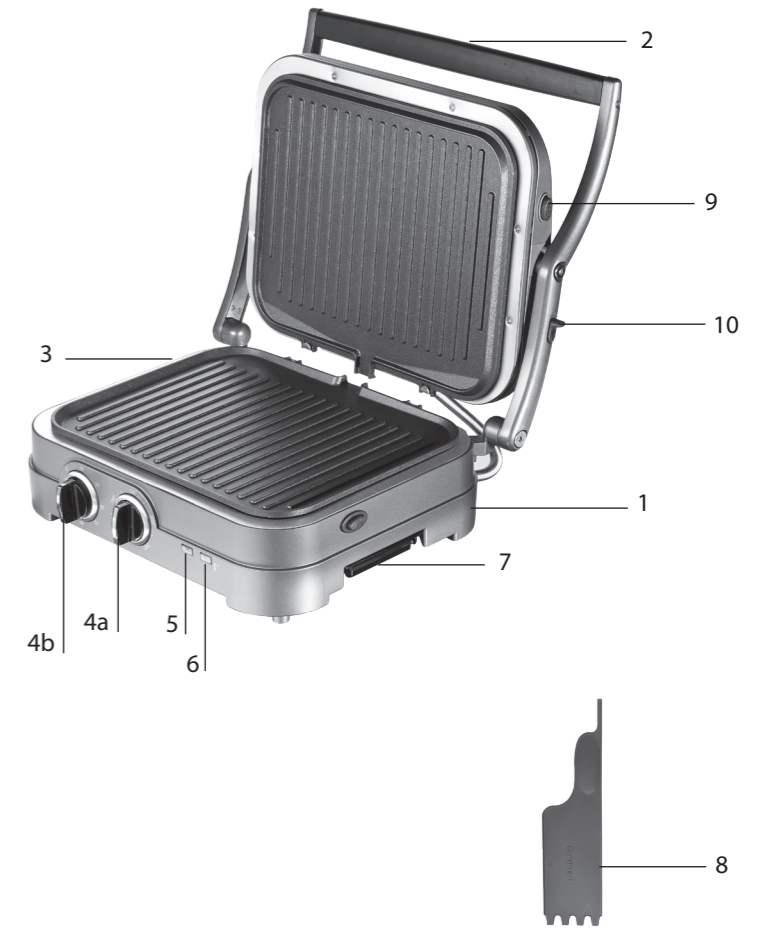


Cuisinart®



BABYLISS
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

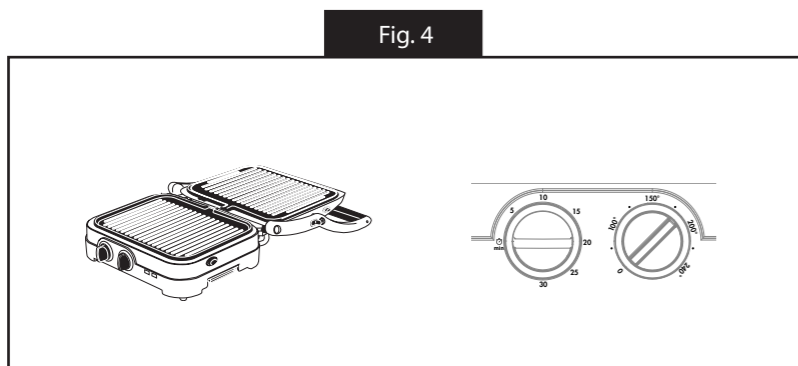
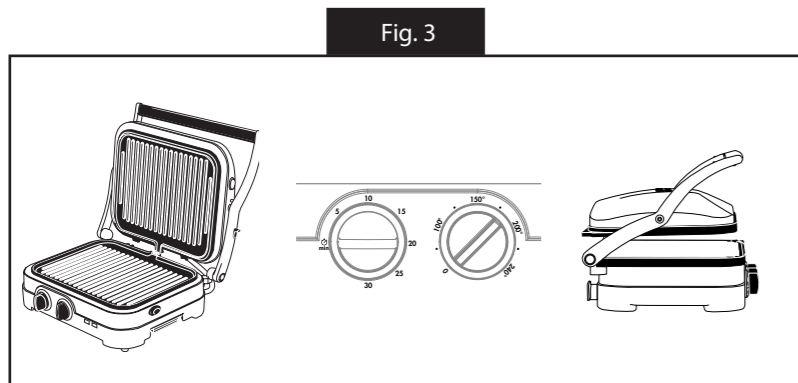
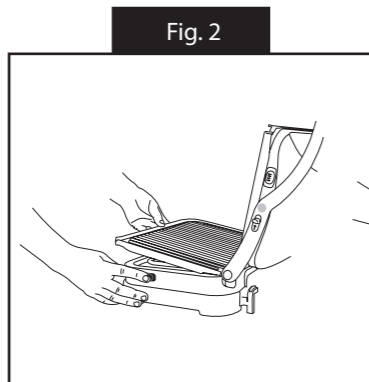
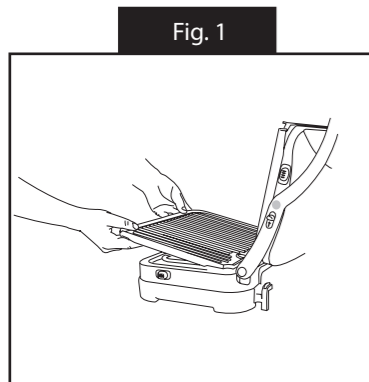
www.cuisinart.fr

E IB-18/442

GRILDDLER ELITE®
GR47E

Cuisinart®

FAC 2018 / 12



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	4
d. Utilisation	5
e. Bac récupérateur de graisse	5
5. L'avis des chefs	5
6. Nettoyage et rangement	6
7. Questions/Réponses	7

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	8
2. Introduction	11
3. Product specifications	11
4. Use	11
a. Before using for the first time	11
b. Installing the cooking plates	11
c. Usage instructions	11
d. Use	12
e. Drip tray	12
5. Advice from the chefs	12
6. Cleaning and storage	13
7. Questions and answers	13

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	17
d. Gebrauch	18
e. Fettauffangschale	18
5. Ratschläge der Chefköche	18
6. Reinigen und Verstauen	19
7. Fragen/Antworten	20

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	24
d. Gebruik	25
e. Vetopvangbakje	25
5. Tips van de chefs	25
6. Schoonmaken en opbergen	26
7. Vragen/antwoorden	27

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	28
2. Introduzione	31
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

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	35
2. Introducción	38
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	40

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ (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.

- **ATTENTION** : avant chaque utilisation, vérifier l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac récupérateur de graisse. Toujours éliminer l'excès de graisse pour éviter qu'elle ne prenne feu et ne cause des blessures graves ou des dommages matériels.
- 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 ;
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. La minuterie n'est pas munie d'un système d'arrêt automatique de l'appareil.
- 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 si elles comprennent les risques impliqués. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des

enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance.

- Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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.
- Jeter immédiatement le sachet de gel de silice. Ne pas manger et tenir hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans ses plaques de cuisson.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur le grill lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Nous recommandons de vérifier que l'installation électrique est équipée d'un dispositif à courant différentiel résiduel approprié. Demander conseil à un installateur.
- 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.



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

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

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie.

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



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

■ Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

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. Spatule spéciale grill
9. Bouton de verrouillage / déverrouillage des plaques
10. Bouton d'ouverture à 180°

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 réglera 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. Le 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 INSTRUCTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!



- **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.
- **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 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.
- Do not leave the appliance unattended when on. The timer does not have an automatic shut off device for the appliance.
- The appliance should not be used with an external timer or with a separate remote control system.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified professional to avoid danger.
- This appliance may be used by children aged 8 upwards and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed on using the appliance safely and understand the hazards involved. The appliance can be cleaned and maintained by children aged over 8 years old, if supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The cleaning/scraping tool, the drip tray and the plates can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.

