



Cuisinart®



GRIDDLER® PRO

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| Consignes de sécurité | 6 |
| 1. Introduction | 8 |
| 2. Caractéristiques produit | 8 |
| 3. Utilisation | 9 |
| A. Avant la première utilisation | 9 |
| B. Installation des plaques de cuisson | 9 |
| C. Conseils d'utilisation | 9 |
| D. Bac récupérateur de jus | 10 |
| E. Modes de cuisson | 10 |
| F. Fonction « Booster » | 11 |
| G. Éteindre l'appareil | 11 |
| H. Tableau des modes et temps de cuisson | 12 |
| 4. L'avis des chefs | 15 |
| 5. Nettoyage et rangement | 15 |
| 6. Question/Réponses | 16 |

CONTENTS

| | |
|---|----|
| Safety cautions | 17 |
| 1. Introduction | 19 |
| 2. Product features | 19 |
| 3. Use | 20 |
| A. Before the first use | 20 |
| B. Installing the cooking plates | 20 |
| C. Advice for use | 20 |
| D. Installing the drip tray | 21 |
| E. Cooking modes | 21 |
| F. "Booster" feature | 22 |
| G. Turning the appliance OFF | 22 |
| H. Table of cooking modes and times | 23 |
| 4. Advice from the chefs | 26 |
| 5. Cleaning and storage | 26 |
| 6. Questions/answers | 27 |

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 28 |
| 1. Einleitung | 30 |
| 2. Merkmale | 30 |
| 3. Gebrauch | 31 |
| A. Vor dem ersten gebrauch | 31 |
| B. Einsetzen der garplatten | 31 |
| C. Gebrauchshinweise | 31 |
| D. Einsetzen der auffangschale fur die garfeuchtigkeit | 32 |
| E. Die zubereitungsarten | 32 |
| F. Funktion « Booster » | 33 |
| G. Das gerat ausschalten | 22 |
| H. Tabelle der Zubereitungsarten und Garzeiten | 34 |
| 4. Ratschlage der chefs | 37 |
| 5. Reinigung und Verstauen | 37 |
| 6. Fragen/antworten | 38 |

INHOUD

| | |
|--|----|
| Veiligheidsinstructies | 39 |
| 1. Inleiding | 41 |
| 2. Productkenmerken | 41 |
| 3. Gebruik | 42 |
| A. Voor het eerste gebruik | 42 |
| B. Installatie van de bakplaten | 42 |
| C. Gebruikstips | 42 |
| D. Het installeren van het opvangbakje | 43 |
| E. Bakmogelijkheden | 43 |
| F. "Booster" functie | 44 |
| G. De grill uitzetten | 44 |
| H. Tabel met standen en baktijden | 45 |
| 4. Tips van chef-koks | 48 |
| 5. Reiniging en opbergen | 48 |
| 6. Vragen/antwoorden | 49 |

CONTENUTO

| | |
|--|----|
| Istruzioni di sicurezza | 50 |
| 1. Introduzione | 52 |
| 2. Caratteristiche prodotto | 52 |
| 3. Utilizzo | 53 |
| A. Prima del primo utilizzo | 53 |
| B. Inserimento piastre di cottura | 53 |
| C. Consigli per l'utilizzo | 53 |
| D. Inserimento del contenitore di raccolta del liquido | 54 |
| E. Le modalita di cottura | 54 |
| F. Funzione "Booster" | 55 |
| G. Spegner l'apparecchio | 55 |
| H. Tabella tempi e modalit  di cottura | 56 |
| 4. Il parere degli chef | 59 |
| 5. Pulizia e manutenzione | 59 |
| 6. Domande/risposte | 60 |

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| Consignas de seguridad | 61 |
| 1. Introducción | 63 |
| 2. Características del producto | 63 |
| 3. Uso | 64 |
| A. Antes del primer uso | 64 |
| B. Instalacion de las placas de cocción | 64 |
| C. Consejos de uso | 64 |
| D. Instalacion del recipiente para jugos de cocción | 65 |
| E. Posiciones de cocción | 65 |
| F. Funcion "Booster" | 66 |
| G. Apagar el aparato | 66 |
| H. Tabla de sistemas y tiempos de cocción | 67 |
| 4. Sugerencias de los chefs | 70 |
| 5. Limpieza y guardar | 70 |
| 6. Preguntas y respuestas | 71 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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



• **ATTENTION :** Surface chaude.

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

- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques ou analogues telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les bed and breakfast.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie



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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

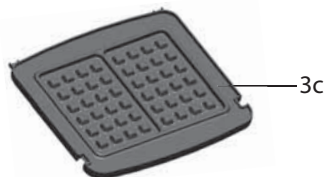
1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

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

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

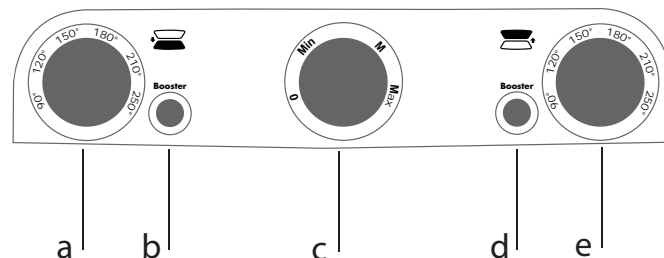
Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.



2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Base
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson anti-adhésives :
 - 3a. 2 plaques Grill
 - 3b. 1 plaque Plancha
 - 3c. 2 plaques Gaufres (vendues séparément)
4. Panneau de commande
5. Bac récupérateur de jus de cuisson
6. Spatule de nettoyage spéciale grill
7. Système de verrouillage/déverrouillage des plaques
8. Système d'ouverture à 180°
9. Charnière ajustable sur 6 positions
10. Range-cordon

Panneau de commandes



- a. Thermostat de la plaque inférieure.
- b. Bouton « Booster » : porte la température de la plaque inférieure à 270°C pendant 2 minutes.
- c. Sélecteur du mode de cuisson :
 - Position O : éteint l'appareil.
 - Mode « Min » : règle automatiquement les 2 plaques à 90°C.
 - Mode « M » (manuel) : active les thermostats des plaques du haut et du bas.
 - Mode « Max » : règle automatiquement les 2 plaques à 250°C.
- d. Bouton « Booster » : porte la température de la plaque supérieure à 270°C pendant 2 minutes.
- e. Thermostat de la plaque supérieure.

3. UTILISATION

A. Avant la première utilisation

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

B. Installation des plaques de cuisson

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

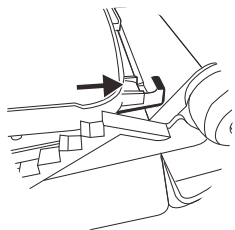


Fig. 1

- Pour retirer les plaques, appuyer sur le bouton de déverrouillage des plaques situé sur le côté de l'appareil. Tirer ensuite les plaques vers vous (Fig.2).

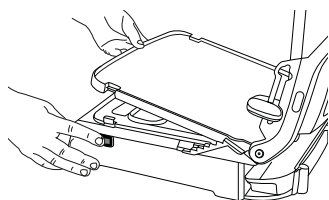


Fig. 2

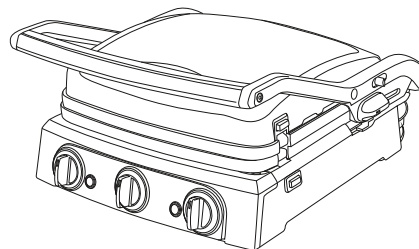
C. Conseils d'utilisation

Grâce à sa charnière exclusive, le Griddler Pro Cuisinart cuit les aliments en position fermée ou ouverte à 180°, doublant ainsi la surface de cuisson disponible. Le couvercle peut également être réglé sur différentes hauteurs afin de cuire des pièces jusqu'à 8 cm d'épaisseur, ou de réaliser une cuisson indirecte. Avant de débiter votre cuisson, choisir la fonction la plus adaptée à votre recette.

Important : la fin du préchauffage du Griddler Pro est signalée lorsque les témoins lumineux cessent de clignoter et restent fixes. Pour obtenir de meilleures performances culinaires, nous vous conseillons de laisser chauffer le Griddler Pro 8 à 10 minutes supplémentaires.

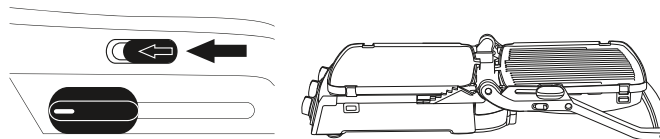
• FONCTION GRILL/PANINI

Installer les plaques de cuisson avec les faces striées apparentes (Grill). Sélectionner le mode de cuisson (voir section 3E). Après préchauffage, 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 (jusqu'à 8 cm).



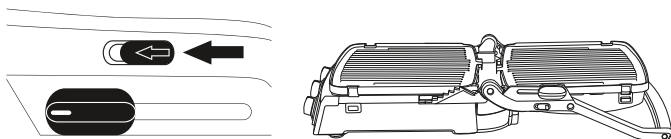
• FONCTION PLANCHA

Installer la plaque de cuisson Plancha et une plaque de cuisson Grill puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée. Sélectionner le mode de cuisson (voir section 3E). Après préchauffage, disposer les aliments sur la plaque plancha. Vous pouvez choisir des températures différentes pour chaque plaque. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour cuire des aliments sur la plaque Grill et la plaque Plancha en même temps.



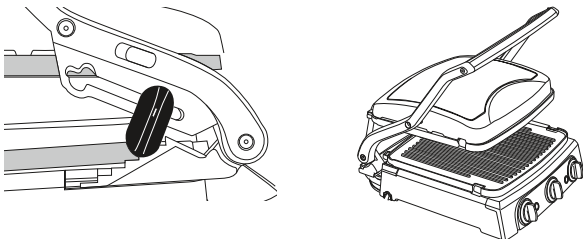
• FONCTION BARBECUE

Installer les plaques de cuisson Grill puis ouvrir le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée. Sélectionner le mode de cuisson (voir section 3E). Après préchauffage, disposer les aliments sur les plaques.



• FONCTION SALAMANDRE (GRILLER SANS CONTACT)

Installer les plaques de cuisson de votre choix sur l'appareil. Sélectionner le mode de cuisson (voir section 3E). Après préchauffage, disposer les aliments sur la plaque inférieure puis refermer le couvercle. Ajuster ensuite manuellement l'écartement entre la plaque supérieure et les aliments en faisant glisser le loquet de la charnière ajustable sur le cran de votre choix.



