

EAC

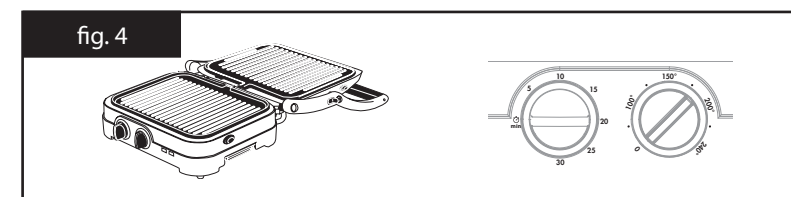
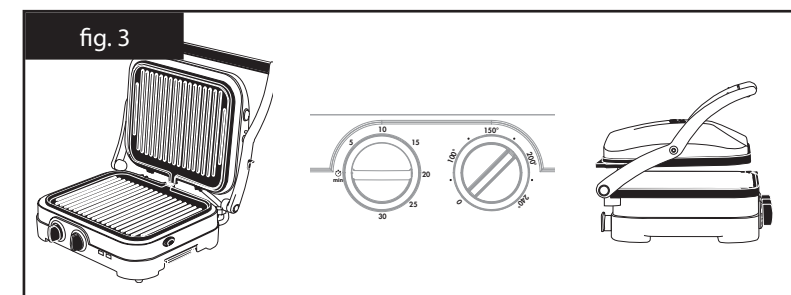
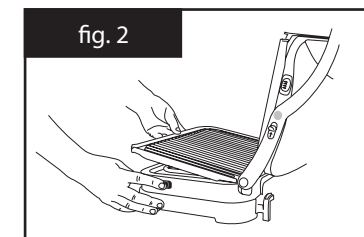
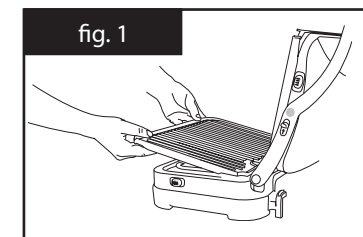
Многофункциональный электрический гриль
Производитель: BaByliss SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120, Монруж, Франция
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2021 / 01

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

E IB-18442B



GRIDDLE ELITE®

GR47E
Q162a

Cuisinart®

Instructions - Hinweise - Istrucții - Istruzioni -
Instrucciones - instruções - instrukcji - инструкциями

GR47E

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	4
3. Caractéristiques produit	4
4. Utilisation	4
A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	4
B. INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON	4
C. CONSEILS D'UTILISATION	5
D. UTILISATION.	5
E. BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE	5
5. L'avis des chefs	6
6. Nettoyage et rangement	6
7. Questions/Réponses	7
Garantie Internationale	64

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	8
2. Introduction	10
3. Product specifications	10
4. Use	11
A. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	11
B. INSTALLING THE COOKING PLATES	11
C. USAGE INSTRUCTIONS	11
D. USE	11
E. DRIP TRAY	12
5. Advice from the chefs	12
6. Cleaning and storage	12
7. Questions and answers	13
International Guarantee	64

INHALT

1. Sicherheitshinweise	14
2. Einleitung	17
3. Produktmerkmale	17
4. Gebrauch	17
A. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	17
B. EINSETZEN DER GARPLATTEN	17
C. GEBRAUCHSHINWEISE	18
D. GEBRAUCH	18
E. FETTAUFFANGSCHALE	18
5. Ratschläge der Chefköche	19
6. Reinigen und Verstauen	19
7. Fragen/Antworten	20
Internationale Garantie	64

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	21
2. Inleiding	24
3. Producteigenschappen	24
4. Gebruik	24
A. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.	24
B. INSTALLATIE VAN DE BAKPLATEN	24
C. GEBRUIKSAANWIJZING.	25
D. GEBRUIK	25
E. VETOPVANGBAKJE.	25
5. Tips van de chefs	26
6. Schoonmaken en opbergen	26
7. Vragen/antwoorden	27
Internationaal garantiebewijs	64

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	28
2. Introduzione	30
3. Caratteristiche del prodotto	31
4. Utilizzo	31
A. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	31
B. INSTALLAZIONE DELLE PIASTRE DI COTTURA	31
C. ISTRUZIONI PER L'USO	31
D. UTILIZZO	32
E. CONTENITORE DI RACCOLTA DEL GRASSO	32
5. Il parere degli chef	32
6. Pulizia e conservazione	33
7. Domande/risposte	34
Garanzia Internazionale	64

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	35
2. Introducción	37
3. Características del producto	38
4. Utilización	38
A. ANTES DEL PRIMER USO	38
B. INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN	38
C. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN	38
D. USO	39
E. BANDEJA RECOGE-GRASAS	39
5. Sugerencias de los chefs	39
6. Limpieza y mantenimiento	40
7. Preguntas/respuestas	41
Garantía Internacional	64

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	42
2. Introdução	44
3. Características	45
4. Modo de emprego	45
A. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.	45
B. INSTALAÇÃO DAS PLACAS.	45
C. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO.	45
D. UTILIZAÇÃO.	46
E. GAVETA DE RECOLHA DE GORDURAS	46
5. Conselhos dos chefs	46
6. Limpeza e armazenamento	47
7. Perguntas e respostas	48
Garantia Internacional	64

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	49
2. Wstęp	52
3. Dane techniczne produktu	52
4. Obsługa	52
A. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	52
B. INSTALACJA PŁYT GRZEWCZYCH	52
C. PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	53
D. UŻYTKOWANIE	53
E. ZBIORNIK NA TŁUSZCZ	53
5. Wskazówki kucharzy	54
6. Czyszczenie i przechowywanie	54
7. Pytania i odpowiedzi	55
Gwarancja międzynarodowa	64

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности	56
2. Вступление	59
3. Характеристики и комплектация изделия	59
4. Руководство по эксплуатации	60
A. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.	60
B. УСТАНОВКА ЖАРОЧНЫХ ПЛАСТИН.	60
C. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	60
D. ПОРЯДОК РАБОТЫ	60
E. ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА	61
5. Советы от шеф-повара	61
6. Уход и хранение	62
7. Вопросы/Ответы	63
Международная гарантия	64

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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



- **ATTENTION** : Surface très chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines 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 environnements de type chambres d'hôtes.

- La spatule, le bac récupérateur de graisse et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier (au moins 10 centimètres). Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.



ATTENTION : Les sachets en polyéthylène contenant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Tenir ces sachets hors de portée des bébés et des enfants.

Ne pas les utiliser dans les berceaux, les lits d'enfants, les poussettes ou les parcs pour bébés. Le fin film peut coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration. Un sachet n'est pas un jouet.



DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Dans l'intérêt de tous et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne jeter pas vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Ayez recours au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique dues aux éventuelles substances dangereuses contenues.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, veuillez prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. **Corps robuste en phénolique**
2. **Poignée presse thermo-isolante**
3. **Plaques Grill anti-adhésives**
4. **Boutons de réglage :**
 - 4.a. **Bouton 0/1 et de réglage de la température**
 - 4.b. **Minuterie**
5. **Voyant lumineux rouge : appareil sous tension et en préchauffage**
6. **Voyant lumineux vert : appareil prêt à l'utilisation**
7. **Bac récupérateur de graisses**
8. **Bouton de verrouillage / déverrouillage des plaques**
9. **Bouton d'ouverture à 180°**
10. **Spatule spéciale grill**

4. UTILISATION

A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

B. INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

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

C. CONSEILS D'UTILISATION

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

IMPORTANT : La durée de préchauffage est de 7 minutes. La fin du préchauffage du grill est signalée lorsque le témoin lumineux vert s'illumine.

ATTENTION : Toujours fixer les plaques avant de préchauffer l'appareil.

D. UTILISATION

FONCTION GRILL/PANINIS (fig.3)

- Installer les plaques de cuisson.
- Allumer l'appareil et sélectionner la température désirée en tournant le bouton de droite dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant rouge s'illumine, indiquant que l'appareil préchauffe.
- Lorsque le voyant vert s'illumine, indiquant que l'appareil est à température, disposer les aliments sur la plaque du bas puis refermer le couvercle. L'écart entre les deux plaques se règle automatiquement par rapport à l'épaisseur des aliments choisis.
- Utiliser la minuterie (bouton de gauche) pour sélectionner le temps de cuisson.

ATTENTION : La minuterie n'est pas munie d'un système d'arrêt automatique de l'appareil.

FONCTION BARBECUE (fig.4)

- Installer les plaques de cuisson puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée.
- Allumer l'appareil et régler la température en tournant le bouton de droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque le voyant lumineux vert s'illumine, disposer les aliments sur les plaques.
- Utiliser la minuterie (bouton de gauche) pour sélectionner le temps de cuisson.

ATTENTION : La minuterie n'est pas munie d'un système d'arrêt automatique de l'appareil.

E. BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

La base de l'appareil est équipée, sur sa face arrière, d'un bac récupérateur de graisse. Les graisses s'écoulent sur les plaques jusque dans le bac.

- Faire glisser le bac dans son emplacement pour le placer ou le retirer.
- Attendre que l'appareil ait refroidi pour vider le bac.
- Le bac est lavable en machine.

ATTENTION : Avant chaque utilisation, vérifier l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac récupérateur. Toujours éliminer l'excès de graisse pour éviter qu'elle ne prenne feu et ne cause des blessures graves ou des dommages matériels.



Les graisses récupérées ne sont pas consommables.

5. L'AVIS DES CHEFS

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

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner le sélecteur sur « O » et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.
- Utiliser la spatule pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Vider le bac récupérateur de graisses.
- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons de déverrouillage des plaques.
- La spatule, le bac récupérateur de graisses et les plaques peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteau et fourchette, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. Le grill reste ainsi facile à nettoyer et toujours aussi performant.
- Avant de ranger le grill, y replacer les plaques et le bac récupérateur de graisses, refermer le couvercle puis enrouler le cordon autour du range-cordon.

7. QUESTIONS/RÉPONSES

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

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



• **CAUTION:** Very hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in use. Do not touch the appliance when in use. Use oven mitts or protective gloves. Allow the unit to cool before storing.

- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is intended for 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.
- The cleaning/scraping tool, the juice-collection tray and the plates can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.

- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the appliance when it is on.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture (at least 10 cm). Do not place the appliance below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.



WARNING: The polyethylene bags over the product or its packaging may be dangerous. Keep these bags out of the reach of babies and children.

Never use them in cribs, children's beds, pushchairs or playpens. The thin film may cling to the nose and mouth and prevent breathing. A bag is not a toy.



WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

In everybody's interest and to actively participate in

protecting the environment and human health:

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that lets both passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics. Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

3. PRODUCT CHARACTERISTICS

1. **Hard-wearing phenolic body**
2. **Heat-insulated press handle**
3. **Non-stick grill plates**
4. **Adjustment buttons:**
 - 4.a. **Button 0/1 and temperature setting**
 - 4.b. **Timer**
5. **Red indicator light: appliance powered up and pre-heating**
6. **Green indicator light: appliance ready for use**
7. **Drip tray**
8. **Button to lock/unlock the plates**

9. Hinge release to open grill to flat position

10. Special grill spatula

4. USE

A. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

B. INSTALLING THE COOKING PLATES

- Place the appliance on a clean, flat and dry surface. The control panel should be facing you.
- Grill cooking plate: a ribbed surface which is perfect for grilling steaks, hamburgers, chicken or vegetables. Also suitable for making paninis.
- Insert each plate into the small metal notches located at the back of the base of the appliance (**fig.1**) Then press gently down on the cooking plate so as to ensure that it has been correctly secured in place.
- To remove the plates, press the release button for the plates located on the side of the appliance. Then pull the plates towards you (**fig.2**).

C. USAGE INSTRUCTIONS

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

IMPORTANT: Preheating lasts for 7 minutes. Grill preheating is complete when the green indicator light turns on.

IMPORTANT: Always attach the plates before you pre-heat the appliance.

D. USE

GRILL/PANINI POSITION (**fig.3**)

- Position the cooking plates.
- Switch on the appliance and select the desired temperature by turning the button on the right in a clockwise direction. The green light will switch on indicating that the appliance is preheated.
- When the green light turns on, indicating that the appliance has reached temperature, arrange the food on the lower plate and then close the lid. The distance between the plates will adjust automatically to the thickness of the food.
- Use the timer (left-hand button) to select cooking time.

WARNING: The timer does not have an automatic shut off device for the appliance.

BARBECUE POSITION (**fig.4**)

- Insert the cooking plates then open the cooking surface to the flat position by pulling the button located on the right of the handle.

- Switch on the appliance and adjust the temperature by turning the button on the right in a clockwise direction.
- When the green light switches on, arrange the food on the plates.
- Use the timer (left-hand button) to select cooking time.

WARNING: The timer does not have an automatic shut off device for the appliance.

E. DRIP TRAY

At the bottom of the appliance there is a slot for the drip tray. Fats and juices from cooking the foods flow over the plates and are collected in the drip tray.

- Slide the tray into position or to remove.
- Wait for the appliance to cool before emptying the tray.
- The drip tray can be washed in the dishwasher.

CAUTION: Every time before using, check that no grease has accumulated in the drip tray. Always remove excess grease to prevent fire and serious injury or material damage.



The fat collected is not fit for consumption.

5. ADVICE FROM THE CHEFS

- To preserve the non-stick nature of the cooking plates, do not allow them to heat up too long without food on them and do not wash the plates with abrasives.
- Use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn food over and avoid scratching the surface.
- Cut your food into equal size pieces to ensure even cooking.
- With practice, you will become familiar with cooking times and the necessary adjustment to cook the food to your taste.
- Prepare spice- or condiment-based marinades for meats or fish, grilled food will be tasty and food cooked on the barbecue more tender.
- If you have grilled fish and shellfish on the plates, rub the plates with a cloth soaked in lemon juice. This will prevent the characteristic odour from remaining for the next dish.

6. CLEANING AND STORAGE

- After use, turn the knob to "O" and unplug the appliance. Allow to cool completely (at least a 1/2 hour) before cleaning.
- Use the spatula to remove any food residue that remains on the cooking plates.
- Empty the grease tray.
- Remove the plates from the unit by pressing the release buttons.
- The cleaning/scraping tool, the drip tray and the plates can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.
- Do not use metal objects like knives and forks, or abrasive sponges or products that could damage the coating.
- Use a damp cloth and a little soft detergent to clean the body of the appliance, the lid and the handle. Never use abrasive sponges or products.

- Regularly cleaning the appliance prevents build-up. The grill will then continue to be easy to clean and will perform at the same high level.
- Before storing your grill, put the plates and the drip tray back in position, close the lid then wind the cable around the hooks intended for this purpose.

7. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWER
Smoke appears when I use the appliance for the first time?	It is normal for the appliance to release smoke when you use it for the first time. Remember to wipe it with a damp cloth before turning it on.
The appliance turns itself off?	Make sure that the temperature control button is not turned to the off position and that the appliance is properly plugged in. It is also possible that the appliance has overheated. Unplug the appliance and allow it to cool for at least 15 minutes. Turn it on again following the usual procedure and restart your cooking.
The food is not fully cooked?	Make sure that the appliance is properly plugged in and that the selected temperature is appropriate for the foods.
Grilled food is not cooked, cooking is difficult?	Make sure that the selected temperature is appropriate for the foods.
Different kinds of food need to be cooked?	Use the grill in the open position (barbecue position) and cook each food on a different plate to prevent the flavours from mixing.
A little cooking liquid has leaked onto the body of the appliance?	Wait until the appliance has cooled completely then wipe with a hot damp cloth. Do not immerse the base of the appliance in water.
It releases a great deal of smoke during cooking?	Avoid using too much grease when cooking. Grease will add to the release of smoke. Use a brush to grease dry food.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH,
BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!



• **ACHTUNG:** Sehr heiß heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe. Das Gerät vor dem Verstauen auskühlen lassen.

- Der Grill sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren 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.

- Das Reinigungswerkzeug/der Schaber, die Saft-Auffangschale und die Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbeln (mindestens 10 cm). Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen und lassen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Stecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtlich Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts sofort einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Cuisinart® empfohlen oder verkauft wird, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



ACHTUNG: Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Diese Beutel dürfen sich nicht in Reichweite von Babys oder Kleinkindern befinden.

Nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Laufstälchen verwenden. Die dünne Folie kann auf Nase und Mund haften bleiben und die Atmung behindern. Ein Beutel ist kein Spielzeug.



WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie das Rücknahmesystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Ihrer Region. Auf diese Weise können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.
- Indem Sie darauf achten, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie. Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

3. PRODUKTMERKMALE

1. **Gehäuse aus robustem Phenolharz**
2. **Wärmeisolierter Druckgriff**
3. **Antihaftbeschichtete Grillplatten**
4. **Einstellknöpfe:**
 - 4.a. **Taste 0/1 und zur Temperatureinstellung**
 - 4.b. **Timer**
5. **Rote Kontrolllampe: Gerät eingeschaltet und im Vorheizmodus**
6. **Grüne Kontrolllampe: Gerät betriebsbereit**
7. **Fettauffangschale**
8. **Ver-/Entriegelungstaste für die Platten**
9. **Öffnungssystem auf 180°**
10. **Spezieller Grillspatel**

4. GEBRAUCH

A. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

B. EINSETZEN DER GARPLATTEN

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

C. GEBRAUCHSHINWEISE

Dank des exklusiven Scharniers können Sie mit Ihrem Grill die Nahrungsmittel in geschlossener Position oder in auf 180° geöffneter Position zubereiten, wodurch die verfügbare Heizfläche verdoppelt wird. Wählen Sie zu Beginn die Konfiguration aus, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.

WICHTIG: Das Vorheizen dauert 7 Minuten. Das Ende des Vorheizens des Grills wird angezeigt, wenn die grüne Kontrolllampe leuchtet.

ACHTUNG: Platten immer vor dem Vorheizen des Geräts fixieren.

D. GEBRAUCH

GRILL-/PANINI-FUNKTION (fig.3)

- Grillplatten einsetzen.
- Gerät einschalten und die gewünschte Temperatur durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn wählen. Die rote Anzeigelampe leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät vorgeheizt wird.
- Wenn die grüne Anzeigelampe leuchtet und anzeigt, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie Ihr Gargut auf die untere Platte und schließen Sie danach die Abdeckung. Der Abstand zwischen den beiden Platten passt sich automatisch an die Stärke des gewählten Garguts an.
- Verwenden Sie den Timer (linke Taste), um die Garzeit zu wählen.

ACHTUNG: Der Timer verfügt nicht über eine automatische Abschaltung.

BARBECUE-FUNKTION (fig.4)

- Setzen Sie die Garplatten ein und öffnen Sie dann das Kochfeld um 180°, indem Sie an dem rechts vom Griff befindlichen Schalter ziehen.
- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn.
- Wenn die grüne Anzeigelampe leuchtet, legen Sie Ihr Gargut auf die Platte.
- Verwenden Sie den Timer (linke Taste), um die Garzeit zu wählen.

ACHTUNG: Der Timer verfügt nicht über eine automatische Abschaltung.

E. FETTAUFFANGSCHALE

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich eine Öffnung zum Einsetzen einer Fettauffangschale. Das Fett läuft über die Platten in diese Schale.

- Schieben Sie die Auffangschale hinein bzw. ziehen Sie sie heraus.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, um die Auffangschale zu leeren.
- Die Auffangschale kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass sich in und rund um die Fettauffangschale kein Fett angesammelt hat. Überschüssiges Fett muss immer entfernt werden, da es sich sonst entzünden und schwere Verletzungen oder materielle Schäden verursachen könnte



Das aufgefangene Fett ist ungenießbar.

