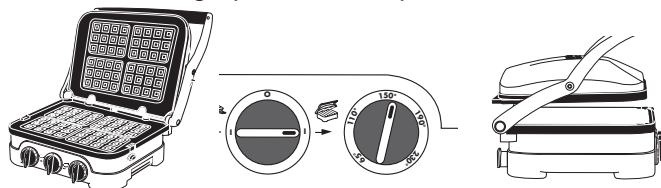
• COMBINATIEFUNCTIE

Plaats een Plancha- en een Grill-bakplaat. Klap vervolgens de platen 180° open door aan de knop rechts van de hendel te trekken. Kies de stand door de  knop naar links te draaien. Stel de gewenste baktemperatuur in met de linkerknop. Wanneer het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt blijft het rode lampje branden. Verdeel de te bakken producten gelijkmatig over de bakplaten.



• WAFELFUNCTIE (GR42E)

Plaats de wafelplaten. Kies de stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Selecteer de gewenste baktemperatuur met behulp van de rechterknop. Als het apparaat op temperatuur is, blijft het rode controlelampje continu aan. Giet het wafelbeslag op de onderste plaat en sluit het deksel.



D. Het opvangbakje voor vet

Het onderstel van het apparaat is aan de achterkant voorzien van een opening waarin het opvangbakje past.

- Schuif het bakje er van rechts naar links in.
- Het vet loopt dan over de platen tot in het bakje.
- Leeg het bakje nadat de grill volledig is afgekoeld.
- Het bakje mag in de vaatwasmachine.

4. RECEPT

Wafels «grootmoeder Bocuse» (GR42E)

Voor 12 wafels

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: ongeveer 3 minuten

- 250 g bloem
- 1 snuife bakpoeder
- 10 g poedersuiker
- 1 snuife zout
- 12,5 cl melk
- 37,5 cl room 35%
- 4 eigelen
- 150 g gesmolten boter
- 6 cl rum
- 4 stijfgeklopte eiwitten

Bloem, zout, bakpoeder en suiker mengen in een kom.

Het mengsel oplossen in achtereenvolgens de melk, de room, de eigelen en de rum.

De gesmolten boter en de zeer stevig geklopte eiwitten toevoegen.

Sluit het apparaat aan en schakel het in.

Als het groene lampje gaat branden, vet u de platen licht in en giet u er voldoende beslag op.

Spread het beslag dun uit. Sluit het deksel en vergrendel de greep.

Laat de wafels goudbruin worden en haal ze er daarna uit.

Tip: je kunt de wafels opdienen met alleen wat poedersuiker of met slagroom of een heerlijke huisbereide confituur.

5. 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 van hittebestendig plastic om de voedingsmiddelen om te draaien en snij ze niet op de bakplaten.
- Snij de voedingsmiddelen gelijkmatig dan worden ze ook gelijkmatig gebakken.
- Na verloop van tijd zult u een beter idee krijgen van de baktijd en de 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 planchaplant zachter.
- Als er vis of schaaldieren zijn gegrild met het toestel, dienen de platen te worden ingewreven met een doek die in citroensap is gedrenkt. Op die manier verdwijnt de karakteristieke visgeur.

6. REINIGING EN OPBERGING

- Na gebruik draait u de keuzeknop op « O » en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen (minimaal 30 minuten) alvorens het schoon te maken.
- Gebruik het schrapertje om voedselrestjes te verwijderen van de bakplaten.
- Leeg het opvangbakje voor vet.
- Verwijder de bakplaten uit het apparaat door de ontgrendelknoppen in te drukken.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen worden gereinigd in warm zeepsop of in de vaatwasser.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponjes en schuurmiddelen. Hierdoor kan namelijk de coating (de antiaanbaklaag) beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing, de deksel en de hendel een vochtige doek met een klein beetje zacht schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponjes of schuurmiddelen.
- Regelmatig onderhoud voorkomt dat het apparaat te vuil wordt. De Griddler blijft daardoor makkelijk te reinigen en in goede staat.
- Plaats de bakplaten en het opvangbakje terug, sluit het deksel en rol het snoer om de snoergeleiders voordat u de grill opbergt.

7. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN
Het toestel rook verspreidt als het de eerste keer wordt gebruikt?	Het is normaal dat het apparaat tijdens het eerste gebruik rook ontwikkelt. Denkt u eraan het apparaat met een vochtige doek te reinigen voorafgaand aan het eerste gebruik.
Het apparaat uit gaat?	Controleer of de centrale knop niet op "0" staat en of de stekker goed in het stopcontact zit. Het is mogelijk dat het apparaat oververhit is. Doe de stekker eruit en laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen. Doe het daarna opnieuw aan zoals gebruikelijk en herneem het bakken.
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.
Is er wat vet op de behuizing van het apparaat gekomen?	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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!



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



• **ATTENZIONE:** Superficie calda.

• Non toccare mai le superfici calde.

- Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non posare mai niente sul grill quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra la griglia e le pareti o i mobili. Non posizionare il grill sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o

conoscenze, qualora possano beneficiare di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e qualora ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio potranno essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni e a condizione che siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 8 anni.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni domestiche o simili, ad esempio:
 - nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - nelle fattorie;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - nei bed e breakfast.

RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA



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

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



Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!





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

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

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



2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Struttura robusta in materiale fenolico
2. Impugnatura a pressione termoisolante
3. Piastre di cottura reversibili, antiaderenti e facili da pulire, anche in lavastoviglie
 - 3a. 2 piastre grill
 - 3b. 2 piastre plancha
 - 3c. 2 piastre gaufre (GR42E)
4. Manopole di regolazione:
 - 4a. Selettore con spia luminosa rossa sotto tensione: selezione modalità "cottura chiusa"  e modalità "cottura aperta" 
 - 4b. Modalità "cottura chiusa" : selezione della temperatura da 65°C a 230°C
 - 4c. Modalità "cottura aperta" : selezione della temperatura da 90° a 220°C
5. Contenitore di raccolta del sugo di cottura, lavabile in lavastoviglie
6. Spatola speciale grill
7. Sistema per bloccare/sbloccare le piastre
8. Sistema di apertura a 180°



3. UTILIZZO

A. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, pulire con un panno umido la struttura dell'apparecchio, il coperchio e i pulsanti di regolazione. Lavare le piastre di cottura, il contenitore di raccolta del grasso e la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Consultare la sezione «Pulizia e manutenzione» per maggiori informazioni.

B. Inserimento piastre di cottura

- Poggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta. Il pannello di comando deve essere posto di fronte a voi.
- Lato grill: superficie striata, ideale per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure. Adatto anche alla preparazione di panini.
- Lato plancha: superficie liscia ideale per cuocere crêpe, uova, carni tritate finemente, pesci e crostacei.
- Inserire ogni piastra nelle piccole tacche metalliche poste sul fondo della base dell'apparecchio. (Fig. 1) Premere quindi la piastra per fissarla correttamente.
- Per togliere le piastre, premere sul pulsante di sblocco delle stesse, posto sul lato dell'apparecchio. Tirare quindi le piastre verso di sé (Fig. 2).

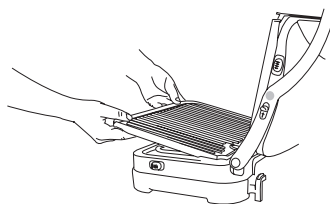


Fig. 1

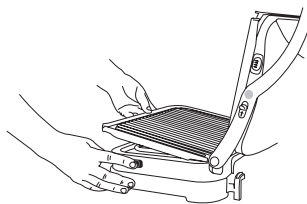



Fig. 2

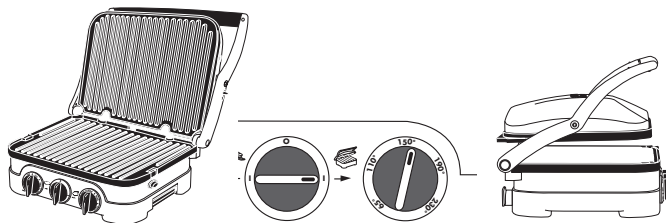
C. Consigli per l'utilizzo

Grazie alla cerniera esclusiva, il Griddler Cuisinart permette di cuocere gli alimenti in posizione chiusa o aperta a 180°, raddoppiando così la superficie di calore disponibile. Prima di iniziare a cuocere, scegliere la funzione più adatta alla vostra ricetta.