D. Bac récupérateur de jus

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

- Faire glisser le bac récupérateur de jus de droite à gauche dans cet emplacement (Fig. 3)

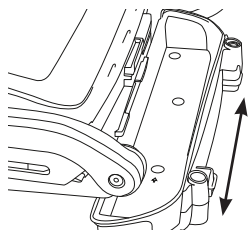


Fig. 3

- Les jus de cuisson vont s'écouler sur les plaques jusque dans le bac récupérateur de jus.
- Attendre que le Griddler Pro ait refroidi pour vider le bac récupérateur de jus.
- Le bac récupérateur de jus est lavable en machine.

E. Modes de cuisson

Le Griddler Pro permet de régler manuellement la température de cuisson ou de choisir parmi deux températures programmées. Ces modes de cuisson sont sélectionnables à partir du bouton central de votre grill.

Remarque : Ne jamais placer de nourriture sur les plaques pendant le préchauffage, quel que soit le mode (Manuel, Minimum ou Maximum) choisi.

MODE MANUEL « M »

Ce mode active les 2 thermostats. Il permet ainsi de sélectionner librement la température pour chacune des plaques afin de l'adapter au plus juste au type d'aliments à cuire. Il est aussi idéal pour la cuisson en position ouverte car il permet de cuire des aliments de natures différentes sur chaque plaque.

- Après avoir installé les plaques, tourner le bouton central sur la position « M ». Le témoin lumineux du bouton central s'allume en rouge et les témoins des thermostats clignotent en rouge.
- Sélectionner les températures pour chacune des plaques à l'aide des thermostats de gauche et de droite.
- Refermer le couvercle pendant le préchauffage.
- Lorsque les températures sélectionnées sont atteintes, les témoins lumineux cessent de clignoter, et la lumière rouge reste fixe.
- Choisir la position de cuisson de votre choix (voir section 3C) puis disposer les aliments sur les plaques.

Note : Lorsque des aliments froids sont déposés sur le grill, il se peut que la température des plaques chute momentanément en deçà de la température sélectionnée. Dans ce cas, les témoins lumineux des thermostats concernés clignotent en rouge. Le clignotement cesse lorsque la température sélectionnée est à nouveau atteinte.

- La température de chaque plaque peut être modifiée durant la cuisson, si nécessaire.

Note : Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il peut dégager une légère odeur et un peu de fumée.

MODE « MIN »

Ce mode désactive les 2 thermostats et règle automatiquement les 2 plaques sur la température minimale (90°C). Il est idéal pour réchauffer ou maintenir les aliments au chaud sans les recuire.

- Après avoir installé les plaques, tourner le bouton central sur la position « Min ». Le témoin lumineux du bouton central clignotera en rouge. Refermer le couvercle pour laisser préchauffer.
- Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.
- Choisir la position de cuisson de votre choix (voir section 3C) puis disposer les aliments à réchauffer sur les plaques.

Note : Ce mode peut aussi être sélectionné à la fin d'une cuisson réalisée avec le mode « M » ou « Max » afin de maintenir les aliments au chaud.

MODE « MAX »

Ce mode désactive les 2 thermostats et règle automatiquement les 2 plaques sur la température maximale (250°C).

- Après avoir installé les plaques, tourner le bouton central sur la position « Max ». Le témoin lumineux du bouton central clignotera en rouge.
- Refermer le couvercle pour laisser préchauffer.
- Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.
- Choisir la position de cuisson de votre choix (voir section 3C) puis disposer les aliments sur les plaques.

F. Fonction « BOOSTER »

Cette fonction permet d'atteindre 270°C sur la plaque du haut et/ou du bas durant 2 minutes. Elle est idéale pour saisir rapidement un aliment en début de cuisson.

- Après avoir installé les plaques, tourner le bouton central sur la position de votre choix (« M » ou « Max »).
- Refermer le couvercle pour laisser préchauffer.
- Appuyer sur le(s) bouton(s) « Booster » correspondant à la plaque du haut et/ou du bas. Leur contour clignote en rouge.

Note : Durant le cycle « Booster », les deux thermostats deviennent inactifs.

- Lorsque la température est atteinte, le contour du/des bouton(s) cesse de clignoter et reste allumé pendant 2 minutes.
- Après 2 minutes, le cycle prend fin. Le contour du/des bouton(s) Booster s'éteint et la température de chaque plaque s'ajuste à celle sélectionnée au thermostat.
- Pour arrêter la fonction « Booster » avant la fin du cycle, appuyer simplement une deuxième fois sur le/les bouton(s) Booster concerné(s). Le contour lumineux du/des bouton(s) s'éteint et la température s'ajuste à celle sélectionnée au thermostat.

Note : Le mode « Booster » peut être enclenché à tout moment de la cuisson, sauf après le premier préchauffage. Si vous appuyez sur le bouton Booster lorsque le témoin lumineux s'est éteint, le bouton va clignoter trois fois rapidement puis s'éteindre pour signaler qu'il est toujours à température.

G. Éteindre l'appareil

- En fin d'utilisation, tourner le bouton central sur la position « O » et le débrancher.
- Le Griddler Pro est également équipé d'un arrêt automatique après 2 heures d'utilisation. Le témoin lumineux du bouton central clignote en rouge pour signaler le passage en mode stand-by. Pour le réactiver, tourner simplement l'un des boutons.

H. Tableau des modes et temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité utilisée ainsi que la grosseur ou l'épaisseur des aliments.

*pour les viandes rouges, la cuisson indiquée est « saignante »

| VIANDES | POSITION | PLAQUE | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|---|----------------|---------------------|-------------|---|
| Côte de boeuf (1kg) | Fermé | Grill | 250 210 | 7 minutes puis 8 minutes |
| Tournedos | Fermé Ouvré | Grill | 210 250 | 5 minutes 10 minutes |
| Rumsteak - Bavette | Fermé Ouvré | Grill | 250 250 | 5 minutes 8 minutes |
| Entrecôte - Faux filet | Fermé Ouvré | Grill | 210 250 | 4 minutes 8 minutes |
| Steak haché | Fermé Ouvré | Grill | 250 250 | 3 minutes 6 minutes |
| Brochette de boeuf | Fermé Ouvré | Grill | 210 250 | 6 minutes 15 minutes |
| Côte de veau (250g) | Fermé | Grill | 210 | 6 minutes |
| Escalope de veau | Ouvré | Grill | 210 | 8 minutes |
| Brochette de veau | Ouvré | Grill | 210 | 15 minutes |
| Brochette d'abats | Ouvré Fermé | Plancha ou Grill | 210 210 | 16 minutes 10 minutes |
| Rognon de veau (entier) Rognon de veau (morceau) | Fermé | Grill ou Plancha | 180 210 | 12 minutes (entier) 15 minutes (morceau) |
| Côte de porc | Fermé | Grill | 210 | 6 à 7 minutes |
| Mignon de porc (entier) | Fermé | Grill | 210 | 12 minutes |
| Saucisse | Ouvré Fermé | Grill Grill | 210 210 | 15 à 18 minutes 10 minutes |
| Boudin entier | Fermé Ouvré | Grill ou Plancha | 210 | 12 minutes 18 minutes |
| Andouillette | Fermé Ouvré | Grill Grill | 180 210 | 14 minutes 18 minutes |
| Brochette de porc | Fermé Ouvré | Grill | 210 | 12 minutes 16 à 18 minutes |

| | | | | |
|---------------------|--------|------------------|-----|---------------|
| Côte d'agneau | Ouvert | Grill | 210 | 6 à 8 minutes |
| Tranche de gigot | Fermé | Grill | 180 | 5 minutes |
| | Ouvert | | 210 | 15 minutes |
| Merguez | Ouvert | Grill ou Plancha | 210 | 10 minutes |
| Brochette d'agneau | Ouvert | Grill | 250 | 5 minutes |
| Magret de canard | Ouvert | Grill | 210 | 10 minutes |
| Râble de lapin | Fermé | Grill | 180 | 15 minutes |
| Blanc de volaille | Ouvert | Grill | 210 | 10 minutes |
| | Fermé | Grill | 210 | 5 minutes |
| Cuisse de poulet | Ouvert | Grill | 210 | 20 minutes |
| | Fermé | Grill | 210 | 15 minutes |
| Brochette de poulet | Ouvert | Grill | 210 | 6 minutes |
| Tranches de bacon | Ouvert | Grill ou Plancha | 210 | 2 minutes |
| | Ouvert | | | |

| POISSONS | POSITION | PLAQUE | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|--------------------|----------|------------------|-------------|------------------|
| Filet de sole | Ouvert | Grill ou Plancha | 250 | 5 à 6 minutes |
| Filet de turbot | Ouvert | Grill ou Plancha | 210 | 10 minutes |
| Sardine entière | Ouvert | Grill ou Plancha | 250 | 6 minutes |
| Pavé de saumon | Fermé | Grill ou Plancha | 180 | 6 minutes |
| | Ouvert | | 210 | 12 minutes |
| Petites crevettes | Ouvert | Grill ou Plancha | 250 | 5 minutes |
| Tranche de thon | Ouvert | Grill ou Plancha | 250 | 10 minutes |
| | Fermé | | 210 | 5 minutes |
| Rouget entier | Ouvert | Grill | 210 | 12 minutes |
| Filet de St-Pierre | Ouvert | Grill | 210 | 6 minutes |
| Filet de lotte | Ouvert | Grill ou Plancha | 250 | 7 minutes |
| | Fermé | | 210 | 5 minutes |
| Noix de St-Jacques | Ouvert | Grill | 250 | 4 minutes |
| | Fermé | | 250 | 2 minutes |

| | | | | |
|--|-----------------|------------------|------------|------------------------|
| Blanc d'encornet | Ouvert | Grill Plancha | 210 | 6 minutes |
| Grosses gambas | Ouvert | Grill Plancha | 250 | 6 minutes |
| Poisson entier (450g) | Fermé | Grill | 210 180 | 15 à 20 minutes |
| Filet de poisson blanc (bar/sandre/cabillaud) | Ouvert Fermé | Plancha Grill | 210 | 6 minutes 8 minutes |

| LÉGUMES | POSITION | PLAQUE | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|---|----------|---------------------|-------------|------------------|
| Champignon de Paris | Ouvert | Grill ou Plancha | 210 | 10 minutes |
| | Fermé | Grill ou Plancha | 210 | 5 minutes |
| Tomate (demi) | Ouvert | Grill ou Plancha | 180 | 8 minutes |
| Courgette (demi) | Ouvert | Grill ou Plancha | 210 | 10 minutes |
| | Fermé | Grill ou Plancha | 180 | 6 minutes |
| Aubergine (demi) | Fermé | Grill | 210 | 5 minutes |
| Poivron (demi) | Fermé | Grill ou Plancha | 210 | 8 minutes |
| Asperge blanchie | Ouvert | Grill Plancha | 180 | 8 minutes |
| Légumes émincés cru (artichaut, fenouil, etc.) | Fermé | Plancha | 180 | 6 minutes |

| FRUITS | POSITION | PLAQUE | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|-------------------------------|----------|---------------|-------------|------------------|
| Pomme (demi) | Ouvert | Grill/Plancha | 180 | 20 minutes |
| | Fermé | Grill/Plancha | | 10 minutes |
| Banane (entière avec peau) | Fermé | Grill | 180 | 6 minutes |
| Ananas (tranche) | Fermé | Grill | 210 | 6 minutes |

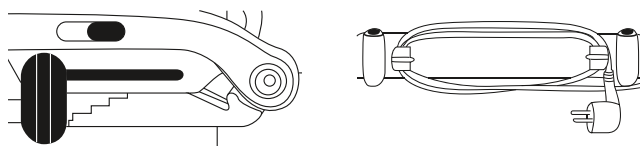
4. L'AVIS DES CHEFS



- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et de les nettoyer avec une matière abrasive.
- Après utilisation, éponger l'excès de graisse sur les plaques à l'aide d'un papier absorbant. Vous nettoierez ainsi les plaques plus rapidement, une fois refroidies.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en silicone pour retourner les aliments et éviter de les couper sur les plaques.
- Couper les aliments en morceaux de taille identique afin d'avoir une cuisson homogène.
- Avec la pratique, vous vous habituerez au temps de cuisson et au réglage nécessaire pour cuire les aliments à votre goût.
- Pour un résultat optimal, graisser légèrement vos aliments à l'aide d'un pinceau avant de les griller. La graisse permet une meilleure transmission de la chaleur.
- 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.

5. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner le bouton central sur la position « O » et débrancher le Griddler Pro et le laisser refroidir complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.
- Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Vider le bac récupérateur de jus.
- Retirez les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection.
- La raclette, le bac récupérateur de jus et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que des couteaux et fourchettes, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. Le Griddler Pro reste ainsi facile à nettoyer et toujours aussi performant.
- Avant de ranger le Griddler Pro, y replacer les plaques et le bac récupérateur de jus, refermer le couvercle puis verrouiller ce dernier en faisant pivoter le loquet de la charnière ajustable sur la position « lock ». Enrouler ensuite le cordon autour du range-cordon.



6. 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. Pensez à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction. |
| L'appareil s'éteint tout seul ? | Vérifiez que le bouton central n'est pas tourné sur la position « O » et que la prise de l'appareil est bien branchée. Il se peut que l'appareil ait surchauffé. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes. Rallumez-le ensuite selon la procédure habituelle et reprenez votre cuisson. Pour une question de sécurité, l'appareil est programmé pour s'éteindre automatiquement après deux heures d'utilisation. Pour le redémarrer, tournez simplement l'un des boutons. |
| Les leds des boutons gauche et Booster clignotent rapidement? | Coupez l'appareil et débranchez-le. Rallumez-le ensuite selon la procédure habituelle et reprenez votre cuisson. |
| Les leds des boutons gauche, Booster et bouton central clignotent rapidement? | Coupez l'appareil et débranchez-le. Rallumez-le ensuite selon la procédure habituelle et reprenez votre cuisson. |
| Les aliments ne cuisent pas ? | Vérifiez que la prise est bien branchée et que la sélection du mode de cuisson a été faite. Assurez-vous également de respecter un temps de préchauffage avant de placer les aliments sur les plaques. Utilisez la fonction « Booster » de l'appareil afin d'augmenter la température de cuisson sur les plaques de votre choix durant 2 minutes. |
| Les grillades ne sont pas saisies, la cuisson se fait difficilement ? | Vérifiez que la température choisie ou le mode de cuisson sont adaptés à l'aliment et respectez un temps de préchauffage des plaques avant d'y déposer les aliments. Utilisez la fonction « Booster » de l'appareil afin d'augmenter la température de cuisson sur les plaques de votre choix durant 2 minutes. |
| Les aliments à cuire sont de différentes natures? | Utilisez le grill en position ouverte (position plancha, barbecue ou mixte) et cuisez chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas. |
| Un peu de jus de cuisson a coulé sur le corps de l'appareil ? | Attendez le refroidissement complet de l'appareil puis essuyez avec un linge humide chaud. Ne plonger jamais la base de l'appareil sous l'eau. |
| Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ? | Évitez de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson. La matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utilisez un pinceau pour graisser les aliments secs. |

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



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



- **WARNING:** Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the grill when it is on.
- Leave enough space between the grill and the walls or furniture. Do not place the grill below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life



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

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

Some materials can in this way be recycled or recovered.

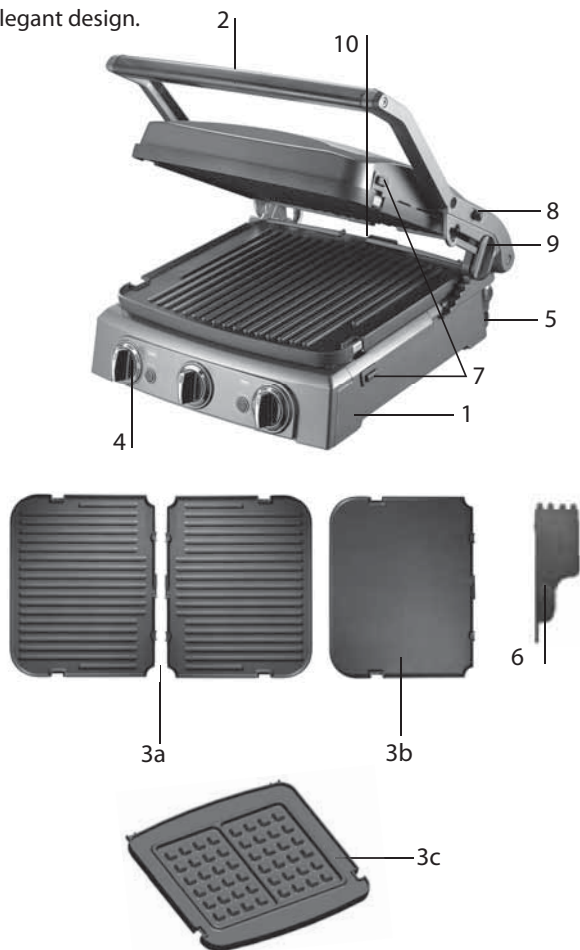
1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

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

All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

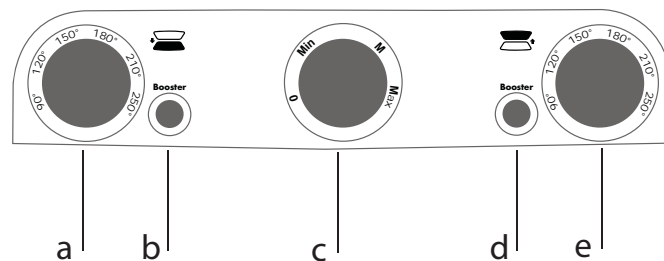
Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.



2. PRODUCT FEATURES

1. Base
2. Heat-insulated press handle
3. Non-stick cooking plates:
 - 3a. 2 Grill plates
 - 3b. 1 Griddle plate
 - 3c. 2 Waffle plates (sold separately)
4. Control panel
5. Drip tray
6. Special grill cleaning/scraping tool
7. System to lock/unlock the plates
8. Hinge release to open grill to flat position
9. Hinge adjustable to 6 positions
10. Cable storage

Control panel



- a. Temperature control for lower plate.
- b. Booster button: brings the temperature of the lower plate to 270°C for 2 minutes.
- c. Cooking mode selector:
 - Position O: power off
 - "Min" mode: automatically sets temperature of the two plates to 90°C.
 - "M" (Manual) mode: activates the temperature controls for upper and lower plates.
 - "MAX" mode: automatically sets the temperature of the two plates to 250°C.
- d. Booster button: brings the temperature of the upper plate to 270°C for 2 minutes.
- e. Temperature control for upper plate.

3. USE

A. Before the first use

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

B. Installing the cooking plates

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

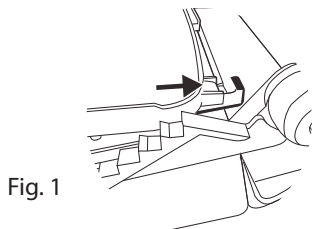


Fig. 1

- To remove the plates, press the release button for the plates located on the side of the appliance. Then pull the plates towards you (Fig.2).

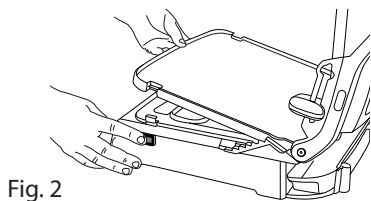


Fig. 2

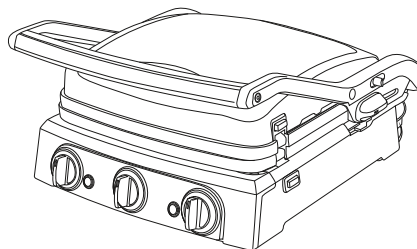
C. Advice for use

Thanks to its exclusive floating hinge, the Griddler Pro Cuisinart lets you cook your food in the closed or in the open, flat position, this way doubling the available heating surface. The lid can also be adjusted to different heights to cook food up to a thickness of 8 cm or to perform indirect cooking. Before you start to cook, select the configuration that is best adapted to your recipe.

Important: The end of the Griddler Pro's pre-heating period is indicated by the lights stopping flashing and remaining lit. To get the best cooking performance, we recommend letting the Griddler Pro heat up for an extra 8 to 10 minutes.

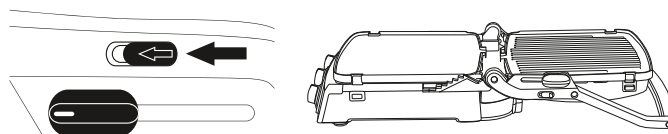
• GRILL/PANINI POSITION

Insert the cooking plates with the ridged sides facing out (Grill). Select the cooking mode (see section 3E). After preheating, place the food on the lower plate then gently close the lid. The distance between the plates will adjust automatically to the thickness of the food (up to 8cm).



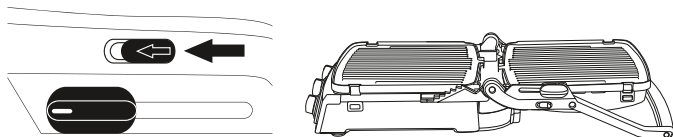
• PLANCHA POSITION

Insert one Griddle cooking plate and one Grill cooking plate then open the cooking surface to the flat position by pulling on the button located on the right of the handle. Select the cooking mode (see section 3E). After preheating, place the food on the plates. You can choose different temperatures for each plate. You can also use this position to cook food on the Grill plate and on the Griddle plate at the same time.