5. RATSCHLÄGE DER CHEFKÖCHE

- Die Platten sollten nicht zu lange vorgeheizt und nicht mit scheuernden Mitteln gereinigt werden, um ihre Antihafteigenschaften zu erhalten.
- Verwenden Sie zum Wenden des Garguts vorzugsweise Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff und schneiden Sie nicht auf den Platten.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleich große Stücke, um sie gleichmäßig zu garen.
- Mit etwas Erfahrung wissen Sie bald, welche Garzeit und Einstellung Ihrem Geschmack entsprechen.
- Durch Marinaden aus Gewürzen oder Kräutern für Fleisch oder Fisch erhält das Grillgut ein besonderes Aroma, Planchazubereitungen werden zarter.
- Wischen Sie die Platten nach dem Grillen von Fisch und Schalentieren mit einem in Zitronensaft getränkten Tuch ab. Dadurch verhindern Sie, dass der Geruch bis zum nächsten Gebrauch zurückbleibt.

6. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf „0“ drehen und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig (mindestens 1/2 Stunde) abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Spatel, um Reste von Nahrungsmitteln zu entfernen, die an den Grillplatten haften.
- Fettauffangschale leeren.
- Die Entriegelungstasten betätigen, um die Platten herauszunehmen.
- Spatel, Fettauffangschale und Platten können in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da hierdurch die Beschichtung beschädigt werden könnte.
- Zum Reinigen von Geräterumpf, Deckel und Griff ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keinesfalls scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.
- Regelmäßiges Reinigen des Geräts verhindert zu starkes Verkrusten. So bleibt der Grill leicht zu reinigen und behält seine volle Funktionstüchtigkeit.
- Setzen Sie die Platten und die Fettauffangschale vor dem Verstauen des Grills wieder ein, schließen Sie den Deckel und wickeln Sie danach das Kabel um den Kabelhalter.

7. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN
Das Gerät während des ersten Gebrauchs qualmt?	Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme Rauch entwickelt. Denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch abzuwischen, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten.
Sich das Gerät von allein ausschaltet?	Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturnopf nicht auf Position « O » steht, und dass der Netzstecker des Geräts korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist. Eventuell hat sich das Gerät jedoch überhitzt. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen sie es mindestens 15 Minuten lang abkühlen. Schalten Sie es danach wie gewohnt wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
Die Nahrungsmittel nicht garen?	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker korrekt angeschlossen ist und die gewählte Temperatur den jeweiligen Nahrungsmitteln entspricht.
Das Grillgut nicht gut anbrät oder schwer gar wird?	Überprüfen, ob die Temperatur gewählte Temperatur den jeweiligen Nahrungsmitteln entspricht.
Unterschiedliche Arten von Nahrungsmitteln zubereitet werden sollen?	Verwenden Sie den Grill in der offenen Position (Barbecueposition) und garen Sie jedes Nahrungsmittel auf einer anderen Platte, so dass sich die verschiedenen Aromen nicht mischen.
Etwas Bratensaft auf den Geräterumpf gelaufen ist?	Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und wischen Sie es danach mit einem heißen, feuchten Tuch ab. Den Geräterumpf niemals in Wasser tauchen.
Sich während des Garvorgangs viel Rauch entwickelt?	Vermeiden Sie es, während des Garvorgangs zu viel Öl oder Fett hinzuzufügen. Fett kann zu vermehrter Rauchentwicklung führen. Verwenden Sie einen Pinsel, um trockene Nahrungsmittel mit Öl zu bestreichen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



- **OPGELET:** Zeer heet oppervlak. Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn. Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannelappen of ovenwanten. Laat het apparaat afkoelen alvorens het op te bergen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een bedieningssysteem op afstand.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is, moet dit uit veiligheidsoverwegingen worden vervangen door de fabrikant, door diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties daarvoor.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, maar in alle gevallen dient dit te gebeuren onder toezicht of na voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat. De bijkomende risico's moeten bekend zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen alleen worden verricht door kinderen van 8 jaar en ouder onder toezicht.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and

breakfast-pensions.

- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de vaatwasser.
- Plaats het apparaat niet op of bij een hittebron. Gebruik het niet op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Leg niets op het apparaat wanneer dit aanstaat.
- Laat genoeg ruimte tussen het apparaat en de muur of meubilair (minstens 10 cm). Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van het werkblad hangen en niet in contact komen met warme oppervlakken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Haal na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om het apparaat uit het stopcontact te halen, trekt u altijd aan de stekker en nooit aan de stroomkabel.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra de stroomkabel is beschadigd.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat niet buiten.



OPGELET: Polyethyleenzakjes die het product of zijn verpakking bevatten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen.

Gebruik ze niet in wiegjes, kinderbedden, kinderwagens of een park voor baby's. De dunne film kan blijven kleven aan de neus of mond en kan de ademhaling hinderen. Een zakje is geen speelgoed.



AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN

In het belang van allen en om actief mee te werken aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid vragen wij u:

- Gooi uw producten niet bij het huishoudelijk afval.
- AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) moet apart worden ingezameld.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelpunten voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen bepaalde grondstoffen gerecycleerd, hergebruikt of gerecupereerd worden.
- Als u dit product correct afdankt, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die te wijten zijn aan eventueel gevaarlijke stoffen die erin verwerkt zitten, te vermijden.

Indien u meer informatie wenst over de afdanking van dit product, vragen wij u om contact op te nemen met uw lokale dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie. Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en stijlvolle ontwerp.

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. **Stevig behuizing van fenoliek**
2. **Thermo-isolerende hendel**
3. **Anti-aanbak grillplaten**
4. **Instelknoppen:**
 - 4.a. **Knop 0/1 en temperatuurinstelknop**
 - 4.b. **Timer**
5. **Rood lampje: apparaat staat aan en warmt op**
6. **Groen lampje: apparaat klaar voor gebruik**
7. **Opvangbakje voor braadvocht**
8. **Vergrendel-/ontgrendelknop van de platen**
9. **Knop voor opening tot 180°**
10. **Speciale grillspatel**

4. GEBRUIK

A. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig voor het eerste gebruik zorgvuldig de behuizing van het apparaat, het deksel en de instelknoppen met een vochtig doekje. Was ook de bakplaten, het opvangbakje voor braadvocht en de spatel eerst in een warm sopje of in de vaatwasser. Zie ook 'Reiniging en onderhoud' voor meer informatie.

B. INSTALLATIE VAN DE BAKPLATEN

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond. Het bedieningspaneel dient naar u toe gericht te zijn.
- Grillplaten: geribbeld oppervlak, ideaal voor het grillen van steaks, hamburgers, kip en groente. Eveneens geschikt voor het bereiden van panini's.
- Plaats elke plaat in de kleine metalen inkepingen achter in de machinebasis (**fig.1**). Druk vervolgens op de plaat om hem correct vast te klikken.
- Om de platen te verwijderen drukt u op de ontgrendelknop aan de zijkant van het apparaat. Trek vervolgens de platen naar u toe (**fig.2**).

C. GEBRUIKSAANWIJZING

Dankzij het speciale scharnier kan eten worden bereid met de grill in gesloten positie of in geopende positie tot 180°, waardoor het bakoppervlak twee keer zo groot wordt. Voordat u begint te bakken, kiest u de functie die het best past bij uw recept.

BELANGRIJK: Het opwarmen duurt 7 minuten. Als het groene lichtje aanspringt, betekent dit dat het apparaat is opgewarmd.

OPGELET: Bevestig altijd eerst de platen voordat u het apparaat voorverwarmt.

D. GEBRUIK

FUNCTIE GRILL/PANINI'S (fig.3)

Installeer de bakplaten.

Het apparaat inschakelen en de gewenste temperatuur kiezen door de rechterknop met de wijzers van de klok mee te draaien.

Het rode lampje gaat aan, ten teken dat het apparaat aan het voorverwarmen is. Als het groene lampje gaat branden, is het apparaat op temperatuur. Leg het voedsel op de onderste plaat en sluit het deksel. De ruimte tussen de twee platen past zich aan aan de dikte van het gekozen voedsel. Gebruik de timer (linkerknop) om de kooktijd in te stellen.

OPGELET: De timer is niet uitgerust met een automatisch afsluitsysteem.

FUNCTIE BARBECUE (fig.4)

Installeer de bakplaten en open het apparaat tot 180° door aan de knop aan de rechterkant van de hendel te trekken. Het apparaat inschakelen en de gewenste temperatuur kiezen door de rechterknop met de wijzers van de klok mee te draaien. Als het groene lampje gaat branden, leg het voedsel dan op de plaat.

Gebruik de timer (linkerknop) om de kooktijd in te stellen.

OPGELET: De timer is niet uitgerust met een automatisch afsluitsysteem.

E. VETOPVANGBAKJE

Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich een vetopvangbakje. Het vet stroomt van de platen naar het bakje.

- Schuif het bakje op zijn plek om het te plaatsen of te verwijderen.
- Wacht met het legen van het bakje tot het apparaat is afgekoeld.
- Het bakje mag in de vaatwasmachine.

LET OP: Controleer voor elk gebruik of zich geen vet heeft opgehoopt in de vetopvangbak. Verwijder altijd het teveel aan vet om te voorkomen dat dit vlam vat en ernstige verwondingen of materiële schade veroorzaakt.



Het opgevangen vet is niet eetbaar.

5. TIPS VAN DE CHEFS

- Laat voor het behoud van de anti-aanbaklaag van de bakplaten de platen niet te lang opwarmen terwijl er niets op ligt en reinig ze niet met schurende materialen.
- Gebruik bij voorkeur keukengereedschap van hout of van hittebestendige kunststof om het voedsel om te draaien en snijd geen voedsel op de platen.
- Snijd de etenswaren in stukken van gelijke grootte zodat ze gelijkmatig gebakken kunnen worden.
- Door ervaring leert u welke baktijden en instellingen u het beste aanhoudt voor het door u gewenste resultaat.
- Maak marinades op basis van kruiden en specerijen voor vlees en vis. Uw grillades ruiken dan heerlijk en de resultaten van de vlakke bakplaat zijn dan sappiger.
- Hebt u vis of schelp- en schaaldieren gegrild op de platen, wrijf deze dan in met een doekje met citroensap. Dit voorkomt dat het volgende gerecht dat u bereidt naar vis ruikt.