Attenzione: La durata del preriscaldamento è di 15 minuti. Quando il Griddler termina la fase di preriscaldamento, la spia luminosa rossa smette di lampeggiare e diventa fissa.

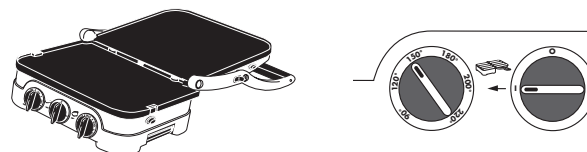
• MODALITÀ PANINI/GRILL

Inserire le piastre di cottura con i lati striati visibili (Grill). Selezionare la modalità  la manopola centrale verso destra. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di destra. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa s'accende. Disporre gli alimenti sulla piastra inferiore, quindi richiudere il coperchio. La distanza tra le due piastre di cottura si regolerà automaticamente in base allo spessore dell'alimento.




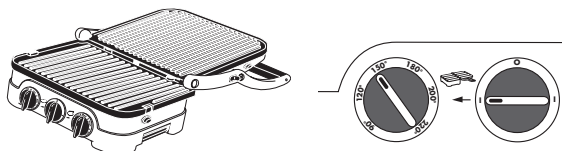
• MODALITÀ PLANCHA

Installare le piastre di cottura con i lati lisci visibili, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando il pulsante posto sul lato destro dell'impugnatura. Selezionare la modalità  la manopola centrale verso sinistra. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa rossa diventa fissa. Disporre gli alimenti sulla piastra plancha.




• MODALITÀ BARBECUE

Installare le piastre di cottura con i lati striati visibili, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando il pulsante posto sul lato destro dell'impugnatura. Selezionare la modalità  la manopola centrale verso sinistra. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa rossa diventa fissa. Disporre gli alimenti sulle piastre.




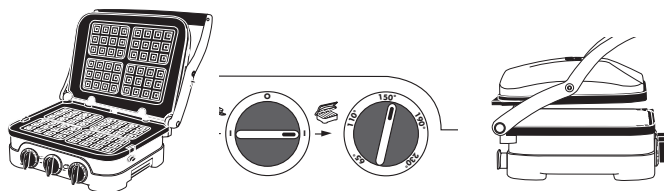
• MODALITÀ MISTA

Installare una piastra di cottura con i lati lisci e una piastra di cottura con i lati striati visibili, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando il pulsante posto sul lato destro dell'impugnatura. Selezionare la modalità  la manopola centrale verso sinistra. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di sinistra. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura, la spia luminosa rossa diventa fissa. Disporre gli alimenti sulle piastre.



• FUNZIONE GAUFRE (GR42E)

Montare le piastre di cottura Goufre. Selezionare la modalità  ruotando la manopola centrale verso destra. Selezionare la temperatura di cottura desiderata utilizzando la manopola destra. Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura, la spia luminosa rossa resta fissa. Versare l'impasto per gaufres sulla piastra inferiore quindi chiudere il coperchio.



D. Contenitore di raccolta del grasso

La base dell'apparecchio è dotata, sulla parte posteriore, di un contenitore di raccolta del grasso.

- Fare scorrere il contenitore da destra a sinistra in questo alloggiamento.
- I grassi scorrono sulle piastre e vengono raccolti nel contenitore.
- Svuotare il contenitore dopo che il Griddler Pro si è raffreddato totalmente.
- Il contenitore è lavabile in lavastoviglie.

