

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

(INSTRUCTIONS ORIGINALES)

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure. Respectez toujours les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter de vous blesser ou de l'endommager. N'utilisez cet appareil que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Il y a un risque de blessure si le produit est mal utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE



-AVERTISSEMENT : surfaces très chaudes.

-NETOUCHEZ PAS les surfaces chaudes, car vous risqueriez de vous blesser. Utilisez toujours la poignée.

- IL S'AGIT D'UN APPAREIL À UTILISER SOUS SURVEILLANCE. Ne le laissez pas sans surveillance pendant l'utilisation, débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.

- IMPORTANT : Faites très attention lorsque vous travaillez avec des liquides chauds afin d'éviter les blessures causées par le débordement, la vapeur et les éclaboussures.

- Tout meuble adjacent doit pouvoir résister, pendant l'utilisation, à une élévation de température de 85 °C minimum au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle il se trouve. Cet appareil nécessite un dégagement frontal, arrière et latéral de 100 mm et un minimum de 700 mm entre la plaque de cuisson et la face inférieure de toute surface horizontale au-dessus de celle-ci. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou de se décolorer à des températures même inférieures aux directives données ci-dessus. Tout dommage causé par l'installation de l'appareil contraire à ces instructions relèvera de la responsabilité du propriétaire. Vous ne devez pas utiliser cet

appareil pour y ranger des articles par-dessus ou comme surface de travail.

- N'utilisez pas le grill à proximité ou en dessous de matériaux combustibles tels que des rideaux ou des meubles.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez toujours les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant doit le remplacer. Retournez l'appareil au Centre de service clientèle. Vous ne devez en aucun cas tenter de réparer l'appareil vous-même.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des sources de chaleur.
- Comme les surfaces extérieures peuvent devenir brûlantes

pendant l'utilisation de l'appareil, veillez à ne pas laisser les surfaces de l'appareil entrer en contact avec d'autres surfaces sensibles à la chaleur.

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, au risque d'endommager les plaques de cuisson.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Vérifiez toujours que la tension à utiliser correspond à celle sélectionnée sur l'appareil ; celle-ci est indiquée sur le fond du boîtier.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de débrancher la fiche de la prise secteur.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants ou étiquettes promotionnels de l'appareil avant la première utilisation.
- Examinez toujours l'appareil avant de l'utiliser pour vous assurer qu'il ne présente pas de signes visibles de dégâts. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de panne de l'appareil, contactez le service clientèle Cuisinart.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que les plaques sont correctement installées et verrouillées en position.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez la poignée lorsque l'appareil est allumé et pendant le temps de refroidissement.
- Placez le grill sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.
- Ne tentez pas de déplacer ou de soulever le Griddle & Grill par la poignée. Lorsque vous soulevez l'appareil, veillez à bien le soutenir par le dessous.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- N'enveloppez pas les aliments dans du film plastique, des sachets en polyéthylène ou du papier d'aluminium pendant la cuisson. Vous risqueriez d'endommager les plaques de cuisson et de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas cet appareil avec des accessoires autres que ceux recommandés par Cuisinart.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Vérifiez périodiquement toutes les pièces avant l'emploi. Si une pièce est endommagée, N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessure ou d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures, n'immergez pas la base du boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides, et ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Pour débrancher l'appareil, tournez la commande sur la position zéro (0), puis débranchez la fiche du secteur.
- Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation.
- Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laissez refroidir complètement l'appareil avant le montage ou le démontage des pièces et avant le nettoyage.


- Nous recommandons de laver les plaques à la main. Si vous lavez les plaques au lave-vaisselle, placez-les uniquement dans le panier supérieur. Si vous lavez les plaques de cuisson à la main, faites-le soigneusement.



AVERTISSEMENT : Les sachets en polyéthylène qui recouvrent le produit ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque d'étouffement, tenez-les à l'écart des bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Ce symbole apposé sur le produit ou sur son emballage  indique qu'il ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous participez à la prévention des conséquences négatives que leur mauvais traitement pourrait provoquer sur l'environnement et sur la santé humaine. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le nouveau Griddle & Grill de Cuisinart®.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation. Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES (voir couverture)

1. Poignée
2. Manette de déverrouillage de la charnière
3. Boutons de déverrouillage des plaques (en haut et en bas)
4. Thermostat
5. Minuterie
6. Base
7. Bac récupérateur de jus de cuisson
8. Racloir
9. Plaques grill
10. Plaques plancha

4. UTILISATION

Le Griddle & Grill est un appareil de cuisine très polyvalent. Il peut être utilisé de différentes façons selon les aliments que vous cuisinez.

Il est fourni avec deux jeux de plaques. Les plaques grill striées sont idéales pour les steaks, les kebabs et les paninis. Les plaques plancha conviennent parfaitement à la préparation de crêpes, d'œufs et de poissons ou crustacés.

Vous pouvez utiliser les deux plaques grill ensemble, les deux plaques plancha ensemble ou une combinaison d'une plaque grill et d'une plaque plancha.

A. POUR FIXER LES PLAQUES

Pour fixer les plaques

1. Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique.
2. Sélectionnez les plaques que vous avez l'intention d'utiliser pour la cuisson.
3. Placez le Griddle & Grill de façon à ce que les commandes soient orientées vers vous. Soulevez la poignée pour ouvrir le grill.
4. Alignez les deux pattes de fixation à l'arrière de la plaque (voir Fig. 1) avec les supports situés sur le fond de la base (voir Fig. 2). Inclinez la plaque et faites-la glisser sous le support.
5. Poussez la plaque dans la base jusqu'à entendre un dé clic indiquant qu'elle est bien fixée.
6. Répétez l'opération avec la deuxième plaque.

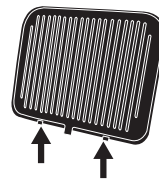


Fig. 1

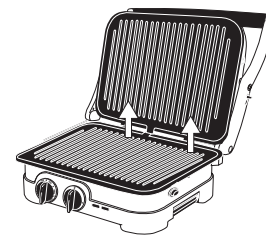


Fig. 2

Pour retirer les plaques

1. Vérifiez que l'appareil est éteint, débranché de l'alimentation électrique et complètement refroidi avant de retirer les plaques.
2. Repérez les boutons de déverrouillage des plaques qui se trouvent sur le côté droit de l'appareil. L'un se trouve sur la base et l'autre sur le couvercle.
3. Appuyez fermement sur le bouton de déverrouillage supérieur afin que la plaque supérieure se soulève légèrement de la base.
4. Soulevez la plaque vers le haut et faites-la glisser sous les supports.
5. Répétez l'opération en appuyant sur le bouton de déverrouillage inférieur et en libérant la plaque inférieure.
6. Les plaques peuvent être soigneusement lavées à la main ou placées dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

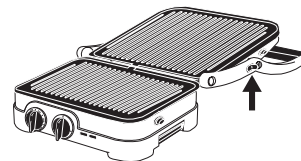
B. SÉLECTION DE LA POSITION DE CUISSON

Une fois les plaques de cuisson que vous avez l'intention d'utiliser installées, vous devez sélectionner la position de cuisson.

Position complètement ouverte

Le Griddle & Grill peut être utilisé en position complètement ouverte pour doubler la surface de cuisson.

Soulevez la poignée d'une main, puis poussez vers le haut la manette de déverrouillage de la charnière située sur le côté droit de l'appareil avec l'autre main. Ce faisant, poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle repose sur le plan de travail et que les 2 plaques soient à plat.

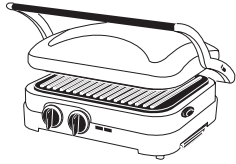


Position à moitié ouverte

Le Griddle & Grill peut être utilisé en position à moitié ouverte. Pour régler l'appareil dans cette position, il suffit de soulever la poignée jusqu'à ce qu'elle se mette en position complètement verticale et s'enclenche. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous fermiez le couvercle ou que vous continuiez à l'ouvrir complètement à l'aide de la manette de déverrouillage de la charnière.



Position fermée



Le Griddle & Grill peut être utilisé en position fermée comme grill double face/presse-paninis. Une position idéale pour une cuisson rapide, car l'ingrédient est cuit en même temps des deux côtés. Grâce à la charnière articulée, l'espace entre la plaque supérieure et la plaque inférieure s'ajuste à l'épaisseur de vos aliments. Si vous faites cuire plusieurs aliments à la fois, veillez à ce que l'épaisseur des aliments soit uniforme afin d'assurer une cuisson homogène de chaque aliment.

Pour atteindre cette position, posez simplement les aliments sur la plaque inférieure, placez votre main gauche sur la poignée, utilisez votre main droite pour appuyer légèrement sur le dessus du grill jusqu'à ce que le couvercle se trouve au niveau de l'unité de base et repose sur vos aliments. Vous pouvez exercer une légère pression à l'aide de la poignée pour presser pendant la cuisson afin de garder toutes les saveurs.

C. UTILISATION DU BAC RECUPERATEUR DE JUS DE CUISSON

Le Griddle & Grill dispose d'un système intelligent d'écoulement des graisses. La graisse s'écoule par un petit renforcement à l'arrière des plaques, dans le bac intégré.

Pour insérer le bac, faites-le glisser dans la fente située sur le côté droit de la base. Le bord courbe du bac doit être inséré en premier.

Pour retirer le bac, il suffit de le faire glisser hors de la fente. La graisse doit être éliminée en toute sécurité après la cuisson. Le bac récupérateur de jus de cuisson peut être lavé au lave-vaisselle.

D. CUISINER AVEC LE GRIDDLE & GRILL

Une fois que les plaques et le bac récupérateur de jus de cuisson sont installés et que la position de cuisson a été sélectionnée, vous êtes prêt à cuisiner avec le Griddle & Grill.

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise secteur.
 2. Sélectionnez la température désirée à l'aide du thermostat. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le grill est allumé et qu'il chauffe. Lorsqu'il atteint la température requise, le voyant vert s'allume.
 3. Une fois que vous avez placé les ingrédients à cuire sur le grill, réglez la minuterie.
- REMARQUE :** La minuterie n'éteint pas le Griddle & Grill une fois le compte à rebours terminé. Lorsque la minuterie atteint la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit.
4. Le voyant vert continue de s'allumer et de s'éteindre pendant que le thermostat surveille la température en cours de cuisson. Ceci est normal.

N.B. La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut dégager une légère odeur et fumer un peu. Ceci est normal et courant pour les appareils dotés d'une surface antiadhésive. N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique en contact avec la plaque grill brûlante.

Entre les recettes, raclez l'excès d'aliments accumulés dans le canal d'évacuation des graisses et dans le bac, puis enlevez tout résidu avec un essuie-tout avant de passer à la recette suivante. Lorsque vous avez terminé la cuisson, placez le thermostat sur la position zéro et débranchez le cordon d'alimentation du secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler. Le tableau suivant n'est fourni qu'à titre indicatif pour vous aider à cuisiner. Le guide de cuisson donne des suggestions de temps de cuisson pour griller des aliments frais par contact. Les temps de cuisson peuvent varier selon l'épaisseur et la densité globale des aliments. Cuisez la volaille et la viande jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisez le poisson jusqu'à ce que la chair soit

opaque. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir. Consultez également les recettes fournies dans le livret inclus.

Viande	Préparation	Position du grill	Temp	Durée
Poirine de poulet désossée, sans peau	Aplanir jusqu'à une épaisseur uniforme de 15-20 mm.	Fermé	210°C	7-9 minutes
		Complètement ou à moitié ouvert	210°C	8-10 minutes par côté
Cuisses de poulet désossées, sans peau	Étaler jusqu'à une épaisseur uniforme, enlever tout le gras visible.	Fermé	210°C	8-10 minutes.
		Complètement ou à moitié ouvert	210°C	8-10 minutes par côté
Steak de bœuf désossé, 20-25 mm d'épaisseur	Assaisonner à sa guise. Si mariné, bien égoutter avant la cuisson.	Fermé	230°C	3-10 minutes selon votre préparation
		Complètement ou à moitié ouvert	230°C	3-10 minutes selon votre préparation
Bœuf, filets, 25 mm d'épaisseur	Assaisonner à sa guise. Si mariné, bien égoutter avant la cuisson.	Fermé	230°C	4-5 minutes.
Bœuf, hamburgers	Bœuf, hamburgers	Fermé	230°C	5-8 minutes.
Filet de porc	Coupé en médaillons de 20 mm d'épaisseur, peut être pilonné. Assaisonner à sa guise.	Fermé	230°C	4 minutes. Le porc doit être d'apparence légèrement rosée, la surcuisson rendra la viande sèche.
Côtelettes de porc désossées, 15-25 mm d'épaisseur	Toutes les côtelettes doivent avoir la même épaisseur.	Fermé	210°C	4-9 minutes. Le porc doit être d'apparence légèrement rosée, la surcuisson rendra la viande sèche.
Saucisses	Piquer les saucisses avec les dents d'une fourchette ou la pointe d'un couteau.	Fermé	210°C	14-18 minutes selon l'épaisseur
Darnes de poisson (espadon, thon, saumon, poisson désarêté) 20-25 mm d'épaisseur		Fermé	210°C	6-7 ½ minutes.
		Complètement ou à moitié ouvert	210°C	7-8 minutes par côté
Crevettes	Bien sécher. Assaisonner à sa guise et/ou frotter avec de l'huile d'olive extravierge.	Fermé	230°C	2-2 ½ minutes.
		Complètement ou à moitié ouvert	230°C	1-2 minutes par côté
Noix de Saint-Jacques	Bien sécher. Assaisonner à sa guise et/ou frotter avec de l'huile d'olive extravierge.	Fermé	230°C	2-2 ½ minutes.
		FComplètement ou à moitié ouvert	230°C	1-2 minutes par côté Ne pas trop cuire.
Champignons portobello, tranches de 15 mm d'épaisseur		Fermé	210°C	6-8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et tendres.

5. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque pièce. Une fois la cuisson terminée, placez le thermostat sur la position zéro (0) et débranchez le cordon d'alimentation du secteur.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez le grattoir pour enlever les restes d'aliments des plaques de cuisson. Le grattoir peut être lavé au lave-vaisselle.

Jetez la graisse du bac de récupération du jus de cuisson. Celui-ci peut être lavé au lave-vaisselle. Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques tels que des couteaux lors du nettoyage. Cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif. Si vous avez cuisiné des fruits de mer, essuyez la plaque de cuisson avec du jus de citron pour éviter de transmettre la saveur des fruits de mer à la recette suivante.

La base et les boutons de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et sec. Pour les taches tenaces, humidifiez le chiffon. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon rugueux. N'immergez jamais la fiche, le câble ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches avant de ranger l'appareil. N'enroulez jamais le cordon autour de l'extérieur du grill.

6. RECETTES

Voici quelques recettes pour vous aider à découvrir votre Griddle & Grill . Retrouvez plus d'inspiration et d'idées de recette sur notre site www.cuisinart.eu

SATAYS DE POULET À LA SAUCE AUX ARACHIDES

Pour 8 brochettes

POUR LA MARINADE SATAY DU POULET

- 350 g de poulet, mini filets de poitrine
- 2 tiges de citronnelle, pelées et hachées finement
- 1 piment rouge, haché
- Morceau de 5 cm de gingembre, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 c. à c. de curcuma
- 1/4 c. à c. de graines de cumin
- 1/4 c. à c. de graines de coriandre
- Jus d'un citron vert
- 1 c. à c. de sucre de palme (peut être remplacé par de la cassonade cristallisée)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

POUR LA SAUCE AUX ARACHIDES

- 1 c. à soupe d'huile de noix (vous pouvez la remplacer par de l'huile végétale)
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée
- 1 petit oignon, pelé et haché finement
- 1/2 piment rouge moulu
- 1/2 c. à c. de curry en poudre
- 1 tige de citronnelle, hachée finement
- 300 ml de lait de coco
- 1 c. à soupe de tamarin

- 1/2 c. à c. de cannelle moulue
- 1 c. à soupe de nam pla (sauce poisson)
- 1 c. à soupe de sucre de palme (peut être remplacé par de la cassonade cristallisée)
- Jus d'un citron
- 100 g de beurre d'arachide croquant

AUTRES USTENSILES :

Un moulin à épices ou un ensemble pilon-mortier
8 brochettes en bois

1. Pour la marinade satay du poulet, placez la citronnelle, le piment, le gingembre, l'ail, le curcuma, le cumin et les graines de coriandre dans un moulin à épices ou un ensemble pilon-mortier et broyez le tout. Incorporez le jus de citron vert, le sucre de palme et l'huile d'olive. Mélangez bien.
2. Coupez le poulet en longues lanières, puis ajoutez-le à la marinade satay et couvrez. Laissez mariner le poulet toute la nuit au réfrigérateur.
3. Pour la sauce aux arachides, mettez l'huile de noix, l'ail, l'oignon, le piment, le curry en poudre et la citronnelle dans une petite poêle et portez à léger frémissement. Après quelques minutes, ajoutez le lait de coco, la cannelle, le tamarin, la sauce poisson, le sucre de palme, le citron et le beurre d'arachide. Remuez pour mélanger tous les ingrédients et portez à nouveau à léger frémissement pendant 20 minutes.
4. Fixez les plaques du grill. Réglez le thermostat sur 230 °C.
5. Piquez chaque lanière de poulet dans le sens de la longueur sur des brochettes de bois.
6. Placez les brochettes de poulet sur les plaques du grill et abaissez le couvercle de façon à ce qu'il repose délicatement sur les aliments. Laissez cuire pendant environ 8 minutes en vous assurant que le poulet est bien cuit.
7. Servez chaud avec la sauce aux arachides.

TAGLIATA DE BŒUF AUX LÉGUMES GRILLÉS

Pour 2 personnes

- 300 g de faux-filet de bœuf
- 8 pointes d'asperges, extrémités ligneuses enlevées
- 1 petit poivron jaune, coupé en lanières de 3 cm
- 1 petit poivron rouge, coupé en lanières de 3 cm
- 1 petite courgette, coupée en fines bandes
- 50 g de parmesan, en copeaux
- 20 g de roquette
- 50 g de pesto
- 30 ml de vinaigre balsamique
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre noir moulu

1. Fixez les plaques du grill. Réglez le thermostat sur 230 °C.
2. Faites blanchir les asperges pendant 30 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.
3. Frottez les légumes avec la moitié de l'huile d'olive et faites griller pendant 4 minutes avec le couvercle baissé. Il se peut que vous deviez cuire les légumes en plusieurs lots. Lorsqu'ils sont prêts, réservez.
4. Frottez la viande avec le reste de l'huile d'olive et assaisonnez. Placez-la sur le grill et abaissez le

- couvercle. Faites cuire pendant 8 minutes (ou moins selon votre préférence).
5. Disposez les légumes sur des assiettes et garnissez de feuilles de roquette et de copeaux de parmesan.
 6. Tranchez très finement le bœuf et disposez-le à côté des légumes.
 7. Servez chaque assiette avec un filet de pesto, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.

SALADE DE SAUMON, COURGETTE ET ROQUETTE

- Pour 2 personnes
- 2 filets de saumon
 - 1 courgette, coupée en rondelles
 - 1/2 poivron jaune, tranché
 - 1/2 poivron rouge, tranché
 - 12 tomates cerises
 - Branche de romarin, tiges enlevées
 - Sel et poivre
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive

VINAIGRETTE

- 125 ml d'huile d'olive extra-vierge
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès
- Jus d'un citron
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c. à c. de miel

AU MOMENT DE SERVIR

- 2 grosses poignées de roquette

RECETTE

1. Fixez les plaques du grill. Réglez le thermostat sur 230 °C. Placez l'appareil en position complètement ouverte.
2. Mettez les tranches de courgette, les poivrons, les tomates cerises et le romarin dans un bol. Arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et assaisonnez avec un peu de sel et de poivre. Mélangez délicatement tous les ingrédients en vous assurant qu'ils sont enrobés d'huile. Placez les légumes sur l'une des plaques du grill et faites cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.
3. Mettez le saumon dans le bol avec le reste de l'huile d'olive et enrobez-le bien. Posez le saumon sur l'autre plaque du grill et faites-le cuire entre 5 et 7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et légèrement grillé.
4. Pendant la cuisson du saumon, préparez la vinaigrette. Placez tous les ingrédients de la vinaigrette dans un petit robot culinaire et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène ou mélangez à la main.
5. Mélangez délicatement tous les légumes avec la roquette et répartissez dans les deux assiettes. Enfin, déposez un filet de saumon cuit sur chaque assiette et assaisonnez de vinaigrette.

GALETTES DE SARRASIN VÉGÉTARIENNES

Pour 4 personnes

220°C/180°C

- 100 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine blanche
- 5 oeufs
- 50 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 6 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

1. Mélanger la farine blanche et la farine de sarrasin.
2. Ajouter un oeuf, le lait, l'eau et un peu de sel puis mélanger.
3. Laisser la pâte reposer au moins 1 heure.
4. Laver les poivrons avant de les tailler.
5. Fendre les poivrons en quatre et les épépiner.
6. Mixer l'ail et l'huile d'olive.
7. Préchauffer l'appareil muni des plaques grill.
8. Badigeonner les morceaux de poivron et cuire en mode grill. Réserver dans un plat.
9. Remplacer une plaque grill par une plaque plancha et mettre l'appareil en mode barbecue et plancha.
10. Graisser légèrement la plaque plancha une fois chaude.
11. Saupoudrer du parmesan sur la plaque pour former des bandes.
12. Faire dorer les bandes et les décoller délicatement de la plaque.
13. Réserver sur du papier absorbant. Répéter l'opération.
14. Verser de la pâte à galette sur la plaque pour former quatre disques de 10 cm de diamètre.
15. Cuire 3 minutes environ en les retournant à mi-cuisson.
16. Réserver les galettes.
17. Baisser la température à 180° pour la cuisson des oeufs.
18. Préparer 4 oeufs au plat sur la plaque plancha graissée.
19. En même temps, réchauffer les poivrons sur la plaque grill en mode barbecue.
20. Poser sur chaque assiette une galette tiède et un oeuf par-dessus.
21. Émincer les poivrons et en déposer autour de la galette.

Suggestion :

Arroser les poivrons de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

BROCHETTES DE FRUITS

Pour 6 personnes

210°C

3 bananes
2 mangues
2 ananas Victoria
200 g de farine
4 oeufs battus
200 g de noix de coco
râpée
80 g de sucre en poudre
2 c. à s. de miel
1 citron vert
6 brochettes en Inox

1. Peler les bananes et couper chacune en 4 tronçons.
2. Réserver.
3. Éplucher les mangues et les ananas.
4. Couper 12 gros cubes de chaque. Réserver le reste de chair.
5. Piquer sur les brochettes 6 morceaux de fruits en alternant les variétés.
6. Rouler les brochettes dans la farine puis les plonger dans les oeufs battus.
7. Rouler de nouveau dans un mélange de noix de coco et de sucre. Réserver.
8. Mixer le reste des fruits avec le miel, le zeste et le jus du citron vert. Réserver au frais.
9. Préchauffer l'appareil muni des plaques grill.
10. Rôtir les brochettes sur l'appareil en mode barbecue.
11. Dorer chaque face environ 3 minutes.
12. Servir les brochettes avec le coulis de fruits frais.

Suggestion :

Réaliser aussi des brochettes de fruits du verger avec de la poudre d'amandes.

1. SAFETY CAUTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book. There is a risk of injury if the product is misused.



IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: BURN HAZARD

-WARNING: very hot surfaces.

-DO NOT TOUCH hot surfaces as possible injury could occur. Always use the handle.

- THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE. Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.

- IMPORTANT: Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, steaming and splattering.

- Any adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use. This appliance requires 100mm clearance around the front, back and sides of the appliance and a minimum of 700mm between the cooking plate and the underside of any horizontal surface above it. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures even below the guidelines given above. Any damage caused by the appliance being installed in contravention of these instructions will be at the liability of the owner. You should not use this appliance to store items on or as work surface.

- Do not use the grill near or under combustible materials like

curtains or furniture.

- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Not for use by children. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children during and after use.
- This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre. No repair must be attempted by the consumer.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Do not allow the supply cord to come into contact with sources of heat.
- As the outer surfaces may get hot when the appliance is in use, take care not to allow the appliance surfaces to come into contact with other heat sensitive surfaces.
- Do not use metal utensils as this will damage the cooking plates.
- Always unplug the appliance from the mains outlet and allow to cool before cleaning.

ELECTRICAL SAFETY

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance, this is indicated on the bottom of the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.

GENERAL SAFETY

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line.
- Before switching on the appliance ensure that the plates are correctly fitted and locked into position.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces; use the handle whilst the appliance is switched on and during cooling time.
- Position the Grill on a stable, level, heat resistant surface near a power socket.
- Do not attempt to move or lift the Griddle & Grill by the handle, when lifting the appliance ensure you fully support from underneath.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags or metal foil during cooking. This may cause damage to the cooking plates and

create a fire hazard.

- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or place in a heated oven.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the housing base, cord or plug in water or other liquids or place in a dishwasher.
- To disconnect, turn the control to the zero setting (0) and then remove the plug from the mains.
- Switch off and unplug the appliance after use.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before fitting or removing parts and before cleaning the appliance.
- We recommend washing the plates by hand. If you wash the plates in a dishwasher place them on the top rack only. If you wash the cooking plates by hand do it carefully.



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.



DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By

ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart® Griddle & Grill.

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website www.cuisinart.eu

3. FEATURES (refer to cover)

1. Handle
2. Hinge Release Lever
3. Plate Release Buttons (both upper and lower)
4. Temperature Control Dial
5. Timer Dial
6. Housing Base
7. Drip tray
8. Scraping tool
9. Grill plates
10. Griddle Plates

4. USE

The Griddle & Grill is a really versatile piece of kitchen equipment. It can be used in different ways depending on the food you are cooking.

It is supplied with two sets of plates, the ribbed grill plates are ideal for steaks, kebabs and Paninis, the flat griddle plates are great for pancakes, eggs and French toast.

You can use both grill plates together, both griddle plates together or a combination of one grill plate and one griddle plate.

A. TO FIT THE PLATES

To fit the plates:

1. Ensure the product is switched off and disconnected from the electric supply.
2. Select the plates you intend to use for cooking.
3. Position the Griddle & Grill so that the controls are facing towards you. Lift the handle to open the grill.
4. Align the two plate locating legs at the back of the plate (See Fig. 1) with the brackets on the bottom of the housing case (See Fig. 2) Tilt the plate and slide it underneath the bracket.
5. Push the plate into the grill housing until it clicks and locks into place.
6. Repeat with the second plate.

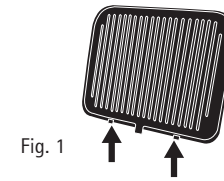


Fig. 1

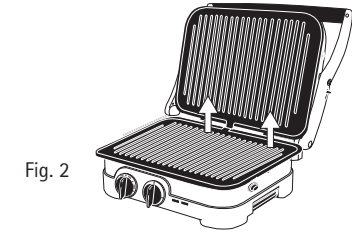


Fig. 2

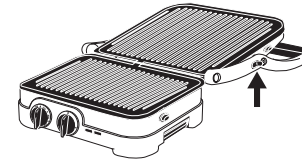
To remove the plates:

1. Ensure the product is switched off, disconnected from the electric supply and is fully cooled down before removing the plates.
2. Locate the plate release buttons which can be found on the right side of the unit, there is one on the upper and lower casing.
3. Press the upper release button firmly and the upper plate will pop up slightly from the base.
4. Lift the plate up and slide out from under the brackets.
5. Repeat by pressing the lower release button and releasing the lower plate.
6. The plates can be hand washed carefully or placed on the top shelf of a dishwasher.

B. SELECTING THE COOKING POSITION

Once you have fitted the cooking plates you intend to use, you need to select the cooking position.

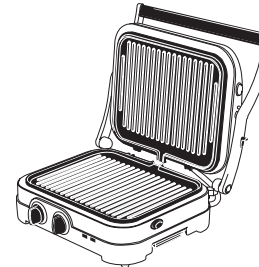
Fully open position



The Griddle & Grill can be used in the fully open position to create a double cooking surface.