- Dispose of the sachet of silica gel immediately. Do not eat and keep out of the reach of children.
- Never use the appliance without its cooking plates.
- Allow the appliance to cool before storing.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat-sensitive surfaces or near flammable materials.
- Do not put anything on the grill when it is on.
- Leave enough space between the grill and the walls or furniture. Do not place the appliance below anything wall-mounted in the kitchen.
- Do not let the cable 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 cable.
- Only plug the appliance into a socket with a built-in earth. We recommend checking that the electrical installation is equipped with an appropriate residual current device. Ask a service engineer for advice.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it looks damaged.
- Stop using the appliance immediately if the cable is damaged.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution or injury.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.



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

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life



In everybody's interest and to participate actively in the joint effort to protect the environment:

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

Thus, some materials may be recycled and/or reused.

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. Special grill spatula
9. Button to lock/unlock the plates
10. Hinge release to open grill to flat position

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 hot 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. **(Fig.1)**) Then press gently down on the hot 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 back 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 DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS BITTE SORGFÄLTIG DURCH!



- **ACHTUNG:** Sehr heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- **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
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Betrieb in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; die Nutzung in Gästezimmern.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Der Timer verfügt nicht über eine automatische Abschaltung.
- Das Gerät ist nicht für das automatische Einschalten über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem geeignet.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von unerfahrenen Personen ohne Vorkenntnisse verwendet werden. Diese Personen müssen dabei entweder beaufsichtigt werden oder zuvor Anweisungen zum

sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit der Verwendung verbundenen Risiken verstehen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren auf.
- Spatel, Auffangschale und Platten können in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Den Beutel mit Silicagel sofort entsorgen. Nicht essen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät niemals ohne die Garplatten verwenden.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie Gegenstände auf den Grill legen, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbelementen. Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets den Netzstecker des Geräts ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Entfernen des Netzsteckers immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät nur an eine Steckdose mit eingebauter Erdung anschließen. Wir empfehlen zu prüfen, ob die elektrische Installation mit einer geeigneten Fehlerstrom-Schutzvorrichtung ausgestattet ist. Fragen Sie hierzu Ihren Elektroinstallateur um Rat.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsgefahr führen.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



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

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiver Beitrag zum kollektiven Umweltschutz:



- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht über den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Bestimmte Materialien können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

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. Spezieller Grillspatel
9. Ver-/Entriegelungstaste für die Platten
10. Öffnungssystem auf 180°

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 (Abb.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 (Abb.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 entzündet 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 VERSTAUEEN

- Nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf „O“ 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 Griffen 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 Verstaueen 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 Temperatorknopf 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 pannenlappen of ovenwanten.
- **OPGELET:** 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen als: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen, boerderijen, gebruik door gasten in hotels, motels en andere plekken met een residentieel karakter en in omgevingen zoals een bed and breakfast.
- Het apparaat niet aan laten staan zonder toezicht. De timer is niet uitgerust met een automatisch afsluitsysteem.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om aangezet te worden met een externe tijdschakelaar of door een bedieningssysteem op afstand.
- Wanneer het snoer 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 worden 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. Reiniging en onderhoud van het apparaat kunnen worden verricht door kinderen van 8 jaar en ouder onder toezicht.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de afwasmachine.
- Het zakje silicagel onmiddellijk weggooien. Niet opeten en buiten bereik van kinderen houden.
- Het apparaat nooit zonder de bakplaten gebruiken.
- Het apparaat laten afkoelen alvorens het op te bergen.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen wanneer deze aan staat.
- Plaats de grill op voldoende afstand van de muur en van voorwerpen. Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om het apparaat uit het stopcontact te halen, trekt u altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Wij raden aan te controleren of de elektrische installatie is uitgerust met een geschikte differentieelschakelaar. Vraag een installateur om advies.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- De gebruiker mag zelf geen enkele reparatie aan het apparaat uitvoeren.
- 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:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, moet u deze zakken buiten het bereik van kinderen en baby's bewaren. Deze zakken zijn geen speelgoed.