4. RICETTA

Cialde «grand-mère Bocuse» (GR42E)

Per 12 cialde

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 10 g di zucchero a velo
- 1 presa di sale
- 12,5 cl di latte
- 37,5 cl di panna al 35 %
- 4 tuorli
- 150 g di burro fuso
- 6 cl di rum
- 4 albumi montati a neve

In una ciotola, miscelare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero. Successivamente sciogliere il tutto con il latte, la panna, i tuorli e il rum.

Incorporare il burro fuso e gli albumi montati a neve ben ferma.

Collegare l'apparecchio e accendere l'interruttore.

Quando si illumina la spia luminosa verde ungere leggermente le piastre e versare la pasta in sufficiente quantità.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il coperchio e bloccare l'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Consiglio: le Cialde si possono gustare semplicemente cosparse

di zucchero a velo o guarnite con crema Chantilly o eccellenti marmellate fatte in casa.

5. IL PARERE DEGLI CHEF



- Per conservare le caratteristiche antiaderenti delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldate e inutilizzate troppo a lungo, e non usare materiali abrasivi per pulirle.
- Utilizzare preferibilmente utensili in legno o silicone per rigirare gli alimenti; evitare di tagliare gli alimenti sulle piastre.
- Tagliate gli alimenti a pezzi di dimensioni uguali, per avere una cottura omogenea.
- Con l'esperienza, imparerete a regolare tempi e temperatura di cottura degli alimenti in base al vostro gusto personale.
- Preparare marinare a base di spezie o condimenti per carne o pesce; le grigliate risulteranno più profumate e le cotture alla plancha più morbide.
- Se sulle piastre sono stati grigliati pesci e crostacei, strofinatele con un panno imbevuto di succo di limone, si eviterà così il tipico cattivo odore la prossima volta che si userà l'apparecchio.

6. PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Una volta terminata la cottura, girare la manopola su «O» e staccare l'apparecchio dalla corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (almeno mezz'ora) prima di pulirlo.
- Utilizzare l'apposita spatola per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Svuotare il contenitore di raccolta del grasso.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta del grasso e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltello e forchetta o spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire il corpo, il coperchio e l'impugnatura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido e un detersivo delicato. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio impedisce la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere. Questo accorgimento garantisce una pulizia facile del Griddler e prestazioni inalterate.
- Prima di riporre il Griddler, riposizionare le piastre e il contenitore di raccolta del grasso, chiudere il coperchio, avvolgere quindi il cavo attorno all'avvolgicavo.

7. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
L'apparecchio fa fumo durante il primo utilizzo?	È normale che l'apparecchio sprigioni del fumo durante il primo utilizzo. Pulirlo con un panno umido prima di metterlo in funzione.
L'apparecchio si spegne da solo?	Controllare che il pulsante centrale non sia girato in posizione "Off" e che la presa dell'apparecchio sia correttamente attaccata alla corrente. È possibile che l'apparecchio si sia surriscaldato. Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Riaccendetelo poi secondo la normale procedura e riprendete la cottura.
Gli alimenti non si cuociono?	Controllare che la spina della corrente sia attaccata correttamente e che la modalità di cottura sia stata selezionata.
Le grigliate non si rosolano, la cottura si fa difficile?	Controllare che la temperatura scelta o la modalità di cottura siano adattate all'alimento.
Gli alimenti da cuocere sono di tipo diverso?	Utilizzare il grill in posizione aperta (posizione plancha, barbecue o mista) e cuocere ciascun alimento su una piastra diversa; in questo modo il sapore degli alimenti non si mescola.
È colato un po' di grasso sul corpo dell'apparecchio?	Aspettare il raffreddamento completo dell'apparecchio, quindi asciugare con un panno umido caldo. Non mettere mai la base dell'apparecchio sotto l'acqua.
Sprigiona molto fumo durante la cottura?	Evitare di aggiungere troppi grassi durante la cottura. Le sostanze grasse favoriscono lo sprigionarsi di fumo. Utilizzare un pennello per ungere gli alimenti secchi.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!