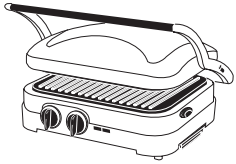
To adjust the Griddle & Grill to the fully open position, lift the handle using one hand, then use the other hand to push the hinge release lever located on the right side of the product upwards. As you do this, push the handle back, until it is resting on the work surface and the upper and lower plates are level.

Half Open Position



The Griddle & Grill can be used in the half open position. To adjust the appliance to this position, simply lift the handle until it comes into the fully upright position and clicks into place. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the fully open position, using the hinge release lever.

Closed Position



The Griddle & Grill can be used in the closed position as a contact grill/panini press and is ideal for quick cooking as the heat comes from both sides of the plates. The floating hinge design means that the space between the top and bottom plate adjusts to the thickness of your food. When cooking more than one item at a time, try to ensure the thickness of the food is consistent to ensure even cooking for each piece of food.

To achieve this position simply place food on the bottom plate, place your left hand on the handle, use your right hand to tap the top of the grill using light pressure until the lid is level with the base unit and is resting on your food. You can apply light pressure using the handle to press whilst cooking to lock in flavour.

C. USING THE INTEGRATED DRIP TRAY

The Griddle & Grill has a clever fat drainage system. Fat is drained via a small recess at the rear of the plates, allowing fat and grease to drip down into the integrated tray.

To insert the drip tray, insert it into the slot on the right side of the lower housing, the edge of the drip tray with the curved shape should be inserted first.

To remove the drip tray, simply slide the tray out of the slot. Grease should be disposed of safely after cooking. The drip tray can be washed in the dishwasher.

D. COOKING WITH THE GRIDDLE & GRILL

Once the plates and drip tray are fitted and the cooking position has been selected, you are ready to start cooking with the Griddle & Grill.

1. Ensure the unit is plugged into the mains power supply.
 2. Select the required temperature using the temperature dial. The red light will illuminate to indicate the grill is on and is heating up. When the Griddle & Grill reaches the required temperature the green light will illuminate.
 3. Set the timer dial once you have placed the ingredients to be cooked on the grill.
- NOTE:** The timer does not switch the Griddle and Grill off when the timer countdown is complete. It will make an audible sound when the timer reaches the end.
4. The green light will continue to turn on and off as the thermostat monitors the temperature during cooking. This is normal.

N.B: The first time you use the appliance, it may have a slight odour and may smoke a little. This is normal and common to appliances with a non-stick surface.

Use wooden or heatproof plastic utensils only. Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plate.

In between recipes, scrape excess food build-up through the grease channel and into the drip tray, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with the next recipe.

When you have finished cooking, turn the temperature dial to zero and unplug the power cord from the mains. Allow the appliance to cool completely before handling. The following table is provided as a guide only to help you with cooking. The cooking guide provides suggested cooking times for contact grilling fresh food. Cooking times may vary depending on overall thickness and density of food. Cook poultry and meat until juices run clear, cook fish until flesh is opaque throughout. Ensure food is thoroughly cooked before serving. Please also see the recipes in the booklet included..

Meat	Preparation	Grill Position	Temp	Time
Chicken breast boneless, skin removed	Pound to an even thickness of 15-20mm (½ to ¾”).	Closed	210°C	7-9 minutes
		Fully or half open	210°C	8-10 minutes per side
Chicken thighs, boneless, skin removed	Spread to an even thickness, remove all visible fat	Closed	210°C	8-10 minutes.
		Fully or half open	210°C	8-10 minutes per side
Beef steak, boneless, 20-25mm (¾” to 1”) thick	Season to taste. If marinated drain well before cooking	Closed	230°C	3-10 minutes depending on your preparation.
		Fully or half open	230°C	3-10 minutes depending on your preparation.
Beef, fillets, 25mm (1”) thick	Season to taste. If marinated drain well before cooking	Closed	230°C	4-5 minutes.
Beef, hamburgers	Beef, hamburgers	Closed	230°C	5-8 minutes.
Pork tenderloin	Cut into ¾” (20mm) thick medallions, may be pounded. Season to taste	Closed	230°C	4 minutes. Pork should be slightly pink in appearance, overcooking will result in dry meat.
Boneless pork loin chops, 15-25mm (½ to 1”).	All chops should be same thickness	Closed	210°C	4-9 minutes. Pork should be slightly pink in appearance, overcooking will result in dry meat.
Sausages, uncooked	Prick links with tines of fork or tip of knife.	Closed	210°C	14-18 minutes depending on thickness.
Fish Steaks (sword, tuna, salmon, boned) 20-25mm (¾” to 1”) thick		Closed	210°C	6-7 ½ minutes.
		Fully or half open	210°C	7-8 minutes per side.
Prawns	Dry well. Season to taste and or rub with extra virgin olive oil	Closed	230°C	2-2 ½ minutes.
		Fully or half open	230°C	1-2 minutes per side.
Scallops	Dry well. Season to taste and or rub with extra virgin olive oil	Closed	230°C	2-2 ½ minutes.
		Fully or half open	230°C	1-2 minutes per side. Do not overcook.
Portobello mushrooms, 15mm (½”) thick slices		Closed	210°C	6-8 minutes until nicely brown and tender.

5. CLEANING & MAINTENANCE

Before first use and after every use, clean each part thoroughly.

Once you have finished cooking, turn the temperature control to the zero (0) position and unplug the power cord from the mains.

Allow the appliance to cool completely before handling.

When cold use the scraper to remove any leftover food from the cooking plates. The scraper can be washed by hand or in the dishwasher.

Dispose of grease from the drip tray. The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.

The cooking plates can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives when cleaning. This will damage the non-stick coating.

If you have been cooking seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavour transferring to the next recipe.

The housing base cover and control knobs can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.

Never immerse the plug, lead or housing base in water or any other liquid.

Make sure all the parts are clean and dry before storing.

Never wrap the cord around the outside of the grill.

6. RECIPES

Here are a few recipe ideas to help you get started with your Griddle & Grill. For more recipe ideas and inspiration, visit www.cuisinart.eu

CHICKEN SATAYS WITH PEANUT SAUCE

Makes 8 skewers

FOR THE CHICKEN SATAY MARINADE

- 350g chicken, mini breast fillets
- 2 stalks of lemongrass, peeled & finely chopped
- 1 red chilli, chopped
- 5cm piece of ginger, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1/2 tsp turmeric
- 1/4 tsp cumin seeds
- 1/4 tsp coriander seeds
- Juice of a lime
- 1 tsp palm sugar (can be substituted with granulated brown sugar)
- 2 tbsp olive oil

FOR THE PEANUT SAUCE

- 1 tbsp nut oil (you can substitute with vegetable oil).
- 1 clove of garlic, peeled and crushed
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 1/2 ground red chilli pepper
- 1/2 tsp curry powder
- 1 stalk of lemongrass, finely chopped
- 300ml coconut milk
- 1 tbsp tamarind
- 1/2 tsp ground cinnamon
- 1 tbsp of nam pla (fish sauce)
- 1 tbsp of palm sugar (can be substituted with granulated brown sugar)
- Juice of a lemon
- 100g crunchy peanut butter

YOU WILL ALSO NEED:

A spice grinder or pestle & mortar + 8 wooden skewers

1. For the chicken satay marinade place the lemongrass, chilli, ginger, garlic, turmeric, cumin & coriander seeds into a spice grinder or pestle and mortar and grind together. Mix in the lime juice, palm sugar and olive oil. Stir well.
2. Cut the chicken into long strips, then add to the satay marinade and cover. Allow the chicken to marinate overnight in the refrigerator.
3. For the peanut sauce place the nut oil, garlic, onion, chilli, curry powder and lemongrass in a small pan and bring to a gentle simmer. After a couple of minutes add the coconut milk, cinnamon, tamarind, fish sauce, palm sugar, lemon and peanut butter. Stir to combine all the ingredients and bring back to a gentle simmer for 20 minutes.
4. Attach the grill plates. Set the temperature dial to 230°C.
5. Add each strip of chicken lengthways onto wooden skewers.
6. Place the chicken skewers onto the grill plates and bring the lid down so that it gently rests on the food. Cook for approximately
- 8 minutes ensuring the chicken is cooked through.
7. Serve hot with the peanut sauce.

BEEF TAGLIATA WITH CHARGRILLED VEGETABLES

Serves 2

- 300g rib eye steak
- 8 asparagus spears, woody ends removed
- 1 small yellow pepper, cut into 3cm strips
- 1 small red pepper, cut into 3cm strips
- 1 small courgette, sliced into thin ribbons
- 50g parmesan, shaved
- 20g rocket
- 50g pesto
- 30ml balsamic vinegar
- 30ml olive oil
- Salt and ground black pepper

1. Attach the grill plates. Set the temperature dial to 230°C.
2. Blanch the asparagus for 30 seconds in hot salted water then refresh in ice cold water.
3. Rub the vegetables with half the olive oil and grill for 4 minutes with the lid lowered. The vegetables may need to be cooked in a couple of batches. Once ready set aside.
4. Rub the meat with the remaining olive oil and season. Place on the grill and lower the lid. Cook for 8 minutes (or less depending on your preference).
5. Arrange the vegetables on plates and top with the rocket leaves and shaved parmesan.
6. Slice the beef very thinly and arrange next to the vegetables.
7. Serve each plate with a drizzle of pesto, balsamic vinegar and olive oil.

SALMON, COURGETTE & ROCKET SALAD

Serves 2

- 2 salmon fillets
- 1 courgette, sliced into rounds
- 1/2 yellow pepper, sliced
- 1/2 red pepper, sliced
- 12 cherry tomatoes
- Sprig of rosemary, stalks removed
- Salt & pepper
- 2 tbsp olive oil

DRESSING

- 125ml extra virgin olive oil
- 2 tbsp sherry vinegar
- Juice of 1 lemon
- 1 clove of crushed garlic
- 2 tsp honey

TO SERVE

- 2 large handfuls of rocket

1. Attach the grill plates. Set the temperature dial to 230°C. Release the hinge lock and lower the top plate so the unit is in the fully open position.
2. Place the sliced courgette, peppers, cherry tomatoes and rosemary in a bowl. Drizzle over one tablespoon of the olive oil and season with a little salt and pepper. Gently combine all the ingredients together ensuring that they are coated in the oil. Place the vegetables on one of the grill plates and cook until they start to soften.
3. Place the salmon in the bowl with the remaining olive oil and coat well. Place the salmon on the other grill plate and cook for 5 to 7 minutes on each side, until cooked through and slightly charred.
4. Whilst the salmon is cooking prepare the dressing. Place all the dressing ingredients into a small food processor and blend until combined or mix by hand.
5. Gently mix all the vegetables together along with the rocket and share between two plates. Finally, place a fillet of cooked salmon on each plate and drizzle over the dressing.

VEGETARIAN BUCKWHEAT PANCAKES

Serves 4

220°C/180°C

100 g of buckwheat flour
50 g of white flour
5 eggs
50 ml of milk
100 ml of water
6 red peppers
1 garlic clove
50 ml of olive oil
100 g of grated Parmesan cheese
Salt and freshly ground pepper

1. Mix the white flour and the buckwheat flour.
2. Add an egg, the milk, water and a little salt then mix.
3. Allow the batter to rest for at least 1 hour.
4. Wash the peppers before cutting them.
5. Cut the peppers into quarters and remove the seeds.
6. Mix the garlic and olive oil.
7. Preheat the appliance with the grill plates fitted.
8. Brush the pepper pieces and cook on the grill. Put in a dish and set aside.
9. When the plates have cooled, replace the grill plate with a griddle plate and fully open the grill to the flat position.
10. Lightly grease the griddle plate once warm.
11. Sprinkle Parmesan cheese on the plate to form strips.
12. Brown the strips and carefully remove them from the plate.
13. Set aside on paper towels. Repeat the process.
14. Pour pancake batter onto the plate to form four discs 10 cm in diameter.
15. Cook for about 3 minutes, turning them over halfway through cooking.
16. Set the pancakes aside.
17. Reduce the temperature to 180° to cook the eggs.
18. Cook 4 fried eggs on the greased griddle plate.
19. At the same time, reheat the peppers.
20. Place a warm pancake with an egg on top on each plate.
21. Slice the peppers thinly and place them around the pancake.

Suggestion:

Sprinkle the peppers with a few drops of balsamic vinegar.

FRUIT SKEWERS

Serves 6

210°C

3 bananas
2 mangoes
2 Victoria pineapples
200 g of flour
4 beaten eggs
200 g of grated coconut
80 g of caster sugar
2 tbsp of honey
1 lime
6 stainless steel skewers

1. Peel the bananas and cut each into 4 sections.
2. Set aside.
3. Peel the mangoes and pineapples.
4. Cut each into 12 large cubes. Set aside the remaining flesh.
5. Thread 6 pieces of fruit on the skewers, alternating the different varieties.
6. Roll the skewers in the flour and dip them in the beaten eggs.
7. Roll again in a mixture of coconut and sugar. Set aside.
8. Mix the rest of the fruit with honey, lime zest and juice. Store in the refrigerator.
9. Preheat the appliance with the grill plates fitted.
10. Roast the skewers on the appliance in the fully open position.
11. Brown each side for about 3 minutes.
12. Serve the skewers with fresh fruit coulis.

Suggestion:

Also make orchard fruit skewers with almond powder.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

Bitte alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen griffbereit aufbewahren.

Beim Gebrauch dieses Geräts immer diese Sicherheitshinweise befolgen, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät darf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet werden. Bei unsachgemäßer Verwendung des Produkts besteht Verletzungsgefahr.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR



- ACHTUNG: sehr heiße Oberflächen.
- BERÜHREN SIE KEINE heißen Oberflächen, da es sonst zu Verletzungen kommen kann. Verwenden Sie immer den Griff.
- DIESES GERÄT IST IMMER ZU BEAUF SICHTIGEN. Lassen Sie es während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder am Netzstrom angeschlossen ist.
- WICHTIG: Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlichen Dampfaustritt und Spritzen zu vermeiden.
- Alle angrenzenden Möbel müssen einem Temperaturanstieg von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem es sich befindet, standhalten können, während es in Gebrauch ist. Dieses Gerät benötigt einen Mindestabstand von 100 mm rund um die Vorder- und Rückseite bzw. Seitenflächen des Geräts und mindestens 700 mm zwischen der Kochplatte und der Unterseite einer horizontalen Fläche darüber. Bestimmte Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Wärmeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen, die sogar unter den oben

genannten Richtlinien liegen. Der Besitzer haftet für jegliche Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Hinweise aufgestellt wird. Sie sollten auf dem Gerät keine Gegenstände abstellen oder es als Arbeitsfläche verwenden.

- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Möbeln.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne diesbezügliche Erfahrungen oder Kenntnisse bestimmt, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht oder sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Umgang mit dem Gerät eingewiesen.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht für die Nutzung durch Kinder bestimmt. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Anwendung im Haushalt, jedoch nicht für folgende Anwendungen vorgesehen: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; in privaten Frühstückspensionen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Netzkabel beschädigt sein sollte. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät in das Kundendienstzentrum zurück. Es dürfen keinerlei Reparaturen vom Verbraucher durchgeführt werden.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Geräts wickeln.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentischs oder einer Arbeitsplatte hängen.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit Hitzequellen kommen.
- Da die Außenflächen während des Gebrauchs des Geräts heiß werden können, achten Sie darauf, dass die Geräteoberflächen nicht mit anderen wärmeempfindlichen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, da diese die Kochplatten beschädigen können.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Vergewissern Sie sich stets, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung am Gerät übereinstimmt; diese ist auf der Unterseite des Sockels angegeben.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Netzkabel aus der Steckdose.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Stecker aus der Steckdose ziehen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass alle Verpackungsmaterialien und alle auf dem Gerät befindlichen Werbeetiketten oder Aufkleber entfernt wurden.
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder gefallen ist. Im Falle eines Schadens oder wenn eine Störung am Gerät auftritt, wenden Sie sich bitte an den Cuisinart-Kundendienst.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die

- Platten korrekt eingesetzt und verriegelt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen; verwenden Sie den Griff, solange das Gerät eingeschaltet ist und während es abkühlt.
- Stellen Sie den Grill auf eine feste, ebene, hitzebeständige Oberfläche, in die Nähe einer Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, den Plancha & Grill am Griff zu bewegen oder anzuheben, achten Sie beim Anheben des Geräts darauf, dass Sie es von unten vollständig abstützen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder während es heiß ist.
- Wickeln Sie Nahrungsmittel beim Kochen nicht in Plastikfolie, Polyethylenbeutel oder Metallfolie ein. Dies kann zu Beschädigungen der Kochplatten und damit zu einer Brandgefahr führen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile und Einsätze.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht auf oder in die Nähe eines Gasbrenners oder einer elektrischen Herdplatte oder in einen heißen Ofen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder am Netzstrom angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit vor dem Gebrauch alle Teile. Sofern ein Teil beschädigt ist, VERWENDEN SIE ES NICHT.
- Um Verletzungen oder einen möglichen Brand zu vermeiden, bedecken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Um sich vor einem Brand, Stromschlag oder einer Verletzung zu schützen, dürfen Sie den Gerätesockel, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine stellen.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie den Schalter auf die Nullstellung (0) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und vor der Reinigung.
- Wir empfehlen, die Platten von Hand zu spülen. Falls Sie die Platten in der Geschirrspülmaschine reinigen, legen Sie sie ausschließlich in den oberen Korb. Falls Sie die Kochplatten von Hand spülen, seien Sie vorsichtig.



WARNHINWEIS: Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten Sie sie außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahren. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es der Gerätesammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts entstehen könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren örtlichen Entsorgungsdienstleister.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart® Plancha und Grill

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen finden Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. EIGENSCHAFTEN (Siehe Verpackung)

1. Griff
2. Hebel zum Lösen des Scharniers
3. Entriegelungstasten Platten (obere und untere)
4. Temperatureinstellung
5. Timer
6. Gerätesockel
7. Tropfschale
8. Spatel
9. Grillplatten
10. Bratplatten

4. GEBRAUCH

Der Plancha & Grill ist ein wirklich vielseitig einsetzbares Küchengerät. Es kann auf verschiedene Weise verwendet werden, je nachdem, welche Nahrungsmittel Sie zubereiten.

Es wird mit zwei Sätzen Platten geliefert: die gerippten Platten sind ideal für Steaks, Kebab oder Panini und die flachen Bratplatten eignen sich hervorragend für Pancakes, Eier oder French Toast.

Sie können beide Grillplatten zusammen verwenden, beide Bratplatten zusammen verwenden oder eine Kombination aus einer Grillplatte und einer Bratplatte.

A. EINSETZEN DER PLATTEN

Einsetzen der Platten:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netzstrom getrennt ist.
2. Wählen Sie die Platten aus, die Sie verwenden möchten.
3. Positionieren Sie den Plancha & Grill so, dass die Bedienelemente zu Ihnen zeigen. Heben Sie den Griff an, um den Grill zu öffnen.
4. Richten Sie die beiden Plattenfixierfüße auf der Rückseite der Platte (siehe Abb. 1) mit den Halterungen auf der Unterseite des Gerätesockels aus (siehe Abb. 2). Kippen Sie die Platte und schieben Sie sie unter die Halterung.
5. Schieben Sie die Platte in das Gehäuse des Grills, bis sie hörbar einrastet.
6. Wiederholen Sie dies mit der zweiten Platte.

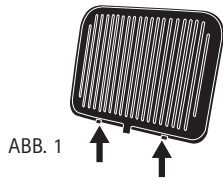


ABB. 1

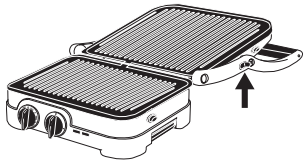
Entfernen der Platten:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet, vom Netzstrom getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Platten entfernen.
2. Suchen Sie die Plattenentriegelungstasten, die sich auf der rechten Seite des Geräts befinden, eine auf dem oberen und eine auf dem unteren Gehäuseeteil.
3. Drücken Sie fest die obere Entriegelungstaste und die obere Platte löst sich sanft vom Sockel.
4. Heben Sie die Platte an und ziehen Sie sie aus den unteren Halterungen heraus.
5. Wiederholen Sie dies, indem Sie die untere Entriegelungstaste drücken und die untere Platte lösen.
6. Die Platten können vorsichtig von Hand gespült oder im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

B. AUSWAHL DER GARPOSITION

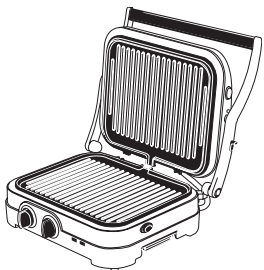
Nachdem Sie die gewünschten Kochplatten eingesetzt haben, müssen Sie die Garposition auswählen.

Vollständig ausgeklappte Position



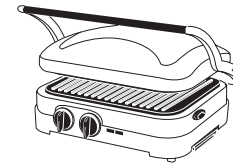
Der Plancha & Grill kann in der vollständig ausgeklappten Position verwendet werden, um die Garfläche zu verdoppeln. Um den Plancha & Grill in die vollständig geöffnete Position zu bringen, heben Sie den Griff mit einer Hand an und drücken Sie dann mit der anderen Hand den auf der rechten Seite des Geräts befindlichen Hebel zum Lösen des Scharniers nach oben. Drücken Sie dabei den Griff nach hinten, bis er auf der Arbeitsfläche aufliegt und die obere und untere Platte waagrecht stehen.

Halb ausgeklappte Position



Der Plancha & Grill kann in der halb ausgeklappten Position verwendet werden. Um das Gerät in diese Position zu bringen, heben Sie einfach den Griff an, bis er vollständig aufrecht steht und einrastet. Das Gerät bleibt in dieser Position, bis Sie den Deckel schließen oder ihn mit Hilfe des Hebels zum Lösen des Scharniers weiter bis zur vollständig ausgeklappten Position öffnen.

Geschlossene Position



Der Plancha & Grill kann in der geschlossenen Position als Kontaktgrill/Panini-Presse verwendet werden und eignet sich perfekt für schnelles Garen, da die Wärme von beiden Seiten der Platten kommt. Durch das schwimmende Scharnier wird der Abstand zwischen oberer und unterer Platte an die Dicke Ihrer Speisen angepasst. Wenn Sie mehr als ein Stück auf einmal zubereiten, versuchen Sie, darauf zu achten, dass die Nahrungsmittel gleichmäßig dick sind, damit jedes Stück gleichmäßig gegart wird.

Um diese Position einzustellen, legen Sie die Nahrungsmittel einfach auf die untere Platte, fassen Sie den Griff mit Ihrer linken Hand und klopfen Sie mit der rechten Hand mit leichtem Druck auf die Oberseite des Grills, bis sich der Deckel auf gleicher Höhe mit dem unteren Teil befindet und auf Ihren Nahrungsmitteln aufliegt. Sie können während des Garens mithilfe des Griffs leichten Druck ausüben, um das Aroma zu bewahren.

C. VERWENDUNG DER INTEGRIERTEN TROPFSCHALE

Der Plancha & Grill verfügt über ein cleveres Fettablaufsystem. Das Fett wird über eine kleine Aussparung auf der Rückseite der Platten abgelassen, sodass die Fette in die integrierte Tropfschale laufen können.

Um die Tropfschale einzusetzen, setzen Sie sie in den Schlitz auf der rechten Seite des Gehäuseunterteils ein; der gebogene Rand der Tropfschale sollte zuerst eingesetzt werden.

Um die Tropfschale zu entfernen, ziehen Sie sie einfach aus dem Schlitz. Das Fett sollte nach dem Kochen sicher entsorgt werden. Die Tropfschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

D. KOCHEN MIT DEM PLANCHA & GRILL

Sobald die Platten und die Tropfschale eingesetzt sind und die Garposition ausgewählt wurde, können Sie die Zubereitung mit dem Plancha & Grill beginnen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers. Das rote Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill eingeschaltet ist und aufheizt. Sobald der Plancha & Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat, leuchtet das grüne Licht auf.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, nachdem Sie die zu garenden Zutaten auf den Grill gelegt haben. **HINWEIS:** Die Zeitschaltuhr schaltet das Gerät nicht aus, wenn der Timer-Countdown abgelaufen ist. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Zeitschaltuhr das Ende erreicht hat.
4. Das grüne Licht wird sich weiterhin ein- und ausschalten, da das Thermostat die Temperatur während des Garvorgangs überwacht. Das ist normal.

Anm.: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann leichter Geruch und etwas Rauch auftreten. Dies ist normal und üblich bei Geräten mit Antihafbeschichtung.

Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Lassen Sie niemals Utensilien aus Kunststoff in Kontakt mit der heißen Grillplatte kommen.

Kratzen Sie zwischen den Zubereitungen überschüssige Speisereste durch den Fettablauf in die Tropfschale und entfernen Sie dann mit einem Papiertuch alle Rückstände, bevor Sie mit der nächsten Zubereitung fortfahren.

Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf null und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen vollständig auskühlen. Die Tabelle unten dient lediglich als Orientierungshilfe beim Kochen. Die Kochanleitung enthält Vorschläge für die

Garzeiten beim Kontaktgrillen frischer Nahrungsmittel. Die Garzeiten können je nach Gesamtdicke und Dichte der Nahrungsmittel variieren. Garen Sie Geflügel und Fleisch, bis klarer Fleischsaft austritt, und Fisch, bis er durchgängig glasig ist. Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel gar sind, bevor Sie sie servieren. Bitte beachten Sie auch die Rezepte in der beiliegenden Broschüre.

Fleisch	Zubereitung	Grill Position	Temp	Zeit
Hähnchenbrust ohne Knochen und Haut	Gleichmäßig 15-20 mm dick (½ bis ¾") flachgeklöpft	Geschlossen	210°C	7-9 Minuten
		Vollständig oder halb ausgeklappt	210°C	8-10 Minuten auf jeder Seite
Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut	Gleichmäßig ausbreiten, alles sichtbare Fett entfernen	Geschlossen	210°C	8-10 Minuten
		Vollständig oder halb ausgeklappt	210°C	8-10 Minuten auf jeder Seite
Rindersteak, ohne Knochen, 20-25 mm (¾" bis 1") dick	Nach Geschmack würzen. Marinieretes Fleisch vor dem Garen gut abtropfen lassen	Geschlossen	230°C	Je nach Zubereitung 3-10 Minuten.
		Vollständig oder halb ausgeklappt	230°C	Je nach Zubereitung 3-10 Minuten.
Rinderfilet, 25 mm (1") dick	Nach Geschmack würzen. Marinieretes Fleisch vor dem Garen gut abtropfen lassen	Geschlossen	230°C	4-5 Minuten
Rindfleisch, Hamburger	Rindfleisch, Hamburger	Geschlossen	230°C	5-8 Minuten
Schweinefilet	In 20 mm (¾") dicke Medallions geschnitten, evtl. flachgeklöpft. Nach Geschmack würzen	Geschlossen	230°C	4 Minuten. Schweinefleisch sollte zart rosa sein, zu stark gegart wird das Fleisch trocken.
Schweinerückensteaks, ohne Knochen, 15-25 mm (½ bis 1").	Alle Steaks sollten gleichmäßig dick sein	Geschlossen	210°C	4-9 Minuten. Schweinefleisch sollte zart rosa sein, zu stark gegart wird das Fleisch trocken.
Würstchen, roh	Würstchen mit einer Gabel oder einem spitzen Messer anstechen	Geschlossen	210°C	Je nach Dicke 14-18 Minuten.
Fischsteaks (Schwertfisch, Thunfisch, Lachs, mit Knochen) 20-25 mm (¾" bis 1") dick		Geschlossen	210°C	6-7 ½ Minuten
		Vollständig oder halb ausgeklappt	210°C	7-8 Minuten auf jeder Seite
Garnelen	Gut trocken tupfen. Nach Geschmack würzen und/ oder mit Extra-Virgin-Olivenöl einreiben	Geschlossen	230°C	2-2 ½ Minuten
		Vollständig oder halb ausgeklappt	230°C	1-2 Minuten auf jeder Seite
Jakobsmuscheln	Gut trocken tupfen. Nach Geschmack würzen und/ oder mit Extra-Virgin-Olivenöl einreiben	Geschlossen	230°C	2-2 ½ Minuten
		Vollständig oder halb ausgeklappt	230°C	1-2 Minuten auf jeder Seite. Nicht zu lange garen.
Portobello-Pilze, 15 mm (½") dicke Scheiben		Geschlossen	210°C	6-8 Minuten, bis sie schön braun und zart sind.