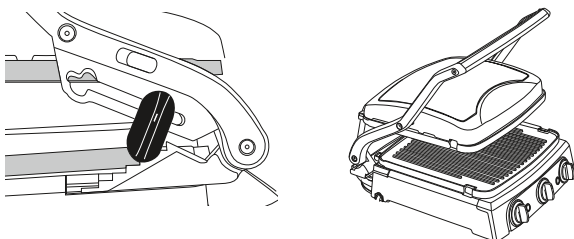
• BARBECUE POSITION

Insert the Grill cooking plates then open the cooking surface to the flat position by pulling on the button located on the right of the handle. Select the cooking mode (see section 3E). After preheating, place the food on the plates.



• SALAMANDER POSITION (GRILLING WITHOUT CONTACT)

Insert the cooking plates of your choice into the appliance. Select the cooking mode (see section 3E). After preheating, place the food on the lower plate then gently close the lid. Then manually adjust the distance between the upper plate and the food by sliding the latch on the floating hinge to the notch of your choice.



D. Installing the drip tray

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

- Slide the drip tray from right to left into this slot (Fig. 3).

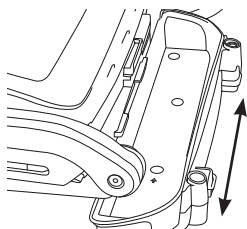


Fig. 3

- The fats and juices from cooking the foods flow over the plates and are collected in the drip tray.
- Empty the drip tray after the Griddler Pro has cooled completely.
- The drip tray can be washed in the dishwasher.

E. Cooking modes

The Griddler Pro lets you control the cooking temperature manually or to select from preprogrammed temperatures. These cooking modes can be selected using the middle control on your grill.

Note: Never put food on the plates while the appliance is preheating, whatever the chosen mode (Manual, Minimum or Maximum).

MANUAL MODE "M"

This mode activates the 2 temperature controls. It lets you choose the temperatures for each of the plates to adjust as accurately as possible to the type of food being cooked. It's also ideal for cooking in the flat position because it lets you cook different kinds of food on each plate.

- Once the plates are in place, plug the unit into an electrical outlet then turn the middle control to "Manual". The indicator light for the middle control will turn red and the temperature controls will start flashing red.
- Turn the left and right controls to select the temperature for each of the plates.
- Close the lid of your grill to allow it to preheat.
- When the appliance has reached the selected temperatures, the indicator lights will stop blinking and the red light will stay lit.
- Select the cooking position (see section 3C) then place the food on the plates.

Note: When cold food is placed on the grill, the temperature of the plates may temporarily drop below the selected temperature. When this happens, the indicator lights for the temperature controls will start flashing red. The blinking will go out when the temperature of each plate is set

- You can then change the temperature of each of the plates during cooking if necessary.

Note: There might be a slight odour or a little smoke when you use the appliance for the first time.

“MIN” MODE

This mode deactivates the 2 temperature controls and automatically sets the temperature of the two 2 plates to minimum (90°C). It is perfect for reheating or keeping food warm without cooking again.

- Once the plates are in position, plug the appliance into an electrical outlet then turn the middle control to “Min”. The red indicator light for the middle control will start to blink. Close the grill lid to allow it to preheat.
- When the appliance has heated to the temperature of the selected mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.
- Select the cooking position (see section 3C) then place the food to be reheated on the plates.

Note: This mode can also be used for cooking that has been done in Manual or “Max” to keep the food warm.

“MAX” MODE

This mode deactivates the 2 temperature controls and automatically sets the temperature of the 2 plates to maximum (250°C).

- Once the plates are in place, plug the appliance into an electrical outlet then turn the middle control to “Max”. The red indicator light for the middle control will start to blink.
- Close the lid and allow the grill to heat up.
- When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.
- Select the cooking position (see section 3C) then place the food on the plates to start your cooking.

F. Booster feature

This feature heats the upper and/or lower plate to 270°C for 2 minutes. It is ideal for quickly searing foods at the beginning of cooking.

- Once the plates are in place, plug the appliance into an electrical outlet then turn the middle control to the position of your choice (Manual or “Max”) as explained in the preceding section.
- Close the lid of the grill to allow the appliance to preheat.
- Press the Booster button(s) that correspond to the upper and/or lower plate(s). A circle of red light around the selected button(s) will

start to flash.

Note: During the Booster cycle, the two temperature controls for the plates are deactivated.

- When the appliance has heated up to the selected temperature, the circle of light around the control(s) will stop blinking and stay lit for 2 minutes.
- The cycle is complete in 2 minutes. The circle of light around the selected Booster button(s) will go out and the temperature of each plate will automatically be set to the selected setting.
- To cancel or stop the Booster function before the end of the cycle, simply re-press the Booster button(s) a second time. The circle of light around the control(s) will go out and the temperature on the plate(s) will automatically be set to the selected setting.

Note: The Booster function can be started at any time during cooking, except after the first pre-heat. If you press the Booster button when the indicator light is off, the button will flash three times quickly and then turn off to indicate that it is still hot.

G. Turning the appliance off

- When your food is cooked, turn the middle control to the “O” position to turn off your grill then unplug it.
- Griddler Pro will turn itself off automatically after two hours of use. The indicator light for the middle control will start flashing red to let you know that the grill has switched to stand-by mode. To reactivate it, simply turn one of the controls.

H. Table of cooking modes and times

The cooking times are for reference only and will vary depending on the amount of food being cooked or the size or thickness of the food.

*for red meats, the indicated cooking is rare.

| MEATS | POSITION | PLATE | TEMPERATURE | COOKING TIME |
|---|---------------|---------------------|-------------|---|
| Ribs (1kg) | Close | Grill | 250 210 | 7 minutes then 8 minutes |
| Tournedos | Close Open | Grill | 210 250 | 5 minutes 10 minutes |
| Rump steak - Undercut | Close Open | Grill | 250 250 | 5 minutes 8 minutes |
| Rib steak - Faux filet | Close Open | Grill | 210 250 | 4 minutes 8 minutes |
| Steak mince | Close Open | Grill | 250 250 | 3 minutes 6 minutes |
| Beef brochette | Close Open | Grill | 210 250 | 6 minutes 15 minutes |
| Veal chop (450g) | Close | Grill | 210 | 6 minutes |
| Veal escalope | Open | Grill | 210 | 8 minutes |
| Veal brochette | Open | Grill | 210 | 15 minutes |
| Brochette of offal | Open Close | Griddle or Grill | 210 210 | 16 minutes 10 minutes |
| Veal kidney (whole) Veal kidney (sliced) | Open | Grill or Griddle | 180 210 | 12 minutes (whole) 15 minutes (sliced) |
| Pork chop | Close | Grill | 210 | 6 to 7 minutes |
| Pork mignon (whole) | Close | Grill | 210 | 12 minutes |
| Sausage | Open Close | Grill Grill | 210 210 | 15 to 18 minutes 10 minutes |
| Whole black pudding | Close Open | Grill or Griddle | 210 | 12 minutes 18 minutes |
| Andouillette | Close Open | Grill Grill | 180 210 | 14 minutes 18 minutes |

| | | | | |
|-------------------|---------------|---------------------|------------|--------------------------------|
| Pork brochette | Close Open | Grill | 210 | 12 minutes 16 to 18 minutes |
| Lamb chop | Open | Grill | 210 | 6 to 8 minutes |
| Lamb leg slice | Close Open | Grill | 180 210 | 5 minutes 15 minutes |
| Merguez | Open | Grill or Griddle | 210 | 10 minutes |
| Lamb brochette | Open | Grill | 250 | 5 minutes |
| Duck filet | Open | Grill | 210 | 10 minutes |
| Saddle of hare | Close | Grill | 180 | 15 minutes |
| Poultry breast | Open Close | Grill Grill | 210 210 | 10 minutes 5 minutes |
| Chicken thighs | Open Close | Grill Grill | 210 210 | 20 minutes 15 minutes |
| Chicken brochette | Open | Grill | 210 | 6 minutes |
| Bacon rashers | Open Open | Grill or Griddle | 210 | 2 minutes |

| FISH | POSITION | PLATE | TEMPERATURE | COOKING TIME |
|--------------------------|---------------|---------------------|-------------|-------------------------|
| Filet of sole | Open | Grill or Griddle | 250 | 5 to 6 minutes |
| Filet of turbot | Open | Grill or Griddle | 210 | 10 minutes |
| Whole sardine | Open | Grill or Griddle | 250 | 6 minutes |
| Thickly cut salmon steak | Close Open | Grill or Griddle | 180 210 | 6 minutes 12 minutes |
| Small shrimps | Open | Grill or Griddle | 250 | 5 minutes |
| Tuna steak | Open Close | Grill or Griddle | 250 210 | 10 minutes 5 minutes |
| Whole mullet | Open | Grill | 210 | 12 minutes |
| Filet of St-Pierre | Open | Grill | 210 | 6 minutes |

| | | | | |
|--|---------------|---------------------|------------|------------------------|
| Filet of monkfish | Open Close | Grill or Griddle | 250 210 | 7 minutes 5 minutes |
| Scallops | Open Close | Grill | 250 250 | 4 minutes 2 minutes |
| White calamari | Open | Grill Griddle | 210 | 6 minutes |
| Large prawns | Open | Grill Griddle | 250 | 6 minutes |
| Whole fish (450g) | Close | Grill | 210 180 | 15 to 20 minutes |
| White fish fillet (sea bass/pike perch/cod) | Open Close | Griddle Grill | 210 | 6 minutes 8 minutes |

| VEGETABLES | POSITION | PLATE | TEMPERATURE | COOKING TIME |
|---|---------------|--------------------------------------|-------------|-------------------------|
| Mushrooms from Paris | Open Close | Grill or Griddle Grill or Griddle | 210 210 | 10 minutes 5 minutes |
| Tomato (half) | Open | Grill or Griddle | 180 | 8 minutes |
| Courgette (half) | Open Close | Grill or Griddle Grill or Griddle | 210 180 | 10 minutes 6 minutes |
| Aubergine (demi) | Close | Grill | 210 | 5 minutes |
| Pepper (half) | Close | Grill or Griddle | 210 | 8 minutes |
| Blanched asparagus | Open | Grill Griddle | 180 | 8 minutes |
| Raw chopped vegetables (artichoke, fennel, etc.) | Close | Griddle | 180 | 6 minutes |

| FRUITS | POSITION | PLATE | TEMPERATURE | COOKING TIME |
|--------------------------|---------------|--------------------------------|-------------|--------------------------|
| Apple (half) | Open Close | Grill/Griddle Grill/Griddle | 180 | 20 minutes 10 minutes |
| Banane (whole with skin) | Close | Grill | 180 | 6 minutes |
| Pineapple (slice) | Close | Grill | 210 | 6 minutes |

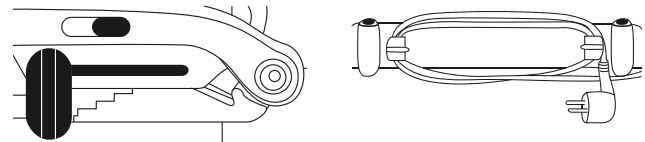
4. ADVICE FROM THE CHEFS



- To preserve the non-stick qualities of the cooking plates, avoid heating them too long with nothing on them and cleaning them with anything abrasive.
- After use, blot dry the excess grease on the plates using kitchen paper. You will clean the plates more quickly this way when they have cooled.
- It's best to use wood or silicone utensils for turning foods and to avoid cutting on the plates.
- Cut your food into pieces of identical size to ensure even cooking.
- With practice, you will become familiar with cooking times and the necessary adjustment to cook the food to your taste.
- For best results, lightly grease your foods using a brush before placing them on the grill. The grease will transfer the heat more successfully.
- 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.