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



- **ATENCIÓN** : Superficie caliente.
- No toque nunca las superficies calientes.
- Espere a que se enfríe antes de guardarla.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el grill cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el grill y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el grill bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- El grill multifunción no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más, por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los

riesgos potenciales que supone. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden dejarse en manos de niños menores de 8 años o que no cuenten con supervisión.

- Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico y similar, como por ejemplo:
 - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas o casas rurales;
 - hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, para uso de los clientes;
 - pensiones, hostales, alquiler de habitaciones y otros establecimientos similares.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida



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

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

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un grill multifunción Cuisinart®!





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

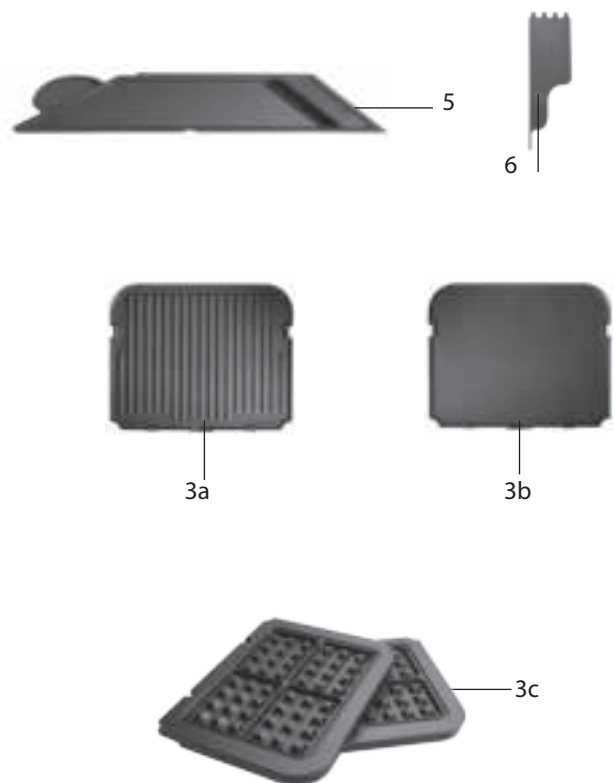
El grill multifunción le ofrece cinco modalidades de cocción diferentes: parrilla, bocadillos, barbacoa, plancha y sándwiches. Le permitirá cocinar y asar alimentos tan variados como carne, pescado, verduras, frutas, pasta, huevos y sándwiches calientes.

Este aparato permite asar y cocer rápidamente sin grasa añadida, recogiendo el jugo de la cocción en los recipientes incluidos.



2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Cuerpo robusto en resina fenólica
2. Empuñadura de presión termoaislante
3. Placas de cocción reversibles, antiadherentes y aptas para el lavavajillas, para facilitar su mantenimiento.
 - 3a. 2 caras Parrilla
 - 3b. 2 caras Plancha
 - 3c. 2 placas Gofres (GR42E)
4. Botones de selección:
 - 4a. Selector con indicador luminoso rojo de conexión y precalentamiento: Selección de las modalidades «grill abierto»  y «grill cerrado» 
 - 4b. Modalidad «grill cerrado» : selección de la temperatura de 65° a 230°C
 - 4c. Modalidad «grill abierto» : selección de la temperatura de 90° a 220°C
5. Recipiente para el jugo de cocción, apto para lavavajillas
6. Espátula especial parrilla
7. Sistema de bloqueo / desbloqueo de las placas
8. Sistema de apertura a 180°



3. UTILIZACIÓN

A. Antes del primer uso

Antes del primer uso, limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y los mandos de ajuste con un paño húmedo. Lavar las placas de cocción, la bandeja recoge-grasas y la espátula con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas. Consultar la sección «Limpieza y mantenimiento» para obtener más información.

B. Instalación de las placas de cocción

- Colocar el aparato en una superficie plana, estable, limpia y seca con el panel de comandos frente a usted.
- Cara parrilla: superficie estriada ideal para asar filetes, hamburguesas, pollo y verdura.
- Cara plancha: superficie lisa ideal para cocinar 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 desbloqueo que se encuentra en el lateral del aparato: Luego tire de las placas hacia usted. (Fig. 2).