5. REINIGEN UND VERSTAUEN

Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sollten Sie alle Teile gründlich reinigen. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf die Nullstellung (0) und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen vollständig auskühlen. Wenn das Gerät abgekühlt ist, entfernen Sie mithilfe des Schabers die Speisereste von der Kochplatte. Der Schaber kann von Hand gespült oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Entsorgen Sie das Fett aus der Tropfschale. Die Tropfschale kann von Hand gespült oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Kochplatten können von Hand gespült oder im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallgegenstände, wie beispielsweise Messer. Dadurch wird die Antihafbeschichtung beschädigt. Wenn Sie Meeresfrüchte zubereitet haben, wischen Sie die Kochplatte mit Zitronensaft ab, um zu verhindern, dass der Meeresfrüchtegeruch auf die nächste Zubereitung übergeht. Der Gerätesockel und die Bedientöpfe können mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden. Hartnäckige Flecken mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder einen Scheuerschwamm. Tauchen Sie den Stecker, das Kabel oder den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vergewissern Sie sich vor dem Verstauen, dass alle Teile sauber und trocken sind. Das Kabel niemals außen um den Grill wickeln.

6. REZEPTE

Hier einige Rezeptideen, die Ihnen die ersten Schritte mit Ihrem „Griddle & Grill“ erleichtern sollen. Für weitere Rezeptideen und Inspirationen besuchen Sie bitte unsere Website www.cuisinart.eu

HÄHNCHENSATAY-SPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE

ZUTATEN ERGIBT 8 SPIESSE

FÜR DIE HÄHNCHEN-SATAY-MARINADE

- 350 g kleine Hähnchenbrustfilets
- 2 Stangen Zitronengras, geschält und fein geschnitten
- 1 rote Chilischote, gehackt
- ein 5 cm großes Stück Ingwer, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/4 TL Kreuzkümmelsamen
- 1/4 TL Koriandersamen
- Saft einer Limette
- 1 TL Palmzucker (kann durch braunen Zucker ersetzt werden)
- 2 EL Olivenöl

FÜR DIE ERDNUSSSAUCE

- 1 EL Nussöl (kann durch Pflanzenöl ersetzt werden).
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst
- 1 kleine Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 1/2 gemahlene rote Chilischote
- 1/2 TL Currypulver
- 1 Stange Zitronengras, fein geschnitten
- 300 ml Kokosmilch
- 1 EL Tamarinde
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Nam Pla (Fischauc)
- 1 EL Palmzucker (kann durch braunen Zucker ersetzt werden)
- Saft einer Zitrone
- 100 g stückige Erdnussbutter

AUSSERDEM BENÖTIGEN SIE:

Eine Gewürzmühle oder einen Mörser mit Stößel
8 Holzspieße

1. Für die Hähnchen-Satay-Marinade Zitronengras, Chili, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriandersamen in eine Gewürzmühle oder einen Mörser mit Stößel geben und zerkleinern. Limettensaft, Palmzucker und Olivenöl unterrühren. Gut umrühren.
2. Das Hähnchenfleisch in lange Streifen schneiden, dann zur Satay-Marinade geben und abdecken. Das Hähnchenfleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Für die Erdnussauce Nussöl, Knoblauch, Zwiebel, Chili, Currypulver und Zitronengras in eine kleine Pfanne geben und sanft köcheln lassen. Nach ein paar Minuten Kokosmilch, Zimt, Tamarinde, Fischauc, Palmzucker, Zitronensaft und Erdnussbutter hinzufügen. Umrühren, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden, und 20 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Die Grillplatten einsetzen. Den Temperaturregler auf 230 °C stellen.
5. Die Hähnchenstreifen jeweils längs auf die Holzspieße stecken.
6. Die Hähnchenspieße auf die Grillplatten legen und den Deckel nach unten klappen, bis er sanft auf den Spießen aufliegt. Ca. 8 Minuten braten. Dabei darauf achten, dass das Hähnchenfleisch durchgegart ist.
7. Heiß mit der Erdnussauce servieren.

TAGLIATA VOM RIND MIT GEGRILTEM GEMÜSE

2 Portionen

- 300 g Rib-Eye-Steak
- 8 Stangen Spargel, die holzigen Enden entfernen
- 1 kleine gelbe Paprika, in 3 cm breite Streifen geschnitten
- 1 kleine rote Paprika, in 3 cm breite Streifen geschnitten
- 1 kleine Zucchini, in feine Scheiben geschnitten
- 50 g Parmesan, gehobelt
- 20 g Rucola
- 50 g Pesto
- 30 ml Balsamico-Essig
- 30 ml Olivenöl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Grillplatten einsetzen. Den Temperaturregler auf 230 °C stellen.
2. Den Spargel 30 Sekunden lang in kochendem Salzwasser blanchieren und dann in eiskaltem Wasser abschrecken.
3. Das Gemüse mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen und 4 Minuten bei abgesenktem Deckel grillen. Das Gemüse muss eventuell in mehreren Partien gebraten werden. Sobald es fertig ist, beiseitestellen.
4. Das Fleisch mit dem restlichen Olivenöl einreiben und würzen. Auf den Grill legen und den Deckel absenken. 8 Minuten (oder weniger, je nach Vorliebe) braten.
5. Das Gemüse auf Tellern anrichten und mit den Rucolablättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.
6. Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und neben dem Gemüse anrichten.
7. Jeden Teller mit etwas Pesto, Balsamico-Essig und Olivenöl beträufelt servieren.

LACHS, ZUCCHINI UND RUCOLA-SALAT

2 Portionen

- 2 Lachsfilets
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1/2 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
- 1/2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 12 Kirschtomaten
- Rosmarinzwig, Stängel entfernt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

DRESSING

- 125 ml Extra-Virgin-Olivenöl
- 2 EL Sherry-Essig
- Saft einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 TL Honig

ZUM ANRICHTEN

- 2 große Handvoll Rucola

1. Die Grillplatten einsetzen. Den Temperaturregler auf 230 °C stellen. Die Scharnierverriegelung lösen und die obere Platte absenken, bis sich das Gerät in der vollständig aufgeklappten Position befindet.
2. In Scheiben geschnittene Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Rosmarin in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel Olivenöl darüber geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten vorsichtig miteinander verrühren, bis alles gut mit dem Öl überzogen ist. Das Gemüse auf eine der Grillplatten legen und braten, bis es weich wird.
3. Den Lachs mit dem restlichen Olivenöl in die Schüssel geben und gut bestreichen. Den Lachs auf die andere Grillplatte legen und 5 bis 7 Minuten auf jeder Seite grillen, bis er durchgegart ist und leichte Grillstreifen erhält.
4. Während der Lachs brät, das Dressing zubereiten. Alle Zutaten für das Dressing in eine kleine Küchenmaschine geben und verarbeiten, bis die Zutaten gut vermengt sind oder von Hand verrühren.
5. Das ganze Gemüse zusammen mit dem Rucola vorsichtig vermengen und auf zwei Teller verteilen. Zum Schluss ein gebratenes Lachsfilet auf jeden Teller legen und das Dressing darüber träufeln.

VEGETARISCHE BUCHWEIZEN-GALETTES

4 Portionen

220 °C/180 °C

- 100 g Buchweizenmehl
- 50 g Weißmehl
- 5 Eier
- 50 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 6 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

1. Weißmehl und Buchweizenmehl miteinander vermengen.
2. Ein Ei, die Milch, das Wasser und etwas Salz hinzugeben und vermengen.
3. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
4. Die Paprika waschen,
5. vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
6. Knoblauch und Olivenöl mischen.
7. Das Gerät mit den Grillplatten vorheizen.
8. Die Paprikaviertel bepinseln und im Grillmodus garen. In einer Schüssel beiseitestellen.
9. Eine Grillplatte durch eine Plancha-Grillplatte ersetzen und den Grill- und Planchamodus einstellen.
10. Die Plancha-Grillplatte leicht einfetten, wenn sie heiß ist.
11. Parmesankäse streifenförmig auf die Platte streuen.
12. Die Streifen goldbraun rösten und vorsichtig von der Platte lösen.
13. Auf saugfähigem Küchenpapier beiseitestellen. Den Vorgang wiederholen.
14. Den Galetteteig auf die Platte gießen und vier Kreise mit einem Durchmesser von jeweils 10 cm bilden.
15. Etwa 3 Minuten backen und dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.
16. Die Galettes beiseitestellen.
17. Für die Zubereitung der Eier, die Temperatur auf 180 °C senken.
18. 4 Spiegeleier auf der gefetteten Plancha-Grillplatte braten.
19. Gleichzeitig die Paprika auf der Grillplatte im Grillmodus erwärmen.
20. Auf jeden Teller eine warme Galette geben und darauf ein Spiegelei legen.
21. Die Paprika in Streifen schneiden und um die Galette legen.

Tipp:

Ein paar Tropfen Balsamico-Essig über die Paprika geben.

OBSTSPIESSE

6 Portionen

210 °C

3 Bananen
2 Mangos
2 Victoria-Ananas
200 g Mehl
4 geschlagene Eier
200 g Kokos-
raspel
80 g Puderzucker
2 EL Honig
1 Limette
6 Edelstahl-Spieße

1. Die Bananen schälen und jeweils in 4 Stücke schneiden.
2. Beiseitestellen.
3. Mangos und Ananas schälen.
4. Jeweils 12 große Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch beiseitestellen.
5. 6 Obststücke abwechselnd auf den Spießen verteilen.
6. Die Spieße zuerst im Mehl und dann in den geschlagenen Eiern wenden.
7. Nochmals in einer Mischung aus Kokosraspeln und Zucker wenden. Beiseitestellen.
8. Das restliche Obst mit Honig, Limettenschale und -saft mixen. Kühl stellen.
9. Das Gerät mit den Grillplatten vorheizen.
10. Die Spieße im Grill-Modus braten.
11. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten.
12. Die Spieße mit dem Früchtepüree servieren.

Tipp:

Stellen Sie auch Spieße mit Gartenobst und gemahlene Mandeln her.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

Lees alle instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plek voor toekomstig gebruik.



Neem deze veiligheidsinstructies altijd in acht wanneer u het apparaat gebruikt om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op de manier zoals beschreven in deze handleiding. Er is gevaar voor letsel als dit product onjuist wordt gebruikt.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

OPGELET: GEVAAR VOOR BRANDWONDEN

- **WAARSCHUWING:** zeer hete oppervlakken. Hete oppervlakken
- **NIET AANRAKEN** vanwege risico op letsel. Altijd de handgreep gebruiken.
- **DIT APPARAAT NIET ONBEHEERD ACHTERLATEN.** Niet onbeheerd achterlaten tijdens gebruik, stekker uit het stopcontact halen na elk gebruik. Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten als het ingeschakeld is of de stekker in het stopcontact zit.
- **BELANGRIJK:** Wees extra voorzichtig als u hete vloeistoffen gebruikt om letsel door overstromen, stoom of spatten te voorkomen.
- Naastgelegen meubilair moet bestand zijn tegen een minimale temperatuurstijging van 85 °C boven de kamertemperatuur waar het apparaat zich bevindt terwijl het gebruikt wordt. Voor dit apparaat is 100 mm speling aan de voorkant, de achterkant en de zijkanten vereist en minimaal 700 mm tussen de kookplaat en de onderkant van een horizontaal oppervlak erboven. Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat zijn bijzonder kwetsbaar voor hittebeschadiging of verkleuring bij temperaturen die zelfs nog lager liggen dan bovengenoemde

richtlijnen. Eventuele schade veroorzaakt door het apparaat als het in strijd met deze instructies is geplaatst, is voor aansprakelijkheid van de eigenaar. Gebruik dit apparaat niet om voorwerpen op te leggen of als werkoppervlak.

- Gebruik de grill niet in de buurt van of onder brandbare materialen zoals gordijnen of meubels.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, tenzij ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan om te zorgen dat ze niet spelen met dit apparaat.
- Niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen, zowel tijdens als na gebruik.
- Dit apparaat is alleen voor particulier gebruik binnenshuis en is niet bedoeld om te worden gebruikt in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; bed and breakfast-accommodaties en dergelijke.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In het geval dat het netsnoer beschadigd is, mag u het apparaat niet meer gebruiken. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant. Stuur het apparaat naar het Customer Care Centre. De consument mag niet zelf proberen reparaties te verrichten.
- Wikkel het netsnoer niet rond de behuizing van het apparaat tijdens of na gebruik.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een keukentafel of werkblad hangen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met warmtebronnen.

- Aangezien de buitenkant heet kan worden als het apparaat in gebruik is, dient u te voorkomen dat de oppervlakken van het apparaat in contact komen met andere hittegevoelige oppervlakken.
- Gebruik geen metalen keukengerei aangezien dit de bakplaten kan beschadigen.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het reinigt.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Zorg altijd dat de gebruikte spanning overeenkomt met de spanning op het apparaat; dit is aangegeven op de onderkant van de behuizing.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als u weggaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer uit het stopcontact.
- Zorg altijd dat uw handen droog zijn voordat u het netsnoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Zorg dat al het verpakkingsmateriaal en eventuele reclame-etiketten of stickers voor het eerste gebruik van het apparaat zijn verwijderd.
- Inspecteer het apparaat altijd voor gebruik op merkbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet wanneer het is beschadigd of wanneer het is gevallen. Neem in geval van schade of als het apparaat gebreken vertoont contact op met de Cuisinart Customer Care Line.
- Voordat u het apparaat aanzet, dient u te controleren dat de platen op de juiste wijze zijn geplaatst en vastgeklikt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.

- Raak hete oppervlakken niet aan; gebruik de handgreep als het apparaat ingeschakeld is en terwijl het afkoelt.
- Plaats de grill op een stabiel, vlak, hittebestendig oppervlak in de buurt van een stopcontact.
- Probeer de Griddle & Grill niet te bewegen of op te tillen bij de handgreep, zorg dat u het apparaat van de onderkant ondersteunt als u het optilt.
- Plaats niets op het apparaat als het ingeschakeld is of als het heet is.
- Wikkel het voedsel niet in plastic folie, polyethyleenzakjes of aluminiumfolie tijdens de bereiding. Dit kan schade aan de bakplaten veroorzaken en een brandrisico vormen.
- Gebruik bij dit apparaat geen andere accessoires en hulpstukken dan die door Cuisinart worden aanbevolen.
- Zet het apparaat niet op of vlakbij een gaspit of elektrische kookplaat of in een hete oven.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten als het ingeschakeld is of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer regelmatig alle onderdelen voor gebruik. Als er een onderdeel beschadigd is, **GEBRUIK HET APPARAAT DAN NIET.**
- Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik, om letsel of brand te voorkomen.
- Dompel het motorblok, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen en zet ze niet in de vaatwasser om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Om het apparaat uit te schakelen, zet u de regelknop in de stand (0) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.
- We raden aan de platen met de hand af te wassen. Als u de

platen afwast in een vaatwasser, zet ze dan in het bovenste rek. Als u de bakplaten met de hand afwast, doe dit dan voorzichtig.



WAARSCHUWING: De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, moet u deze zakken buiten het bereik van kinderen en baby's bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



AFVOEREN VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSCYCLUS

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door ongepaste afvalverwerking van het product. Neem voor meer gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeentekantoor of afvalverwerkingsdienst.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Cuisinart® Griddle & Grill.

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. KENMERKEN (zie voorpagina)

1. Handgreep
2. Ontgrendelingsmechanisme scharnier
3. Ontgrendelingsknoppen voor de platen (boven en onder)
4. Temperatuurknop
5. Timerknop
6. Motorblok
7. Opvangbakje voor braadvocht
8. Grillspateltje
9. Grillplaten
10. Griddleplaten

4. GEBRUIK

De Griddle & Grill is een bijzonder veelzijdig keukenapparaat. Afhankelijk van het voedsel dat u bereidt, kan het op verschillende manieren worden gebruikt.

Het apparaat wordt geleverd met twee sets platen. De geribbelde grillplaten zijn ideaal voor steaks, kebabs en panini's en de platte griddleplaten zijn perfect voor pannenkoeken, eieren en wentelteefjes.

U kunt beide grillplaten tegelijk gebruiken, of beide griddleplaten of een combinatie van één grillplaat en één griddleplaat.

A. HET PLAATSEN VAN DE PLATEN

Het plaatsen van de platen:

1. Zorg dat het product uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stopcontact gehaald is.
2. Kies de platen die u wilt gebruiken.
3. Plaats de Griddle & Grill zo dat de knoppen naar u gericht zijn. Open de grill door de handgreep op te tillen.
4. Zorg dat de twee pootjes van de plaat die zich aan de achterkant van de plaat bevinden (zie fig. 1) op één lijn komen met de beugels onderaan de behuizing (zie fig. 2). Kantel de plaat en schuif hem onder de beugels.
5. Schuif de plaat in de behuizing van de grill totdat hij klikt en op zijn plaats vergrendeld wordt.
6. Doe hetzelfde met de tweede plaat.

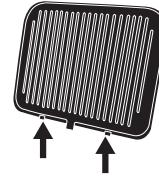


Fig. 1

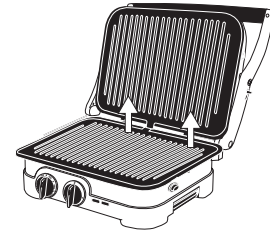


Fig. 2

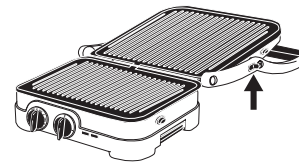
De platen verwijderen:

1. Zorg dat het product is uitgeschakeld, dat de stekker uit het stopcontact gehaald is en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de platen verwijdert.
2. Zoek de ontgrendelingsknoppen voor de platen die aan de rechterkant van het apparaat zitten. Er zit er één aan de bovenkant en één aan de onderkant van de behuizing.
3. Druk stevig op de bovenste ontgrendelingsknop en de bovenste plaat zal enigszins omhoog komen.
4. Til de plaat op en schuif hem onder de beugels vandaan.
5. Herhaal dit door op de onderste ontgrendelingsknop te drukken en de onderste plaat te verwijderen.
6. De platen kunnen voorzichtig met de hand worden afgewassen of op het bovenste rek van een vaatwasser worden gelegd.

B. DE BAKPOSITIE KIEZEN

Nadat u de bakplaten die u wilt gebruiken hebt geplaatst, moet u de bakpositie kiezen.

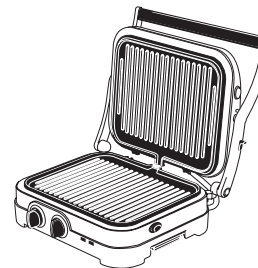
Volledig geopende positie



De Griddle & Grill kan in de volledig geopende positie worden gebruikt om een dubbel bakoppervlak te creëren.

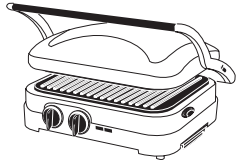
Om de Griddle & Grill in de volledig geopende positie te gebruiken, tilt u de handgreep op met de ene hand en gebruikt u de andere hand om het ontgrendelingsmechanisme van het scharnier dat zich aan de rechterkant van het product bevindt naar boven te duwen. Terwijl u dit doet, duwt u de handgreep terug, totdat deze op het werkoppervlak rust en de bovenste en de onderste plaat plat liggen.

Half geopende positie



De Griddle & Grill kan in de half geopende positie worden gebruikt. Om het apparaat in deze positie te zetten, hoeft u alleen maar de handgreep op te tillen totdat deze volledig rechtop staat en op zijn plaats klikt. Het apparaat blijft in deze positie staan totdat u het deksel sluit of het opent om het apparaat in de volledig geopende positie te zetten met behulp van het ontgrendelingsmechanisme van het scharnier.

Gesloten positie



De Griddle & Grill kan in de gesloten positie worden gebruikt als contactgrill/paninipers en is ideaal voor het bereiden van snelle gerechten aangezien de hitte van beide kanten van de platen komt. Dankzij het zwevende scharnierontwerp wordt de afstand tussen de bovenste en de onderste plaat aangepast aan de dikte van het voedsel. Als u meer dan één gerecht tegelijk bereidt, zorg dan dat de dikte van het voedsel gelijk is zodat al het eten gelijkmatig gaar wordt.

Om deze positie te bereiken, legt u eenvoudig voedsel op de onderste plaat, plaatst u uw linkerhand op de handgreep, en duwt u met uw rechterkant lichtjes op de bovenkant van de grill totdat het deksel evenwijdig aan het onderstel op uw voedsel rust. U kunt lichtjes op de handgreep duwen tijdens het bakken om gerechten meer smaak te geven.

C. HET GEÏNTEGREERDE OPVANGBAKJE VOOR BRAADVOCHT GEBRUIKEN

De Griddle & Grill heeft een slim vetafvoersysteem. Het vet wordt afgevoerd via een klein kuiltje aan de achterkant van de platen, waardoor vet in het geïntegreerde opvangbakje druipt. Plaats het opvangbakje voor braadvocht door het in de opening aan de rechterkant van de behuizing te schuiven. De gekromde zijde van het opvangbakje voor braadvocht moet als eerste in de opening worden geschoven.

Om het opvangbakje voor braadvocht te verwijderen, schuift u het gewoon uit de opening. Voer het vet veilig af na het bakken. Het opvangbakje voor braadvocht kan in de vaatwasser.

D. BAKKEN MET DE GRIDDLE & GRILL

Zodra de platen en het opvangbakje voor braadvocht geplaatst zijn en de bakpositie gekozen is, kunt u gaan bakken met de Griddle & Grill.

1. Zorg dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
 2. Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurknop. Het rode lampje gaat branden om aan te geven dat de grill aanstaat en opwarmt. Als de Griddle & Grill de gewenste temperatuur bereikt, gaat het groene lampje branden.
 3. Stel de timer in zodra u de ingrediënten die u wilt bereiden op de grill hebt gelegd.
- OPMERKING:** De timer schakelt de Griddle & Grill niet uit zodra hij is afgelopen. Er klinkt een geluid zodra de timer is afgelopen.
4. Het groene lampje knippert terwijl de thermostaat de temperatuur controleert tijdens het bakken. Dit is normaal.

N.B. Wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte geur en wat damp vanaf komen. Dit is normaal en komt vaak voor bij apparaten met een antiaanbaklaag. Gebruik alleen houten of hittebestendig keukengerei. Laat plastic keukengerei niet in aanraking komen met de hete grillplaat.

Schraap na elke bereiding voedselrestjes via het vetkanaal in het opvangbakje voor braadvocht en veeg de plaat schoon met keukenpapier voordat u verder gaat met de volgende bereiding. Zet na het bakken de temperatuurknop op nul en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het aanraakt. De onderstaande tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn om u te helpen met bakken. De bagids bevat aanbevolen baktijden voor het grillen van vers voedsel. Baktijden kunnen variëren afhankelijk van de dikte en de dichtheid van het voedsel. Bak gevogelte en vlees totdat het kookvocht helder is, bak vis totdat het vlees helemaal ondoorzichtig is. Zorg dat het voedsel helemaal gaar is voordat u het opdient. Zie ook de recepten in het bijgeleverde boekje.

Vlees	Bereiding	Grillpositie	Temp.	Tijd
Kipfilet zonder vel	Plet het vlees tot een gelijkmatige dikte van 15-20 mm (½ tot ¾").	Gesloten	210°C	7-9 minuten
		Geheel of half geopend	210°C	8-10 minuten per kant
Kippendijen, zonder bot en zonder vel	Zorg dat het vlees overall even dik is en verwijder al het zichtbare vet	Gesloten	210°C	8-10 minuten
		Geheel of half geopend	210°C	8-10 minuten per kant
Biefstuk, zonder bot, 20-25 mm (¾" tot 1") dik	Kruiden naar smaak. Gemarineerd vlees goed laten uitlekken voor het bakken	Gesloten	230°C	3-10 minuten afhankelijk van het recept
		Geheel of half geopend	230°C	3-10 minuten afhankelijk van het recept
Ossenhaas, 25 mm (1") dik	Kruiden naar smaak. Gemarineerd vlees goed laten uitlekken voor het bakken	Gesloten	230°C	4-5 minuten
Rundvlees, hamburgers	Rundvlees, hamburgers	Gesloten	230°C	5-8 minuten
Varkenshaas	Snijd het vlees in medallions van 20 mm (¾") dik, eventueel pletten. Kruiden naar smaak	Gesloten	230°C	4 minuten. Varkensvlees moet lichtroze zijn, te lang bakken geeft een droog resultaat
Varkenskarbonade zonder bot, 15-25 mm (½ tot 1").	Alle karbonades moeten even dik zijn	Gesloten	210°C	4-9 minuten. Varkensvlees moet lichtroze zijn, te lang bakken geeft een droog resultaat
Worstjes, rauw	Maak kleine gaatjes met de tanden van een vork of met een mes.	Gesloten	210°C	14-18 minuten afhankelijk van de dikte
Vissteaks (zwaardvis, tonijn, zalm, gefileerd) 20-25 mm (¾" tot 1") dik		Gesloten	210°C	6-7 ½ minuten
		Geheel of half geopend	210°C	7-8 minuten per kant
Garnalen	Goed droogdeppen. Kruiden naar smaak en inwrijven met extra vergine olijfolie	Gesloten	230°C	2-2 ½ minuten
		Geheel of half geopend	230°C	1-2 minuten per kant
Coquilles	Goed droogdeppen. Kruiden naar smaak en inwrijven met extra vergine olijfolie	Closed	230°C	2-2 ½ minuten
		Geheel of half geopend	230°C	1-2 minuten per kant. Niet te gaar laten worden
Portobello-champignons, in plakken van 15 mm (½") dikte		Gesloten	210°C	6-8 minuten totdat ze mooi bruin en mals zijn

5. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Voorafgaand aan het eerste gebruik en na elk gebruik elk onderdeel grondig reinigen.

Zet na het bakken de temperatuurknop op nul (0) en haal de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het aanraakt.

Verwijder zodra het apparaat is afgekoeld voedselresten van de bakplaten met de spatel. De spatel kan met de hand worden afgewassen of in de vaatwasser.

Voer het vet af dat in het opvangbakje voor braadvocht zit. Het opvangbakje voor braadvocht kan met de hand worden afgewassen of in de vaatwasser.

De platen kunnen met de hand worden afgewassen of op het bovenste rek van een vaatwasser worden gelegd. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen voor het reinigen. De antiaanbaklaag kan hierdoor beschadigen.

Als u vis hebt bereid, wrijf dan de bakplaat af met citroensap om te voorkomen dat de volgende bereiding naar vis smaakt.

De behuizing en de regelknoppen kunnen worden schoongeveegd met een zachte, droge doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u een vochtige doek gebruiken. Gebruik nooit schuurmiddel of een schuurponsje.

Dompel de stekker, het snoer of het motorblok niet onder in water of andere vloeistoffen.

Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.

Wikkel het snoer nooit rond de buitenkant van de grill.