6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

- Zet na gebruik de instelknop op « O » en haal de stekker uit het stopcontact. Het apparaat volledig laten afkoelen (minimum 1/2 uur) vooraleer het te reinigen.
- Verwijder met de spatel de etensrestjes die zijn achtergebleven op de bakplaten.
- Leeg het vetopvangbakje.
- Verwijder de platen uit het apparaat door de eject-knoppen in te drukken.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de afwasmachine.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponsjes of schuurmiddel die de bekleding zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing, het deksel en de hendel een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel.
- Regelmatig onderhoud voorkomt dat het apparaat te vuil wordt. Zo blijft de grill gemakkelijk schoon te maken en blijft hij goed werken.
- Voor het opbergen van de grill de platen en het opvangbakje terugzetten, het deksel sluiten en het snoer oprollen rond de snoeroproller.

7. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS...	ANTWOORDEN
Er rook uit het apparaat komt tijdens het eerste gebruik?	Het is normaal dat er bij het eerste gebruik rook uit het apparaat komt. Vergeet echter niet om hem vóór ingebruikname met een vochtig doekje te reinigen.
Het apparaat zichzelf uitschakelt?	Controleer of de temperatuurschakelaar niet in stand 'O' staat en of de stekker in het stopcontact zit. Het kan ook zijn dat het apparaat oververhit is. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Zet hem vervolgens weer aan volgens de standaardprocedure en ga verder met bakken.
Het eten niet goed bakt?	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en de gekozen temperatuur juist is voor wat u wilt bereiden.
Vlees niet dichtschoeit of de bereiding lastig gaat?	Controleer of de gekozen temperatuur juist is voor wat u wilt bereiden.
U verschillende etenswaren tegelijk wilt bereiden?	Gebruik de grill in de open stand (barbecue-stand) en bak de etenswaren op aparte platen, zodat de smaken zich niet mengen.
Er wat bakvocht in de basis van het apparaat is gekomen?	Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld en veeg hem dan schoon met een warme, vochtige doek. Dompel de basis van het apparaat nooit onder water.
Er veel rook vrijkomt tijdens het bakken?	Gebruik niet te veel vet bij het bakken. Vet bevordert de rookontwikkeling. Gebruik een kwast om droog eten in te vetten.

1. PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ!



• **ATTENZIONE:** Superficie molto calda. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, la temperatura delle superfici accessibili può essere alta. Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guantoni da forno o protezioni analoghe. Lasciare raffreddare l'unità prima di riporla.

- Non utilizzare la griglia con un timer esterno o un telecomando separato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, il relativo addetto dell'assistenza o persone con qualifiche analoghe per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e che ci sia la sorveglianza di un adulto.
- Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni..
- 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.

- L'attrezzo per la pulizia/Il raschietto, il vassoio per la raccolta dei succhi e le piastre sono lavabili in acqua calda insaponata o in lavastoviglie.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un apparecchio caldo. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio acceso.
- Lasciare spazio sufficiente tra l'apparecchio e le pareti o l'arredamento (almeno 10 cm). Non posizionare l'apparecchio sotto elementi della cucina fissati al muro.
- Non lasciare pendere il cavo sul bordo del piano di lavoro né a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica. Tirare la spina per staccarlo, non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di caduta o qualora risulti danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo della macchina in caso di danni al cavo.
- Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o commercializzati da Cuisinart® può causare incendio, scossa elettrica o lesioni.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per cuocere e seguire le istruzioni nel presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto o il suo imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini.

Non utilizzare all'interno di culle, lettini per bambini, passeggini o box. La pellicola sottile può aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute pubblica:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici non differenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente.
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto per i RAEE del proprio comune. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati.
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nefaste per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al loro interno.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento di questo prodotto, rivolgersi al proprio servizio comunale di nettezza urbana.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia. Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. **Corpo robusto in materiale fenolico**
2. **Impugnatura a pressione termoisolante**
3. **Piastre di cottura antiaderenti**
4. **Manopole di regolazione:**
 - 4.a. **Manopola 0/1 e di regolazione della temperatura**
 - 4.b. **Timer**
5. **Spia luminosa rossa: apparecchio sotto tensione e in preriscaldamento**
6. **Spia luminosa verde: apparecchio pronto all'utilizzo**
7. **Contenitore di raccolta del liquido di cottura**
8. **Manopola per bloccare/sbloccare le piastre**
9. **Manopola di apertura a 180°**
10. **Spatola speciale grill**

4. UTILIZZO

A. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente il corpo, il coperchio e le manopole di regolazione dell'apparecchio con un panno umido. Lavare le piastre di cottura, il contenitore di raccolta del liquido di cottura e la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Per maggiori informazioni, consultare la sezione «Pulizia e manutenzione».

B. INSTALLAZIONE DELLE PIASTRE DI COTTURA

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

C. ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie alla cerniera esclusiva, il grill permette di cuocere gli alimenti in posizione chiusa o aperta a 180°, raddoppiando così la superficie di cottura disponibile. Prima di iniziare a cuocere, scegliere la modalità più adatta alla preparazione scelta.

IMPORTANTE: La durata del preriscaldamento è di 7 minuti. Quando il grill termina la fase di preriscaldamento, si illumina la spia luminosa verde.

ATTENZIONE: Fissare sempre le piastre prima di preriscaldare l'apparecchio.

D. UTILIZZO

MODALITÀ GRILL/PANINI (fig.3)

- Installare le piastre di cottura.
- Accendere l'apparecchio e selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola di destra in senso orario. La spia rossa si illumina per indicare che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando la spia verde si illumina, indicando che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura, disporre gli alimenti sulla piastra in basso, quindi chiudere il coperchio. La distanza tra le due piastre si regolerà automaticamente in base allo spessore degli alimenti scelti.
- Utilizzare il timer (manopola di sinistra) per selezionare il tempo di cottura.

ATTENZIONE: Il timer non è dotato di sistema di spegnimento automatico.

MODALITÀ BARBECUE (fig.4)

- Installare le piastre di cottura, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando la manopola posta sul lato destro dell'impugnatura.
- Accendere l'apparecchio e selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola di destra in senso orario.
- Quando la spia luminosa verde si illumina, disporre gli alimenti sulla piastra.
- Utilizzare il timer (manopola di sinistra) per selezionare il tempo di cottura.

ATTENZIONE: Il timer non è dotato di sistema di spegnimento automatico.

E. CONTENITORE DI RACCOLTA DEL GRASSO

La base dell'apparecchio è dotata, sul lato posteriore, di un contenitore di raccolta del grasso. I grassi scorrono sulle piastre e vengono raccolti nel contenitore.

- Per posizionare e rimuovere il contenitore, farlo scivolare all'interno del suo alloggiamento.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato per rimuovere il contenitore.
- Il contenitore è lavabile in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Prima di ogni utilizzo, controllare che non vi siano accumuli nel vassoio di raccolta del grasso. Eliminare sempre il grasso in eccesso, al fine di evitare che prenda fuoco e che sia causa di gravi infortuni e danni materiali.



I grassi recuperati non sono commestibili.

5. IL PARERE DEGLI CHEF

- Per conservare le caratteristiche antiaderenti delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldare a vuoto troppo a lungo e non utilizzare materiali abrasivi per la loro pulizia.
- Utilizzare preferibilmente utensili in legno o in silicone per girare gli alimenti; evitare di tagliare gli alimenti sulle piastre.
- Tagliare gli alimenti a pezzi di dimensioni uguali, per ottenere una cottura omogenea.
- Con l'esperienza, imparerete a regolare tempi e temperatura di cottura degli alimenti in base al vostro gusto personale.

- Preparare marinade a base di spezie o condimenti per carne o pesce; le grigliate risulteranno più profumate e le cotture alla plancha più morbide.
- Se sulle piastre sono stati grigliati pesci e crostacei, passatele con un panno imbevuto di succo di limone. In questo modo eviterete che il loro odore caratteristico resti nel corso del prossimo utilizzo.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo l'uso, ruotare la manopola su "O" e scollegare l'apparecchio dalla corrente. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio (minimo 1/2 ora) prima di pulirlo.
- Utilizzare l'apposita spatola per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Svuotare il contenitore di raccolta del grasso.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta e le piastre possono essere lavati con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltelli e forchette, spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire il corpo, il coperchio e l'impugnatura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido e un po' di detersivo delicato. Non utilizzare spugne né prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio impedisce la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere. Un accorgimento che facilita la pulizia del grill e ne mantiene inalterate le prestazioni.
- Prima di riporre il grill, riposizionare le piastre e il contenitore di raccolta del liquido di cottura, chiudere il coperchio, avvolgere quindi il cavo attorno all'avvolgicavo.

7. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
L'apparecchio sprigiona del fumo al primo utilizzo?	È normale che l'apparecchio sprigioni del fumo al primo utilizzo. Pulirlo con un panno umido prima di metterlo in funzione.
L'apparecchio si spegne da solo?	Controllare che il pulsante di regolazione della temperatura non sia su «O» e che la presa dell'apparecchio sia attaccata correttamente alla rete elettrica. È anche possibile che l'apparecchio si sia surriscaldato. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Riaccenderlo secondo la procedura abituale e riprendere la cottura.
Gli alimenti non si cuociono?	Controllare che la presa sia correttamente attaccata alla rete elettrica e che la temperatura scelta sia quella giusta per gli alimenti.
Le grigliate non sono rosolate e la cottura risulta problematica?	Controllare che la temperatura scelta sia quella giusta per gli alimenti.
Gli alimenti da cuocere sono di tipo diverso?	Utilizzare il grill in posizione aperta (posizione barbecue) e cuocere ogni alimento su una piastra diversa, in modo che i sapori non si mescolino.
Un po' di sugo di cottura è colato sul corpo dell'apparecchio?	Aspettare che l'apparecchio sia completamente raffreddato, quindi asciugarlo con un panno umido caldo. Non immergere mai in acqua la base dell'apparecchio.
Viene sprigionato molto fumo durante la cottura?	Evitare di aggiungere troppi grassi durante la cottura. Le materie grasse favoriscono lo sprigionarsi di fumo. Utilizzare un pennello per ungere gli alimenti asciutti.