5. CLEANING AND STORAGE

- When you have finished cooking, turn the button to the "O" position and unplug the appliance. Allow the grill to cool completely (at least 30 minutes) before cleaning.
- Use the cleaning/scraping tool to remove any food residue that remains on the cooking plates.
- Empty the drip tray after use.
- Press the plate release buttons to remove the plates from the appliance.
- 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 or forks or abrasive sponges and products as these 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. Your grill will remain easy to clean and will continue to perform optimally.
- Before storing your grill, put the plates and the drip tray back in position, close the lid then lock it by turning the hatch on the floating hinge to the "lock" position. Then wind the cable around the hooks intended for this purpose.



6. QUESTIONS/ANSWERS

| WHAT DO I DO IF: | ANSWERS |
|---|---|
| The appliance smokes the first time I use it? | It's normal for the appliance to smoke a little during the first use. Clean with a damp cloth before turning it on. |
| The appliance turns itself off? | Check that the middle control is not in the "O" position and that the appliance is plugged in. It is possible that the appliance has overheated. Unplug the appliance and allow to cool for at least 15 minutes. Turn it on as usual and start your cooking again. For reasons of security, the appliance will turn itself off at the end of 2 hours of use. To start it up again, simply turn one of the controls. |
| The indicator lights of the left knob and the Booster button blink quickly? | Switch off the appliance and unplug it. Turn it on as usual and start your cooking again. |
| The indicator lights of the left knob, the Booster button and the central knob blink quickly? | Switch off the appliance and unplug it. Turn it on as usual and start your cooking again. |
| The food does not cook? | Check the plug is firmly in the outlet and that the cooking mode has been selected. Also make sure you allow the appliance to heat up before placing food on the plates. Use the appliance's Booster feature to increase the cooking temperature on the selected plates for 2 minutes. |
| The barbecued food does not sear, it is difficult to cook? | Check that the selected temperature or the cooking mode are appropriate for the food and allow the plates time to heat up before placing food on them. Use the appliance's Booster feature to increase the cooking temperature on the selected plates for 2 minutes. |
| I have different kinds of food to be cooked? | Use the grill in the flat position (Griddle, barbecue or mixed position) and cook each food on a different plate, this way the flavours of the foods will not mingle. |
| A little cooking juice leaks onto the body of the appliance? | Wait until the appliance has cooled completely then wipe with a hot damp cloth. Never immerse the base of the appliance in water. |
| There's a lot of smoke during cooking? | Avoid using too much grease when cooking. Fat releases smoke. Use a brush to grease dry foods. |

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



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



- **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen.
- Die heißen Oberflächen nie berühren.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf den Grill legen, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbelementen. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, und auch von

Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn es unter Aufsicht verwendet wird oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen.

- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb im Haushalt oder Ähnlichem wie z.B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen;
 - in Bed and Breakfasts.

Elektronische Altgeräte



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

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

■ Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

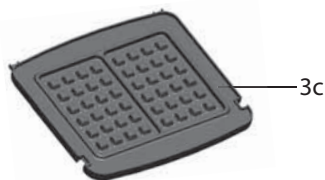
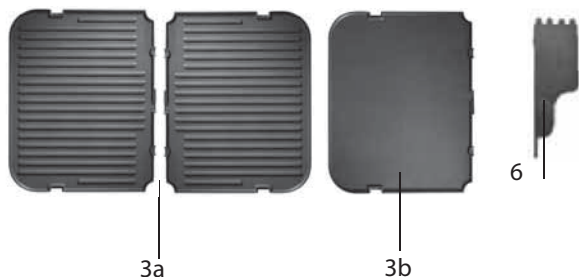
1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

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

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

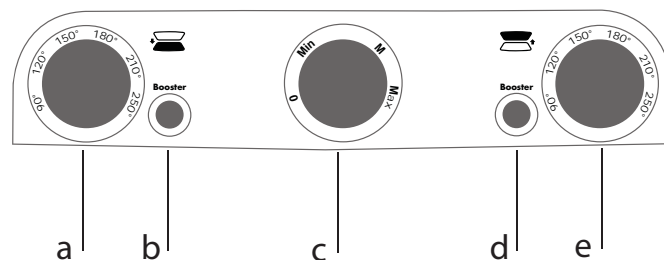
Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.



2. MERKMALE

1. Sockel
2. Wärmeisolierter Druckgriff
3. Antihaftbeschichtete Kochplatten:
 - 3 a. 2 Grillplatten
 - 3 b. 1 Plancha-Grillplatte
 - 3 c. 2 Waffelplatten (separat erhältlich)
4. Reglerfeld
5. Auffangschale für die Garflüssigkeit
6. Spezieller Grillspatel
7. Ver-/ Entriegelungssystem für die Platten
8. Öffnungssystem auf 180°
9. Scharnier auf 6 Positionen einstellbar
10. Kabelhalter

Reglerfeld



- a. Temperaturregler für die untere Platte
- b. Taste „Booster“: Bringt die Temperatur der unteren Platte 2 Minuten lang auf 270°C.
- c. Regler für den Garmodus:
 - Position O: das Gerät ist ausgeschaltet
 - Modus „Min“: stellt automatisch beide Platten auf 90°C ein.
 - Modus „M“ (manuell): Aktiviert die Temperaturreglerknöpfe für die obere und die untere Platte.
 - Modus „MAX“: stellt automatisch beide Platten auf 250°C ein.
- d. Taste „Booster“: Bringt die Temperatur der oberen Platte 2 Minuten lang auf 270°C.
- e. Temperaturregler für die obere Platte

3. GEBRAUCH

A. Vor dem ersten Gebrauch

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

B. Einsetzen der Garplatten

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

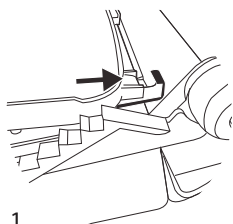


Fig. 1

- Zum Entfernen der Platten die Entriegelungstaste an der Seite des Geräts drücken. Ziehen Sie danach die Platten zu sich hin (Abb.2).

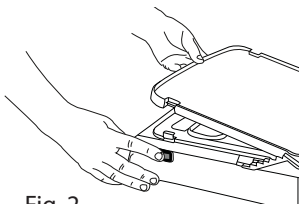


Fig. 2

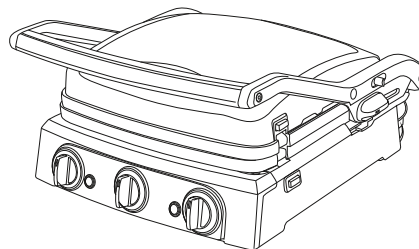
C. Gebrauchshinweise

Dank des exklusiven Scharniers können Sie mit Ihrem Cuisinart-Griddler Pro die Nahrungsmittel in geschlossener Position oder in auf 180° geöffneter Position zubereiten, wobei die verfügbare Heizfläche verdoppelt wird. Die Abdeckung kann ebenfalls auf unterschiedliche Höhen eingestellt werden, um es Ihnen zu ermöglichen, Stücke mit einer Höhe von bis zu 8 cm zu garen oder indirekt zu garen. Wählen Sie zu Beginn die Konfiguration aus, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.

Wichtig: Das Vorheizen von Griddler Pro ist abgeschlossen, wenn die Leuchtanzeigen nicht mehr blinken sondern dauerhaft leuchten. Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Griddler Pro zusätzlich 8 bis 10 Minuten lang aufzuheizen.

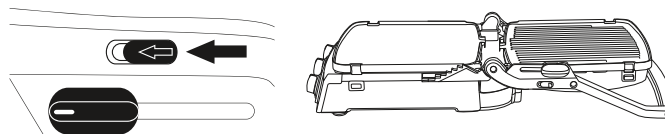
• POSITION GRILL/PANINI

Setzen Sie die Platten so ein, dass die geriffelte Seite sichtbar ist (Grill). Wählen Sie Ihren Garmodus (siehe Abschnitt 3E). Legen Sie nach dem Vorheizen Ihr Gargut auf die untere Platte und schließen Sie dann vorsichtig die Abdeckung. Der Abstand zwischen den beiden Platten passt sich automatisch an die Stärke des gewählten Garguts an (bis zu 8cm).



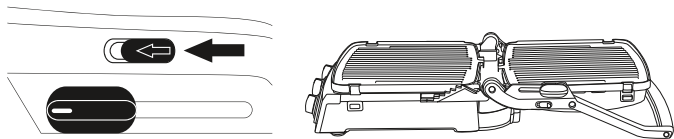
• POSITION PLANCHA

Installieren der Plancha- und einer normalen Grillplatte und öffnen Sie dann Garfläche auf 180°, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich rechts am Griff befindet. Wählen Sie Ihren Garmodus (siehe Abschnitt 3E). Legen Sie nach dem Vorheizen die Nahrungsmittel auf die Platten. Sie können für jede Platte eine andere Temperatur einstellen. Diese Funktion kann auch verwendet werden, um gleichzeitig Speisen auf der Grillplatte und der Plancha-Platte zuzubereiten.



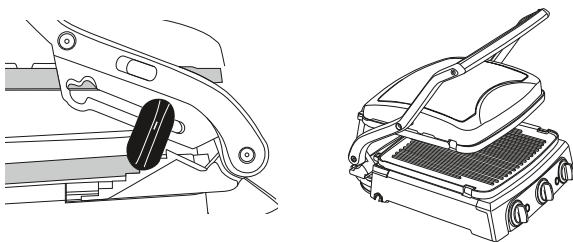
• POSITION BARBECUE

Installieren Sie die Garplatten so, dass die geriffelte Seite sichtbar ist und öffnen Sie dann Garfläche auf 180°, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich rechts am Griff befindet. Wählen Sie Ihren Garmodus (siehe Abschnitt 3E). Legen Sie nach dem Vorheizen Ihr Gargut auf die Platten.