6. RECEPTEN

Hier zijn een paar receptideeën om u op weg te helpen met uw 'Griddle & Grill. Meer receptideeën en inspiratie vindt u op www.cuisinart.eu

KIPSATÉ MET PINDASAU

8 spiezen

VOOR DE KIPSATÉMARINADE

- 350 g kipfilet
- 2 stengels citroengras, geschild en fijngehakt
- 1 rode peper, in stukjes
- 5 cm gember, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1/2 tl kurkuma
- 1/4 tl komijnzaad
- 1/4 tl korianderzaad
- Sap van een limoen
- 1 tl palmsuiker (kan worden vervangen door bruine suiker)
- 2 el olijfolie

VOOR DE PINDASAU

- 1 el notenolie (kan worden vervangen door plantaardige olie)
- 1 teentje knoflook, geschild en uitgeperst
- 1 kleine ui, geschild en fijngehakt
- 1/2 fijngemalen rode peper
- 1/2 tl kerriepoeder
- 1 stengel citroengras, fijngehakt
- 300 ml kokosmelk
- 1 el tamarinde
- 1/2 tl kaneel
- 1 el nam pla (vissaus)
- 1 el palmsuiker (kan worden vervangen door bruine suiker)
- Sap van een citroen
- 100 g pindakaas met stukjes noot

U HEBT OOK NODIG:

Een kruidenmolen of een vijzel

8 houten spiesen

1. Doe voor de kipsatémarinade het citroengras, de rode peper, de gember, de knoflook, de kurkuma, de komijn en het korianderzaad in een kruidenmolen of een vijzel en maal alles fijn. Voeg het limoensap, de palmsuiker en de olijfolie toe. Goed roeren.
2. Snijd de kipfilet in repen, leg ze in de satémarinade en dek af. Laat de kipfilet een nacht marineren in de koelkast.
3. Doe voor de pindasaus de notenolie, de knoflook, de ui, de rode peper, het kerriepoeder en het citroengras in een pannetje en laat alles zachtjes sudderen. Voeg na een paar minuten de kokosmelk, kaneel, tamarinde, vissaus, palmsuiker, citroen en pindakaas toe. Roer alle ingrediënten door elkaar en laat het geheel 20 minuten sudderen.
4. Bevestig de grillplaten. Stel de temperatuur in op 230 °C.
5. Rijg de repen kip in de lengte aan houten spiesen.
6. Leg de kipspiesen op de grillplaten en doe het deksel naar beneden zodat het lichtjes op het voedsel rust. Gril gedurende circa 8 minuten en controleer of de kip helemaal gaar is.
7. Dien warm op met de pindasaus.

TAGLIATA VAN RUNDVLEES MET GEGRILDE GROENTEN

2 porties

- 300 g ribeysteak
- 8 asperges, zonder de houtachtige stukken
- 1 kleine gele paprika, in reepjes van 3 cm gesneden
- 1 kleine rode paprika, in reepjes van 3 cm gesneden
- 1 kleine courgette, in dunne reepjes gesneden
- 50 g geschaafde Parmezaanse kaas
- 20 g rucola
- 50 g pesto
- 30 ml balsamicoazijn
- 30 ml olijfolie
- Zout en gemalen zwarte peper

1. Bevestig de grillplaten. Stel de temperatuur in op 230 °C.
2. Blancheer de asperges 30 seconden in heet water met zout en leg ze daarna in ijskoud water.
3. Wrijf de groenten in met de helft van de olijfolie en grill ze gedurende 4 minuten met het deksel naar beneden. Mogelijk moet u de groenten in verschillende porties bereiden. Zet ze apart.
4. Wrijf het vlees in met de resterende olijfolie en breng op smaak. Leg het op de grill en laat het deksel zakken. Bak het vlees gedurende 8 minuten (of korter, als u dat lekkerder vindt).
5. Leg de groenten op borden en leg er blaadjes rucola en geschaafde Parmezaanse kaas op.
6. Snijd het vlees in heel dunne plakken en leg het naast de groenten.
7. Serveer elk bord met een scheutje pesto, balsamicoazijn en olijfolie.

ZALM, COURGETTE EN RUCOLA

2 porties

- 2 zalmfilets
- 1 courgette, in plakjes gesneden
- 1/2 gele paprika, gesneden
- 1/2 rode paprika, gesneden
- 12 kerstomaatjes
- Stengel rozemarijn, zonder takjes
- Zout en peper
- 2 el olijfolie

DRESSING

- 125 ml extra vierge olijfolie
- 2 el sherryazijn
- Sap van 1 citroen
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 2 tl honing

VOOR HET GARNEREN

- 2 flinke handenvol rucola

1. Bevestig de grillplaten. Stel de temperatuur in op 230 °C. Maak de scharniervergrendeling open en laat de bovenste plaat zakken zodat het apparaat in de volledig open positie is.
2. Doe de plakjes courgette, de paprika's, de kerstomaatjes en de rozemarijn in een kom. Druppel er een eetlepel van de olijfolie over en breng op smaak met wat zout en peper. Schep alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en zorg dat ze bedekt zijn met olie. Leg de groenten op een van de grillplaten en bak ze totdat ze zacht beginnen te worden.
3. Leg de zalm in de kom met de rest van de olijfolie en zorg dat hij helemaal bedekt is. Leg de zalm op de andere grillplaat en bak hem 5 tot 7 minuten per kant, totdat hij gaar en een beetje gegrild is.
4. Maak de dressing terwijl de zalm gebakken wordt. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kleine keukenmachine en mix ze of roer ze met de hand door elkaar.
5. Meng voorzichtig alle groenten met de rucola en verdeel over twee borden. Leg tot slot een zalmfilet op elk bord en besprenkel met dressing.

VEGETARISCHE BOEKWEITPANNENKOEKEN

24porties

220 °C/180 °C

100 g boekweitmeel
50 g tarwebloem
5 eieren
50 ml melk
100 ml water
6 rode paprika's
1 teentje knoflook
50 ml olijfolie
100 g geraspte Parmezaanse kaas
Versgemalen peper en zout

1. Meng de tarwebloem met het boekweitmeel.
2. Voeg een ei, de melk, het water en een snufje zout toe en meng door elkaar.
3. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten.
4. Was de paprika's.
5. Snijd de paprika's in vieren en verwijder de zaadjes.
6. Mix de knoflook en de olijfolie.
7. Verwarm het apparaat voor met de grillplaten erop bevestigd.
8. Smeer de paprika in met olie en bak in de grillstand. Leg apart op een bord.
9. Vervang een grillplaat door een planchaplait en zet het apparaat in de barbecue- en planchastand.
10. Vet de planchaplait licht in als deze warm is.
11. Strooi de parmezaan in reepjes op de plaat.
12. Bak de reepjes en haal ze voorzichtig van de plaat.
13. Leg apart op keukenpapier. Herhaal deze stap.
14. Giet vier porties van het beslag op de plaat, zodat er vier pannenkoekjes met een diameter van 10 cm ontstaan.
15. Bak de pannenkoekjes ongeveer 3 minuten en keer ze halverwege om.
16. Zet de pannenkoeken apart.
17. Verlaag de temperatuur naar 180 °C om de eieren te bakken.
18. Bak vier eieren op de ingevette planchaplait.
19. Warm tegelijkertijd op de grillplait in de barbecuestand de paprika's op.
20. Leg op elk bord een lauwwarme pannenkoek met een gebakken ei erbovenop.
21. Snijd de paprika's in stukjes en strooi ze rond de pannenkoek.

Suggestie:

Besprenkel de paprika met enkele druppels balsamicoazijn.

FRUITSPIESEN

6 porties

210 °C

3 bananen
2 mango's
2 Victoria-ananassen
200 g bloem
4 eieren, losgeklopt
200 g geraspte kokos
80 g poedersuiker
2 el honing
1 limoen
6 roestvrijstalen spiesen

1. Pel de bananen en snijd ze elk in vier stukken.
2. Zet apart.
3. Schil de mango's en de ananassen.
4. Snijd uit elk twaalf grote blokken. Bewaar de rest van het vruchtvlees.
5. Rijg aan elke spies zes stukken fruit (wissel de soorten af).
6. Rol de spiesen door de bloem en doop ze vervolgens in de losgeklopte eieren.
7. Rol de spiesen vervolgens door een kokos-suikermengsel. Zet apart.
8. Mix de rest van het fruit met de honing en met de schil en het sap van de limoen. Zet in de koelkast.
9. Verwarm het apparaat voor met de grillplaten erop bevestigd.
10. Bak de spiesen rondom op de barbecuestand.
11. Bak elke kant ongeveer 3 minuten.
12. Serveer de spiesen met de frisse fruitsaus.

Suggestie:

Maak ook eens fruitspiesen met boomgaardfruit en amandelmeel.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

Seguire sempre queste avvertenze di sicurezza durante l'uso dell'apparecchio per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto all'interno del presente libretto di istruzioni. In caso di uso improprio del prodotto sussiste il rischio di lesioni.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONI



- AVVERTENZA: superfici molto calde.

- NON TOCCARE le superfici calde in quanto potrebbero causare ustioni. Usare sempre l'impugnatura.

- **SORVEGLIARE SEMPRE L'APPARECCHIO.** Non lasciare incustodito e staccare la spina dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato alla rete elettrica.

- **IMPORTANTE:** Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a fuoriuscite, vapori improvvisi e schizzi.

- Eventuali mobili adiacenti devono essere in grado di sopportare un aumento di temperatura minimo pari a 85°C oltre alla temperatura ambiente del locale in cui è posizionato l'apparecchio durante l'uso. L'apparecchio richiede un gioco di 100mm attorno alla parte anteriore, posteriore e laterale e di almeno 700mm tra la piastra di cottura e il lato inferiore di qualsiasi superficie orizzontale su di essa. Determinati tipi di mobili da cucina in vinile o laminato sono particolarmente soggetti a danni derivanti da calore o sbiadimento a temperature anche inferiori alle linee guida riportate sopra. Il proprietario sarà responsabile di eventuali danni causati dall'apparecchio installato in contrasto con le presenti

istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per conservare oggetti o come superficie di lavoro.

- Non utilizzare la griglia vicino o sotto materiali infiammabili come tende o mobili.
- L'apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità psico-fisiche o mentali ridotte, con scarsa esperienza e competenza, fatto salvo qualora ricevano supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio stesso dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovranno essere sorvegliati costantemente per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali area cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi e fattorie e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione presenta segni visibili di danneggiamento. Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal produttore. Restituire l'apparecchio al centro assistenza clienti. L'utilizzatore non deve effettuare alcuna riparazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'utilizzo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro della cucina.
- Non lasciare il cavo di alimentazione a contatto con superfici calde.
- Siccome le superfici esterne possono riscaldarsi quando si utilizza l'apparecchio, evitare che restino a contatto con altre superfici sensibili al calore.
- Non utilizzare utensili di metallo in quanto danneggerebbero

le piastre di cottura.

- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciare raffreddare prima di pulire.

SICUREZZA ELETTRICA

- Accertare sempre che la tensione da utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio riportata in basso sull'alloggiamento.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi di avere sempre le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di scollegare la spina dalla presa di corrente.

SICUREZZA GENERALE

- Rimuovere il materiale della confezione e qualsiasi adesivo o etichetta promozionale dall'apparecchio prima del primo utilizzo.
- Prima dell'utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti segni visibili di danneggiamento. Non usare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto. In caso di danno o guasto dell'apparecchio, contattare telefonicamente l'assistenza clienti Cuisinart.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che le piastre siano montate correttamente e bloccate in posizione.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Non toccare le superfici calde: quando l'apparecchio è acceso e durante la fase di raffreddamento servirsi dell'impugnatura.
- Posizionare la griglia su una superficie stabile, piana e resistente al calore, vicino a una presa di corrente.
- Non tentare di spostare o sollevare piastra e griglia

dall'impugnatura, ma alzare l'apparecchio sostenendolo adeguatamente da sotto.

- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchio mentre è in funzione o se è caldo.
- Durante la cottura, non avvolgere gli alimenti in pellicola di plastica, sacchetti di polietilene o carta stagnola, in quanto ciò potrebbe danneggiare le piastre di cottura e causare il rischio di incendio.
- Con l'apparecchio non utilizzare accessori o attacchi diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello elettrico o a gas caldo o nel forno riscaldato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato alla rete elettrica.
- Controllare periodicamente tutti i componenti prima dell'uso. **NON UTILIZZARE** se si individuano dei componenti danneggiati.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in uso al fine di evitare lesioni o possibili incendi.
- Per evitare incendi, scossa elettrica o lesioni personali, non immergere la base dell'alloggiamento, il cavo o la spina in acqua o altro liquido, né inserire in lavastoviglie.
- Per staccare l'apparecchio, ruotare il comando in posizione zero (0) ed estrarre la spina dalla presa di rete.
- Dopo l'uso, spegnere e scollegare l'apparecchio.
- Scollegare dalla presa di rete quando inutilizzato e prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere i componenti e prima di pulire l'apparecchio.
- Consigliamo di lavare le piastre a mano. Se si utilizza la lavastoviglie, posizionarle solo nel cestello superiore. Prestare molta attenzione quando si lavano le piastre di cottura a mano.



ATTENZIONE: I sacchetti di polietilene avvolti intorno al prodotto o all'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare il rischio di soffocamento, tenerli

fuori dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.



SMALTIMENTO DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE VITA

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non può essere trattato come un rifiuto domestico, ma che dovrà essere consegnato al punto di raccolta previsto per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto garantisce la prevenzione di eventuali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inadeguata dello smaltimento del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio del prodotto, rivolgersi alla sede municipale locale o all'azienda incaricata dello smaltimento dei rifiuti domestici.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto di piastra e griglia di Cuisinart®.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE (fare riferimento alla copertina)

1. Impugnatura
2. Leva di sgancio cerniera
3. Pulsanti di sgancio piastre (superiore e inferiore)
4. Selettore della temperatura
5. Timer
6. Base dell'alloggiamento
7. Vassoio antigoccia
8. Raschietto
9. Griglie
10. Piastre

4. UTILIZZO

Griglia e piastra rappresentano una parte davvero versatile dell'attrezzatura da cucina. Si possono utilizzare in vari modi a seconda degli alimenti cucinati.

Sono provviste di due serie di piastre, quelle con la griglia in rilievo sono ideali per bistecche, kebab e panini, mentre quelle piatte sono perfette per pancake, uova e French toast.

Si possono utilizzare le griglie o le piastre insieme, oppure combinare una griglia e una piastra.

A. MONTAGGIO DELLE PIASTRE

Montaggio delle piastre

1. Verificare che il prodotto sia spento e staccarlo dall'alimentazione elettrica.
2. Selezionare le piastre/griglie con cui cucinare.
3. Posizionare piastra e griglia con i comandi rivolti verso l'utilizzatore. Sollevare l'impugnatura per aprire la griglia.
4. Allineare le due gambe di posizionamento della piastra dietro la piastra stessa (vedere Fig. 1) con le staffe alla base dell'alloggiamento (vedere Fig. 2). Inclinare la piastra e farla scorrere sotto la staffa.
5. Spingere la piastra nell'alloggiamento della griglia fino allo scatto di posizionamento.
6. Ripetere con la seconda piastra.

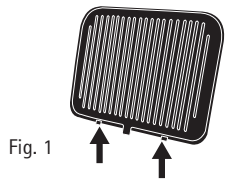


Fig. 1

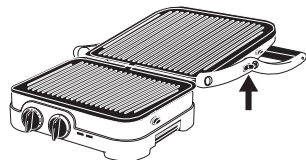
Smontaggio delle piastre

1. Prima di smontare le piastre, verificare che il prodotto sia spento, staccato dall'alimentazione elettrica e completamente raffreddato.
2. Individuare i pulsanti di sgancio piastre situati sul lato destro dell'unità, rispettivamente sul case superiore e inferiore.
3. Premendo con decisione il pulsante di sgancio superiore, la piastra superiore scatterà leggermente in alto dalla base.
4. Sollevare la piastra e farla scorrere da sotto le staffe.
5. Ripetere premendo il pulsante di sgancio inferiore e sganciare la piastra inferiore.
6. Lavare le piastre a mano con cautela o posizionarle nel cestello superiore della lavastoviglie.

B. SELEZIONE DELLA POSIZIONE DI COTTURA

Dopo avere montato le piastre di cottura da utilizzare, è necessario selezionare la posizione di cottura.

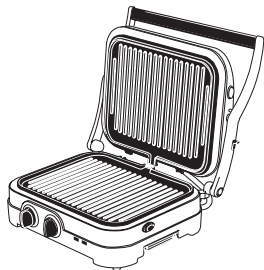
Posizione completamente aperta



Piastra e griglia si possono utilizzare in posizione completamente aperta per raddoppiare la superficie di cottura.

Per ottenere la posizione completamente aperta, sollevare l'impugnatura con una mano e con l'altra spingere verso l'alto la leva di sgancio cerniera situata sul lato destro del prodotto. Spingere quindi indietro l'impugnatura in modo che poggi sul piano di lavoro, con la piastra superiore e inferiore a filo.

Posizione semi-aperta



Piastra e griglia si possono utilizzare in posizione semi-aperta. A tale scopo, è sufficiente sollevare l'impugnatura finché non raggiunge una posizione completamente verticale e farla scattare in posizione. Mantenere l'unità in tale posizione finché non si chiuderà il coperchio o si deciderà di continuare ad aprirla completamente, utilizzando la leva di sgancio cerniera.

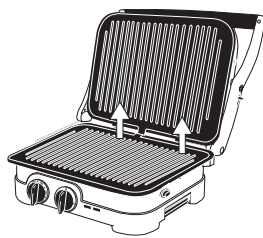
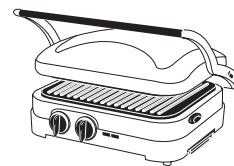


Fig. 2

Posizione chiusa



Piastra e griglia si possono utilizzare in posizione chiusa come griglia/presa a contatto per panini e sono ideali per la cottura rapida in quanto il calore proviene da ambo i lati delle piastre. Grazie alla concezione della cerniera mobile, lo spazio tra la piastra superiore e quella inferiore è regolabile in base allo spessore degli alimenti. Per cucinare più pezzi alla volta, verificare che lo spessore degli alimenti sia costante in modo da ottenere una cottura uniforme per ogni pezzo.

Per ottenere questa posizione, distribuire semplicemente gli alimenti sulla piastra inferiore, posizionare la mano sinistra sull'impugnatura, usare la mano destra per esercitare una leggera pressione sopra la griglia in modo che il coperchio sia a filo con l'unità base e poggi sugli alimenti. È possibile esercitare una leggera pressione utilizzando l'impugnatura per premere durante la cottura bloccando l'aroma.

C. UTILIZZO DEL VASSOIO ANTIGOCCIA INTEGRATO

Piastra e griglia sono dotate di un sistema di drenaggio del grasso, attraverso una piccola cavità sul retro delle piastre, che consente al grasso di gocciolare nel vassoio integrato.

Inserire il vassoio antigoccia nella scanalatura sul lato destro dell'alloggiamento inferiore, partendo dal bordo a forma incurvata.

Per estrarre il vassoio antigoccia, farlo scorrere semplicemente fuori dalla scanalatura. Smaltire in sicurezza il grasso dopo la cottura. Il vassoio antigoccia è lavabile in lavastoviglie.

D. CUCINARE CON PIASTRA E GRIGLIA

Dopo avere montato le piastre e il vassoio antigoccia e selezionato la posizione di cottura, si può iniziare a cucinare con piastra e griglia.

1. Verificare che l'unità sia inserita nell'alimentazione elettrica di rete.
2. Impostare la temperatura richiesta sul relativo selettore. La spia rossa si illuminerà per indicare che la griglia è accesa e si sta riscaldando. Quando piastra e griglia raggiungono la temperatura richiesta, si accenderà la spia verde.
3. Impostare il selettore del timer dopo avere posizionato gli ingredienti da cucinare sulla griglia.

NOTA: Il timer non spegne piastra e griglia al termine del conto alla rovescia.

Emetterà un segnale acustico quando arriva alla fine.

4. La spia verde continuerà ad accendersi e spegnersi finché il termostato monitora la temperatura durante la cottura. È normale.

N.B Al primo utilizzo, l'apparecchio può rilasciare un leggero odore ed emettere un po' di fumo.

È normale e comune agli apparecchi con superficie anti-aderente.

Utilizzare soltanto utensili di legno o plastica resistente al calore. Non lasciare gli utensili di plastica a contatto con la griglia calda.

Tra una ricetta e l'altra, grattare il cibo in eccesso accumulatosi attraverso il canale del grasso e nel vassoio antigoccia, quindi rimuovere eventuali residui con carta da cucina prima di passare alla cottura successiva.

Terminata la cottura, ruotare il selettore della temperatura a zero e staccare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di toccarlo. La tabella

riportata di seguito è fornita a titolo di guida alle cotture e riporta i tempi di cottura consigliati per grigliare alimenti freschi. I tempi di cottura possono variare secondo lo spessore e la densità degli alimenti. Cuocere pollame e carne finché i succhi restano chiari, cuocere il pesce finché la carne non risulta opaca. Prima di servire, verificare che gli alimenti siano adeguatamente cotti. Vedere anche le ricette nell'opuscolo allegato.

Carne	Preparazione	Posizione della griglia	Temp.	Tempo
Petto di pollo disossato, senza pelle	Battere fino a ottenere uno spessore uniforme di 15-20mm (da ½ a ¾").	Chiusa	210°C	7-9 minuti
		Aperta completamente o a metà	210°C	8-10 minuti per lato
Petto di pollo disossato, senza pelle	Distribuire il pollo in modo che lo spessore sia uniforme, rimuovere il grasso visibile.	Chiusa	210°C	8-10 minuti
		Aperta completamente o a metà	210°C	8-10 minuti per lato
Bistecca di manzo, senza osso, spessore 20-25mm (da ¾" a 1")	Condire a piacere. Se marinato, lasciare sgocciolare prima della cottura	Chiusa	230°C	3-10 minuti secondo la preparazione
		Aperta completamente o a metà	230°C	3-10 minuti secondo la preparazione
Filetto di manzo, spessore 25mm (1")	Condire a piacere. Se marinato, lasciare sgocciolare prima della cottura	Chiusa	230°C	4-5 minuti
Hamburger di manzo	Hamburger di manzo	Chiusa	230°C	5-8 minuti
Filetto di maiale	Tagliare in medaglioni di 20mm di spessore (¾"), si può battere. Condire a piacere	Chiusa	230°C	4 minuti. Il maiale dovrà apparire leggermente rosato, se troppo cotta la carne risulterà asciutta
Braciola di maiale senza osso, 15-25mm (da ½ a 1")	Le braciola dovranno avere tutte lo stesso spessore.	Chiusa	210°C	4-9 minuti. Il maiale dovrà apparire leggermente rosato, se troppo cotta la carne risulterà asciutta.
Salsicce, crude	Bucare i pezzi di salsiccia con i rebbi di una forchetta o la punta di un coltello	Chiusa	210°C	14-18 minuti secondo lo spessore.
Bistecca di pesce (pesce spada, tonno, salmone, con lisca) Spessore 20-25mm (da ¾" a 1")		Chiusa	210°C	6-7 ½ minuti
		Aperta completamente o a metà	210°C	7-8 minuti per lato
Gamberi	Asciugare bene. Condire a piacere e/o spalmare con olio extra vergine di oliva	Chiusa	230°C	2-2 ½ minuti
		Aperta completamente o a metà	230°C	1-2 minuti per lato
Capesante	Asciugare bene. Condire a piacere e/o spalmare con olio extra vergine di oliva	Chiusa	230°C	2-2 ½ minuti
		Aperta completamente o a metà	230°C	1-2 minuti per lato Non cuocere eccessivamente
Funghi champignon, fettine spesse 15mm (½")		Chiusa	210°C	6-8 minuti per farli colorire e ammorbidire

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente ogni componente. Al termine della cottura, ruotare il comando della temperatura in posizione zero (0) e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di rete. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di maneggiarlo. Quando è freddo, rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre di cottura con il raschietto, lavabile a mano o in lavastoviglie. Smaltire il grasso del vassoio antigoccia, lavabile a mano o in lavastoviglie. Le piastre di cottura sono lavabili a mano o nel cestello superiore della lavastoviglie. Non pulire con oggetti metallici tipo coltelli, in quanto danneggerebbero il rivestimento anti-aderente. Dopo avere cucinato del pesce, pulire la piastra di cottura con succo di limone per evitare il trasferimento dell'aroma del pesce nella ricetta successiva. Pulire il coperchio della base dell'alloggiamento e le manopole di controllo con un panno morbido asciutto. In caso di macchie ostinate, inumidire il panno. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide. Non immergere la spina, il cavo o la base dell'alloggiamento in acqua o altro liquido. Prima di riporre i componenti, accertare che siano puliti. Non avvolgere il cavo attorno alla parte esterna della griglia.

6. RICETTE

Ecco alcune idee di ricette per aiutarvi a iniziare con il vostro "Griddle & Grill". Per ulteriori idee di ricette e ispirazione, visitate il sito www.cuisinart.eu

SATAY DI POLLO CON SALSA DI ARACHIDI

Per 8 spiedini

PER LA MARINATA DI SATAY DI POLLO

- 350 g di pollo, mini filetti di petto
- 2 gambi di citronella, sbucciati e tritati finemente
- 1 peperoncino rosso, tritato
- un pezzo di zenzero di 5 cm, tritato finemente
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 1/4 cucchiaino di semi di cumino
- 1/4 cucchiaino di semi di coriandolo
- Il succo di un lime
- 1 cucchiaino di zucchero di palma (può essere sostituito con zucchero di canna granulato)
- 2 cucchiaini di olio di oliva

PER LA SALSA DI ARACHIDI

- 1 cucchiaino di olio di noci (può essere sostituito con olio vegetale).
- 1 spicchio d'aglio, pelato e schiacciato
- 1 cipolla piccola, sbucciata e tritata finemente
- 1/2 peperoncino rosso macinato
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere
- 1 gambo di citronella, tritato finemente
- 300 ml di latte di cocco
- 1 cucchiaino di tamarindo
- 1/2 cucchiaino di cannella macinata
- 1 cucchiaino di nam pla (salsa di pesce)
- 1 cucchiaino di zucchero di palma (può essere sostituito con zucchero di canna granulato)
- Il succo di un limone
- 100 g di burro di arachidi croccante

SERVE INOLTRE:

Un macinaspezie o un pestello e mortaio

8 spiedini di legno

1. Per la marinata di satay di pollo disporre citronella, peperoncino, zenzero, aglio, curcuma, cumino e semi di coriandolo in una macina spezie o pestello e mortaio e macinare insieme. Mescolare il succo di lime, lo zucchero di palma e l'olio d'oliva. Mescolare bene.
2. Tagliare il pollo in lunghe strisce, quindi aggiungerlo alla marinata satay e coprirlo. Lasciare marinare il pollo per una notte in frigorifero.
3. Per la salsa di arachidi disporre l'olio di noci, l'aglio, la cipolla, il peperoncino, il curry in polvere e la citronella in una piccola padella e portare a fuoco lento. Dopo un paio di minuti aggiungere il latte di cocco, la cannella, il tamarindo, la salsa di pesce, lo zucchero di palma, il limone e il burro di arachidi. Mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti e riportare a fuoco lento per 20 minuti.
4. Collegare le piastre della griglia. Impostare il selettore della temperatura su 230°C.
5. Aggiungere le strisce di pollo nel senso della lunghezza sugli spiedini di legno.
6. Disporre gli spiedini di pollo sulle piastre della griglia e abbassare il coperchio in modo da appoggiarlo delicatamente sul cibo. Cuocere per circa 8 minuti controllando che il pollo sia cotto.
7. Servire caldo con la salsa di arachidi.

TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE

Per 2 porzioni

- 300 g di costata di manzo
- 8 asparagi, tagliare le estremità legnose
- 1 peperone piccolo giallo, tagliato a strisce di 3 cm
- 1 peperone piccolo rosso, tagliato a strisce di 3 cm
- 1 zucchina piccola, tagliata a strisce sottili
- 50 g di parmigiano, a scaglie
- 20 g di rucola
- 50 g di pesto
- 30 ml di aceto balsamico
- 30 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato

1. Collegare le piastre della griglia. Impostare il selettore della temperatura su 230°C.
2. Sbollentare gli asparagi per 30 secondi in acqua calda salata e poi rinfrescarli in acqua fredda ghiacciata.
3. Massaggiare le verdure con metà dell'olio d'oliva e grigliare per 4 minuti con il coperchio abbassato. Potrebbe essere necessario cuocere le verdure in due volte. Una volta cotti mettere da parte.
4. Massaggiare la carne con l'olio di oliva rimasto e condire. Disporre sulla griglia e abbassare il coperchio. Cuocere per 8 minuti (o meno a seconda delle vostre preferenze).
5. Sistemare le verdure nei piatti e ricoprire con le foglie di rucola e il parmigiano grattugiato.
6. Tagliare il manzo a fette molto sottili e disporlo accanto alle verdure.
7. Servire ogni piatto con un filo di pesto, aceto balsamico e olio d'oliva.