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD!



- **PRECAUCIÓN:** Superficie muy caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el uso del electrodoméstico. No toque el electrodoméstico mientras esté en uso. Use guantes de cocina o guantes protectores. Deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- La parrilla no debe usarse con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar un peligro.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o se les ha instruido para usar el aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario a menos que sean mayores de 8 años y que estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico y no para ser usado en ámbitos tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial; establecimientos de alojamiento y desayuno.
- La herramienta de limpieza/raspado, la bandeja de recolección de jugo y las placas se pueden lavar con agua caliente jabonosa

o en el lavavajillas.

- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un aparato caliente. No lo use en superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No ponga nada sobre el aparato cuando está encendido.
- Deje suficiente espacio entre el aparato y las paredes o muebles (al menos 10 cm). No coloque el aparato debajo de elementos de cocina montados en la pared.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo y no permita que toque superficies calientes. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado. Tire del enchufe para desenchufarlo, nunca del cable.
- No utilice el aparato si se ha caído o si parece estar dañado.
- Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Cuisinart® puede provocar un incendio, electrocución y riesgo de lesiones.
- Use este aparato solo para cocinar y siga las instrucciones de este manual.
- No usar al aire libre.



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno que contienen el producto o su embalaje pueden ser peligrosas. Mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños.

No las utilice en cunas, camas de niños, cochecitos o corrales para bebés. Esta película puede pegarse a la nariz y la boca, impidiendo la respiración. Una bolsa no es un juguete.



RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las posibles sustancias peligrosas que pueda contener.

Para más información sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos domésticos.

2. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permiten a los amantes de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía. Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. **Cuerpo fenólico robusto**
2. **Empuñadura de presión termoaislante**
3. **Placas de grill antiadherentes**
4. **Botones de ajuste:**
 - 4.a. **Botón 0/1 y de selección de temperatura**
 - 4.b. **Temporizador**
5. **Luz indicadora roja: aparato encendido y precalentamiento**
6. **Luz indicadora verde: aparato listo para el uso**
7. **Bandeja recoge-grasas**
8. **Botón de bloqueo/desbloqueo de las placas**
9. **Botón de apertura a 180°**
10. **Espátula especial de grill**

4. UTILIZACIÓN

A. ANTES DEL PRIMER USO

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

B. INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie, plana, estable y seca. El panel de control debe encontrarse frente a usted.
- Placas de grill: superficie estriada ideal para chuletas, hamburguesas, pollo y verdura. También es adecuada para bocadillos.
- Encaje cada placa en las muescas metálicas situadas en el fondo de la base del aparato. **(fig.1)** Luego empuje cada placa para que quede correctamente colocada.
- Para retirar las placas, pulse el botón de desbloqueo situado en la parte lateral del aparato. A continuación tire de las placas hacia usted **(fig. 2)**.

C. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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

IMPORTANTE: El tiempo de precalentamiento es de 7 minutos. Cuando se enciende la luz indicadora verde, se indica el final del precalentamiento del grill.

ATENCIÓN: Sujete siempre las placas antes de precalentar el aparato.

D. USO

FUNCIÓN GRILL/BOCADILLOS (fig.3)

- Instale las placas de cocción.
- Encienda el aparato y seleccione la temperatura deseada girando el mando en el sentido de las agujas del reloj. Se iluminará la luz indicadora roja para indicar que la unidad está precalentando.
- Cuando la luz verde se encienda, indicando que el aparato está a temperatura, coloque los alimentos en la placa inferior y cierre la tapa. La distancia entre las dos placas se ajustará automáticamente en función del grosor de los alimentos elegidos.
- Utilice el temporizador (botón izquierdo) para seleccionar el tiempo de cocción.

ATENCIÓN: El temporizador no tiene un sistema de apagado automático.

POSICIÓN BARBACOA (fig.4)

- Coloque las placas de cocción estribadas y abra el aparato 180° tirando del botón situado en el lateral derecho de la empuñadura.
- Encienda el aparato y regule la temperatura girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.
- Cuando se encienda la luz indicadora verde, coloque la comida en la placa.
- Utilice el temporizador (botón izquierdo) para seleccionar el tiempo de cocción.

ATENCIÓN: El temporizador no tiene un sistema de apagado automático.

E. BANDEJA RECOGE-GRASAS

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

- La grasa se escurrirá por las placas hasta llegar a la bandeja.
- Deslice la bandeja en su lugar para colocarla o quitarla.
- Espere a que el aparato se enfríe para vaciar la bandeja.
- La bandeja es apta para lavavajillas.
- **ATENCIÓN:** Antes de cada uso, compruebe que no hay grasa acumulada en el recipiente de recuperación. Elimine siempre el exceso de grasa para evitar se inflame, causando heridas graves o daños materiales.



Las grasas recuperadas no se pueden consumir.

5. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS

- Para conservar las cualidades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado vacías y no las limpie con productos abrasivos.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera o de plástico resistente al calor para dar la vuelta a los alimentos y no los corte sobre las placas.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño similar para que la cocción sea homogénea.
- Con la práctica se acostumbrará al tiempo de cocción y a los ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.

- Prepare adobos con especias o condimentos para la carne o el pescado para obtener parrilladas más aromáticas y una cocción a la plancha más jugosa.
- Tras utilizar las placas para cocinar pescado o marisco, frótelas con un trapo impregnado con zumo de limón, lo que evitará que el olor característica quede para la próxima cocción.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Tras su uso, gire el selector a «O» y desconecte el aparato. Deje enfriar el aparato completamente (mínimo 1/2 hora) antes de limpiarlo.
- Utilice la espátula para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Escurrir la bandeja recoge-grasas.
- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión.
- La espátula, la bandeja recoge-jugos y las placas se pueden limpiar con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores, o esponjas y productos abrasivos, que podrían dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo humedecido con un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato evita que se ensucie demasiado. De esta forma, podrá limpiar fácilmente el grill y conservar sus prestaciones.
- Antes de guardar el grill, vuelva a colocar las placas y la bandeja recoge-jugos, cierre la tapa y enrosque el cable alrededor del recogecables.

7. PREGUNTAS/RESPUESTAS

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS
Sale humo durante la primera utilización	Es normal que salga humo en la primera utilización. Puede limpiar el aparato con un trapo húmedo antes de ponerlo en marcha.
El aparato se apaga solo	Compruebe que el botón de ajuste de la temperatura no está en la posición «O» y que el aparato está bien enchufado. También es posible que el aparato se haya recalentado. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Vuelva a encenderlo de acuerdo con el procedimiento habitual y siga cocinando.
Los alimentos no se cocinan.	Compruebe que el aparato está correctamente enchufado y que la temperatura elegida es la adecuada para los alimentos.
Las parrilladas no quedan bien, cuesta cocinar los alimentos.	Compruebe que la temperatura elegida es la adecuada para los alimentos.
Quiere preparar juntos alimentos de tipo diferente.	Utilice el grill en posición abierta (posición barbacoa) y cocine cada alimento en una placa diferente, de modo que no se mezclen sus sabores.
Se me ha caído un poco de jugo de cocción sobre el cuerpo del aparato.	Espere a que el aparato se haya enfriado del todo y límpielo con un trapo húmedo y caliente. No sumerja la base del aparato en agua.
Sale mucho humo durante la cocción.	Evite añadir demasiada grasa durante la cocción. La materia grasa aumenta la emisión de humo. Utilice una brocha para engrasar los alimentos secos.

1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ESTAS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA
CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR A UNIDADE!



- **CUIDADO:** Superfície muito quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em utilização. Não toque no aparelho quando este estiver em utilização. Utilize pegas ou luvas de proteção. Deixe a unidade arrefecer antes de a guardar.
- O grelhador não deverá ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como pessoas com falta de experiência e conhecimentos, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a efetuar pelo utilizador não deverão ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não se destina a ser utilizado em locais como: copas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas ou por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; alojamentos com pequeno-almoço.

- A ferramenta de limpeza/raspagem, a bandeja de recolha de sucos e as placas podem ser lavadas com água quente e sabão ou na máquina de lavar louça.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a outro aparelho quente. Não utilize em superfícies sensíveis ao calor ou perto de materiais inflamáveis.
- Não coloque nada sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Deixe espaço suficiente entre o aparelho e as paredes ou móveis (pelo menos 10 cm). Não coloque o aparelho por baixo de armários de cozinha montados na parede.
- Não permita que o cabo fique pendurado no rebordo da superfície de trabalho e que toque em superfícies quentes.
- Não mergulhe na água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre o aparelho após a utilização e antes da limpeza. Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando ligado à alimentação elétrica. Puxe a ficha para desligar, nunca o cabo.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído ou parecer estar danificado.
- Pare de utilizar a máquina imediatamente se o cabo estiver danificado.
- Não tente reparar o aparelho sozinho.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela Cuisinart® pode causar incêndios, eletrocussão e risco de ferimentos.
- Utilize este aparelho apenas para cozinhar e siga as instruções deste manual.
- Não utilizar ao ar livre.



ADVERTÊNCIA: Os sacos em polietileno contendo o produto ou a sua embalagem podem ser perigosos. Mantenha esses sacos fora do alcance dos bebés e das crianças.

Não use em berços, camas de criança, carrinhos nem parques para bebés. A película fina pode colar-se ao nariz e à boca e impedir a respiração. Um saco de plástico não é um brinquedo.



REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente e da saúde pública:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico não separado.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Utilize os sistemas de recolha e de reciclagem disponíveis na sua região para os REEE. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Garantindo que este produto é eliminado adequadamente, estará a contribuir para evitar potenciais consequências nefastas para o ambiente e a saúde pública devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns pela sua compra!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart® é produzir aparelhos de cozinha que permitam dar asas à criatividade de cozinheiros amadores e chefs. Cada produto alia robustez, inovação, desempenho e ergonomia. Fabricados com materiais profissionais como aço inoxidável escovado, os nossos produtos adaptam-se com facilidade a qualquer cozinha graças ao seu desenho simples e elegante.