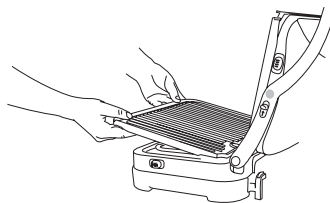


Fig. 1

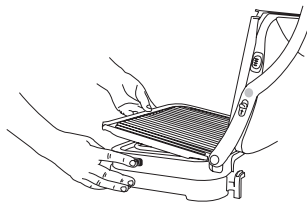



Fig. 2

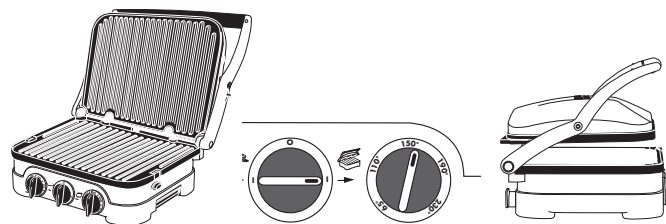
C. Consejos de utilización

Gracias a su bisagra exclusiva, el Griddler Cuisinart cocina los alimentos en posición cerrada o abierta a 180°, duplicando así la superficie de cocción disponible. Antes de empezar la cocción, elija la función más adaptada a su receta.


Importante: El tiempo de precalentamiento es de 15 minutos. El final del precalentamiento Griddler se señala cuando el indicador luminoso rojo deja de centellear y permanece fijo.

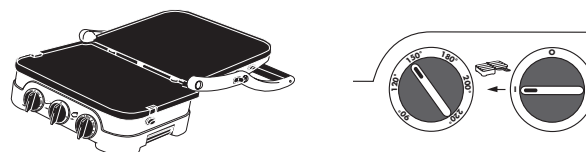
• FUNCIÓN PARRILLA/PANINI

Instalar las placas con la cara «parrilla» hacia arriba. Seleccionar la modalidad  girando el botón central hacia la derecha. Seleccionar la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la derecha. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso. Colocar 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).




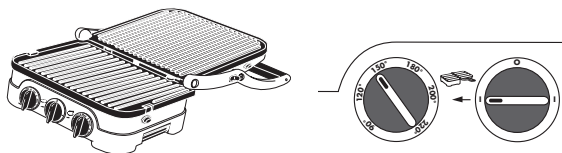
• FUNCIÓN PLANCHA

Coloque las placas de cocción lisas (plancha) y abra el aparato 180° tirando del botón situado en el lateral derecho de la empuñadura. Seleccionar la modalidad  girando el botón central hacia la izquierda. Seleccionar la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso. Colocar de manera uniforme los alimentos sobre las placas.




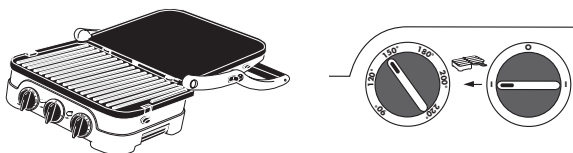
• FUNCIÓN BARBACOA

Coloque las placas de cocción estribadas (grilla) y abra el aparato 180° tirando del botón situado en el lateral derecho de la empuñadura. Seleccione la modalidad  girando el botón central hacia la izquierda. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso. Colocar de manera uniforme los alimentos sobre las placas.




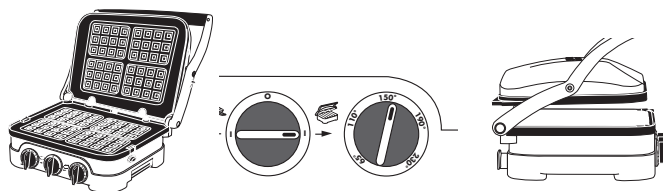
• FUNCIÓN MIXTA

Seleccione la modalidad  girando el botón central hacia la izquierda. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la izquierda. Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, se enciende el indicador luminoso. Colocar de manera uniforme los alimentos sobre las placas.