SALMONE, INSALATA DI ZUCCHINE E RUCOLA

Per 2 porzioni

- 2 filetti di salmone
- 1 zuccina, tagliata a rondelle
- 1/2 peperone giallo, tagliato
- 1/2 peperone rosso, tagliato
- 12 pomodorini ciliegia
- Rametto di rosmarino, senza gambi
- Sale e pepe
- 2 cucchiari di olio di oliva

CONDIMENTO

- 125 ml di olio extra vergine d'oliva
- 2 cucchiari di aceto di sherry
- Il succo di 1 limone
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 2 cucchiari di miele

PER SERVIRE

- 2 grandi manciate di rucola

METODO

1. Collegare le piastre della griglia. Impostare il selettore della temperatura su 230°C. Rilasciare la cerniera di bloccaggio e abbassare la piastra superiore in modo che l'apparecchio sia completamente aperto.
2. Mettere in una ciotola la zuccina a fette, i peperoni, i pomodorini e il rosmarino. Bagnare con un cucchiario di olio d'oliva e condire con un po' di sale e pepe. Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti controllando che siano ricoperti d'olio. Disporre le verdure su una piastra della griglia e cuocere finché si ammorbidiscono.
3. Mettere il salmone nella ciotola con l'olio d'oliva rimanente e ricoprire bene. Disporre il salmone sull'altra piastra della griglia e cuocere per 5-7 minuti su ogni lato, fino a quando non sarà cotto e leggermente carbonizzato.
4. Durante la cottura del salmone preparare il condimento. Mettere tutti gli ingredienti del condimento in un piccolo robot da cucina e frullare fino a quando non sono amalgamati oppure mescolare a mano.
5. Mescolare delicatamente tutte le verdure con la rucola e dividere in due piatti. Disporre infine un filetto di salmone cotto su ogni piatto e distribuire il condimento.

GALETTES DE SARRASIN (CRÊPES DI GRANO SARACENO) VEGETARIANE

Per 4 porzioni

220°C/180°C

- 100 g di farina di grano saraceno
- 50 g di farina bianca
- 5 uova
- 50 ml di latte
- 100 ml di acqua
- 6 peperoni rossi
- 1 spicchio d'aglio
- 50 ml di olio d'oliva
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe macinato

1. Mescolare la farina bianca e la farina di grano saraceno.
2. Aggiungere un uovo, il latte, l'acqua, un po' di sale e mescolare.
3. Lasciare riposare l'impasto per almeno 1 ora.
4. Lavare i peperoni prima di tagliarli.
5. Dividere i peperoni in quarti e rimuovere i semi.
6. Mescolare l'aglio e l'olio d'oliva.
7. Preriscaldare l'apparecchio dotato di piastre grill.
8. Spennellare i pezzi con il pepe e cuocere alla griglia. Mettere da parte in un piatto.
9. Sostituire una piastra griglia con una piastra plancha e mettere l'apparecchio in modalità barbecue e plancha.
10. Ingrassare leggermente la piastra plancha una volta calda.
11. Cospargere con il parmigiano reggiano sulla piastra per formare delle strisce.
12. Fare dorare le strisce e rimuoverle delicatamente dalla piastra.
13. Mettere da parte su carta assorbente. Ripetere l'operazione.
14. Versare l'impasto della galette sul piatto per formare quattro dischi di 10 cm di diametro.
15. Cuocere per circa 3 minuti girandole a metà cottura.
16. Mettere da parte le galettes.
17. Abbassare la temperatura a 180° per la cottura delle uova.
18. Preparare 4 uova al tegamino sulla piastra plancha unta.
19. Riscaldare allo stesso tempo i peperoni sulla piastra grill in modalità barbecue.
20. Mettere su ogni piatto una galette tiepida con un uovo sopra.
21. Affettare i peperoni e disporli intorno alla galette.

Suggerimento:

Spruzzare qualche goccia di aceto balsamico sui peperoni.

SPIEDINI DI FRUTTA

Per 6 porzioni

210°C

3 banane
2 manghi
2 ananas Victoria
200 g di farina
4 uova sbattute
200 g di noce di cocco
grattugiata
80 g di zucchero in polvere
2 cucchiai di miele
1 lime
6 spiedini in inox

1. Sbucciare le banane e tagliarle in 4 pezzi.
2. Mettere da parte.
3. Sbucciare i manghi e gli ananas.
4. Tagliare 12 grandi cubetti di ciascuno. Mettete da parte il resto della polpa.
5. Infilare negli spiedini 6 pezzi di frutta alternando le varietà.
6. Arrotolare gli spiedini nella farina e immergerli nelle uova sbattute.
7. Arrotolare nuovamente in una miscela di noce di cocco e zucchero. Mettere da parte.
8. Mescolare il resto della frutta con il miele, la scorza e il succo di lime. Conservare al fresco.
9. Preriscaldare l'apparecchio dotato di piastre grill.
10. Arrostiti gli spiedini sull'apparecchio in modalità barbecue.
11. Fare dorare su ciascun lato per circa 3 minuti.
12. Servire gli spiedini con il coulis di frutta fresca.

Suggerimento:

Realizzare anche spiedini di frutta di frutteto con mandorle in polvere.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Siga siempre estas precauciones de seguridad cuando utilice este aparato para evitar dañarlo o sufrir lesiones personales. Este aparato debe usarse solo según lo descrito en este manual de instrucciones. Existe un riesgo de lesiones si el electrodoméstico no se usa correctamente.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

- ADVERTENCIA: superficies muy calientes.

- NO TOQUE las superficies calientes para evitar lesiones. Utilice el asa siempre.
- ESTE APARATO REQUIERE SUPERVISIÓN. Durante el uso, supervíselo en todo momento. Desenchúfelo después de cada uso. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
- IMPORTANTE: Observe la mayor precaución cuando trabaje con líquidos calientes para evitar quemaduras debidas a rebosamientos, salpicaduras y exposición al vapor.
- Durante el uso, cualquier mueble adyacente al aparato debe resistir, como mínimo, un aumento de temperatura de 85 °C por encima de la temperatura ambiente. Este electrodoméstico requiere un espacio libre de 100 mm a su alrededor —partes delantera y trasera, y los lados— y de 700 mm entre las placas de cocción y la parte inferior de cualquier superficie sobre estas. Ciertos tipos de muebles de cocina laminados o de vinilo son particularmente propensos a dañarse o descolorarse debido al calor, incluso a temperaturas por debajo de la mencionada anteriormente. Cualquier daño causado por un electrodoméstico instalado incumpliendo estas instrucciones será responsabilidad del propietario. No

utilice este electrodoméstico para guardar ningún artículo o como superficie de trabajo.

- No utilice el electrodoméstico cerca o sobre materiales combustibles como cortinas y muebles.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que cuenten con la supervisión de una persona responsable por su seguridad o esta les guíe en cuanto al uso del electrodoméstico.
- Hay que supervisar en todo momento a los niños para asegurarse de que no jueguen con este electrodoméstico.
- No apto para ser usado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños, tanto durante como después de su uso.
- Este electrodoméstico solo está previsto para un uso doméstico y en interiores y no debe usarse en el área de cocina destinada a los empleados en tiendas, oficinas y en otros entornos de trabajo ni en casas rurales. Tampoco está previsto para el uso de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos de hospedaje, como los hostales.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En caso de que se observe algún daño en el cable de alimentación, interrumpa el uso inmediatamente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante. Devuelva el electrodoméstico al Centro de Atención al Cliente. El usuario no debe llevar a cabo ninguna tentativa de reparación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna fuente de calor.
- Ya que las superficies exteriores pueden calentarse durante el uso del electrodoméstico, asegúrese de no permitir que dichas

superficies entren en contacto con otras superficies sensibles al calor.

- El uso de utensilios metálicos puede dañar las placas de cocción.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe siempre que el voltaje que se vaya a usar se corresponda con el voltaje del electrodoméstico, indicándose dicho voltaje en la parte inferior de la carcasa.
- No se debe usar el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación si se va a dejar sin supervisión, y antes de proceder a su ensamblaje, desensamblaje o limpieza.
- Nunca retire el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de desconectarlo de la red eléctrica.

SEGURIDAD GENERAL

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque y las etiquetas y pegatinas promocionales del electrodoméstico antes de usarlo por primera vez.
- Inspeccione siempre el aparato antes de usarlo para detectar posibles señales de daños. No use el aparato si está dañado o si ha sufrido alguna caída. En caso de daños o fallos, utilice la línea de atención al cliente de Cuisinart.
- Antes de encender el electrodoméstico, asegúrese de que las placas estén colocadas correctamente y trabadas en posición.
- No use el aparato para ningún fin diferente al previsto.
- No toque las superficies calientes y haga uso del asa siempre que el electrodoméstico este encendido o enfriándose.
- Coloque la parrilla sobre una superficie estable, nivelada,

resistente al calor y próxima a una toma de corriente.

- No intente mover o levantar su Griddle & Grill por el asa. Cuando lo levante, asegúrese de sostenerlo completamente por la parte inferior.
- No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No envuelva los alimentos en film transparente, bolsas de polietileno ni en papel de aluminio durante la cocción. Esto podría dañar las placas de cocción y suponer un riesgo de incendio.
- Con este electrodoméstico, utilice únicamente los accesorios recomendados por Cuisinart.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de quemadores de gas, hornillos eléctricos ni en el interior de un horno caliente.
- Supervise el electrodoméstico en todo momento cuando esté encendido o enchufado.
- Periódicamente, compruebe todas las piezas antes usar. Si alguna pieza estuviera dañada, SUSPENDA EL USO.
- Para evitar lesiones y el riesgo de incendio, no cubra el electrodoméstico mientras esté en uso.
- Para prevenir incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja la base de la carcasa, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido ni los coloque en un lavavajillas.
- Para desconectar, gire el control hasta la posición cero (0) y, luego, desenchufe de la red eléctrica.
- Tras usar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de proceder a su limpieza. Permita que se enfríe completamente antes de colocar o extraer cualquier pieza y también antes de proceder a su limpieza.
- Recomendamos lavar las placas a mano. Si lava las placas en un lavavajillas, colóquelas únicamente en la rejilla superior. Si lava las placas de cocción a mano, hágalo con cuidado.



ADVERTENCIA: Tanto las bolsas de polietileno que envuelven el aparato como el material de empaque pueden ser peligrosos. Para evitar el peligro de asfixia, manténgalos alejados de los niños y bebés. Estas bolsas no son juguetes.



ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Este símbolo sobre el producto o sobre el material de empaque indica que el producto no debe desecharse como basura doméstica. En vez de ello, debe depositarse en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al desechar este producto correctamente, usted contribuye a evitar las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana debidas a una inapropiada manipulación del producto como residuo. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o con el servicio de recogida de residuos domésticos de su localidad.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades por la adquisición de su Griddle & Grill de Cuisinart®.

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo, ofreciendo un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (consulte la portada)

1. Asa
2. Palanca de liberación de la bisagra
3. Botones de liberación de las placas (tanto superior como inferior)
4. Selector de temperatura
5. Selector de temporización
6. Base de la carcasa
7. Bandeja de goteo
8. Rascador
9. Parrillas
10. Planchas

4. MODO DE EMPLEO

Griddle & Grill es un electrodoméstico de cocina realmente versátil. Se puede usar de diversas maneras en función del tipo de alimento que desee cocinar.

Se suministra con dos juegos de placas: planchas acanaladas o parrillas y planchas planas. Las planchas acanaladas son ideales para bistecs, brochetas y panini, mientras que las planchas lisas son geniales para tortitas, huevos y tostadas francesas.

Puede usar conjuntamente ambas planchas acanaladas, ambas planchas lisas o combinar una plancha acanalada con una plancha lisa.

A. COLOCACIÓN DE LAS PLANCHAS

Colocación de las planchas:

1. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y desconectado de la red eléctrica.
2. Seleccione las placas que desee usar para cocinar.
3. Coloque su Griddle & Grill de manera que los controles queden frente a usted. Levante el asa para abrir el electrodoméstico.
4. Alinee las dos pestañas en la parte posterior de la placa (ver la fig. 1) con los soportes en la parte inferior de la carcasa (ver la fig. 2). Luego, incline la placa y deslícela por debajo de los soportes.
5. Empuje la placa contra la carcasa del aparato hasta oír un clic que indique que se ha trabado en posición.
6. Repita el procedimiento con la segunda placa.

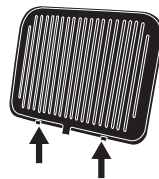


Fig. 1

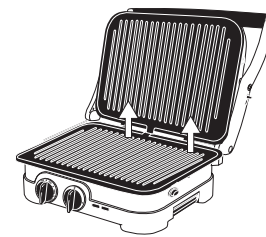


Fig. 2

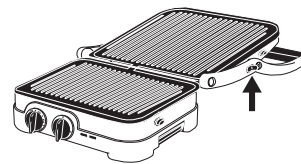
Extracción de las placas:

1. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado, desconectado de la red eléctrica y totalmente frío antes de extraer las placas.
2. Localice los botones de liberación de las placas que se encuentran en el lado derecho de la unidad. Hay uno en la carcasa superior y otro en la carcasa inferior.
3. Presione firmemente el botón de liberación superior y la placa superior saltará ligeramente de la base.
4. Levante la placa y deslícela fuera de los soportes.
5. Repita el procedimiento, ahora presionando el botón de liberación inferior para extraer la placa inferior.
6. Las placas se pueden lavar a mano, cuidadosamente, o colocarse en la rejilla superior de un lavavajillas.

B. SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE COCCIÓN

Una vez colocadas las placas de cocción que desee usar, seleccione la posición de cocción.

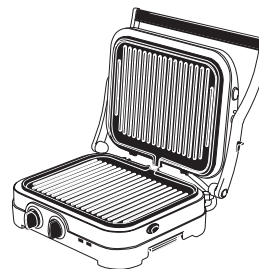
Posición completamente abierta



Su Griddle & Grill se puede usar con las placas totalmente abiertas para conseguir una superficie de cocción doble.

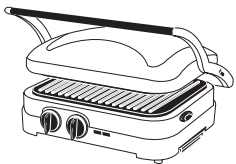
Para ajustar su Griddle & Grill en la posición totalmente abierta, levante el asa con una mano y, luego, empuje la palanca de liberación de la bisagra (localizada en el lado derecho de la parte superior del aparato) con la otra mano. Mientras realiza esta operación, empuje el asa hacia atrás hasta que descansa sobre la superficie de trabajo y que las placas superior e inferior estén al mismo nivel.

Posición entreabierta



Puede usar su Griddle & Grill con las placas entreabiertas. Para ajustar el electrodoméstico en esta posición, simplemente levante el asa hasta abrir completamente la parte superior y se oiga un clic que indique que se ha trabado en posición. La unidad permanecerá en esta posición hasta que cierre la tapa o continúe hasta la posición totalmente abierta, usando la palanca de liberación de la bisagra.

Posición cerrada



Puede usar su Griddle & Grill en posición cerrada como un asador por contacto/sandwichera, ideal para una cocción rápida, ya que los alimentos están en contacto con dos placas calientes. La bisagra flotante permite ajustar el espacio entre la placa superior y la inferior en función del espesor de los alimentos. Cuando cocine más de dos productos al mismo tiempo, asegúrese, si es posible, de que los alimentos tengan el mismo grosor para garantizar una cocción uniforme por ambos lados.

Para conseguir esta posición, simplemente coloque los alimentos en la plancha inferior, sujete el asa con su mano izquierda y utilice su mano derecha para golpear suavemente la parte superior del aparato hasta que la tapa esté paralela a la base y descance sobre los alimentos. Puede aplicar una ligera presión mientras cocina usando el asa para presionar y, así, sellar el sabor.

C. USO DE LA BANDEJA DE GOTEO INTEGRADA

Su Griddle & Grill cuenta con un sistema inteligente para el drenaje de la grasa. La grasa se escurre a través de una pequeña apertura ubicada en la parte posterior de las planchas, lo que permite que la grasa gotee en la bandeja integrada.

Para colocar la bandeja de goteo, insértela en la ranura del lado derecho la carcasa inferior (inserte primero el borde con forma curva de la bandeja de goteo).

Para extraer la bandeja de goteo, simplemente deslícela fuera de la ranura. Tras la cocción, deseche la grasa de forma segura. La bandeja de goteo se puede lavar en el lavavajillas.

D. COCINAR CON SU GRIDDLE & GRILL DE CUISINART

Tras haber colocado las placas y la bandeja de goteo, y una vez seleccionada la posición de cocción, puede comenzar a cocinar con su Griddle & Grill.

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
2. Seleccione la temperatura requerida usando el selector de temperatura. Se encenderá el piloto rojo para indicar que el electrodoméstico está encendido y calentándose. Cuando su Griddle & Grill alcance la temperatura requerida, se encenderá el piloto verde.
3. Una vez colocados los ingredientes que desee cocinar en el aparato, ajuste el temporizador mediante el selector correspondiente.

NOTA: El temporizador no apaga su Griddle and Grill tras completarse la cuenta atrás. Transcurrido el tiempo establecido, el temporizador emitirá un sonido.

4. El piloto verde continuará encendiéndose y apagándose en función de la monitorización de la temperatura que realiza el termostato durante la cocción. Esto es normal.

N.B. Es posible que perciba un ligero olor y algo de humo proveniente del aparato al usarlo por primera vez. Esto es normal y ocurre con todos los electrodomésticos con una superficie antiadherente.

Utilice únicamente utensilios de madera o de plástico resistente al calor. Nunca deje utensilios de plástico en contacto prolongado con las planchas calientes.

Entre preparaciones, raspe el exceso de comida acumulada en el canal para la grasa y en la bandeja de goteo. Luego, limpie cualquier residuo con una toalla de papel antes de proceder a preparar la siguiente receta.

Cuando haya terminado de cocinar, gire el selector de temperatura hasta la posición cero y desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo. La tabla siguiente se suministra como una guía meramente orientativa de cocción. La guía de cocción incluye los tiempos de cocción sugeridos para el asado por contacto de alimentos frescos. Los tiempos de cocción pueden variar en función del grosor y densidad generales

de los alimentos. Cocine el pollo y las carnes hasta que, al pinchar, se desprenda un jugo claro; cocine el pescado hasta que la carne esté opaca en todo su espesor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados antes de servir. Vea también las recetas incluidas en el folleto provisto.

Carnes	Preparación	Posición de las planchas	Temp.	Tiempo
Pechuga de pollo deshuesada, sin piel	Espalme (golpee) hasta obtener un grosor uniforme de 15-20 mm (1/2 in-3/4 in)	Cerradas	210°C	7-9 minutos
		Totalmente abiertas o entreabiertas	210°C	8-10 minutos por cada lado
Muslos de pollo deshuesados y sin piel	Separe para conseguir un grosor uniforme y elimine toda la grasa visible	Cerradas	210°C	8-10 minutos
		Totalmente abiertas o entreabiertas	210°C	8-10 minutos por cada lado
Bistec, sin huesos y con un espesor de 20-25 mm (3/4 in-1 in)	Sazone al gusto. De estar marinado, escurra bien antes de cocinar	Cerradas	230°C	3-10 minutos, en función de la preparación
		Totalmente abiertas o entreabiertas	230°C	3-10 minutos, en función de la preparación
Filete de carne de unos 25 mm (1 in) de espesor	Sazone al gusto. De estar marinado, escurra bien antes de cocinar	Cerradas	230°C	4-5 minutos
Hamburguesas de carne de res	Hamburguesas de carne de res	Cerradas	230°C	5-8 minutos
Solomillo de cerdo	Corte en medallones de 20 cm (3/4 in) de espesor y espálmelos (opcional). Sazone al gusto	Cerradas	230°C	4 minutos El cerdo debe tener una apariencia ligeramente rosada; si se excede en la cocción, la carne quedará seca.
Chuleta de cerdo deshuesada, de 15-25 mm (1/2 in a 1 in)	Todas las chuletas deben tener el mismo grosor	Cerradas	210°C	4-9 minutos El cerdo debe tener una apariencia ligeramente rosada; si se excede en la cocción, la carne quedará seca.
Salchichas no cocinadas	Pinche con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo	Cerradas	210°C	14-18 minutos, en función del grosor
Filetes de pescado (pez espada, atún, salmón; sin espinas) de 20-25 mm (3/4 in a 1 in) de espesor		Cerradas	210°C	6-7 ½ minutos
		Totalmente abiertas o entreabiertas	210°C	7-8 minutos por cada lado
Langostinos	Secar bien. Sazone al gusto y/o frote con aceite de oliva virgen extra	Cerradas	230°C	2-2 ½ minutos
		Totalmente abiertas o entreabiertas	230°C	1-2 minutos por cada lado

Vieiras	Secar bien. Sazone al gusto y/o frote con aceite de oliva virgen extra	Cerradas	230°C	2-2 ½ minutos
		Totalmente abiertas o entreabiertas	230°C	1-2 minutos por cada lado Evite excederse en la cocción.
Champiñones Portobello en rodajas de 15 mm (1/2 in) de espesor		Cerradas	210°C	6-8 minutos, hasta que estén atractivamente dorados y tiernos

5. LIMPIAR Y GUARDAR

Antes del primer uso y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.

Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de temperatura hasta la posición cero (0) y desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica.

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

Una vez frío, use el raspador para eliminar cualquier resto de comida depositado en las placas de cocción. Puede lavar el raspador a mano o en el lavavajillas.

Deseche la grasa recogida en la bandeja de goteo. Puede lavar la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas.

Puede lavar las placas de cocción a mano o en la rejilla superior del lavavajillas. No utilice objetos metálicos como cuchillos para realizar la limpieza. Estos dañarán la superficie antiadherente.

En caso de haber cocinado mariscos, limpie las placas de cocción con zumo de limón para prevenir que se transfiera el sabor de los mariscos a la siguiente receta.

La cubierta de la base de la carcasa y los botones de control se pueden limpiar con un paño suave y seco. Para manchas difíciles, humedezca el paño. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni espátulas duras.

Nunca sumerja el enchufe, el cable ni la base de la carcasa en agua ni en cualquier otro líquido.

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

6. RECETAS

Aquí tiene algunas ideas de recetas para iniciarse con su «Griddle & Grill». Para obtener más ideas de recetas e inspiración, visite www.cuisinart.eu

SATAY DE POLLO CON SALSA DE CACAHUETE

Para elaborar 8 pinchos

PARA LA MARINADA DEL SATAY DE POLLO

- 350 g de pollo (minifiletos de pechuga)
- 2 tallos de hierba de limón (pelados y cortados en trozos pequeños)
- 1 pimiento rojo (troceado)
- 1 trozo de jengibre de aproximadamente 5 cm
- 2 dientes de ajo (cortados en finas láminas)
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 1/4 de cucharadita de semillas de comino
- 1/4 de cucharadita de semillas de cilantro
- El zumo de una lima
- 1 cucharadita de azúcar de palma (puede sustituirse por azúcar moreno granulado)
- 2 cucharadas de aceite de oliva

PARA LA SALSA DE CACAHUETE

- 1 cucharada de aceite de nuez (puede sustituirse por aceite vegetal).
- 1 diente de ajo (pelado y machacado)
- 1 cebolla pequeña (pelada y cortada en pequeños trozos)
- 1/2 guindilla molida
- 1/2 de cucharadita de curri en polvo
- 1 tallo de hierba de limón (cortado en trozos pequeños)
- 300 ml de leche de coco
- 1 cucharada de pulpa de tamarindo
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de nam pla (salsa de pescado)
- 1 cucharada de azúcar de palma (puede sustituirse por azúcar moreno granulado)
- El zumo de un limón
- 100 g de crema de cacahuete crujiente

TENER A LA MANO:

Un molinillo de especias y un mortero con mano
8 brochetas de madera

1. Para preparar la marinada para satay de pollo, coloque la hierba de limón, el pimiento, el jengibre, el ajo, la cúrcuma, el comino y las semillas de cilantro en un molinillo de especias o en un mortero para moler o triturar todo junto. Mezclar con el zumo de limón, el azúcar de palma y el aceite de oliva. Revolver bien.
2. Corte el pollo en tiras largas y añada la marinada para satay hasta cubrirlas. Deje que el pollo se marine durante una noche en la nevera.
3. Para preparar la salsa de cacahuete, coloque el aceite de nuez, el ajo, la cebolla, el pimiento, el curri en polvo y la hierba de limón en una cacerola pequeña y hierba suavemente. Después de un par de minutos, añada la leche de coco, la canela, el tamarindo, la salsa de pescado, el azúcar de palma, el zumo de limón y la crema de cacahuete. Remueva para mezclar los ingredientes y vuelva a hervir suavemente durante 20 minutos.
4. Coloque las parrillas (planchas acanaladas). Ajuste el selector de temperatura en 230 °C.
5. Inserte las brochetas de madera a todo lo largo de las tiras de pollo.
6. Coloque los pinchos de pollo sobre una de las parrillas y baje la tapa de forma que repose ligeramente sobre los pinchos. Cocine durante aproximadamente 8 minutos, asegurándose de que el pollo esté bien cocinado.
7. Sirva caliente con la salsa de cacahuete.

TAGLIATA (FILETES FINOS) DE RES CON VEGETALES A LA BRASA

Para 2 personas

- 300 g de entrecot
- 8 espárragos (sin los extremos leñosos)
- 1 pimiento amarillo pequeño (cortado en tiras de 3 cm)
- 1 pimiento rojo pequeño (cortado en tiras de 3 cm)
- 1 calabacín pequeño, cortado en cintas finas
- 50 g de queso parmesano (rallado)
- 20 g de rúcula
- 50 g de pesto
- 30 g de vinagre balsámico
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida

1. Coloque las parrillas (planchas acanaladas). Ajuste el selector de temperatura en 230 °C.
2. Escalde los espárragos durante 30 segundos en agua salada y, luego, asústelos o refrésquelos en agua helada.
3. Frote los vegetales con la mitad del aceite de oliva y ase durante 4 minutos con la tapa cerrada. Es posible que se deban cocinar los vegetales en dos partes. Una vez cocinados, resérvelos.
4. Frote la carne con el aceite de oliva restante y sazone. Colóquela en la parrilla y baje la tapa. Cocine durante 8 minutos (o menos, según prefiera).
5. Emplate los vegetales y cúbralos con las hojas de rúcula y el queso parmesano rallado.
6. Corte la carne en finos filetes y emplátelos junto a los vegetales.
7. Sirva cada plato con una llovizna de pesto, vinagre balsámico y aceite de oliva.

SALMÓN, CALABACÍN Y ENSALADA DE RÚCULA

Para 2 personas

- 2 filetes de salmón
- 1 calabacín (cortado en rodajas)
- 1/2 pimiento amarillo (troceado)
- 1/2 pimiento rojo (troceado)
- 12 tomates cherry
- Un manojo de romero (sin los tallos)
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva

ADEREZO

- 125 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- El zumo de un limón
- 1 diente de ajo (machacado)
- 2 cucharaditas de miel

PARA GUARNECER/ADORNAR

- 2 puñados de rúcula

1. Coloque las parrillas (planchas acanaladas). Ajuste el selector de temperatura en 230 °C. Libere el seguro de la bisagra y haga descender la placa de cocción superior hasta que la unidad esté completamente abierta.
2. Coloque el calabacín, los pimientos, los tomates cherry y el romero en un bol. Añada una cucharada de aceite de oliva y sazone con un poco de sal y pimienta. Lentamente, mezcle todos los ingredientes, asegurándose de que estén bien empapados con el aceite. Coloque los vegetales en una de las parrillas (placas acanaladas) y cocínelos hasta que comiencen a ablandarse.
3. Coloque el salmón —y el aceite restante— en el bol, asegurándose de que quede bien cubierto. Coloque el salmón en la otra parrilla y cocine durante 5-7 minutos por cada lado, hasta que esté bien cocido y ligeramente dorado.
4. Mientras se cocina el salmón, prepare el aderezo. Coloque todos los ingredientes del aderezo en un procesador de alimentos pequeño y mézclelos bien. También puede mezclar los ingredientes a mano.
5. Mezcle suavemente todos los vegetales junto a la rúcula y reparta entre dos platos. Por último, coloque uno de los filetes de salmón cocinados en cada plato y salpique con el aderezo.