• POSITION SALAMANDER (KONTAKTLOSES GRILLEN)

Setzen Sie die Garplatten Ihrer Wahl in das Gerät ein. Wählen Sie Ihren Garmodus (siehe Abschnitt 3E). Legen Sie nach dem Vorheizen Ihr Gargut auf die untere Platte und schließen Sie danach vorsichtig die Abdeckung. Stellen Sie danach den Abstand zwischen der oberen Platte und Ihren Nahrungsmitteln ein, indem Sie den Riegel des einstellbaren Scharniers auf der Stufe Ihrer Wahl einrasten lassen.



D. Einsetzen der Auffangschale für die Garflüssigkeit

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich eine Öffnung, um die Auffangschale für die Garfeuchtigkeit einzusetzen.

- Schieben Sie die Schale von links nach rechts in diese Öffnung (Abb. 3)

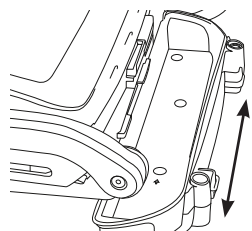


Fig. 3

- Fett und Garfeuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln fließen über die Platten ab und werden dann in der Auffangschale gesammelt.
- Entleeren Sie die Auffangschale, nachdem der Griddler Pro vollständig abgekühlt ist.
- Der Auffangschale für die Garfeuchtigkeit kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

E. Die Zubereitungsarten

Ihr Griddler Pro bietet Ihnen die Möglichkeit, die Temperatur von Hand einzustellen oder zwischen zwei vorprogrammierten Temperaturen zu wählen. Diese Gareinstellungen können mit dem Knopf in der Mitte Ihres Grills angewählt werden.

Anmerkung: Legen Sie während des Vorheizens niemals Lebensmittel auf die Platten, egal welcher Modus (Manuell, Min oder Max) ausgewählt wurde.

MANUELLER MODUS „M“

In diesem Modus werden die beiden Temperaturregler aktiviert. So können Sie selbst die Temperatur für jede der Platten einzeln wählen, um sie so gut wie möglich an die jeweiligen Nahrungsmittel anzupassen. Er ist ebenfalls ideal für das Garen mit offenem Gerät, denn so können unterschiedliche Nahrungsmittel auf den jeweiligen Platten gegart werden.

- Nachdem Sie die Platten eingesetzt haben, schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und drehen Sie den mittleren Knopf auf die Position „M“. Anzeigeleuchte des mittleren Knopfes leuchtet rot und die Anzeigen der Temperaturregler blinken rot.
- Stellen Sie die jeweilige Temperatur für jede Platte mit den Knöpfen auf der linken und der rechten Seite ein.
- Schließen Sie die Abdeckung Ihres Grills, um ihn aufzuheizen.
- Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde, hören die Leuchtanzeigen auf zu blinken und die rote Lampe leuchtet dauerhaft.
- Wählen Sie die jeweilige Garposition (siehe Abschnitt 3C) und legen Sie dann die Nahrungsmittel auf die Platten.

Anmerkung: Wenn kalte Nahrungsmittel auf den Grill gelegt werden, ist es möglich, dass die Temperatur der Platten kurzzeitig unter die angewählte Temperatur sinkt. In diesem Fall blinken die Anzeigeleuchten der betreffenden Temperaturregler rot. Das Blinken hört auf, sobald die gewählte Temperatur erneut erreicht wird.

- Danach können Sie gegebenenfalls während des Garens die Temperatur jeder einzelnen Platte anpassen.

Anmerkung: Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen leichten Geruch oder etwas Rauch abgeben.

MODUS „MIN“

In diesem Modus werden die beiden Temperaturregler deaktiviert und die Temperatur der beiden Platten automatisch auf die Mindesttemperatur (90°C) eingestellt. Dies ist ideal zum Aufwärmen oder um Nahrungsmittel warm zu halten, ohne sie weiter zu garen.

- Nachdem Sie die Platten eingesetzt haben, schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und drehen Sie den mittleren Knopf auf die Position „Min“. Die Anzeigeleuchte des mittleren Knopfs blinkt rot. Schließen Sie die Abdeckung des Grills, um ihn aufzuheizen.
- Sobald die Temperatur des gewählten Modus erreicht ist, blinkt die Anzeigeleuchte nicht mehr und leuchtet ununterbrochen.
- Wählen Sie die jeweilige Garposition (siehe Abschnitt 3C) und legen Sie dann die Nahrungsmittel, die Sie wärmen möchten, auf die Platten.

Anmerkung: Dieser Modus kann auch gewählt werden, um die Nahrungsmittel nach dem Garen im Modus M oder „Max“ warm zu halten.

MODUS „MAX“

In diesem Modus werden die beiden Temperaturregler deaktiviert und die Temperatur der beiden Platten automatisch auf die Höchsttemperatur (250°C) eingestellt.

- Nachdem Sie die Platten eingesetzt haben, schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und drehen Sie den mittleren Knopf auf die Position „Max“. Die Anzeigeleuchte des mittleren Knopfs blinkt rot.
- Schließen Sie die Abdeckung des Grills, um ihn aufzuheizen.
- Sobald die Temperatur des gewählten Modus erreicht ist, blinkt die Anzeigeleuchte nicht mehr und leuchtet ununterbrochen.
- Wählen Sie die jeweilige Garposition (siehe Abschnitt 3C) und legen Sie dann die Nahrungsmittel auf die Platten, um mit dem Garen zu beginnen.

F. Funktion „Booster“

Mit dieser Funktion kann auf der oberen bzw. der unteren Platte für 2 Minuten eine Temperatur von 270°C erreicht werden. Sie eignet sich

ideal, um Nahrungsmittel zu Beginn des Garens scharf anzubraten.

- Schließen Sie das Gerät nach dem Einsetzen der Platten an den Netzstrom an und drehen Sie den mittleren Reglerknopf auf die Position Ihrer Wahl (M oder „Max“), so wie im vorhergehenden Abschnitt erklärt.
- Schließen Sie die Abdeckung des Grills, um ihn aufzuheizen.
- Drücken Sie die entsprechenden „Booster“-Taste(n) für die obere und/oder die untere Platte. Der Rand des/der jeweiligen „Booster“-Taste(n) blinkt rot.

Anmerkung: Während des „Booster“-Zyklus sind die beiden Temperaturregler für die Platten nicht aktiv.

- Sobald die Temperatur erreicht ist, blinkt der Rand des/der jeweiligen „Booster“-Taste(n) nicht mehr und leuchtet ununterbrochen für 2 Minuten.
- Nach 2 Minuten ist dieser Zyklus beendet. Der Rand der angewählten Boostertaste(n) erlischt und die Temperatur der entsprechenden Platten schaltet sich automatisch auf die vorher gewählte Einstellung.
- Um die Funktion „Booster“ zu annullieren oder vor Ende des Zyklus auszuschalten einfach ein zweites Mal die betreffende(n) „Booster“-Taste(n) betätigen. Der Leuchtrand der angewählten Boostertaste(n) erlischt und die Temperatur der entsprechenden Platten schaltet sich automatisch auf die vorher gewählte Einstellung.

Anmerkung: Der Boostermodus kann jederzeit während des Garvorgangs eingeschaltet werden, außer nach dem ersten Vorwärmen. Drücken Sie die „Booster“-Taste wenn die Anzeigeleuchte aus ist, die Taste blinkt 3 mal und erlischt anschließend, um zu zeigen dass es immer noch warm ist.

G. Das Gerät ausschalten

- Nach der Verwendung den mittleren Knopf auf „O“ drehen und den Netzstecker ziehen.
- Der Griddler Pro ist außerdem mit einer Stoppfunktion ausgestattet, die das Gerät nach 2 Stunden Verwendungsdauer automatisch abschaltet. Die Leuchtanzeige des mittleren Knopfs blinkt rot, um zu signalisieren, dass das Gerät in den Standby-Modus wechselt. Um das Gerät zu reaktivieren, drehen Sie einfach einen der Knöpfe.

H. Tabelle der Zubereitungsarten und Garzeiten

Die Garzeiten stellen nur einen Anhaltspunkt dar und können je nach der verwendeten Menge und der Dicke des gewählten Garguts variieren!

*für rotes Fleisch wird als Garmethode „blutig“ empfohlen

| FLEISCH | POSITION | PLATTE | TEMPERATUR | GARZEIT |
|---|-------------------------|-----------------------|------------|---|
| Rippenstück (1kg) | Geschlossen | Grill | 250 210 | 7 Minuten dann 8 Minuten |
| Tournedos | Geschlossen Geöffnet | Grill | 210 250 | 5 Minuten 10 Minuten |
| Rumsteak - Flanke | Geschlossen Geöffnet | Grill | 250 250 | 5 Minuten 8 Minuten |
| Entrecôte - Lende | Geschlossen Geöffnet | Grill | 210 250 | 4 Minuten 8 Minuten |
| Hacksteak | Geschlossen Geöffnet | Grill | 250 250 | 3 Minuten 6 Minuten |
| Rinderspieß | Geschlossen Geöffnet | Grill | 210 250 | 6 Minuten 15 Minuten |
| Kalbskotelett (250g) | Geschlossen | Grill | 210 | 6 Minuten |
| Kalbsschnitzel | Geöffnet | Grill | 210 | 8 Minuten |
| Kalbsspieß | Geöffnet | Grill | 210 | 15 Minuten |
| Spieß von Innereien | Geöffnet Fermé | Plancha oder Grill | 210 210 | 16 Minuten 10 Minuten |
| Kalbsniere (ganz) Kalbsniere (zerkleinert) | Geschlossen | Grill oder Plancha | 180 210 | 12 Minuten (ganz) 15 Minuten (zerkleinert) |
| Schweinskotelett | Geschlossen | Grill | 210 | 6 bis 7 Minuten |
| Schweinsmignon (ganz) | Geschlossen | Grill | 210 | 12 Minuten |
| Wurst | Geöffnet Geschlossen | Grill Grill | 210 210 | 15 bis 18 Minuten 10 Minuten |
| Blutwurst ganz | Geschlossen Geöffnet | Grill oder Plancha | 210 | 12 Minuten 18 Minuten |