• FUNCIÓN GOFRES (GR42E)

Instale las placas de cocción Gofres. Seleccione el modo  girando el botón central a la derecha. Seleccione la temperatura de cocción deseada con la ayuda del botón derecho. Cuando el aparato alcanza la temperatura, el piloto luminoso rojo permanece fijo. Vierta la masa de gofres sobre la placa inferior y cierre la tapa.



D. Bandeja recoge-grasas

La base del aparato está equipada, en la parte posterior, con una bandeja recoge-grasas.

- Deslizar la bandeja de derecha a izquierda en esta ubicación.
- La grasa se escurrirá por las placas hasta llegar a la bandeja.
- Esperar hasta que la Griddler Pro se haya enfriado para vaciar la bandeja.
- La bandeja es apta para lavavajillas.

4. RECETA

Gofres de la «abuela Bocuse» (GR42E)

Para 12 gofres

Preparación: 15 minutos

Cocción: unos 3 minutos

- 250 g de harina
- 1 pellizco de levadura química
- 10 g de azúcar glas
- 1 pellizco de sal
- 12,5 cl de leche
- 37,5 cl de nata líquida con un 35 % de materia grasa
- 4 yemas de huevo
- 150 g de mantequilla fundida
- 6 cl de ron
- 4 claras de huevo montadas a punto de nieve

En una fuente, mezcle la harina, la sal, la levadura y el azúcar. Disuélvalo todo añadiendo sucesivamente la leche, la nata, las yemas de huevo y el ron.

Incorpore la mantequilla fundida y las claras a punto de nieve bien firmes.

Enchufe el aparato y encienda el interruptor.

Cuando el indicador luminoso verde se encienda, engrase las placas ligeramente y vierta la mezcla en cantidad suficiente.

Extienda la masa suavemente. Cierre la tapa y bloquee el asa. Deje que los gofres se doren y, a continuación, desmóldelos.

Consejo: deguste los gofres con azúcar glas, acompañados con crema

chantillí o con mermeladas caseras.

5. 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.
- Utilizar preferiblemente utensilios de madera y plástico resistente al calor para dar la vuelta a los alimentos y no los corte sobre las placas.
- Cortar 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.
- Preparar adobos con especias o condimentos para la carne o el pescado, para obtener parrilladas más aromáticas y una cocción a la plancha más jugosa.
- Si se ha cocinado pescado o marisco, frotar las placas con un trapo humedecido con zumo de limón, para que no quede en ellas olor a pescado para la próxima cocción.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

- Cuando se haya terminado de cocinar, colocar el selector en «O» y desenchufar el aparato. Dejar que se enfríe completamente (mínimo ½ hora) antes de limpiarlo.
- Utilizar el rascador incluido para retirar los residuos de alimentos

- que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Escurrir la bandeja recoge-grasas.
- Retirar las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión.
- La espátula, la bandeja recoge-grasas y las placas se pueden limpiar con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas.
- No utilizar esponjas y objetos metálicos como tenedores o cuchillos, o esponjas y productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilizar esponjas o productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato evita que se ensucie demasiado. De esta forma, el grill multifunción siempre será fácil de limpiar y mantendrá todas sus prestaciones.
- Antes de guardar el grill, vuelva a colocar las placas y la bandeja recoge-grasas, cierre la tapa y enrosque el cable alrededor del recogecables.

7. PREGUNTAS/RESPUESTAS

QUE HACER SI:	RESPUESTAS
Sale humo durante la primera utilización?	Es normal que salga humo en la primera utilización. Límpielo con un paño húmedo antes de ponerlo en funcionamiento.
El aparato se apaga solo	Compruebe que el botón central no ha quedado en la posición «0» y que el aparato está enchufado. Es posible que el aparato se haya recalentado. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Vuelva a encenderlo de acuerdo con el procedimiento habitual y continúe con la preparación.
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 y 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.
¿Se ha caído un poco de grasa en 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 despiden humo. Utilice un pincel para engrasar los alimentos secos.



BABYLISS
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

www.babyliss.com

IB-15/