CREPES DE TRIGO SARRACENO VEGETARIANAS

Para 4 personas

220 °C/180 °C

100 g de harina de trigo sarraceno
50 g de harina blanca
5 huevos
50 ml de leche
100 ml de agua
6 pimientos rojos
1 diente de ajo
50 ml de aceite de oliva
100 g de queso parmesano rallado
Sal y pimienta recién molidas

1. Mezclar la harina blanca y la harina de sarraceno.
2. Añadir un huevo, la leche, el agua y un poco de sal, y mezclar.
3. Deje reposar la masa durante al menos 1 hora.
4. Lavar los pimientos antes de cortarlos.
5. Corte los pimientos en cuartos y elimine las semillas.
6. Mezclar el ajo y el aceite de oliva.
7. Precalentar el aparato (con las parrillas [placas acanaladas] colocadas).
8. Rebozar los trozos de pimiento y asarlos en el modo parrilla. Reservar en un plato.
9. Sustituir una de las placas acanaladas por una placa lisa y ajustar el aparato en modo barbacoa y plancha.
10. Engrasar ligeramente la placa lisa (plancha) una vez que esté caliente.
11. Espolvorear el parmesano sobre la placa de cocción de manera de formar tiras.
12. Dore las tiras y despéguelas cuidadosamente de la placa de cocción.
13. Reservar sobre toallas de papel absorbente. Repetir el procedimiento.
14. Verter la masa para las crepes sobre la placa de cocción de manera de formar cuatro discos de unos diez centímetros de diámetro.
15. Cocer 3 minutos aproximadamente, volteándolas a mitad de la cocción.
16. Reservar las crepes.
17. Bajar la temperatura a 180 °C antes de cocinar los huevos.
18. Preparar 4 huevos fritos sobre la plancha (placa lisa) previamente engrasada.
19. Al mismo tiempo, recalentar los pimientos sobre la parrilla (placa acanalada) en modo barbacoa.
20. Emplatar una crep con un huevo por encima en cada plato.
21. Cortar los pimientos en tiras finas y colocarlos alrededor de la crep.

Sugerencia:

Rociar los pimientos con algunas gotas de vinagre balsámico.

PINCHOS DE FRUTAS

Para 6 personas

210 °C

3 bananas
2 mangos
2 piñas (variedad reina Victoria)
200 g de harina
4 huevos batidos
200 g de coco
rallado
80 g de azúcar en polvo
2 cucharadas de miel
1 lima
6 brochetas de acero inoxidable

1. Pelar las bananas y cortar cada una en 4 trozos.
2. Reservar.
3. Pelar los mangos y las piñas.
4. Cortar 12 cubos grandes de cada fruta. Reservar el resto de la pulpa.
5. Insertar en las brochetas 6 trozos de fruta, alternando entre mango y piña.
6. Hacer rodar las brochetas sobre la harina para, luego, sumergirlas en los huevos batidos.
7. Una vez más, hacer rodar las brochetas, esta vez, sobre el coco rallado y el azúcar. Reservar.
8. Mezclar la fruta reservada anteriormente con la miel, y la cáscara y el zumo de la lima. Reservar en un lugar fresco.
9. Precalentar el aparato (con las parrillas [placas acanaladas] colocadas).
10. Asar los pinchos sobre el aparato en modo barbacoa.
11. Dorar cada lado unos tres minutos.
12. Servir los pinchos con el coulis de frutas frescas preparado anteriormente.

Sugerencia:

También se pueden preparar pinchos de frutos de árboles frutales con polvo de almendras.

1. CONSELHOS DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

Leia as instruções atentamente antes de utilizar o aparelho e guarde-as num local seguro para referência futura.

Respeite sempre estas instruções de segurança quando utilizar este aparelho para evitar ferimentos ou danos no aparelho. Este aparelho só pode ser utilizado em conformidade com este manual de instruções. Existe o risco de ferimento se o produto for utilizado incorretamente.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

CUIDADO: PERIGO DE QUEIMADURA



- AVISO: superfícies muito quentes.
- NÃO TOCAR nas superfícies quentes. Podem ser provocados ferimentos. Utilize sempre a pega.
- ESTE APARELHO REQUER SUPERVISÃO. Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto está a ser utilizado. Desligue após cada utilização. Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando está a funcionar ou ligado à alimentação elétrica.
- IMPORTANTE: Tenha especial atenção quando trabalhar com líquidos quentes para evitar ferimentos provocados por derrames, vapor e salpicos.
- Qualquer mobiliário adjacente tem de suportar um aumento mínimo de temperatura de 85 °C acima da temperatura ambiente do local onde se encontra durante a utilização. Este aparelho requer um espaço livre de 100 mm à volta da sua frente, traseira e laterais, bem como um espaço mínimo de 700 mm entre a placa de cozedura e a face inferior de qualquer superfície horizontal colocada acima do mesmo. Determinados tipos de móveis de cozinha revestidos em vinilo ou laminados são particularmente propensos a sofrer danos provocados pelo calor ou sofrer descoloração, mesmo a temperaturas abaixo das indicadas nas instruções acima. Quaisquer danos provocados pelo aparelho quando instalado em violação destas instruções

serão da responsabilidade do proprietário. Não deverá utilizar este aparelho para guardar objetos ou como superfície de trabalho.

- Não utilize o grelhador por baixo ou próximo de materiais combustíveis como, por exemplo, cortinados ou mobiliário.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem com falta de experiência ou de conhecimentos, exceto se sob supervisão ou instrução relativamente ao uso do aparelho por parte de um responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Não foi concebido para ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante e após o uso.
- Este aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores e não se destina a ser utilizado em locais como, por exemplo, os seguintes: áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros locais de trabalho; casas agrícolas; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; estabelecimentos do tipo bed and breakfast.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, pare de utilizar o aparelho imediatamente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao Centro de Atendimento ao Cliente. O consumidor não deverá fazer qualquer tentativa de reparar o aparelho.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta da caixa do aparelho durante ou após a sua utilização.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada de cozinha.
- Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com fontes de calor.
- Uma vez que as superfícies exteriores podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado, tenha cuidado para impedir que

as superfícies do aparelho entrem em contacto com outras superfícies sensíveis ao calor.

- Não utilize utensílios de metal uma vez que estes poderão danificar as placas de cozedura.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica e permita que este arrefeça antes de o limpar.

SEGURANÇA ELÉTRICA

- Certifique-se sempre de que a tensão a utilizar corresponde à tensão do aparelho. Esta é indicada na parte inferior da caixa.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador exterior ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se for deixado sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Nunca puxe a fixa da tomada elétrica utilizando o cabo de alimentação.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de remover a ficha da tomada elétrica.

SEGURANÇA GERAL

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem e etiquetas ou autocolantes promocionais são removidos antes da primeira utilização do aparelho.
- Inspeccione sempre o aparelho antes de o utilizar para verificar a existência de sinais evidentes de danos. Não utilizar caso o aparelho esteja danificado ou tiver sofrido uma queda. Caso existam danos ou o aparelho desenvolver uma avaria, contacte a Linha de Atendimento ao Cliente da Cuisinart.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que as placas estão instaladas corretamente e fixadas na respetiva posição.
- Use o aparelho exclusivamente para a utilização prevista.
- Não toque nas superfícies quentes; utilize a pega enquanto o aparelho está ligado ou durante o período de arrefecimento.
- Posicione o Grill numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor junto a uma tomada elétrica.
- Não tente mover ou pegar no Griddle & Grill utilizando a pega.

Ao levantar o aparelho, certifique-se de que o apoia totalmente pela face inferior.

- Não coloque qualquer objeto sobre o aparelho enquanto este estiver a funcionar ou enquanto estiver quente.
- Não envolva os alimentos em película de plástico, sacos de polieteno ou folha metálica durante a cozedura. Isto poderá provocar danos nas placas de cozedura e originar um perigo de incêndio.
- Não utilize acessórios ou complementos com este aparelho para além dos recomendados pela Cuisinart.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a um queimador de gás ou elétrico quente, nem coloque no interior de um forno quente.
- Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando está a funcionar ou ligado à alimentação elétrica.
- Verifique todas as partes periodicamente antes de utilizar. Se alguma peça estiver danificada, NÃO UTILIZAR.
- Para evitar ferimentos ou incêndios, não cubra o aparelho durante a utilização.
- Para se proteger contra incêndios, choques elétricos ou ferimentos, não submerja a base da caixa, o cabo ou a ficha em água ou noutros líquidos, nem coloque num lava-louça.
- Para desligar, rode o seletor de controlo para a posição zero (0) e, em seguida, desligue a ficha da tomada elétrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica após a utilização.
- Desligue o aparelho da tomada elétrica quando este não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de o levantar ou remover peças, bem como antes de o limpar.
- Recomendamos que as placas sejam lavadas à mão. Se lavar as placas numa máquina de lavar louça, coloque-as apenas na bandeja superior. Se lavar as placas de cozedura à mão, faça-o com cuidado.



AVISO: Os sacos de politeno que cobrem o produto ou a embalagem podem ser perigosos. Para evitar o perigo de asfixia, mantenha afastado de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS NO FINAL DA SUA VIDA ÚTIL

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deverá ser entregue num ponto de recolha de aparelhos para reciclagem de equipamento elétrico ou eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam de outra forma ser causadas pela gestão incorreta dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu município ou o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Griddle & Grill da Cuisinart®!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS (consultar a tampa da embalagem)

1. Pega
2. Alavanca de libertação da dobradiça
3. Botões de libertação da placa (superior e inferior)
4. Seletor de temperatura
5. Seletor do temporizador
6. Base da caixa
7. Bandeja de gotejamento
8. Raspador
9. Placas de grelha
10. Placas de grelhador

4. MODO DE EMPREGO

O Griddle & Grill é um equipamento de cozinha verdadeiramente versátil. Pode ser utilizado de diversas formas dependendo dos alimentos que quiser preparar.

É fornecido com dois conjuntos de placas. As placas onduladas são ideais para preparar bifes, espetadas e tostas. As placas lisas são fantásticas para preparar panquecas, ovos e torradas.

Pode utilizar ambas as grelhas simultaneamente. Ambas as placas de grelhador funcionam em conjunto ou numa combinação de uma placa de grelha ondulada e uma placa lisa.

A. PARA INSTALAR AS PLACAS

Para instalar as placas:

1. Certifique-se de que o produto está desligado e desconectado da tomada elétrica.
2. Selecione as placas que pretende utilizar para cozinhar.
3. Posicione o Griddle & Grill de modo a que os controlos estejam virados para si. Levante a pega para abrir o grelhador.
4. Alinhe as duas patilhas de alinhamento das placas situadas na parte posterior da placa (ver Fig. 1) com os suportes no fundo da caixa (ver Fig. 2). Incline a placa e faça-a deslizar por baixo do suporte.
5. Empurre a placa na direção da caixa até fazer clique e fixar na respetiva posição.
6. Repita o procedimento com a segunda placa.

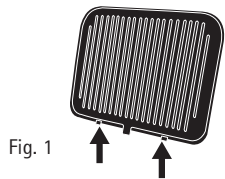


Fig. 1

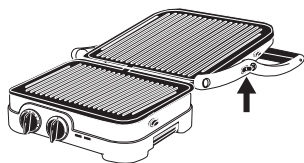
Para remover as placas:

1. Certifique-se de que o produto está desligado, desconectado da tomada elétrica e que este arrefeceu totalmente antes de remover as placas.
2. Localize os botões de libertação das placas no lado direito da unidade. Existe um situado na caixa superior e outro na caixa inferior.
3. Prima o botão de libertação superior e a placa superior irá afastar-se ligeiramente da base.
4. Levante a placa e faça-a deslizar para fora dos suportes.
5. Repita o procedimento premindo o botão de libertação inferior e liberte a placa inferior.
6. As placas podem ser lavadas à mão cuidadosamente ou colocadas na bandeja superior de uma máquina de lavar louça.

B. SELEÇÃO DA POSIÇÃO DE COZEDURA

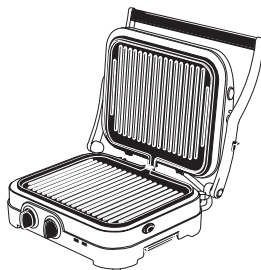
Após instalar as placas de cozedura que pretender utilizar, terá de seleccionar a posição de cozedura.

Posição totalmente aberta



O Griddle & Grill pode ser utilizado na posição totalmente aberta para criar uma superfície de cozedura dupla. Para ajustar o Griddle & Grill para a posição completamente aberta, levante a pega utilizando uma mão e, em seguida, utilize a outra mão para puxar para cima a alavanca de libertação da dobradiça localizada no lado direito do produto. À medida que faz esta operação, puxe pela pega até assentar na superfície de trabalho e as placas inferior e superior estarem niveladas.

Posição intermédia



O Griddle & Grill pode ser utilizado numa posição em que está aberto a meio do seu trajeto completo. Para ajustar o aparelho para esta posição, basta levantar a pega até se situar na posição vertical e fazer clique quando estiver na posição correta. A unidade permanecerá nesta posição até fechar a cobertura ou continuar a abri-la até alcançar a posição completamente aberta utilizando a alavanca de libertação da dobradiça.

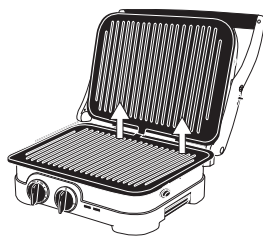
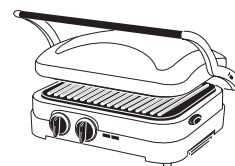


Fig. 2

Posição fechada



O Griddle & Grill pode ser utilizado na posição fechada como grelhador de contacto/tosteira, sendo ideal para uma cozedura rápida já que o calor provém de ambos os lados das placas. O desenho de dobradiça flutuante significa que o espaço entre a placa inferior e superior se ajusta à altura dos alimentos. Ao cozinhar mais de um alimento simultaneamente, tente garantir que a espessura dos alimentos é consistente para obter uma cozedura homogénea de todos.

Para conseguir esta posição, basta colocar os alimentos na placa inferior, segurar na pega utilizando a sua mão esquerda, utilizar a sua mão direita para baixar a parte superior do grelhador fazendo pouca pressão até a tampa estar nivelada com a unidade de base e assentar sobre os alimentos. Poderá exercer uma pressão ligeira utilizando a pega para pressionar ligeiramente enquanto cozinha para preservar os sabores.

C. UTILIZAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO INTEGRADA

O Griddle & Grill dispõe de um sistema de drenagem inteligente. A gordura é drenada através de uma pequena reentrância na traseira das placas, permitindo que a gordura seja encaminhada para a bandeja integrada.

Para introduzir a bandeja de gotejamento, insira-a na ranhura no lado direito da caixa inferior. A extremidade da bandeja com o formato curvo deve entrar em primeiro lugar.

Para retirar a bandeja de gotejamento, basta fazer deslizar a bandeja para fora da ranhura. A gordura deve ser eliminada em segurança após a cozedura. A bandeja de gotejamento pode ser lavada na máquina de lavar louça.

D. COZINHAR COM O GRIDDLE & GRILL

Após as placas e a bandeja de gotejamento estarem instaladas e a posição de cozedura ser seleccionada,

poderá começar a cozinhar com o Griddle & Grill.

1. Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada elétrica.
2. Selecione a temperatura necessária utilizando o seletor de temperatura. A luz vermelha acende para indicar que o grelhador está ligado e a aquecer. Quando o Griddle & Grill atingir a temperatura necessária, a luz verde acende.
3. Ajuste o seletor do temporizador após colocar os ingredientes a cozinhar no grelhador.

NOTA: O temporizador não desliga o Griddle & Grill quando o temporizador chega ao fim do período de tempo seleccionado. O temporizador emitirá um aviso sonoro quando chegar ao fim do período de tempo seleccionado.

4. A luz verde continuará a acender e apagar à medida que o termóstato monitoriza a temperatura durante a cozedura. Isto é normal.

NOTA : Da primeira vez que utilizar o aparelho, este poderá emitir um ligeiro odor e um pouco de fumo. Isto é normal e comum em aparelhos com uma superfície antiaderente.

Utilize apenas utensílios fabricados em madeira ou plástico resistente ao calor. Nunca deixe utensílios de plástico em contacto com a placa do grelhador enquanto esta estiver quente.

Entre as utilizações, elimine os restos de comida acumulados através do canal de escoamento de gordura na direção da bandeja de gotejamento e, em seguida, limpe quaisquer resíduos que possam restar utilizando papel de cozinha antes de começar a preparar a receita seguinte.

Após terminar de cozinhar, rode o seletor de temperatura para a posição zero e desligue o cabe de alimentação da tomada elétrica. Deixe o aparelho arrefecer antes de o manusear. O quadro que se segue serve meramente de referência para o ajudar a cozinhar. O guia de cozinha apresenta os tempos de cozedura sugeridos para grelhar alimentos frescos. Os tempos de cozedura podem variar dependendo da espessura e densidade dos alimentos. Cozinhe a carne até esta deixar de soltar sucos e cozinhe o peixe até a carne ficar opaca. Certifique-se de que os alimentos estão bem cozinhados antes de servir. Consulte também as receitas no livro incluído.

Carne	Preparação	Posição do grelhador	Temp.	Tempo
Peito de frango sem osso e sem pele	Pressionar até obter uma espessura homogénea de 15-20 mm (½ a ¾").	Fechado	210°C	7-9 minutos
		Totalmente aberto ou posição intermédia	210°C	8-10 minutos por cada lado
Coxas de frango, sem osso, sem pele	Distribuir até obter uma espessura homogénea, retirar toda a gordura visível	Fechado	210°C	8-10 minutos
		Totalmente aberto ou posição intermédia	210°C	8-10 minutos por cada lado
Carne de vaca, sem osso, 20-25 mm (¾" a 1") de espessura	Temperar a gosto. Se marinada, escorrer bem antes de cozinhar	Fechado	230°C	3-10 minutos dependendo do ponto de preparação.
		Totalmente aberto ou posição intermédia	230°C	3-10 minutos dependendo do ponto de preparação.
Carne de vaca, bifês, 25 mm (1") de espessura	Temperar a gosto. Se marinada, escorrer bem antes de cozinhar	Fechado	230°C	4-5 minutos
Carne de vaca, hambúrgueres	Carne de vaca, hambúrgueres	Fechado	230°C	5-8 minutos
Lobo de porco	Cortar em medalhões com 20 mm (¾") de espessura, podem ser amaciados. Temperar a gosto.	Fechado	230°C	4 minutos. A carne de porco deve ter uma cor ligeiramente rosada. A cozedura excessiva pode resultar numa carne demasiado seca.
Costeletas de porco sem osso, 15-25 mm (½ a 1").	Todas as costeletas devem ter a mesma espessura	Fechado	210°C	4-9 minutos. A carne de porco deve ter uma cor ligeiramente rosada. A cozedura excessiva pode resultar numa carne demasiado seca.
Salsichas, cruas	Picar a pele com os dentes de um garfo ou com a ponta de uma faca.	Fechado	210°C	14-18 minutos dependendo da espessura.
Filetes de peixe (peixe-espada, atum, salmão, com espinhas) 20-25 mm (¾" a 1") de espessura		Fechado	210°C	6-7 ½ minutos
		Totalmente aberto ou posição intermédia	210°C	7-8 minutos por cada lado
Camarão	Secar bem. Temperar a gosto e, opcionalmente, esfregar com azeite extra virgem	Fechado	230°C	2-2 ½ minutos
		Totalmente aberto ou posição intermédia	230°C	1-2 minutos por cada lado

Vieiras	Secar bem. Temperar a gosto e, opcionalmente, esfregar com azeite extra virgem	Fechado	230°C	2-2 ½ minutos
		Totalmente aberto ou posição intermédia	230°C	1-2 minutos por cada lado. Não cozer excessivamente.
Cogumelos Portobello, fatias com 15 mm (½") de espessura		Fechado	210°C	6-8 minutos até ficarem bem tostados e tenros.

5. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Antes de usar pela primeira vez e após cada utilização, limpe bem todas as peças. Após terminar de cozinhar, rode o seletor de temperatura para a posição zero (0) e desligue o cabe de alimentação da tomada elétrica. Deixe o aparelho arrefecer antes de o manusear. Após arrefecer, utilize o raspador para remover quaisquer resíduos de alimentos nas placas de cozedura. O raspador pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça. Elimine a gordura recolhida na bandeja de gotejamento. A bandeja de gotejamento pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça. As placas de cozedura podem ser lavadas à mão ou na bandeja superior da máquina de lavar louça. Ao limpar, não utilize objetos de metal como, por exemplo, facas. O revestimento antiaderente será danificado por este tipo de objetos. Após cozinhar marisco, limpe a placa de cozedura utilizando sumo de limão para evitar que os próximos alimentos que cozinhar sejam afetados pelo sabor do marisco. A tampa da base da caixa e os seletores de controlo podem ser limpos utilizando um pano suave e seco. Para limpar sujidade mais persistente, utilize um pano humedecido. Nunca utilize um agente de limpeza abrasivo ou uma esponja agressiva. Numa submerja a ficha, o cabo ou a base da caixa em água ou em qualquer outro líquido. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de guardar. Nunca enrole o cabo à volta do grelhador.

6. RECEITAS

Seguem-se algumas ideias de receitas para ajudar a conhecer melhor o Griddle & Grill. Para mais ideias de receitas e inspiração, visite www.cuisinart.eu

SATAY DE FRANGO COM MOLHO DE AMENDOIM

Para 8 espetadas

PARA A MARINADA DE SATAY DE FRANGO

- 350 g de mini filés de peito frango
- 2 talos de erva-príncipe descascados e picados
- 1 malagueta vermelha picada
- 1 pedaço de 5 cm de gengibre picado
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 colher de chá de açafraão-da-índia
- 1/4 colher de chá de sementes de cominho
- 1/4 colher de chá de sementes de coentro
- Sumo de 1 lima
- 1 colher de chá de açúcar de palma de coco (pode ser substituído por açúcar mascavo granulado)
- 2 colheres de sopa de azeite

PARA O MOLHO DE AMENDOIM

- 1 colher de sopa de óleo de noz (pode substituir por óleo vegetal)
- 1 dente de alho descascado e esmagado
- 1 cebola pequena descascada e picada
- 1/2 malagueta moída
- 1/2 colher de chá de caril em pó
- 1 talo de erva-príncipe picado
- 300 ml de leite de coco
- 1 colher de sopa de tamarindo
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de nam pla (molho de peixe)
- 1 colher de sopa de açúcar de palma de coco (pode ser substituído por açúcar mascavo granulado)
- Sumo de 1 limão
- 100 g de manteiga de amendoim crocante

TAMBÉM VAI PRECISAR DE:

Um moedor de especiarias ou um pilão e almofariz
8 espetos de madeira

1. Para a marinada de satay de frango, coloque a erva-príncipe, as malaguetas, o gengibre, o alho, o açafraão-das-índias, e as sementes de cominho e coentro num moedor de especiarias ou num pilão e almofariz e triture. Misture o sumo da lima, o açúcar de palma de coco e o azeite. Mexa bem.
2. Corte o frango em tiras longas, adicione à marinada de satay e cubra. Deixe o frango marinar no frigorífico durante a noite.
3. Para o molho de amendoim, coloque o óleo de noz, o alho, a cebola, a malagueta, o caril em pó e a erva-príncipe numa panela pequena e cozinhe em lume brando. Depois de alguns minutos, adicione o leite de coco, a canela, o tamarindo, o molho de peixe, o açúcar de palma de coco, o limão e a manteiga de amendoim. Mexa para combinar todos os ingredientes e leve ao lume brando durante 20 minutos.
4. Monte as placas para grelhar Regule o botão de temperatura para 230 °C.
5. Coloque cada tira de frango ao longo do comprimento dos espetos de madeira.
6. Coloque as espetadas de frango sobre as placas de grelhar e coloque a tampa para baixo de forma a que repouse sobre a comida. Cozinhe por aproximadamente 8 minutos assegurando que o frango está bem grelhado.
7. Sirva quente com o molho de amendoim.

TAGLIATA COM LEGUMES SALTEADOS

2 pessoas

- 300 g de bife de costela
- 8 talos de espargos com as extremidades rijas descartadas
- 1 pimento amarelo pequeno cortado em tiras de 3 cm
- 1 pimento vermelho cortado em tiras de 3 cm
- 1 courgette pequena cortada em fatias finas
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 20 g de rúcula selvagem
- 50 g de pesto
- 30 ml de vinagre balsâmico
- 30 ml de azeite
- Sal e pimenta-preta moída

1. Monte as placas para grelhar Regule o botão de temperatura para 230 °C.
2. Escalde os espargos durante 30 segundos em água quente com sal e, de seguida, refresque com água gelada.
3. Esfregue os legumes com metade do azeite e grelhe durante 4 minutos com a tampa a repousar sobre os mesmos. Os legumes podem ter que ser cozinhados em porções. Depois de pronto, reserve.
4. Esfregue a carne com o azeite restante e tempere. Coloque na grelha e baixe a tampa. Cozinhe durante 8 minutos (ou menos, como preferir).
5. Emprate os legumes e cubra com as folhas de rúcula selvagem e o queijo parmesão ralado.
6. Corte a carne em tiras muito finas e coloque-as ao lado dos vegetais.
7. Sirva cada prato regando com pesto, vinagre balsâmico e azeite.

SALADA DE SALMÃO, COURGETTE E RÚCULA SELVAGEM

2 pessoas

- 2 filetes de salmão
- 1 courgette cortada em rodela
- 1/2 pimento amarelo fatiado
- 1/2 pimento vermelho fatiado
- 12 tomates cereja
- Um ramo de alecrim descartando os talos
- Sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite

TEMPERO

- 125 ml de azeite virgem extra
- 2 colheres de sopa de vinagre de xerez
- Sumo de 1 limão
- 1 dente de alho esmagado
- 2 colheres de chá de mel

PARA SERVIR

- 2 punhados grandes de rúcula selvagem

1. Monte as placas para grelhar Regule o botão de temperatura para 230 °C. Solte o bloqueio da dobradiça e baixe a placa superior para que o grelhador fique completamente aberto.
2. Coloque o courgette fatiado, os pimentos, o tomate cereja e o alecrim numa tigela. Regue com uma colher de sopa de azeite e tempere com um pouco de sal e pimenta. Misture delicadamente todos os ingredientes certificando-se de que estão cobertos em azeite. Coloque os legumes numa das placas do grelhador e cozinhe até que comecem a amolecer.
3. Coloque o salmão na tigela com o azeite que sobrou e cubra bem. Coloque o salmão na outra placa e cozinhe durante 5 a 7 minutos de cada lado, até ficar bem grelhado e ligeiramente tostado.
4. Enquanto o salmão grelha, prepare o tempero. Coloque todos os ingredientes do tempero num processador de alimentos pequeno e triture até ficar homogéneo ou misture manualmente.
5. Misture delicadamente todos os legumes e a rúcula selvagem e divida pelos dois pratos. Por fim, coloque um filete de salmão grelhado em cada prato e regue com o tempero.

CREPES DE SARRACENO VEGETARIANOS

4 pessoas

220 °C/180 °C

- 100 g de farinha de sarraceno
- 50 g de farinha branca
- 5 ovos
- 50 ml de leite
- 100 ml de água
- 6 pimentos vermelhos
- 1 dente de alho
- 50 ml de azeite
- 100 g de parmesão ralado
- Sal e pimenta moída no momento

1. Misturar a farinha branca e a farinha de sarraceno.
2. Adicionar um ovo, o leite, a água e um pouco de sal e misturar.
3. Deixar a massa repousar pelo menos 1 hora.
4. Lavar os pimentos antes de os cortar.
5. Cortar os pimentos em quatro e tirar as sementes.
6. Picar o alho com o azeite.
7. Pré-aquecer o aparelho com as placas grill.
8. Untar os pedaços de pimento com azeite e cozer em modo grill. Reservar num recipiente.
9. Substituir uma placa grill por uma placa plancha e colocar o aparelho em modo barbecue e plancha.
10. Untar ligeiramente a placa assim que estiver quente.
11. Polvilhar parmesão na placa para formar tiras.
12. Dourar as tiras e descolá-las delicadamente da placa.
13. Reservar sobre papel absorvente. Repetir a operação.
14. Colocar a massa de crepe na placa para formar quatro discos com 10 cm de diâmetro.
15. Cozer cerca de 3 minutos, virando-os a meio da cozedura.
16. Reservar os crepes.
17. Baixar a temperatura para 180 °C para cozer os ovos.
18. Preparar 4 ovos estrelados na placa plancha untada.
19. Ao mesmo tempo, aquecer novamente os pimentos na placa grill, em modo barbecue.
20. Colocar em cada prato um crepe morno e um ovo por cima.
21. Picar os pimentos e colocá-los à volta do crepe.