| | | | | |
|--------------------|----------------------|--------------------|-----|-------------------|
| Andouillette | Geschlossen | Grill | 180 | 14 Minuten |
| | Geöffnet | Grill | 210 | 18 Minuten |
| Schweinspieß | Geschlossen | Grill | 210 | 12 Minuten |
| | Geöffnet | | | 16 bis 18 Minuten |
| Lammkotelett | Geöffnet | Grill | 210 | 6 bis 8 Minuten |
| Lammkeule, Scheibe | Geschlossen | Grill | 180 | 5 Minuten |
| | Geöffnet | | 210 | 15 Minuten |
| Merguez | Geöffnet | Grill oder Plancha | 210 | 10 Minuten |
| Lammspieß | Geöffnet | Grill | 250 | 5 Minuten |
| Entenfilet | Geöffnet | Grill | 210 | 10 Minuten |
| Kaninchenrücken | Geschlossen | Grill | 180 | 15 Minuten |
| Geflügfilet | Geöffnet | Grill | 210 | 10 Minuten |
| | Geschlossen | Grill | 210 | 5 Minuten |
| Hähnchenkeule | Geöffnet | Grill | 210 | 20 Minuten |
| | Geschlossen | Grill | 210 | 15 Minuten |
| Hühnerspieß | Geöffnet | Grill | 210 | 6 Minuten |
| Froschschenkel | Geöffnet Geöffnet | Grill oder Plancha | 210 | 2 Minuten |

| FISCH | POSITION | PLATTE | TEMPERATUR | GARZEIT |
|---------------------|-------------|--------------------|------------|-----------------|
| Seezunge, Filet | Geöffnet | Grill oder Plancha | 250 | 5 bis 6 Minuten |
| Steinbutt, Filet | Geöffnet | Grill oder Plancha | 210 | 10 Minuten |
| Sardine, ganz | Geöffnet | Grill oder Plancha | 250 | 6 Minuten |
| Lachs, dickes Filet | Geschlossen | Grill oder Plancha | 180 | 6 Minuten |
| | Geöffnet | | 210 | 12 Minuten |
| Krabben, klein | Geöffnet | Grill oder Plancha | 250 | 5 Minuten |
| Thunfisch, Scheibe | Geöffnet | Grill oder Plancha | 250 | 10 Minuten |
| | Geschlossen | | 210 | 5 Minuten |
| Meerbarbe, ganz | Geöffnet | Grill | 210 | 12 Minuten |

| | | | | |
|---|-------------------------|-----------------------|------------|------------------------|
| Peterfisch, Filet | Geöffnet | Grill | 210 | 6 Minuten |
| Seeteufel, Filet | Geöffnet Geschlossen | Grill oder Plancha | 250 210 | 7 Minuten 5 Minuten |
| Jakobsmuschel | Geöffnet Geschlossen | Grill | 250 250 | 4 Minuten 2 Minuten |
| Kalmar, weiß | Geöffnet | Grill Plancha | 210 | 6 Minuten |
| Gambas, dick | Geöffnet | Grill Plancha | 250 | 6 Minuten |
| Ganzer Fisch (450g) | Geschlossen | Grill | 210 180 | 15 bis 20 Minuten |
| Weißfischfilet (Barsch/Zander/ Dorsch) | Geöffnet Geschlossen | Plancha Grill | 210 | 6 Minuten 8 Minuten |

| GEMÜSE | POSITION | PLATTE | TEMPERATUR | GARZEIT |
|---|-------------------------|--|------------|-------------------------|
| Zucht-Champignon | Geöffnet Geschlossen | Grill oder Plancha Grill oder Plancha | 210 210 | 10 Minuten 5 Minuten |
| Tomate (halbiert) | Geöffnet | Grill oder Plancha | 180 | 8 Minuten |
| Zucchini (halbiert) | Geöffnet Geschlossen | Grill oder Plancha Grill oder Plancha | 210 180 | 10 Minuten 6 Minuten |
| Aubergine (halbiert) | Geschlossen | Grill | 210 | 5 Minuten |
| Paprika (halbiert) | Geschlossen | Grill oder Plancha | 210 | 8 Minuten |
| Spargel, blanchiert | Geöffnet | Grill Plancha | 180 | 8 Minuten |
| Fein geschnittenes Rohgemüse (Artischocken, Fenchel, usw.) | Geschlossen | Plancha | 180 | 6 Minuten |

| FRUITS | POSITION | PLATTE | TEMPERATUR | GARZEIT |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------|--------------------------|
| Apfel (halbiert) | Geöffnet Geschlossen | Grill/Plancha Grill/Plancha | 180 | 20 Minuten 10 Minuten |
| Banane (ganz mit Schale) | Geschlossen | Grill | 180 | 6 Minuten |
| Ananas (Scheibe) | Geschlossen | Grill | 210 | 6 Minuten |

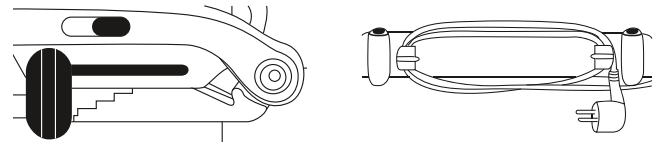
4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Vermeiden Sie es, die Grillplatten zu lange Zeit ohne Gargut zu heizen und reinigen Sie sie nicht mit Scheuermitteln, um die Qualitäten der Anti-Haftbeschichtung zu erhalten.
- Wischen Sie nach dem Gebrauch überschüssiges Fett mit einem saugfähigen Küchenpapier ab. So können Sie die Platten leichter reinigen, sobald sie abgekühlt sind.
- Benutzen Sie vorzugsweise Utensilien aus Holz oder Silikon zum Wenden des Grillguts, damit die Platten nicht beschädigt werden.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleichgroße Stücke, um sie gleichmäßig zu garen.
- Mit etwas Erfahrung werden Sie bald wissen, welche Garzeit und Einstellung Ihrem Geschmack entspricht.
- Ölen Sie die Nahrungsmittel vor dem Grillen leicht mit einem Pinsel ein, um optimale Resultate zu erzielen. Durch das Fett wird die Hitze besser übertragen.
- Durch Marinaden mit Gewürzen oder Kräutern für Fleisch oder Fisch erhält das Grillgut ein besonderes Aroma, und Planchazubereitungen werden zarter.
- Wischen Sie die Platten nach dem Grillen von Fisch und Schalentieren mit einem in Zitronensaft getränkten Tuch ab.

5. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Nach Beendigung des Garvorgangs den mittleren Knopf auf « O » drehen und den Netzstecker ziehen. Den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen (mindestens 1/2 Stunde).
- Den Reinigungsspatel verwenden, um Reste von Nahrungsmitteln zu entfernen, die an den Grillplatten haften.
- Leeren Sie die Auffangschale für die Garflüssigkeit.
- Die Auswurfknöpfe betätigen, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen.
- Spatel, Auffangschale und Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Gehäuses, Deckels und Griffs ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. 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.
- Befestigen Sie die Platten und die Auffangschale wieder im Gerät, schließen Sie die Abdeckung und verriegeln Sie diese, indem Sie den Riegel des einstellbaren Scharniers auf die Position « lock » stellen, bevor Sie den Grill verstauen. Wickeln Sie danach das Kabel um den Kabelhalter.



6. FRAGEN/ANTWORTEN

| WAS TUN WENN: | ANTWORTEN: |
|---|--|
| Das Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch abgibt? | Es ist normal, dass das Gerät bei der Inbetriebnahme Rauch abgibt. Denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten. |
| Sich das Gerät von allein ausschaltet? | Vergewissern Sie sich, dass der mittlere Knopf nicht auf der Position « O » steht, und dass es korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist. Eventuell hat sich das Gerät überhitzt. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen sie es mindestens 15 Minuten lang abkühlen. Schalten Sie es danach wie gewohnt wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort. Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät so programmiert, dass es sich nach zwei Stunden Verwendungsdauer automatisch abschaltet. Um das Gerät wieder einzuschalten, drehen Sie einfach einen der Knöpfe. |
| Die Anzeigeleuchte des linken Temperaturreglers und die „Booster“-Taste blinken schnell? | Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Warten Sie einen Moment und setzen Sie das Gerät wie üblich wieder in Betrieb, Sie können nun weiter kochen. |
| Die Anzeigeleuchte des linken Temperaturreglers, die „Booster“-Taste und der Regler für den Garmodus blinken schnell? | Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Warten Sie einen Moment und setzen Sie das Gerät wie üblich wieder in Betrieb, Sie können nun weiter kochen. |
| Die Nahrungsmittel nicht garen? | Vergewissern Sie sich, dass der Stecker korrekt an eine Steckdose angeschlossen ist und dass ein Garmodus angewählt wurde. Achten Sie ebenfalls darauf, die Vorwärmzeit einzuhalten, bevor Sie Nahrungsmittel auf die Platten legen. Verwenden Sie die Funktion « Booster » des Geräts, um die Gartemperatur der jeweils benötigten Platten 2 Minuten lang zu erhöhen. |
| Das Grillgut nicht gut anbrät oder schwer gar wird? | Überprüfen Sie, ob die gewählte Temperatur bzw. der Garmodus dem jeweiligen Nahrungsmittel entsprechen und wärmen Sie die Platten gut auf, bevor Sie die Nahrungsmittel darauf legen. Verwenden Sie die Funktion « Booster » des Geräts, um die Gartemperatur der jeweils benötigten Platten 2 Minuten lang zu erhöhen. |
| Unterschiedliche Arten von Grillgut gegart werden sollen? | Verwenden Sie den Grill offen (in der Position Plancha, Barbecue oder gemischt) und garen Sie jedes Nahrungsmittel auf einer anderen Platte, so dass sich der Geschmack des Grillguts nicht mischt. |
| Etwas Garfeuchtigkeit 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 Garens viel Rauch entwickelt? | Vermeiden Sie es, während des Garens zu viel Öl oder Fett hinzuzufügen. Fett kann zu viel Rauchentwicklung führen. Verwenden Sie einen Pinsel, um trockene Nahrungsmittel zu ölen. |

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !



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



• **OPGELET:** Heet oppervlak.

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

apparaat, mits de werking en het veilige gebruik ervan van te voren aan hen is uitgelegd, of het apparaat onder toezicht wordt gebruikt, en de gebruiker zich bewust is van de mogelijk risico's van het apparaat. Het apparaat dient niet als speelgoed gebruikt te worden door kinderen.

Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of te onderhouden.

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

Elektrische en elektronische apparaten aan het eind van hun levensduur



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

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
 - Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.
- Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

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

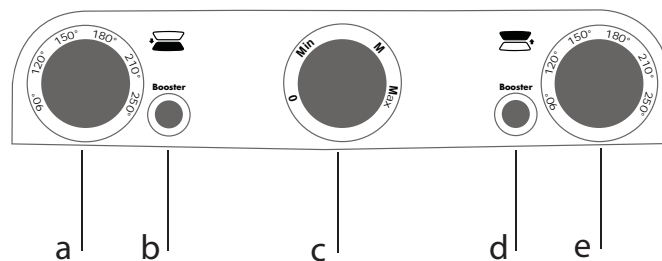
Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en stijlvolle ontwerp.