3. CARACTERÍSTICAS

1. **Corpo robusto em resina fenólica**
2. **Pega com isolamento térmico**
3. **Placas de grelhar anti-aderentes**
4. **Botões de regulação:**
 - 4.a. **Botão 0/1 e de regulação da temperatura**
 - 4.b. **Temporizador**
5. **Indicador luminoso vermelho: aparelho ligado e em pré-aquecimento**
6. **Indicador luminoso verde: aparelho pronto para ser utilizado**
7. **Gaveta de recolha de gorduras**
8. **Botão de bloqueio/desbloqueio das placas**
9. **Sistema de abertura a 180°**
10. **Raspador especial para a grelha**

4. MODO DE EMPREGO

A. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente o corpo do aparelho, a tampa e os botões de regulação com um pano húmido. Lave as placas, a gaveta de recolha de gorduras e o raspador em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça. Consulte a secção sobre «Limpeza e armazenamento» para mais informações.

B. INSTALAÇÃO DAS PLACAS

- Coloque o aparelho numa superfície limpa, plana, estável e seca. O painel de comando deve ficar à sua frente.
- Placa de grelha: uma superfície estriada que é perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres, frango ou legumes. Também é adequada para tostas.
- Encaixe cada placa nas ranhuras metálicas centrais situadas na base do aparelho (**fig. 1**) e, seguidamente, exerça pressão na placa para garantir que está correctamente instalada.
- Para retirar as placas, prima o botão de desbloqueio de cada placa, situado na parte lateral do aparelho. A seguir, levante as placas na sua direcção (**fig. 2**).

C. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Graças à charneira exclusiva, a grelha permite cozinhar os alimentos na posição fechada ou aberta a 180°, dobrando assim a superfície disponível. Antes de começar a cozinhar, escolha a função mais adequada à sua receita.

IMPORTANTE : A duração do pré-aquecimento é de 7 minutos. A fase de pré-aquecimento da grelha está concluída quando se acende o indicador luminoso verde.

ATENÇÃO: Instale sempre as placas antes de pré-aquecer o aparelho.

D. UTILIZAÇÃO

POSIÇÃO DE GRELHA/TOSTAS (fig.3)

- Instale as placas.
- Ligue o aparelho e seleccione a temperatura desejada rodando o botão à direita no sentido dos ponteiros do relógio. O indicador luminoso vermelho acende-se, indicando que o aparelho está em pré-aquecimento.
- Quando o indicador luminoso verde acender, indicando que o aparelho atingiu a temperatura desejada, coloque os alimentos sobre a placa inferior e, seguidamente, feche a tampa. A distância entre as placas ajusta-se automaticamente em função da espessura dos alimentos.
- Utilize o temporizador (botão à esquerda) para seleccionar o tempo de cozedura.

ATENÇÃO: O temporizador não dispõe de um sistema de extinção automática do aparelho.

POSIÇÃO DE CHURRASCO (Fig.4)

- Instale as placas e, seguidamente, abra a superfície de cozedura a 180° carregando no botão situado à direita da pega.
- Ligue o aparelho e regule a temperatura rodando o botão à direita no sentido dos ponteiros do relógio.
- Quando o indicador luminoso verde acender, coloque os alimentos sobre a placa.
- Utilize o temporizador (botão à esquerda) para seleccionar o tempo de cozedura.

ATENÇÃO: O temporizador não dispõe de um sistema de extinção automática do aparelho.

E. GAVETA DE RECOLHA DE GORDURAS

A base do aparelho tem uma gaveta de recolha de gorduras na parte traseira. A gordura escorre das placas de cozedura caindo na gaveta de recolha.

- Faça deslizar a gaveta para a colocar ou retirar.
- Espere que o aparelho arrefeça antes de esvaziar a gaveta de recolha de gorduras.
- A gaveta pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

CUIDADO: Antes de cada utilização, verifique que não há acumulação de gorduras na gaveta de recolha de gorduras. Elimine sempre o excesso de gordura para evitar que esta arda e cause lesões graves ou danos materiais.



As gorduras recolhidas são impróprias para consumo.

5. CONSELHOS DOS CHEFS

- Para preservar a não aderência das placas, evite aquecê-las durante demasiado tempo sem nada por cima e/ou limpá-las com produtos abrasivos.
- Utilize de preferência utensílios em madeira ou plástico resistente ao calor para virar os alimentos e evite cortá-los sobre as placas.
- Corte os alimentos em pedaços mais ou menos do mesmo tamanho para garantir uma cozedura homogénea.

- Com a prática, habituar-se-á ao tempo de cozedura e à regulação necessária para cozinhar os alimentos a seu gosto.
- Prepare marinadas à base de especiarias ou condimentos para carne ou peixe – os grelhados ficarão mais saborosos e mais tenros.
- Quando grelhar peixe e marisco nas placas, esfregue-as com um pano embebido em sumo de limão. Evitará assim que o cheiro passe para o prato que preparar a seguir.

6. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Depois de utilizar, coloque o botão na posição 'O' e desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer completamente (pelo menos meia hora) antes de o limpar.
- Utilize o raspador para retirar quaisquer resíduos que tenham ficado nas placas.
- Esvazie a gaveta de recolha de gorduras.
- Retire as placas premindo os botões de desbloqueio.
- O raspador, a gaveta de recolha de gorduras e as placas podem ser lavados em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos metálicos, como facas ou garfos, ou esponjas e produtos abrasivos porque podem danificar o revestimento.
- Utilize um pano húmido e um pouco de detergente suave para limpar o corpo do aparelho, a tampa e a pega. Nunca utilize esfregões ou produtos abrasivos.
- A limpeza periódica do aparelho evita a acumulação de sujidade. Assim, poderá limpar facilmente a grelha e manter o seu desempenho.
- Antes de guardar o aparelho, volte a colocar as placas e a gaveta de recolha de gorduras nos lugares respectivos.

7. PERGUNTAS E RESPOSTAS

O QUE FAZER:	RESPOSTAS
Se o aparelho produzir fumo na primeira utilização?	É normal que o aparelho produza algum fumo quando é utilizado pela primeira vez. Não se esqueça de limpar o aparelho com um pano húmido antes de o ligar.
Se o aparelho se apagar?	Veja se os botões de regulação da temperatura estão na posição 'OFF' e se o aparelho está correctamente ligado. É possível que o aparelho tenha aquecido excessivamente. Desligue-o e deixe arrefecer durante pelo menos 15 minutos. Ligue-o como é habitual e recomece a cozinhar.
Se os alimentos não cozinharem?	Verifique se a ficha está bem ligada e se os botões de regulação da temperatura estão acesos.
Se os grelhados não ficarem bem passados e a cozedura for difícil?	Confirme que a temperatura seleccionada é adequada aos alimentos.
Para cozinhar diferentes tipos de alimentos?	Cozinhe com a grelha na posição aberta (posição de churrasco) e cada alimento numa placa diferente para que o sabor dos alimentos não se misture.
Se um pouco de calda da cozedura entrar no corpo do aparelho?	Espere que o aparelho arrefeça completamente e, seguidamente, limpe com um pano húmido quente. Nunca mergulhe a base do aparelho em água.
Caso se produza muito fumo durante a cozedura?	Evite utilizar demasiada gordura quando cozinhar. A gordura facilita a produção de fumo. Utilize um pincel para untar alimentos secos.

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z WYMIENIONYMI ŚRODKAMI BEZPIECZEŃSTWA!



• **OSTROŻNIE:** Bardzo gorąca powierzchnia. Gdy urządzenie jest używane, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nie należy dotykać urządzenia podczas użytkowania. Należy nosić rękawice kuchenne lub ochronne. Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania należy się upewnić, że ostygło.

- Nie należy używać grilla w połączeniu z zewnętrznym zegarem ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Pozwoli to na uniknięcie zagrożenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności organów zmysłu, sprawności fizycznej lub umysłowej bądź osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru i wieku poniżej 8 lat nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i 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.

- Narzędzie do czyszczenia/skrobania, tackę ociekową i płyty można myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na gorącym urządzeniu lub w jego pobliżu. Nie wolno używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie wysokich temperatur ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest włączone.
- Należy pozostawić wystarczający odstęp między urządzeniem a ścianami lub meblami (co najmniej 10 cm). Nie należy umieszczać urządzenia pod wyposażeniem kuchennym wiszącym na ścianie.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zwisa nad krawędzią powierzchni roboczej i nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania po użyciu i przed czyszczeniem. Nigdy nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do zasilania. Odłączając urządzenie od gniazda, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Korzystanie z akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez firmę Cuisinart® może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym i ryzyko obrażeń.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania, postępując zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.



UWAGA: Torebki polietylenowe zawierające produkt lub jego opakowanie mogą być niebezpieczne. Torebki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie wykorzystywać ich do kołysek, łóżeczek dziecięcych, wózków lub kojców dla dzieci. Cienka folia może przykleić się do nosa lub ust i uniemożliwić oddychanie. Torebka nie jest zabawką.



WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

W interesie wszystkich oraz aby aktywnie uczestniczyć w ochronie środowiska i zdrowia publicznego:

- Nie wyrzucać urządzeń ze zwykłymi, niesegregowanymi odpadami.
- WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) należy poddawać selektywnej zbiórce.
- Skorzystać z systemu odzyskiwania i zbiórki WEEE w swoim regionie. W ten sposób niektóre materiały można poddać recyklingowi, ponownie wykorzystać lub odzyskać.
- Zapewniając prawidłową utylizację produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym, negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego ze względu na zawarte w nim substancje niebezpieczne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji tego produktu, prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się przetwarzaniem odpadów z gospodarstw domowych.

2. WSTĘP

Gratulujemy udanego zakupu!

Od ponad 30 lat, Cuisinart® opracowuje kompletną gamę urządzeń kuchennych, które pozwalają pasjonatom gotowania i profesjonalnym kucharzom w pełni pokazywać swoją kreatywność. Każdy produkt charakteryzuje się dużą wytrzymałością, innowacją, efektywnością i ergonomią. Nasze urządzenia, wykonywane z materiałów wysokiej jakości, takich jak szyczkowana stal nierdzewna, łatwo wkomponowują się w wystrój każdej kuchni dzięki minimalistycznemu i eleganckiemu designowi.