Sugestão:

Regar os pimentos com algumas gotas de vinagre balsâmico.

ESPETADAS DE FRUTAS

6 pessoas

210 °C

3 bananas
2 mangas
2 ananases Victoria
200 g de farinha
4 ovos batidos
200 g de coco
ralado
80 g de açúcar em pó
2 csp de mel
1 lima
6 espetos em inox

1. Descascar as bananas e cortá-las em 4.
2. Reservar.
3. Descascar as mangas e os ananases.
4. Cortar 12 grandes cubos de cada. Reservar o resto da fruta.
5. Picar nos espetos 6 pedaços de fruta, alternando as variedades.
6. Passar as espetadas pela farinha e pelos ovos batidos.
7. Passar novamente por uma mistura de coco e açúcar. Reservar.
8. Picar o resto das frutas com o mel, as raspas e o sumo de lima. Reservar no frigorífico.
9. Pré-aquecer o aparelho com as placas grill.
10. Grelhar as espetadas no aparelho em modo barbecue.
11. Dourar cada face cerca de 3 minutos.
12. Servir as espetadas com o molho de fruta fresca.

Sugestão:

Experimente também espetadas de frutas do pomar com amêndoas em pó.

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i odłożyć ją w bezpieczne miejsce do użycia w przyszłości.

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać wymienionych środków ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała i zapobiec uszkodzeniu urządzenia.



Urządzenia należy używać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie produktu grozi odniesieniem obrażeń ciała.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PRZESTROGA: NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA

-OSTRZEŻENIE: bardzo gorące powierzchnie.

-NIE DOTYKAĆ gorących powierzchni, ponieważ grozi to odniesieniem obrażeń ciała. Należy zawsze używać uchwytu.

-TO URZĄDZENIE WYMAGA NADZORU. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania, a po każdym użyciu należy odłączyć wtyczkę od gniazda. Nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do zasilania.

-WAŻNE: Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi płynami, aby uniknąć odniesienia obrażeń ciała w przypadku ich przelania się, parowania lub rozpryskiwania.

-Meble znajdujące się w pobliżu urządzenia muszą być w stanie wytrzymać minimalny wzrost temperatury o 85°C w stosunku do temperatury pomieszczenia, w którym się znajdują podczas użytkowania. Urządzenie należy ustawić tak, aby zachować odstęp 100 mm z przodu, z tyłu i po bokach urządzenia oraz co najmniej 700 mm między płytą grillującą a spodem dowolnej poziomej powierzchni znajdującej się powyżej. Niektóre rodzaje mebli kuchennych wykonanych z winylu lub laminatu są szczególnie podatne na uszkodzenia cieplne lub przebarwienia na skutek oddziaływania temperatur niższych niż określono powyżej.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane instalacją urządzenia niezgodnie z tymi instrukcją ponosi właściciel. Nie należy ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani używać go jako powierzchni roboczej.

- Nie wolno używać grilla pod materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony lub meble, ani w ich pobliżu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że takie osoby są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem i nie powinny się nim bawić.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w trakcie i po zakończeniu używania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Nie powinno być użytkowane w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy, w gospodarstwach rolnych, w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach turystycznych.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego natychmiast zaprzestać używania. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta. Urządzenie należy zwrócić do Centrum Obsługi Klienta. Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia w trakcie ani po zakończeniu używania.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie zawisa nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego.
- Przewód zasilający nie może stykać się ze źródłami ciepła.
- Ponieważ zewnętrzne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas używania urządzenia, należy się upewnić, że nie stykają się one z innymi powierzchniami wrażliwymi na działanie wysokich

temperatur.

- Nie używać metalowych przyrządów kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić płyty grillujące.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazda sieciowego i poczekać, aż ostygnie.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Zawsze należy się upewnić, że napięcie gniazda odpowiada napięciu urządzenia wskazanemu na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, jego montażem, demontażem bądź czyszczeniem należy je zawsze odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Nigdy nie odłączać wtyczki od gniazda sieciowego, ciągnąc za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilającego lub odłączeniem wtyczki od gniazda sieciowego należy dokładnie osuszyć ręce.

OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy z niego usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne.
- Przed każdym użyciem urządzenia należy je sprawdzić pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta firmy Cuisinart.
- Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że płyty są prawidłowo zamontowane i zablokowane.
- Nie wolno używać urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni; gdy urządzenie jest włączone i podczas chłodzenia, zawsze korzystać z uchwytu.
- Ustawić grill na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokich

temperatur powierzchni w pobliżu gniazda zasilania.

- Nie przesuwaj ani nie podnoś grilla elektrycznego Griddle & Grill za uchwyt. Podczas podnoszenia urządzenia zapewnić pełne podparcie od spodu.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy pracuje lub jest gorące.
- Nie należy owijać żywności folią spożywczą, torebkami z polietylenu ani folią aluminiową w trakcie gotowania. Może to spowodować uszkodzenie płyt grillujących i stwarzać zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj z urządzeniem akcesoriów lub elementów wyposażenia innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorących palnikach gazowych bądź elektrycznych ani w ich pobliżu. Nie wkładaj urządzenia do nagrzanego piekarnika.
- Nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do zasilania.
- Należy okresowo sprawdzać wszystkie części przed użyciem. Jeżeli jakkolwiek część jest uszkodzona, NIE WOLNO UŻYWAĆ urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie wolno zakrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Aby nie dopuścić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała, nie wolno zanurzać podstawy obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Nie wkładaj do zmywarki do naczyń.
- Aby odłączyć, obrócić pokrętkę do pozycji zerowej (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Przed rozpoczęciem jego czyszczenia i gdy urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda sieciowego. Przed zamontowaniem lub zdemontowaniem poszczególnych elementów i przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zaleca się ręczne mycie płyt. W przypadku mycia płyt w zmywarce do naczyń należy umieścić je na górnej półce. Podczas ręcznego

mycia płyt grillujących należy zachować ostrożność.



OSTRZEŻENIE: Torby z polietylenu założone na produkt lub opakowanie mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia, należy trzymać je poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby nie są przeznaczone do zabawy.



UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH PO ZAKOŃCZENIU OKRESU ICH PRZYDATNOŚCI DO UŻYCIA Ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako odpadów domowych.

Zamiast tego należy przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja tego produktu pozwoli zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić w przypadku niewłaściwego postępowania z odpadami produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu grilla elektrycznego Griddle & Grill firmy Cuisinart®.

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest wytwarzanie najlepszego sprzętu kuchennego. Wszystkie urządzenia Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o zapewnieniu wyjątkowo długiej żywotności i łatwości użytkowania, a także doskonałej wydajności w ramach codziennego wykorzystania.

Aby dowiedzieć się więcej na temat naszych produktów i pomysłów na przepisy, zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej www.cuisinart.eu

3. FUNKCJE (patrz na okładce)

1. Uchwyt
2. Dźwignia do zwalniania zawiasu
3. Przycisk do zwalniania płyty (górnjej i dolnej)
4. Pokrętko do regulacji temperatury
5. Pokrętko do ustawiania minutnika
6. Podstawa obudowy
7. Tacka ociekowa
8. Skrobaczka
9. Płyty grillujące ryflowane
10. Płyty grillujące gładkie

4. UŻYTKOWANIE

Grill elektryczny Griddle & Grill to wszechstronne urządzenie kuchenne. Można go używać na różne sposoby, w zależności od gotowanej potrawy.

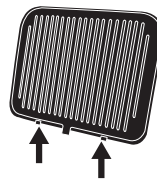
Grill jest dostarczany z dwoma zestawami płyt grillujących: ryflowanymi, które idealnie nadają się do przyrządzania steków i kebabów lub opiekania panini, oraz gładkimi, które są doskonałe do smażenia naleśników, jajek i francuskich tostów.

Można używać jednocześnie dwóch płyt ryflowanych, dwóch płyt gładkich lub jednej płyty ryflowanej i jednej płyty gładkiej.

A. MONTAŻ PŁYT

Montaż płyt:

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego.
2. Wybrać płyty, które zostaną użyte do gotowania.
3. Ustawić grill elektryczny Griddle & Grill tak, aby elementy sterujące były skierowane w stronę użytkownika. Podnieść uchwyt, aby otworzyć grill.
4. Ustawić dwie nożki pozycjonujące z tyłu płyty (patrz rys. 1) w jednej linii z uchwytami w dolnej części obudowy (patrz rys. 2). Przechylić płytę i wsunąć ją pod uchwyt.
5. Wepchnąć płytę do obudowy grilla, aby zatrzasknąć ją we właściwym położeniu.
6. Zamontować drugą płytę w ten sam sposób.



rys. 1



rys. 2

Demontaż płyt:

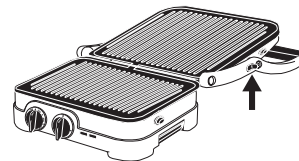
1. Przed demontażem płyt należy się upewnić, że produkt jest wyłączony, odłączony od zasilania elektrycznego i całkowicie wychłodzony.
2. Zlokalizować przyciski zwalnijące płyty, które znajdują się po prawej stronie urządzenia na górnej i dolnej obudowie.
3. Mocno nacisnąć górny przycisk zwalnijący. Górna płyta lekko uniesie się na podstawie.
4. Podnieść płytę i wysunąć ją spod uchwytów.
5. Powtórzyć czynność, naciskając dolny przycisk zwalnijający, aby zwolnić dolną płytę.
6. Płyty można ostrożnie myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń po umieszczeniu ich na najwyższej półce.

B. WYBÓR POZYCJI GOTOWANIA

Po zamontowaniu wybranych płyt grillujących należy ustawić pozycję gotowania.

Pozycja w pełni otwarta

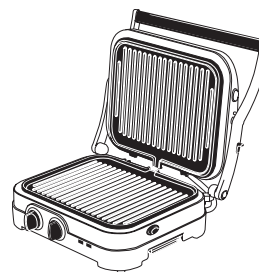
Grilla elektrycznego Griddle & Grill można używać w pozycji całkowicie otwartej, która zapewnia podwójną powierzchnię do gotowania.



Aby ustawić grill elektryczny Griddle & Grill w pozycji całkowicie otwartej, należy podnieść uchwyt jedną ręką, a następnie drugą ręką przesunąć do góry dźwignię zwalnijącą zawias znajdującą się po prawej stronie produktu. Następnie przesunąć uchwyt do tyłu, tak aby spoczywał na powierzchni roboczej, a górna i dolna płyta były wypoziomowane.

Pozycja półotwarta

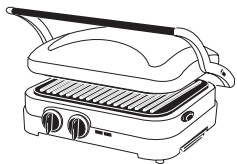
Grilla elektrycznego Griddle & Grill można używać w pozycji półotwartej. Aby ustawić urządzenie w tej pozycji, wystarczy podnieść uchwyt i zatrzasknąć go w pozycji całkowicie pionowej. Urządzenie pozostanie w tej pozycji do momentu zamknięcia pokrywy lub ustawienia jej w pozycji całkowicie otwartej za pomocą dźwigni zwalnijącej zawias.



Pozycja zamknięta

Grilla elektrycznego Griddle & Grill można używać w pozycji zamkniętej jako opiekacza. Ta pozycja jest idealna do szybkiego

gotowania, ponieważ żywność jest podgrzewana z obu stron jednocześnie. Konstrukcja ruchomego zawiasu umożliwia dostosowanie przestrzeni między górną i dolną płytą do grubości przyrządzanej potrawy. W przypadku jednoczesnego gotowania więcej niż jednego rodzaju produktów spożywczych należy się starać, aby ich grubość była mniej więcej jednakowa w celu ich równomiernego podgrzewania.



Aby ustawić tę pozycję, ułożyć produkty spożywcze na dolnej płycie. Następnie trzymając lewą ręką za uchwyt, lekko docisnąć prawą ręką górną część grilla, aby ustawić pokrywę równolegle względem podstawy i oprzeć ją na jedzeniu. Podczas gotowania

można lekko docisnąć pokrywę za pomocą uchwytu, aby zachować aromat potrawy.

C. UŻYWANIE ZINTEGROWANEJ TACKI OCIEKOWEJ

Grill elektryczny Griddle & Grill jest wyposażony w inteligentny system odprowadzania tłuszczu. Tłuszcz jest odprowadzany przez małe wgłębienie w tylnej części płyt, dzięki czemu spływa bezpośrednio na zintegrowaną tackę.

Aby zamontować tackę ociekową, należy włożyć ją do otworu po prawej stronie dolnej obudowy, wprowadzając najpierw krawędź z zakrzywieniem.

Aby zdemontować tackę ociekową, należy wysunąć ją z otworu. Po zakończeniu gotowania należy bezpiecznie zutylizować tłuszcz. Tackę ociekową można myć w zmywarce do naczyń.

D. GOTOWANIE ZA POMOCĄ GRILLA ELEKTRYCZNEGO GRIDDLE & GRILL

Po zamontowaniu płyt i tacki ociekowej i wybraniu pozycji do gotowania można rozpocząć gotowanie na grillu elektrycznym Griddle & Grill.

1. Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do zasilania sieciowego.
2. Ustawić wymaganą temperaturę za pomocą pokrętła do regulacji temperatury. Zaświeci się czerwona lampka, co oznacza, że grill jest włączony i się nagrzewa. Po osiągnięciu przez grill elektryczny Griddle & Grill wymaganej temperatury zaświeci się zielona lampka.
3. Po umieszczeniu składników do gotowania na grillu nastawić pokrętło do ustawiania minutnika. **UWAGA:** Minutnik nie wyłącza grilla elektrycznego Griddle i Grill po zakończeniu odliczania czasu. Po zakończeniu odliczania przez minutnik włączy się alarm dźwiękowy.
4. Zielona lampka będzie migać, co oznacza, że termostat monitoruje temperaturę podczas gotowania. Jest to działanie prawidłowe.

UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia może ono wydzielać lekki zapach i nieznacznie dymić. Jest to normalne i powszechne zjawisko w przypadku urządzeń z powłoką zabezpieczającą przed przywieraniem.

Należy używać wyłącznie przyrządów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nigdy nie wolno zostawiać przyrządów kuchennych z tworzywa sztucznego na gorącej płycie grillującej ani ich o nią opierać.

W przypadku sporządzania różnych potraw należy zeszkrobać pozostałości jedzenia przez kanał do odprowadzania tłuszczu na tackę ociekową, a następnie zetrzeć wszelkie pozostałości ręcznikiem papierowym przed przystąpieniem do gotowania kolejnego rodzaju żywności.

Po zakończeniu gotowania ustawić pokrętło do regulacji temperatury w pozycji zerowej i odłączyć przewód zasilający od gniazda sieciowego. Przed podjęciem dalszych czynności odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Poniższa tabela zawiera informacje, które służą jedynie jako pomoc w gotowaniu. Porady dotyczące gotowania to zestaw sugerowanych czasów gotowania lub opieka-

nia świeżej żywności. Czas gotowania może się różnić w zależności od całkowitej grubości i gęstości produktów spożywczych. Drob i mięso należy smażyć do czasu, aż puszczą czysty sok, a ryby do czasu, aż mięso stanie się nieprzezroczyste. Przed podaniem należy się upewnić, że jedzenie jest całkowicie ugotowane. Zachęcamy do zapoznania się z przepisami zawartymi w dołączonej książeczce.

Mięso	Przygotowanie	Pozycja grilla	Temp.	Czas
Pierś z kurczaka bez kości i skóry	Rozbić mięso w celu uzyskania plastrów o równomiernej grubości 15–20 mm	Zamknięta	210°C	7-9 min.
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	210°C	8-10 min na stronę
Uda z kurczaka, bez kości i skóry	Rozłożyć mięso na równomierną grubość i usunąć cały widoczny tłuszcz	Zamknięta	210°C	8-10 min
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	210°C	8-10 min na stronę
Stek wołowy, bez kości, o grubości 20–25 mm	Doprawić do smaku. Mięso marynowane należy dobrze odsączyć przed gotowaniem.	Zamknięta	230°C	3–10 min w zależności od przygotowania.
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	230°C	3–10 min w zależności od przygotowania.
Wołowina, steki o grubości 25 mm	Doprawić do smaku. Mięso marynowane należy dobrze odsączyć przed gotowaniem.	Zamknięta	230°C	4-5 min
Wołowina, hamburgery	Wołowina, hamburgery	Zamknięta	230°C	5-8 min
Półdzwiczki wieprzowe	Pociąć mięso na medalliony o grubości 20 mm, ewentualnie rozbić. Doprawić do smaku	Zamknięta	230°C	4 min Wieprzowina powinna mieć lekko różowy kolor, zbyt długo gotowane mięso będzie suche.
Kotlety schabowe bez kości, 15–25 mm	Wszystkie kotlety powinny mieć taką samą grubość	Zamknięta	210°C	4 -9 min Wieprzowina powinna mieć lekko różowy kolor, zbyt długo gotowane mięso będzie suche.
Kielbasy, niegotowane	Nakłuć kielbasę zębami widelca lub czubkiem noża.	Zamknięta	210°C	14–18 min w zależności od grubości.
Steki rybne (włócznik, tuńczyk, łosoś, bez kości) o grubości 20–25 mm		Zamknięta	210°C	6-7 ½ min
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	210°C	7-8 min na stronę
Krewetki	Dobrze osuszyć. Doprawić do smaku i/lub natrzeć oliwą z pierwszego tłoczenia.	Zamknięta	230°C	2-2 ½ min
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	230°C	1-2 min na stronę

Przegrzewki	Dobrze osuszyć. Doprawić do smaku i/lub natrzeć oliwą z pierwszego tłoczenia.	Zamknięta	230°C	2-2 ½ min
		Całkowicie otwarta lub półotwarta	230°C	1-2 min na stronę Nie dopuścić do rozgotowania.
Pieczarki Portobello, plastry o grubości 15 mm		Zamknięta	210°C	6-8 min, do czasu, aż zbrązowieją i zmiękną.

5. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Antes de usar pela primeira vez e após cada utilização, limpe bem todas as peças.

Após terminar de cozinhar, rode o seletor de temperatura para a posição zero (0) e desligue o cabe de alimentação da tomada elétrica.

Deixe o aparelho arrefecer antes de o manusear.

Após arrefecer, utilize o raspador para remover quaisquer resíduos de alimentos nas placas de cozedura. O raspador pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

Elimine a gordura recolhida na bandeja de gotejamento. A bandeja de gotejamento pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça.

As placas de cozedura podem ser lavadas à mão ou na bandeja superior da máquina de lavar louça.

Ao limpar, não utilize objetos de metal como, por exemplo, facas. O revestimento antiaderente será danificado por este tipo de objetos.

Após cozinhar marisco, limpe a placa de cozedura utilizando sumo de limão para evitar que os próximos alimentos que cozinhar sejam afetados pelo sabor do marisco.

A tampa da base da caixa e os seletores de controlo podem ser limpos utilizando um pano suave e seco. Para limpar sujidade mais persistente, utilize um pano humedecido. Nunca utilize um agente de limpeza abrasivo ou uma esponja agressiva.

Numa submerja a ficha, o cabo ou a base da caixa em água ou em qualquer outro líquido.

Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de guardar.

Nunca enrole o cabo à volta do grelhador.

6. PRZEPISY

Oto kilka przepisów, by ułatwić Ci odkrywanie Twojego Griddle & Grill. Znajdź więcej inspiracji i pomysłów na naszej stronie internetowej www.cuisinart.eu

SATAY Z KURCZAKA Z SOSEM Z ORZESZKÓW ZIEMNYCH

Składniki na 8 porcji

MARYNATA DO SATAY Z KURCZAKA

- 350 g mini filetów z piersi kurczaka
- 2 łydgi trawy cytrynowej, obrane i drobno posiekane
- 1 czerwona papryczka chilli, posiekana
- kawałek imbiru o długości 5 cm, drobno posiekany
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/4 łyżeczki nasion kminku
- 1/4 łyżeczki nasion kolendry
- sok z limonki
- 1 łyżeczka cukru palmowego (można zastąpić granulowanym cukrem brązowym)
- 2 łyżki oliwy z oliwek

SOS Z ORZESZKÓW ZIEMNYCH

- 1 łyżka oleju orzechowego (można zastąpić olejem roślinnym)
- 1 ząbek czosnku, obrany i rozgnieciony
- 1 mała cebula, obrana i drobno posiekana
- 1/2 zmielonej czerwonej papryczki chilli
- 1/2 łyżeczki curry w proszku
- 1 łydga trawy cytrynowej, drobno posiekana
- 300 ml mleka kokosowego
- 1 łyżka tamaryndy
- 1/2 łyżeczki zmielonego cynamonu
- 1 łyżka nam pla (sosu rybnego)
- 1 łyżka cukru palmowego (można zastąpić granulowanym cukrem brązowym)
- sok z cytryny
- 100 g masła orzechowego z kawałkami orzechów

POTRZEBNE BĘDĄ TAKŻE:

Młynek do przypraw lub młyn do przypraw

8 drewnianych patyczków do szaszłyków

1. Przygotuj marynatę do satay z kurczaka: w młynku do przypraw lub młynku do przypraw zmiel razem trawę cytrynową, chili, imbir, czosnek, kurkumę, nasiona kminku i kolendry. Połącz z sokiem z limonki, cukrem palmowym i oliwą z oliwek. Dobrze wymieszaj.
2. Pokrój kurczaka w długie paski, a następnie włóż do marynaty satay i przykryj. Marynuj kurczaka przez noc w lodówce.
3. Przygotuj sos z orzeszków ziemnych: połącz olej orzechowy, czosnek, cebulę, chili, curry w proszku i trawę cytrynową na małej patelni i gotuj na wolnym ogniu. Po kilku minutach dodaj mleko kokosowe, cynamon, tamaryndę, sos rybny, cukier palmowy, cytrynę i masło orzechowe. Wymieszaj, aby połączyć wszystkie składniki i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut.
4. Zamontuj płyty grillujące. Ustaw pokrętkę do regulacji temperatury na 230°C.
5. Nadziej wszystkie paski kurczaka na drewniane patyczki.
6. Ułóż szaszłyki z kurczaka na płytach grillujących i opuść pokrywę tak, aby delikatnie opierała się na jedzeniu. Gotuj przez około 8 minut. Sprawdź, czy mięso jest równomiernie ugotowane.
7. Podawaj na gorąco z sosem z orzeszków ziemnych.

TAGLIATA WOŁOWA Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI

2 osoby

- 300 g steków wołowych rib-eye (antrykot z oczkiem)
- 8 szparagów z usuniętymi zdrewniałymi końcami
- 1 mała żółta papryka, pokrojona na paski o długości 3 cm
- 1 mała czerwona papryka, pokrojona na paski o długości 3 cm
- 1 mała cukinia pokrojona w cienkie wstążki
- 50 g startego parmezanu
- 20 g rukoli
- 50 g pesto
- 30 ml octu balsamicznego
- 30 ml oliwy z oliwek
- sól i mielony czarny pieprz

1. Zamontuj płyty grillujące. Ustaw pokrętkę do regulacji temperatury na 230°C.
2. Blanszuj szparagi przez 30 sekund w gorącej osolonej wodzie, a następnie zalej zimną wodą.
3. Natrzyj warzywa połową oliwy z oliwek i grilluj przez 4 minuty z opuszczoną pokrywą. Może być konieczne gotowanie warzyw w kilku partiach. Po ugotowaniu odstaw na bok.
4. Natrzyj mięso pozostałą oliwą z oliwek i dopraw. Ułóż na grillu i opuść pokrywę. Gotuj przez 8 minut (lub krócej w zależności od preferencji).
5. Wyłóż warzywa na talerze. Dodaj na wierzch liście rukoli i posyp parmezanem.
6. Pokrój wołowinę na bardzo cienkie plastry i ułóż obok warzyw.
7. Każdą porcję skrop odrobiną pesto, octu balsamicznego i oliwy z oliwek.

SAŁATKA Z ŁOSOSIA, CUKINII I RUKOLI

2 osoby

- 2 filety z łososia
- 1 cukinia, pokrojona na okrągłe plasterki
- 1/2 żółtej papryki pokrojonej w plasterki
- 1/2 czerwonej papryki pokrojonej w plasterki
- 12 pomidorków koktajlowych
- gałązka rozmarynu, z usuniętą łodygą
- sól i pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek

SOS DO SAŁATKI

- 125 ml oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia
- 2 łyżki octu sherry
- sok z 1 cytryny
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 2 łyżeczki miodu

DO PODANIA:

- 2 duże garście rukoli

1. Zamontuj płyty grillujące. Ustaw pokrętkę do regulacji temperatury na 230°C. Zwolnij blokadę zawiasu i opuść górną płytę, aby ustawić urządzenie w pozycji całkowicie otwartej.
2. Włóż do miski pokrojoną cukinię, paprykę, pomidorki koktajlowe i rozmaryn. Skrop jedną łyżką oliwy z oliwek i dopraw odrobiną soli i pieprzu. Delikatnie połącz wszystkie składniki, upewniając się, że są pokryte oliwą. Wyłóż warzywa na jedną z płyt grillujących i gotuj do czasu, aż zaczną mięknąć.
3. Włóż kawałki łososia do miski z pozostałą oliwą i równomiernie je natrzyj. Ułóż kawałki łososia na drugiej płycie grillującej i gotuj przez 5–7 minut z każdej strony do czasu, aż będą równomiernie ugotowane i nieznacznie przypieczone.
4. Podczas gotowania łososia przygotuj sos do sałatki. Dodaj wszystkie składniki sosu do małego robota kuchennego i zmiksuj, by je połączyć, lub zmieszaj je ręcznie.
5. Delikatnie wymieszaj wszystkie warzywa z rukolą i podziel na dwa talerze. Na każdy talerz wyłóż filet ugotowanego łososia i polej sosem.

WEGETARIAŃSKIE NALEŚNIKI GRYCZANE

4 osoby

220°C/180°C

100 g mąki gryczanej
50 g mąki pszennej
5 jaj
50 ml mleka
100 ml wody
6 czerwonych papryk
1 ząbek czosnku
50 ml oliwy z oliwek
100 g tartego parmezanu
Sól i pieprz (świeżo mielone)

1. Zmieszaj mąkę gryczaną z mąką pszenną.
2. Dodaj 1 jajko, mleko, wodę i trochę soli, wymieszaj.
3. Zostaw ciasto na co najmniej godzinę.
4. Umyj papryki.
5. Podziel papryki na ćwiartki i usuń pestki.
6. Wymieszaj czosnek i oliwę z oliwek.
7. Rozgrzej urządzenie wyposażone w płyty grillowe.
8. Posmaruj kawałki papryki pieprzem i smaź w trybie grillowania. Przełóż na talerz.
9. Wymień płytę grillową na płytę plancha i ustaw urządzenie na tryb grillowania i tryb plancha.
10. Posmaruj rozgrzaną płytę plancha niewielką ilością tłuszczu.
11. Posyp płytę parmezanem, tworząc paski.
12. Podsmaż paski, delikatnie odklej je od płyty i ułóż na ręczniku papierowym.
13. Powtórz czynność kolejny raz.
14. Wlej ciasto naleśnikowe na płytę, tworząc 4 placki o średnicy 10 cm.
15. Smaż je około 3 minut, przewracając na drugą stronę.
16. Przełóż naleśniki na talerz.
17. Obniż temperaturę do 180°, by usmażyć jajka.
18. Wbij 4 jajka na posmarowaną tłuszczem płytę plancha.
19. W tym samym czasie podgrzej papryki na płycie grillowej w trybie grillowania.
20. Na każdym talerzu ułóż ciepły naleśnik z jajkiem na wierzchu.
21. Na wierzchu i wokół naleśnika ułóż paprykę.

Propozycja:

Spryskaj papryki kilkoma kroplami octu balsamicznego.