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur aan het einde van hun levensloop.

In ieders belang en om actief deel te nemen aan de bescherming van ons milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.



- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.



Op deze manier kunnen bepaalde materialen gerecycled of nuttig gebruikt worden.

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. Speciale grillspatel
9. Vergrendel-/ontgrendelknop van de platen
10. Knop voor opening tot 180°

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 schuurponsjes 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 schuurponsjes 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 dichtschroeit 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. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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



- **ATTENZIONE:** superficie troppo calda. La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- **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.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto nelle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; uso da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; ambienti tipo affittacamere.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso. Il timer non è dotato di sistema di spegnimento automatico.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale con qualifiche simili, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi della necessaria esperienza o conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e qualora ne comprendano i rischi. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età superiore a 8 anni, purché sotto sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori dalla portata

dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- Il raschietto, il contenitore di raccolta e le piastre possono essere lavati con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Gettare immediatamente le bustine di gel di silice. Non ingerire e tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza le piastre di cottura.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un dispositivo di riscaldamento. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non posare mai nulla sul grill quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra l'apparecchio e le pareti o i mobili. Non posizionare l'apparecchio sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla corrente e incustodito. Per scollegarlo, afferrare la spina e non il cavo.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra incorporata. Si consiglia di verificare che l'impianto elettrico sia dotato di un dispositivo a corrente differenziale residuale appropriato. Rivolgersi a un installatore.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se presenta segni visibili di danneggiamento.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e lesioni.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.



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

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di protezione dell' ambiente:



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



Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

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. Spatola speciale grill
9. Manopola per bloccare/sbloccare le piastre
10. Manopola di apertura a 180°

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 piana, stabile, pulita e asciutta. Il pannello di comando deve essere posto di fronte a voi.
- Lato grill: superficie striata, ideale per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure. Adatto anche alla preparazione di panini.
- 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 marinate 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. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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



• **ATENCIÓN:** Superficie muy caliente.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.

- **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.
- Este aparato es para uso exclusivamente doméstico, no está indicado para aplicaciones como: zonas de cocina reservadas al personal de comercios, oficinas y otros entornos profesionales; granjas o casas rurales; uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones de carácter residencial; lugares como habitaciones para huéspedes.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. El temporizador no tiene un sistema de apagado automático.
- El aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato pueden ser llevados a cabo

- por niños mayores de 8 años y bajo supervisión.
- Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
 - La espátula, la bandeja recoge-jugos y las placas se pueden limpiar con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas.
 - Deseche inmediatamente la bolsa de gel de sílice. No comer y mantenerlas fuera del alcance de los niños.
 - No use nunca el aparato sin las placas de cocción.
 - Espere a que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
 - Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico.
 - No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
 - No coloque nada sobre el grill cuando esté encendido.
 - Deje un espacio suficiente entre el grill y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el aparato bajo los muebles de cocina superiores.
 - No deje que el cable cuelgue de la encimera y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
 - No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
 - Desenchufe el aparato después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
 - Conecte el aparato en un enchufe con toma de tierra incorporada. Recomendamos comprobar que la instalación eléctrica está equipada con un dispositivo diferencial de corriente residual adecuado. Pida consejo a un instalador.
 - No utilice el aparato si se ha caído o si parece que haya sufrido algún daño.
 - Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
 - El usuario no puede realizar reparación alguna.
 - La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.

- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.



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

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

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

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



De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

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. Espátula especial de grill
9. Botón de bloqueo/desbloqueo de las placas
10. botón de apertura a 180°

4. USO

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.

Version no. GR47E IB-18_442

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: 12/20/18

Co-ordinator :Scias Liu

XFTCPP Description: GR47E IB-18_442

OPERATOR: Song

XFTCPP Code : E-GR47E IB-18_442



Black