3. DANE TECHNICZNE PRODUKTU

1. Wytrzymały korpus z żywicy fenolowej
2. Uchwyt dociskowy z izolacją termiczną
3. Nieprzywierające płyty grzewcze
4. Pokrętła regulacji:
 - 4.a. Pokrętło 0/1 i regulacja temperatury
 - 4.b. Minutnik
5. Czerwona lampka kontrolna: urządzenie włączone, w trakcie nagrzewania
6. Zielona lampka kontrolna: urządzenie gotowe do użycia
7. Zbiornik na tłuszcz
8. Przycisk blokowania/odblokowania płyt
9. Przycisk otwierania pod kątem 180°
10. Specjalna łopatką do grilla

4. UŻYTKOWANIE

A. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć korpus urządzenia, pokrywę oraz pokrętła regulacji wilgotną szmatką. Umyć płyty grzewcze, zbiornik na tłuszcz oraz szpatułkę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce. Zapoznać się z rozdziałem „Czyszczenie i przechowywanie”, aby uzyskać więcej informacji.

B. INSTALACJA PŁYT GRZEWCZYCH

- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni. Panel sterowania musi znajdować się naprzeciw Ciebie.
- Płyty grilla: żebrowana powierzchnia doskonała do grillowania steków, hamburgerów, drobiu i warzyw. Nadaje się również do przygotowania panini.
- Włożyć każdą płytę w niewielkie, metalowe wyżłobienia znajdujące się na spodzie bazy urządzenia (**fig. 1**). Następnie nacisnąć płytę, aby ją zablokować.
- Aby wyjąć płyty, należy nacisnąć przycisk odblokowujący płyty, znajdujący się z boku urządzenia. Następnie pociągnąć płyty do siebie (**fig. 2**).

C. PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Dzięki wyjątkowym zawiasom, grill umożliwia pieczenie zarówno w pozycji zamkniętej, jak i otwartej pod kątem 180°, podwajając dostępną powierzchnię pieczenia. Przed rozpoczęciem pieczenia należy wybrać funkcję najlepiej pasującą do realizowanego przepisu.

WAŻNE: Czas nagrzewania wstępnego wynosi 7 minut. Zakończenie nagrzewania wstępnego sygnalizowane jest zapaleniem się zielonej lampki kontrolnej.

UWAGA: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego, należy zainstalować płyty grzewcze.

D. UŻYTKOWANIE

FUNKCJA OPIEKANIE/PANINI (fig. 3)

- Zainstalować płyty grzewcze.
- Włączyć urządzenie i wybrać odpowiednią temperaturę, obracając prawym pokrętkiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zapali się czerwona lampka kontrolna, informując, że urządzenie jest wstępnie nagrzane.
- Gdy lampka kontrolna zapali się na zielono, sygnalizując nagrzanie się urządzenia, rozłożyć produkty na dolnej płycie, a następnie zamknąć pokrywę. Rozchylenie między płytami reguluje się automatycznie, w zależności od grubości przygotowywanych produktów.
- Użyć minutnika (lewe pokrętko), aby wybrać czas pieczenia.

UWAGA: Minutnik nie posiada systemu automatycznego wyłączania urządzenia.

FUNKCJA GRILL (fig. 4)

- Zainstalować płyty grzewcze, a następnie otworzyć urządzenie pod kątem 180°, pociągając przełącznik znajdujący się z prawej strony uchwytu.
- Włączyć urządzenie i ustawić temperaturę, obracając prawym pokrętkiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Gdy zielona lampka kontrolna zapali się, rozłożyć produkty na płytach.
- Użyć minutnika (lewe pokrętko), aby wybrać czas pieczenia.

UWAGA: Minutnik nie posiada systemu automatycznego wyłączania urządzenia.

E. ZBIORNIK NA TŁUSZCZ

Na dole urządzenia, z tyłu, znajduje się zbiornik na tłuszcz. Tłuszcz ścieka z płyt grzewczych do tego zbiornika.

- Przesuwać zbiornik na prowadnicach, aby go wsunąć lub go wyjąć.
- Poczekać na ostygnięcie urządzenia, przed opróżnieniem zbiornika.
- Zbiornik można myć w zmywarce.

UWAGA: Przed każdym użyciem, należy sprawdzić, czy w zbiorniku na tłuszcz nie nagromadził się tłuszcz. Zawsze usuwać nadmiar tłuszczu, aby uniknąć jego zapalenia i spowodowania poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia sprzętu.



Odzyskany tłuszcz nie nadaje się do spożycia.

5. WSKAZÓWKI KUCHARZY

- Aby zachować nieprzywierające właściwości płyt grzewczych, nie należy pozostawiać na dłużej włączonego urządzenia bez produktów oraz nie czyścić powierzchni płyt trącymi środkami.
- Do przewracania produktów, należy używać przyrządów drewnianych lub plastikowych odpornych na wysoką temperaturę oraz nie ciąć produktów na płytach.
- Porcjować produkty na kawałki o podobnej wielkości, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- Z czasem dostosujesz czas pieczenia oraz temperaturę, aby pieczone produkty były takie jak lubisz.
- Przygotuj marynaty na bazie ziół lub przypraw do mięs i ryb. Dania będą bardziej pachnące, a pieczenie na płycie łagodniejsze.
- Po pieczeniu ryb lub owoców morza, zaleca się wyczyścić płyty szmatką nasączoną sokiem z cytryny. Cytryna sprawi, że zapach nie przejdzie na kolejne pieczone dania.

6. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Po zakończeniu, obrócić pokrętło w położenie „O”, a następnie wyłączyć urządzenie z prądu. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do pełnego ostygnięcia (co najmniej 30 minut).
- Użyć szpatułki do usunięcia pozostałości pieczenia z płyt grzewczych.
- Opróżnić zbiornik na tłuszcz.
- Zdjąć płyty urządzenia, naciskając przycisk odblokowania płyt.
- Szpatułka, zbiornik na tłuszcz oraz płyty mogą być myte ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Nie używać metalowych przyrządów, takich jak nóż lub widelec, ani gąbek lub środków trących, które mogłyby uszkodzić powłokę.
- Do czyszczenia korpusu urządzenia, pokrywy oraz uchwytu, używać wilgotnej szmatki z niewielką ilością delikatnego środka myjącego. Nie stosować gąbek oraz środków o właściwościach ściernych.
- Regularne czyszczenie urządzenia sprawi, że nie zabrudzi się zbyt mocno. Grill jest łatwy w czyszczeniu i zawsze równie wydajny.
- Przed schowaniem grilla należy z powrotem założyć płyty grzewcze oraz zbiornik na tłuszcz, a następnie zamknąć pokrywę i owinąć przewód wokół uchwytów na przewód.

7. PYTANIA I ODPOWIEDZI

CO ZROBIĆ JEŻELI:	ODPOWIEDZI
Z urządzenia wydobywa się dym przy pierwszym użyciu?	Przy pierwszym użyciu, z urządzenia może wydobywać się dym. Należy umyć urządzenie wilgotną szmatką przed włączeniem.
Urządzenie samo się wyłącza?	Sprawdzić, czy pokrętko regulacji temperatury nie znajduje się w położeniu „O” oraz czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda.
Możliwe, że urządzenie jest przegrzane. Odłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia na co najmniej 15 minut. Włączyć ponownie, przestrzegając standardowej procedury i kontynuować pieczenie.	Verifique se a ficha está bem ligada e se os botões de regulação da temperatura estão acesos.
Produkty się nie pieką?	Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda oraz czy wybrana temperatura jest odpowiednia dla pieczonych produktów.
Mięso jest niedopieczone, a pieczenie trwa bardzo długo?	Sprawdzić, czy wybrana temperatura jest odpowiednia dla pieczonych produktów
Produkty do pieczenia są różnego rodzaju?	Użyć urządzenia w położeniu otwartym (położenie do grillowania) i piec każdy produkt na innej płycie. Dzięki temu zapachy się nie wymieszają.
Trochę sosu z pieczenia wyciekło na korpus urządzenia?	Poczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia, a następnie wytrzeć wilgotną, ciepłą szmatką. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
Wydobywa się dużo dymu podczas pieczenia?	Nie dodawać zbyt dużo tłuszczu podczas pieczenia. Tłuszcz powoduje powstawanie dymu. Użyć pędzelka do smarowania tłuszczem suchych produktów.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ!



- **ОСТОРОЖНО!** Очень горячая поверхность. Температура доступных поверхностей во время эксплуатации устройства может быть очень высокой. Не прикасайтесь к устройству во время его использования. Используйте прихватки или защитные перчатки. Перед тем как убрать устройство на хранение, дайте ему остыть.
- Не следует использовать гриль с подключением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- В случае повреждения сетевого шнура, во избежание опасности он должен быть заменен заводом-изготовителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими соответствующую квалификацию.
- Допускается использование данного устройства детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы в отношении безопасного использования устройства и осознают связанные с ним опасности. Данное устройство – не игрушка для детей. Чистка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми (за исключением детей старше 8 лет, находящихся под присмотром взрослых).
- Храните устройство и его сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования 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, а также в других местах гостиничного типа; гостиницы типа «постель и завтрак».
- Приспособление для чистки/отскабливания, поддон для сбора сока и панели можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Не ставьте устройство на горячую поверхность или рядом с ней. Не используйте на термочувствительных поверхностях или вблизи от легковоспламеняющихся материалов.
- Не помещайте ничего сверху устройства во время его работы.
- Оставляйте достаточное пространство между устройством и стенами или мебелью (не менее 10 см). Не устанавливайте устройство под смонтированными на стене кухонными элементами.
- Не позволяйте сетевому шнуру свисать с края рабочей поверхности и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не погружайте в воду или любую другую жидкость.
- Всегда отключайте устройство от электросети после использования или перед его очисткой. Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно подключено к электросети. Для того чтобы отключить устройство от электросети, всегда тяните за вилку, и никогда не тяните за шнур.
- Не используйте устройство в случае его падения или наличия видимых повреждений.
- Если сетевой шнур поврежден, незамедлительно

прекратите эксплуатацию устройства.

- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных или не продаваемых компанией Cuisinart®, может привести к возгоранию, поражению электрическим током и риску получения травм.
- Используйте данное устройство исключительно для приготовления пищи и следуйте инструкциям, изложенным в настоящем руководстве.
- Не используйте на открытом воздухе.



ВНИМАНИЕ: Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Держите пакеты в местах, недоступных младенцам и детям.

Не пользуйтесь пакетами в колыбелях, детских кроватках, колясках или манежах для детей. Пленка может приклеиться к носу и ко рту и воспрепятствовать дыханию. Пакет не игрушка.



ОЭЭО – УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРОННОГО И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В общих интересах и с целью активного участия в защите окружающей среды и здоровья населения:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с несортируемыми бытовыми отходами.
- Отходы электронного и электрического оборудования (ОЭЭО) должны собираться отдельно.
- Используйте существующие в вашем регионе системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора ОЭЭО. Таким образом, некоторые материалы могут быть переработаны, использованы

повторно или рекуперированы.

- Сделав все необходимое, чтобы данное изделие было утилизировано соответствующим образом, вы можете избежать потенциальных пагубных последствий для окружающей среды и здоровья населения, связанных с возможным содержанием в приборе опасных веществ.

Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь, пожалуйста, в местную службу переработки бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart® разрабатывает и совершенствует полный ассортимент кухонных приборов, которые позволяют поклонникам кулинарного искусства и шеф-поварам всецело проявить свою креативность, потому как каждое изделие фирмы сочетает в себе надежность, инновации, эффективность и эргономичность. Наши изделия, изготовленные из материалов профессионального уровня, таких как матовая нержавеющая сталь, легко вписываются в интерьер каждой кухни благодаря их лаконичному и элегантному дизайну.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

1. Прочный корпус из фенольных материалов
2. Теплоизолированная зажимная ручка
3. Панели для гриля с антипригарным покрытием
4. Кнопки регулировки
 - 4.a. Кнопка 0/1 включения/выключения и настройки температуры
 - 4.b. Таймер
5. Красный световой индикатор: прибор подключен к сети и разогревается
6. Зеленый световой индикатор: прибор готов к использованию
7. Поддон для сбора жира
8. Кнопка блокировки/разблокировки пластин
9. Кнопка раскрытия на 180°
10. Специальная лопатка для гриля

4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

А. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием тщательно протрите влажной тканью корпус электроприбора, крышку и ручки регулировки. Вымойте панели, поддон для сбора жира и лопатку вручную мыльной водой, либо в посудомоечной машине. Для более подробной информации см. раздел «Уход и хранение».

В. УСТАНОВКА ЖАРОЧНЫХ ПЛАСТИН

- Поставьте электроприбор на плоскую, прочную, чистую и сухую поверхность. Пульт управления должен быть прямо перед вами.
- Панели «Гриль»: рифленая поверхность пластин идеально подходит для приготовления на гриле стейков, гамбургеров, курицы и овощей, а также для приготовления горячих итальянских бутербродов панини.
- Вставьте каждую из панелей в маленькие металлические пазы в основании электроприбора (**fig.1**), затем нажмите на панель, чтобы она плотно встала на место.
- Чтобы снять панели, нажмите на кнопку разблокировки, расположенную сбоку электроприбора. Затем потяните панели на себя (**fig.2**).

С. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Благодаря эксклюзивным шарнирам электроприбора, продукты можно готовить на гриле либо с закрытыми панелями, либо с раскрытыми на 180°, что удваивает поверхность, используемую для готовки. Перед тем как начать готовку, выберите положение панелей, которое наилучшим образом соответствует вашему рецепту.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Для разогрева пластин требуется 7 минут. Панели гриля достаточно разогреются, когда индикатор загорается зеленым светом.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем разогревать электроприбор, обязательно заблокируйте жарочные пластины.

Д. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ/ПАНИНИ (**fig.3**)

- Установите панели.
- Включите прибор и выберите желаемую температуру нагрева, повернув правую кнопку по часовой стрелке. Загорается красный световой индикатор: это означает, что прибор разогревается.
- Когда загорится зеленый световой индикатор, означающий, что прибор нагрет до заданной температуры, разложите продукты на нижней панели и опустите крышку. Расстояние между пластинами автоматически отрегулируется в зависимости от толщины продуктов.
- С помощью таймера (левая кнопка) настройте время приготовления.

ВНИМАНИЕ: В таймере не предусмотрено устройство автоматического выключения прибора.

ФУНКЦИЯ БАРБЕКЮ (Fig.4)

- Установите панели и раскройте их на 180°, потянув за специальную кнопку, расположенную на ручке справа.
- Включите прибор и выберите желаемую температуру нагрева, повернув правую кнопку по часовой стрелке.
- Когда загорится зеленый световой индикатор, разложите продукты на панелях.
- С помощью таймера (левая кнопка) настройте время приготовления.

ВНИМАНИЕ: В таймере не предусмотрено устройство автоматического выключения прибора.

Е. ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

В задней части основания прибора предусмотрен поддон для сбора жира. В процессе приготовления жир стекает по пластинам и собирается в поддоне.

- Вставляя поддон и доставать его из прибора следует скользящим движением.
- Прежде чем освободить поддон от собравшегося жира, подождите, пока электроприбор остынет.
- Поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Перед каждым использованием прибора обязательно убедитесь в том, что на поддоне не скопилось слишком много жира. Излишки жира следует регулярно удалять, чтобы он не воспламенился и не стал причиной серьезных травм и материального ущерба.



Стекший жир не пригоден для употребления в пищу.

5. СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- Для предохранения антипригарных свойств не нагревайте пустые панели слишком долго и не пользуйтесь абразивными чистящими средствами для ухода за пластинами.
- Для переворачивания продуктов на панелях желательно пользоваться деревянными или силиконовыми столовыми приборами; не нарежьте продукты прямо на панелях.
- Для равномерной прожарки продуктов нарежьте их кусками одинакового размера.
- Освоившись с электроприбором, вы сможете определить температуру и продолжительность приготовления продуктов по вашему вкусу.
- Приготовьте маринады со специями или приправами для мяса или рыбы: пожаренные в режиме «гриль» продукты будут ароматнее, поджаренные в режиме «барбекю» - нежнее.
- После приготовления на жарочных пластинах рыбы или моллюсков протрите пластины тканью, пропитанной лимонным соком: это поможет избавиться от запаха, оставшегося на пластинах после приготовления этих продуктов.

6. УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Закончив пользоваться электроприбором, поверните ручки термостата в положение «0»-«выкл.», отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть (минимум ½ часа) перед тем, как очистить его.
- Воспользуйтесь лопаткой для очистки, чтобы удалить с жарочных пластин пригоревшие остатки продуктов.
- Освободите поддон от жира.
- Снимите жарочные пластины с электроприбора, нажав на кнопку разблокировки.
- Вымойте лопатку, поддон для сбора жира и жарочные пластины вручную горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
- Не пользуйтесь металлическими предметами (ножами, вилками...) либо жесткими губками или абразивными моющими средствами, которые могут повредить покрытие.
- Для ухода за корпусом прибора используйте влажную ткань и немного мягкого моющего средства. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивными моющими средствами.
- Регулярный уход за электроприбором предотвращает его чрезмерное загрязнение: прибор будет всегда легко очистить и высокий уровень его эффективности останется прежним.
- Перед тем как убрать электроприбор на хранение, установите на место жарочные пластины и поддон для сбора жира, опустите крышку и накрутите шнур на приспособление для его хранения.

7. ВОПРОС/ОТВЕТ

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ:	ОТВЕТ
Электроприбор дымится при первом использовании?	Появление дыма во время первого использования электроприбора – нормальное явление. Не забудьте протереть прибор влажной тканью, прежде чем начать пользоваться им.
Электроприбор произвольно отключается?	Проверьте, не повернуты ли ручки регулировки термостата в положение «выкл.»-«О», и убедитесь в том, что вилка прибора хорошо вставлена в розетку. Возможно также, что электроприбор перегрелся. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение как минимум 15 минут. Затем снова включите его в соответствии с обычной процедурой и продолжайте готовить.
Продукты не жарятся?	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка в розетку и соответствует ли выбранная температура желаемой степени готовности продуктов.
Продукты не поджариваются и очень медленно готовятся?	Проверьте, соответствует ли выбранная температура желаемой степени готовности продуктов.
Продукты для готовки разного вида?	Используйте аппарат с разложенными пластинами (режим «Барбекю»), готовьте разные продукты на разных пластинах, тогда их аромат и вкус не перемешаются.
Немного жира протекло на корпус электроприбора?	Дождитесь, когда электроприбор полностью остынет, и протрите корпус смоченной в горячей воде и отжатой тканью. Никогда не погружайте в воду корпус аппарата.
Во время приготовления выделяется очень много дыма?	Избегайте чрезмерного добавления жира во время приготовления. Жир способствует образованию дыма. На сухие продукты нанесите немного растительного масла кулинарной кистью.

Cuisinart®



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia 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
+7 495 018 59 47**

**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 garantia com o original do comprovativo de compra.*
 - *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
 - *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

FRANÇAIS : 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

3 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 des 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 2322 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. Être 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 rendent 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.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 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 3-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 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch 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 3 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 3 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 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 3 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 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo sera efetuada uma troca padrao (produto identico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talao de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluidas 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 3-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 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном 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, квитанция, 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, жидкостей, 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.

Гарантийный срок – 3 года
Срок службы – 3 года

Version no. GR47E IB-18_442B		
Size : 140mm(W) X 210mm(H)		
Material: 105gsm gloss artpaper for whole book		
Coating: gloss varnishing in cover		
Color (Front):1C+1C(Black)		
(Back): 1C+1C(Black)		
Date:01/06/21	Co-ordinator :Scias Liu	
XFTCPP Description:	GR47E IB-18_442B	OPERATOR: Song
XFTCPP Code :	E-GR47E IB-18_442B	