SZASZŁYKI OWOCOWE

6 osoby

210°C

3 banany
2 mango
2 ananasy Victoria
200 g mąki
4 jaja
200 g wiórków kokosowych

80 g cukru pudru
2 łyżki miodu
1 limonka
6 stalowych patyczków

Przepis

Obierz banany, pokrój je na 4 kawałki i odłóż na chwilę.

1. Obierz mango i ananasy.
2. Pokrój je na 12 dużych kostek. Odłóż resztę miększu.
3. Nadziej na patyczki 6 różnych kawałków owoców na przemian.
4. Obtocz szaszłyki w mące i zanurz je w roztrzepanym jajku.
5. Następnie obtocz je w mieszance wiórków kokosowych i cukru. Odłóż.
6. Wymieszaj resztę owoców z miodem, skórką i sokiem z limonki. Odłóż je w chłodne miejsce.
7. Rozgrzej urządzenie wyposażone w płyty grillowe.
8. Smaż szaszłyki w trybie grillowania.
9. Podsmażaj je z każdej strony przez około 3 minuty.
10. Podawaj szaszłyki z owocowym coulis.

Propozycja:

Spróbuj również szaszłyków z owoców z sadu ze sproszkowanymi migdałami.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

Перед тем как приступить к использованию прибора, внимательно прочитайте все инструкции. Храните их в безопасном месте для дальнейшего обращения.

При использовании этого устройства всегда следуйте данным рекомендациям по технике безопасности во избежание травм или повреждения прибора. Данное устройство следует использовать в строгом соответствии с руководством по эксплуатации. При ненадлежащем использовании изделия существует риск травматизма.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ



- **ВНИМАНИЕ!** Очень горячие поверхности.
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ** к горячим поверхностям, поскольку это может привести к травмам. Всегда используйте рукоятку.
- **ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО ВСЕГДА НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ.** Не оставляйте его без присмотра в ходе эксплуатации. После каждого использования отключайте устройство от сети электропитания. Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно включено или подключено к сети электропитания.
- **ВАЖНО!** Соблюдайте особую осторожность при работе с горячими жидкостями во избежание травматизма в результате разлития, выброса пара или разбрызгивания.
- Любая мебель, находящаяся рядом с устройством, должна выдерживать минимальное повышение температуры на 85 °С выше температуры окружающей среды в помещении, в котором производится эксплуатация устройства. Для данного устройства требуется наличие зазора 100 мм вокруг его передней, задней и боковых сторон, а также не менее 700 мм между варочной панелью и нижней стороной любой горизонтальной поверхности над ней. Некоторые

виды кухонной мебели из винила или ламината особенно подвержены повреждению в результате нагрева или обесцвечиванию при значениях температуры, которые могут быть даже ниже вышеуказанных. собственник устройства несет ответственность за любой ущерб, вызванный установкой устройства в нарушение данных инструкций. Не следует использовать это устройство для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.

- Не используйте гриль рядом с горючими материалами, такими как шторы или мебель, либо под ними.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы в отношении использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Всегда следите за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.
- Не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его сетевой шнур в недоступном для детей месте во время и после использования.
- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования внутри помещений и не подходит для таких сфер применения, как кухонная зона для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие помещения; фермерские дома; использование гостями отелей, мотелей и других местах гостиничного типа; гостиницы типа «постель и завтрак».
- Не используйте устройство при повреждении его сетевого шнура. В случае повреждения сетевого шнура незамедлительно прекратите использование. При повреждении сетевого шнура он должен быть заменен заводом-изготовителем. Верните устройство в Центр обслуживания клиентов. Никакие виды ремонта устройства силами владельца не допускаются.

- Не обматывайте сетевой шнур вокруг основного корпуса устройства во время и после использования.
- Не оставляйте сетевой шнур свисающим с края кухонного стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с источниками тепла.
- Поскольку в ходе эксплуатации устройства его внешние поверхности могут нагреваться, следите за тем, чтобы они не соприкасались с другими, чувствительными к нагреву поверхностями.
- Не используйте металлическую посуду, поскольку она может повредить варочные панели.
- Всегда отключайте устройство от электрической сети и дайте ему остыть перед тем, как производить очистку.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Всегда следите за тем, чтобы выбранное напряжение соответствовало напряжению устройства, указанному в нижней части корпуса.
- Данное устройство не предназначено для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно находится без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не извлекайте вилку из розетки электросети, потянув за сетевой шнур.
- Всегда следите за тем, чтобы ваши руки были сухими, перед тем как прикасаться к сетевому шнуру или извлекать вилку из розетки электросети.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием устройства убедитесь в том, что с него удалены все упаковочные материалы и любые рекламные этикетки или наклейки.
- Перед использованием всегда проверяйте устройство на предмет заметных признаков повреждения. Не используйте

- устройство в случае его повреждения или падения. В случае повреждения или возникновения неисправности устройства обратитесь в Службу обслуживания клиентов Cuisinart.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что панели правильно установлены и зафиксированы в надлежащем положении.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям; используйте рукоятку при включенном устройстве и во время его охлаждения.
- Устанавливайте гриль на устойчивой, ровной, жаростойкой поверхности рядом с розеткой электросети.
- Не пытайтесь перемещать или поднимать Griddle & Grill за рукоятку. При подъеме устройства обеспечьте его полную поддержку снизу.
- Не помещайте ничего сверху устройства во время его работы, или пока оно горячее.
- Не оборачивайте предназначенные для приготовления продукты питания в полиэтиленовую пленку или пакеты, либо в металлическую фольгу. Это может привести к повреждению варочных панелей и создать угрозу пожара.
- Для данного устройства допускается использование только принадлежностей и приспособлений, рекомендованных компанией Cuisinart.
- Не ставьте устройство на газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, и не помещайте его в нагретую духовку.
- Запрещается оставлять устройство без присмотра, когда оно включено или подключено к сети электропитания.
- Периодически проверяйте все детали перед использованием устройства. При повреждении любого компонента НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ устройство.
- Во избежание травм и возможного возгорания не накрывайте устройство во время его эксплуатации.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или травм не погружайте основание корпуса, кабель или

штепсель в воду или другую жидкость, а также не помещайте их в посудомоечную машину.

- Для того чтобы отключить устройство, поверните его регулятор на нулевое значение (0), а затем извлеките штепсель из розетки.
- После использования выключите устройство и извлеките штепсель из розетки.
- Всегда отключайте прибор от электросети, когда вы не пользуетесь им, или перед его очисткой. Перед установкой или снятием деталей, а также перед очисткой устройства дайте ему остыть.
- Рекомендуется мыть панели вручную. При мойке панелей в посудомоечной машине помещайте их только в верхнее отделение. При ручном мытье варочных панелей соблюдайте осторожность.



ВНИМАНИЕ! Полиэтиленовые пакеты на продуктах или упаковке могут представлять опасность. Во избежание опасности удушья, храните их в месте, недоступном для младенцев и детей. Эти пакеты – не игрушка.



УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

Этот символ на изделии или упаковке указывает на то, что данное изделие не может быть утилизировано в качестве бытовых отходов. Это означает, что устройство следует сдать для утилизации в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут возникнуть в результате его неправильной утилизации. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь в местный муниципалитет или в службу утилизации бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем с покупкой Griddle & Grill от компании Cuisinart®!

В течение уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство самого лучшего кухонного оборудования.

Благодаря своей конструкции и дизайну, вся продукция Cuisinart обладает исключительной долговечностью, она проста в использовании и ежедневно демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите наш сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Рукоятка
2. Рычаг высвобождения шарнира
3. Кнопки разблокировки панелей (верхней и нижней)
4. Регулятор управления температурой
5. Таймер-регулятор
6. Основание корпуса
7. Поддон для жира
8. Скребок
9. Гриль-панели
10. Панели-противни

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Griddle & Grill – подлинно универсальное кухонное оборудование. Его можно использовать множеством способов в зависимости от приготавливаемых блюд.

В комплектацию входят два набора панелей: ребристые гриль-панели идеально подходят для стейков, шашлыков и панини, а плоские панели-противни отлично подойдут для блинов, яиц и французских тостов.

Возможные варианты использования: обе гриль-панели вместе, обе панели-противни вместе, или комбинация одной гриль-панели с одной панелью-противнем.

А. ДЛЯ УСТАНОВКИ ПАНЕЛЕЙ

Для установки панелей:

1. Убедитесь в том, что устройство выключено и отключено от электросети.
2. Выберите панели, которые вы хотите использовать для готовки.
3. Установите Griddle & Grill таким образом, чтобы органы управления были направлены к вам. Для того чтобы открыть гриль, поднимите рукоятку.
4. Совместите две установочные ножки в задней части панели (см. Рис. 1) с кронштейнами в нижней части корпуса (см. Рис. 2). Наклоните панель и сдвиньте ее под кронштейн.
5. Вставляйте панель в корпус гриля до тех пор, пока она не защелкнется и не зафиксируется по месту.

6. Повторите действия для второй панели.

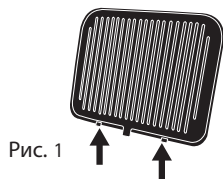


Рис. 1



Рис. 2

Для снятия панелей:

1. Перед снятием панелей убедитесь, что устройство выключено, отключено от электросети и полностью охлаждено.
2. Найдите кнопки разблокировки панелей, расположенные с правой стороны устройства: одна находится на верхней, а другая на нижней части корпуса.
3. Нажмите с усилием верхнюю кнопку разблокировки, при этом верхняя панель слегка приподнимется от основания.
4. Поднимите панель вверх и извлеките ее из под кронштейнов.
5. Повторите операцию, нажав нижнюю кнопку разблокировки, и извлеките нижнюю панель.
6. Панели можно тщательно промыть вручную или разместить в верхнем отделении посудомоечной машины.

В. ВЫБОР ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

После установки предназначенных для использования варочных панелей следует выбрать положение для приготовления блюд.

Полностью открытое положение

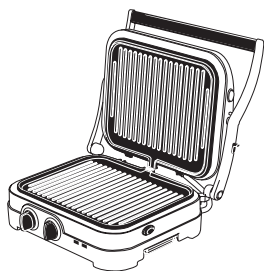
Griddle & Grill можно использовать в полностью открытом положении, чтобы обеспечить двойную варочную поверхность.

Для того чтобы отрегулировать Griddle & Grill в полностью открытом положении, поднимите рукоятку одной рукой, а другой надавите на рычаг высвобождения шарнира, расположенный в правой верхней части изделия. При этом надавите на рукоятку в обратном направлении, пока она не станет опираться на рабочую поверхность, а верхняя и нижняя панели не выровняются.

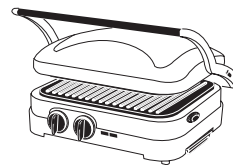


Полуоткрытое положение

Griddle & Grill можно использовать в полуоткрытом положении. Для того чтобы отрегулировать прибор в этом положении, просто поднимайте рукоятку до тех пор, пока она не окажется в полностью вертикальном положении и не защелкнется по месту. Устройство будет оставаться в этом положении до тех пор, пока вы не закроете крышку или не продолжите открывать ее до полностью открытого положения с помощью рычага высвобождения шарнира.



Закрытое положение



Griddle & Grill может использоваться в закрытом положении в качестве контактного гриля/пресса для панини и идеально подходит для быстрого приготовления, поскольку жар поступает с обеих сторон панелей. Благодаря конструкции плавающего шарнира пространство между верхней и нижней панелью регулируется в соответствии с толщиной приготавливаемого продукта. При приготовлении нескольких блюд одновременно старайтесь обеспечить равномерную

толщину продукта, чтобы обеспечить равномерное приготовление каждого кусочка блюда. Для достижения такого положения просто положите продукт на нижнюю панель, поместите левую руку на рукоятку, а правой рукой слегка постучите по верхней части гриля, пока крышка не выровняется по отношению к базовому блоку и не будет плотно прилегать к приготавливаемому продукту. В ходе приготовления можно слегка придавить продукт с помощью рукоятки, чтобы сохранить его аромат.

С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСТРОЕННОГО ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА

Griddle & Grill оснащен продуманной системой удаления жира. Слив жира осуществляется через небольшую прорезь в задней части панелей, позволяющую стекать жиру и топленому салу во встроенный поддон.

Для того чтобы вставить поддон для жира, установите его в паз с правой стороны нижней части корпуса. При этом сначала следует вставить край поддона изогнутой формы.

Для того чтобы извлечь поддон для жира, просто извлеките его из паза. Топленый жир следует утилизировать безопасным образом после приготовления. Поддон для жира можно мыть в посудомоечной машине.

Д. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ПОМОЩЬЮ GRIDDLE & GRILL

После установки панелей и поддона для жира и выбора положения для приготовления блюд можно приступить к готовке с помощью Griddle & Grill.

1. Убедитесь в том, что устройство подключено к электросети.
 2. Выберите требуемую температуру с помощью регулятора температуры. Загорится красный индикатор, что указывает на то, что гриль включен и нагревается. После того как Griddle & Grill достигнет требуемой температуры, загорится зеленый индикатор.
 3. После размещения ингредиентов для приготовления на гриле установите таймер-регулятор.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Таймер не выключает Griddle & Grill по окончании обратного отсчета таймера. После завершения обратного отсчета таймер издает звуковой сигнал.
4. Зеленый индикатор будет периодически включаться и выключаться по мере контроля термостатом температуры во время приготовления. Это нормальная ситуация.

Примечание. При первом использовании устройства оно может издавать легкий запах, в том числе несильный запах дыма. Это является нормой и характерно для приборов с антипригарным покрытием.

Используйте только деревянную или жаропрочную пластиковую посуду. Никогда не допускайте контакта пластиковой посуды с горячей гриль-панелью.

В промежутках между приготовлением различных блюд, отскребайте скопившиеся излишки пищи, используя канал для топленого жира и поддон для жира, затем вытрите любые остатки бумажным полотенцем перед тем, как приступить к приготовлению следующего блюда.

После завершения процесса готовки поверните регулятор температуры на ноль и отсоедините

шнур питания от электросети. Перед любыми операциями с устройством дайте ему полностью остыть. Следующая таблица приведена исключительно в качестве справочного материала для приготовления пищи. В кулинарном руководстве указано рекомендуемое время для приготовления свежих продуктов на контактном гриле. Время приготовления может изменяться в зависимости от общей толщины и плотности продуктов. Готовьте птицу и мясо до тех пор, пока их сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока ее мясо не станет достаточно непрозрачным. Перед тем как подавать блюда, убедитесь в том, что они хорошо прожарены. См. также кулинарные рецепты в прилагаемом буклете.

Мясо	Приготовление	Положение гриля	Темп.	Время
Куриная грудка, без костей и кожи	Отбейте до равномерной толщины 15–20 мм.	Закрытое	210°C	7-9 минут
		Полностью или полуоткрытое	210°C	8-10 минут на одну сторону
Куриное бедро, без костей и кожи	Обеспечьте равномерную толщину, удалите весь видимый жир	Закрытое	210°C	8-10 минут
		Полностью или полуоткрытое	210°C	8-10 минут на одну сторону
Стейк из говядины, бескостный, толщиной 20–25 мм	Добавить приправы по вкусу. Если стейк был замаринован, перед приготовлением дайте маринаду стечь.	Закрытое	230°C	3–10 минут в зависимости от желаемой степени прожарки
		Полностью или полуоткрытое	230°C	3–10 минут в зависимости от желаемой степени прожарки
Говядина, филе, толщиной 25 мм	Добавить приправы по вкусу. Если стейк был замаринован, перед приготовлением дайте маринаду стечь.	Закрытое	230°C	4-5 минут
Говядина, гамбургеры	Говядина, гамбургеры	Закрытое	230°C	5-8 минут
Свинья вырезка	Разрежьте до получения медальонов толщиной 20 мм, также можно отбить. Добавить приправы по вкусу.	Закрытое	230°C	4 минуты Свинина должна быть слегка розовой на вид. Чрезмерная прожарка приведет к сухости мяса.
Бескостные отбивные из свиной вырезки. 15–25 мм	Все отбивные должны иметь одинаковую толщину	Закрытое	210°C	4–9 минут Свинина должна быть слегка розовой на вид. Чрезмерная прожарка приведет к сухости мяса.
Колбаски, сырые	Проколите связки колбасок с помощью зубцов вилки или кончика ножа.	Закрытое	210°C	14–18 минут в зависимости от толщины.
Рыбные стейки (рыба-меч, тунец, лосось, рыба без костей) 20–25 мм толщиной		Закрытое	210°C	6-7 ½ минут
		Полностью или полуоткрытое	210°C	7-8 минут на одну сторону

Креветки	Хорошо просушите. Добавьте приправы по вкусу и/или смажьте оливковым маслом экстра-класса	Закрытое	230°C	2-2 ½ минут
		Полностью или полуоткрытое	230°C	1-2 минут на одну сторону
Морские гребешки	Хорошо просушите. Добавьте приправы по вкусу и/или смажьте оливковым маслом экстра-класса	Закрытое	230°C	2-2 ½ минут
		Полностью или полуоткрытое	230°C	1–2 минуты на одну сторону Не пережаривайте.
Шампиньоны, ломтики толщиной 15 мм		Закрытое	210°C	6–8 минут до приятного коричневого цвета и мягкости.

5. УХОД И ХРАНЕНИЕ

Перед первым и после каждого использования тщательно очищайте каждый компонент. После завершения приготовления, поверните регулятор температуры на ноль (0) и отключите шнур питания от электросети.

Перед любыми операциями с устройством дайте ему полностью остыть.

После того как устройство остынет, воспользуйтесь скребком, чтобы удалить любые остатки пищи с варочных панелей. Скребком можно мыть ручную или в посудомоечной машине.

Удалите жир из поддона для жира. Поддон для жира можно мыть ручную или в посудомоечной машине.

Варочные панели можно мыть ручную или в верхнем отделении посудомоечной машины. Для очистки не используйте металлические предметы, такие как нож. Это повредит антипригарное покрытие.

Если вы готовили морепродукты, протрите варочную панель лимонным соком, чтобы следующие блюда не имели привкус морепродуктов.

Крышка основания корпуса и ручки регулировки можно протирать мягкой сухой тканью. Для удаления стойких пятен используйте смоченную ткань. Никогда не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.

Никогда не погружайте штепсель, провод или основание корпуса в воду или любую другую жидкость.

Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь в том, что все его компоненты чистые и сухие.

Никогда не оборачивайте шнур питания вокруг внешней части гриля.

6. РЕЦЕПТЫ

Предлагаем Вашему вниманию несколько рецептов, которые помогут вам открыть для себя «Griddle & Grill». Еще большей идей и вдохновения вы найдете на нашем сайте www.cuisinart.eu

САТЕЙ ИЗ КУРИЦЫ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты из расчета на 8 шпажек

Для МАРИНАДА ДЛЯ САТЕЙ ИЗ КУРИЦЫ

- 350 г курицы, мини филе грудки
- 2 стебля лимонного сорго, очищенных и мелко нарезанных
- 1 красный перец чили, нарезанный
- кусочек имбиря размером 5 см, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 1/2 ч. л. куркумы
- 1/4 ч. л. семян тмина
- 1/4 ч. л. семян кориандра
- Сок лайма
- 1 ч. л. пальмового сахара (может быть заменен гранулированным коричневым сахаром)
- 2 ст. л. оливкового масла

Для АРАХИСОВОГО СОУСА

- 1 ст. л. орехового масла (вы можете заменить его растительным маслом).
- 1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
- 1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарезанная
- 1/2 молотого красного перца чили
- 1/2 ч. л. порошка карри
- 1 стебель лимонного сорго, мелко нарезанный
- 300 мл кокосового молока
- 1 ст. л. тамаринда
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- 1 ст. л. нам пла (рыбный соус)
- 1 ст. л. пальмового сахара (может быть заменен гранулированным коричневым сахаром)
- Сок лимона
- 100 г арахисового масла с кусочками арахиса

ВАМ ТАКЖЕ ПОНАДОБЯТСЯ:

Мельница для размола пряностей или пестик и ступка
8 деревянных шпажек

1. Для приготовления маринада для сатей из курицы положите лимонное сорго, перец чили, имбирь, чеснок, куркуму, семена тмина и кориандра в мельницу для размола пряностей или в ступку и измельчите вместе эти ингредиенты. Смешайте сок лайма, пальмовый сахар и оливковое масло. Хорошо перемешайте.
2. Порежьте куриное мясо на длинные ломтики, затем положите их в маринад для сатей и закройте крышкой. Оставьте куриное мясо в маринаде на всю ночь в холодильнике.
3. Для приготовления арахисового соуса положите ореховое масло, чеснок, лук, перец чили, порошок карри и лимонное сорго на маленькую сковороду и тушите их на медленном огне. Через пару минут добавьте в эту смесь кокосовое молоко, корицу, тамаринд, рыбный соус, пальмовый сахар, лимон и арахисовое масло. Тщательно перемешайте все ингредиенты и затем вновь готовьте их на медленном огне в течение 20 минут.

4. Установите решетки для гриля. Установите регулятор температуры на отметку 230°C.
5. Нанизывайте каждую полоску курятины по всей длине на деревянную шпажку.
6. Положите шпажки с курицей на решетки гриля и аккуратно закройте их сверху крышкой, чтобы она неплотно прилегала к шашлычкам. Готовьте сатей примерно 8 минут, убедившись в конце приготовления, что куриное мясо хорошо прожарилось.
7. Подавайте это блюдо с арахисовым соусом.

ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЖАРеныМИ НА УГЛЯХ ОВОЩАМИ

Ингредиенты на 2 персоны

- 300 г стейка рибай
- 8 стеблей спаржи, твердые концы необходимо обрезать
- 1 маленький желтый перец, порезанный на полоски размером 3 см
- 1 маленький красный перец, порезанный на полоски размером 3 см
- 1 маленький кабачок цуккини, порезанный на тонкие полоски
- 50 г сыра пармезан, стружка
- 20 г рукколы
- 50 г соуса песто
- 30 мл бальзамического уксуса
- 30 мл оливкового масла
- Соль и молотый черный перец

1. Установите решетки для гриля. Установите регулятор температуры на отметку 230°C.
2. Бланшируйте стебли спаржи примерно 30 секунд в горячей соленой воде, затем промойте их в ледяной воде.
3. Смажьте овощи половиной оливкового масла и затем готовьте их на гриле 4 минуты, опустив крышку. Овощи, возможно, необходимо будет приготовить, разделив их на две части. Закончив приготовление, оставьте овощи в сторону.
4. Смажьте мясо оставшимся оливковым маслом и посыпьте приправами. Положите мясо на гриль и опустите крышку. Готовьте мясо 8 минут (или меньше в зависимости от ваших предпочтений).
5. Разложите овощи на тарелках и украсьте сверху листьями рукколы и стружкой сыра пармезан.
6. Порежьте говядину на очень тонкие ломтики и разложите ее рядом с овощами.
7. Подавайте это блюдо, приправив мясо каждой порции соусом песто и сбрызнув его бальзамическим уксусом и оливковым маслом.

ЛОСОСЬ, ЦУККИНИ И РУККОЛА

Ингредиенты на 2 персоны

- 2 филе лосося
- 1 цуккини, порезанный на круглые ломтики
- 1/2 желтого перца, нарезанного
- 1/2 красного перца, нарезанного
- 12 помидорок черри
- Пучок розмарина с отрезанными концами стеблей
- Соль и перец
- 2 ст. л. оливкового масла

ЗАПРАВКА

- 125 мл оливкового масла extra virgin
- 2 ст. л. хересного уксуса
- Сок 1 лимона
- 1 зубчик раздавленного чеснока
- 2 ч. л. меда

Для ПОДАЧИ БЛЮДА

- 2 большие горсти листьев рукколы

1. Установите решетки для гриля. Установите регулятор температуры на отметку 230°C. Освободите петлю фиксатора и опустите верхнюю решетку так, чтобы секция находилась в полностью открытом положении.
2. Положите порезанные ломтики цуккини, перцы, помидорки черри и веточки розмарина в чашу. Сбрызните смесь столовой ложкой оливкового масла и приправьте ее небольшим количеством соли и перца. Аккуратно перемешайте все ингредиенты, убедившись, что все они смазаны маслом. Положите овощи на один из противней для гриля и готовьте, пока они не станут мягкими.
3. Положите филе лосося в чашу с оставшимся оливковым маслом и хорошо смажьте его маслом. Положите филе лосося на другой противень для гриля и готовьте его 5-7 минут на каждой стороне, пока рыба не приготовится и не станет слегка поджаристой.
4. Пока лосось готовится, приготовьте заправку. Положите все ингредиенты для заправки в небольшой кухонный комбайн и перемешайте с помощью блендера или смешайте ингредиенты вручную.
5. Аккуратно смешайте все овощи вместе, добавив листья рукколы, и разделите их на две порции. Наконец, положите приготовленное филе лосося на каждую тарелку и слегка сбрызните его готовой заправкой.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

Ингредиенты на 4 персоны

220°C/180°C

- 100 г гречневой муки
- 50 г пшеничной муки
- 5 яиц
- 50 мл молока
- 100 мл воды
- 6 красных перцев
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 100 г тертого пармезана
- Соль и молотый черный перец

1. Смешайте пшеничную муку и гречневую муку.
2. Добавьте одно яйцо, молоко, воду и немного соли, затем перемешайте.
3. Оставьте тесто минимум на 1 час.
4. Помойте перец, перед тем как его разрезать.
5. Разрежьте перец на четыре части и удалите семена.
6. Смешайте чеснок и оливковое масло.
7. Предварительно разогрейте гриль.
8. Смажьте кусочки перца маслом и готовьте на гриле. Готовый перец переложите на тарелку.
9. Замените противень-гриль на плоский противень и измените способ приготовления на барбекю.
10. Слегка смажьте маслом противень, когда он нагреется.
11. Пересыпьте пармезан на противень, сформировав полоски.
12. Подрумяньте полоски и аккуратно снимите их с противня.
13. Переложите на салфетку, чтобы впитались излишки масла. Повторите операцию.
14. Налейте тесто на противень, сформировав 4 блинчика диаметром 10 см.
15. Готовьте примерно по 3 минуты с каждой стороны.
16. Переложите блинчики.
17. Для приготовления яиц понизьте температуру до 180°C.
18. Пожарьте 4 яйца на плоском противне, смазанном маслом.
19. В это же время разогрейте перец на противне-гриле в режиме барбекю.
20. На каждую тарелку положите один теплый блинчик, сверху яйцо.
21. Нарежьте перец и положите вокруг блинчика.

Рекомендация:

Добавьте на перец несколько капель бальзамического уксуса.

ФРУКТЫ НА ГРИЛЕ

210°C

Ингредиенты на 6 персон

- 3 банана
- 2 манго
- 2 ананаса Виктория
- 200 г муки
- 4 взбитых яйца
- 200 г кокосовой стружки
- 80 г сахарной пудры
- 2 ст. л. меда
- 1 лайм
- 6 шампуров из нержавеющей стали

1. Очистите бананы и разрежьте их на 4 части.
2. Отложите.
3. Очистите манго и ананасы.
4. Вырежьте из мякоти каждого фрукта по 12 больших кубиков. Отложите остальную мякоть.
5. Необходимо нанизать на каждый шампур 6 кусочков фруктов, чередуя их друг с другом.
6. Обвалите фрукты на шампурах сначала в муке, затем — в яйце.
7. Затем обвалите в смеси кокосовой стружки и сахара. Отложите.
8. Смешайте оставшиеся фрукты с медом, цедрой и соком лайма. Охладите.
9. Предварительно разогрейте гриль.
10. Обжарьте фрукты на шампурах в режиме барбекю.
11. Обжаривайте с каждой стороны примерно по 3 минуты.
12. Подавайте фрукты на гриле со свежими фруктами.

Рекомендация:

Также можно приготовить на шампурах садовые фрукты с миндальной крошкой.



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantía Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :
ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:
NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ : CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Россия **+7 495 729 76 13**

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.
- Please keep this warranty card with your original proof of purchase.
- Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.
- Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs.
- Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.
- Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.
- Conserve este certificado de garantía con o original do comprovativo de compra.
- Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.
- Пожалуйста, сохраняйте данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:
cuisinart_international@cnair.com

FRANCAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

5 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât de eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rende impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANCAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 5 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 5-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 5 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 5 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o a riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 5 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 5 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 5-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 5 (пяти) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанцию, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкости, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 5 (пять) года.