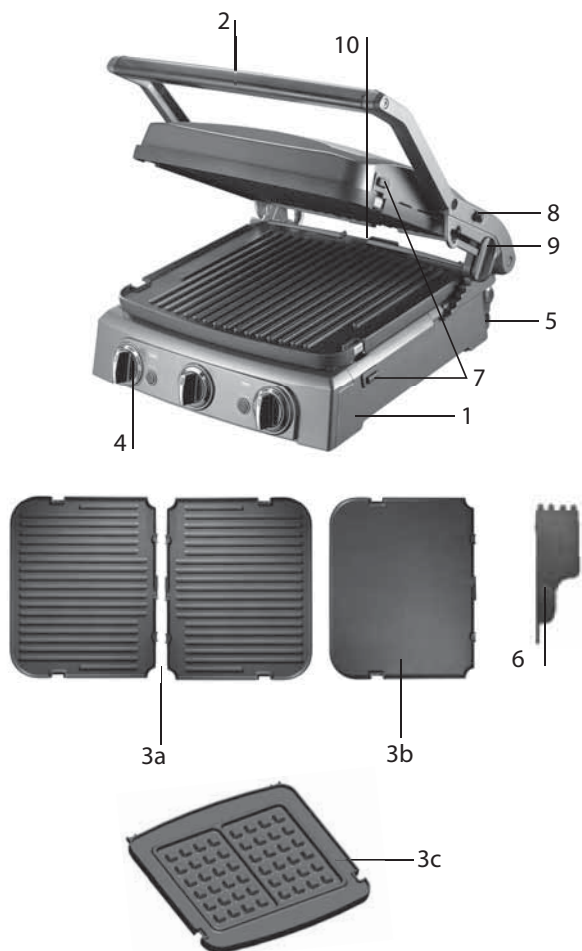
2. PRODUCTKENMERKEN

1. Machinebasis
2. Thermisch geïsoleerde handgreep
3. Anti-aanbakplaten:
 - 3a. 2 Grillplaten
 - 3b. 1 Planchaplaat
 - 3c. 2 wafelbakplaten (afzonderlijk verkocht)
4. Bedieningspaneel
5. Opvangbakje voor braadvocht
6. Speciaal grillspateltje
7. Vergrendelings-/ontgrendelingssysteem voor de platen
8. Mogelijkheid om 180° te openen
9. 6-standen scharnier
10. Snoeropberger

Bedieningspaneel



- a. Temperatuurkeuzeknop voor de onderplaat.
- b. « Booster »-knop: Brengt de temperatuur van de onderplaat 2 minuten lang naar 270°C.
- c. Keuzeknop voor de bakmethode:
 - Stand 0: zet het apparaat uit.
 - Stand « Min »: stelt automatisch de 2 platen in op 90°C.
 - Stand « M » (Handmatig): activeert de temperatuurknoppen van de boven- en onderplaat.
 - Stand « MAX »: stelt de 2 bakplaten automatisch in op 250°C.
- d. « Booster »-knop: Brengt de temperatuur van de onderplaat 2 minuten lang naar 270°C.
- e. Temperatuurkeuzeknop voor de bovenplaat.



3. GEBRUIK

A. Vóór het eerste gebruik

Voor u het apparaat in gebruik neemt dienen de behuizing, het deksel en de bedieningsknoppen van het apparaat met een vochtig doekje te worden afgenomen. 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 moet naar u toe gericht zijn.
- Grillplaat (groevenkant): geribbeld vlak, ideaal voor het grillen van steaks, hamburgers, kip en groente. ook geschikt voor het maken van panini's.
- Planchaplaat (vlakke kant): Glad oppervlak, ideaal voor het bakken van pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, vis en schaaldieren
- Plaats elke plaat in de kleine metalen inkepingen achter in de machinebasis. (Fig.1) Druk vervolgens op de bakplaat zodat hij goed vast zit.

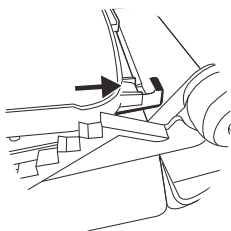


Fig. 1

- 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).

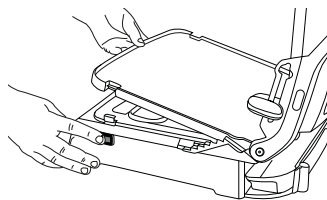


Fig. 2

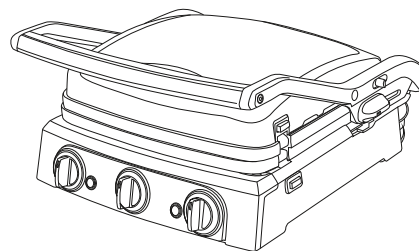
C. Gebruikstips

Dankzij de speciale scharnier kunt u met de Cuisinart Griddler Pro bakken in gesloten stand of volledig geopend, waardoor het bakoppervlak wordt verdubbeld. Het deksel kan ook op verschillende hoogtes worden ingesteld zodat u indirect kunt bakken. Voordat u begint te bakken, kiest u de functie die het best past bij uw recept.

Belangrijk: wanneer de Griddler Pro klaar is met voorverwarmen, stoppen de verklikkerlampjes met knipperen en blijven ze continu branden. Om betere culinaire prestaties te bereiken, raden we u aan om de Griddler Pro 8 tot 10 minuten langer te laten opwarmen.

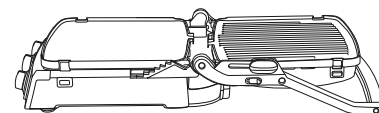
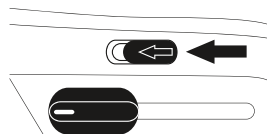
• GRILL/PANINI-FUNCTIE

Plaats de bakplaten zodanig dat de groevenkanten zichtbaar zijn. Kies de gewenste bakmethode (zie 3E). Laat de platen voorverwarmen en plaats dan uw etenswaren op de onderplaat en sluit voorzichtig het deksel. De afstand tussen de twee platen wordt automatisch ingesteld afhankelijk van de dikte van de door u gekozen etenswaren (tot 8cm).



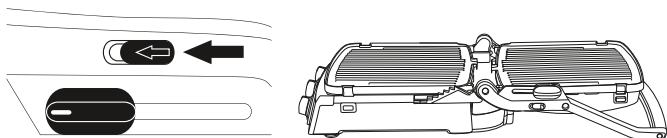
• PLANCHA-FUNCTIE

Plaats de bakplaten zodanig dat de gladde kanten zichtbaar zijn. Klap vervolgens de platen 180° open door aan de knop rechts van de hendel te trekken. Kies de gewenste bakmethode (zie 3E). Laat de platen voorverwarmen en plaats dan uw etenswaren op de platen. U kunt voor elke plaat een andere temperatuur kiezen. Deze functie kunt u ook gebruiken om eetwaren te bakken op de grillplaat en de planchaplaat tegelijk.



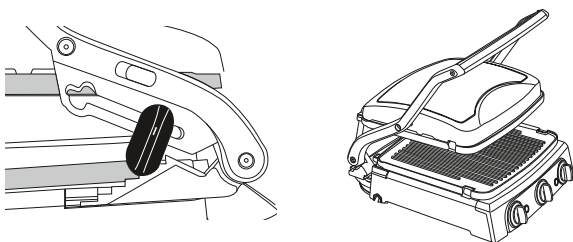
• BARBECUE-FUNCTIE

Plaats de bakplaten zodanig dat de groevenkanten zichtbaar zijn. Klap vervolgens de platen 180° open door aan de knop rechts van de hendel te trekken. Kies de gewenste bakmethode (zie 3E). Laat de platen voorverwarmen en plaats dan uw etenswaren op de platen.



• SALAMANDERFUNCTIE (ROOSTEREN ZONDER CONTACT)

Plaats de gewenste bakplaten in het apparaat. Kies de gewenste bakmethode (zie 3E). Laat de platen voorverwarmen en plaats dan uw etenswaren op de onderplaat en sluit voorzichtig het deksel. Pas vervolgens handmatig de opening tussen de bovenplaat en de etenswaren aan door met de verplaatsbare hendel de scharnier in te stellen op de gewenste stand.



D. Het installeren van het opvangbakje

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

- Schuif hier het opvangbakje van rechts naar links in. (Fig 3).

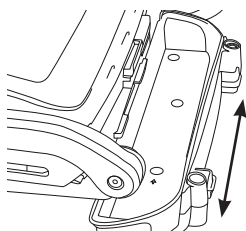


Fig. 3

- Vet en braadvocht uit de etenswaren zullen over de bakplaten naar het opvangbakje stromen.
- Leeg het opvangbakje nadat de grill volledig is afgekoeld.
- Het opvangbakje is vaatwasmachinebestendig.

E. Bakmogelijkheden

U kunt handmatig de baktemperatuur van uw grill instellen of kiezen uit twee voorgesprogeerde temperaturen. Deze bakmethodes zijn te selecteren met de middelste knop van uw grill.

Opmerking: Plaats geen eetwaren op de platen wanneer deze worden voorverwarmd, ongeacht de gekozen modus (handmatig, minimum of maximum).

HANDMATIGE METHODE « M »

Deze modus activeert de 2 temperatuurkeuzes. Daarmee kunt u zelf de gewenste temperaturen kiezen voor elke afzonderlijke plaat zodat deze exact is aangepast aan de etenswaren die u wilt bakken. Ook ideaal voor het bakken in de geopende stand omdat zo verschillende soorten etenswaren op de platen gebakken kunnen worden.

- Plaats de platen, steek de stekker in het stopcontact en draai de middelste knop in de stand « Handmatig ». Het verklikkerlampje van de middelste knop en de lampjes van de temperatuurkeuzeknoppen gaan rood knipperen.
- Selecteer de gewenste temperatuur voor elke afzonderlijke plaat door de bedieningsknoppen van links naar rechts te draaien.
- Sluit het deksel van uw grill om hem te laten voorverwarmen.
- Wanneer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt, stoppen de verklikkerlampjes met knipperen en blijft het rode lampje branden.
- Kies de gewenste bakstand (zie 3C) en plaats de etenswaren op de platen.

Opmerking: Wanneer er koude etenswaren op de grill gelegd worden, kan het zijn dat de temperatuur van de platen tijdelijk lager is dan de gekozen temperatuur. In dat geval gaan de lampjes van de betreffende temperatuurkeuzeknoppen rood knipperen. Deze lampjes worden weer groen wanneer de gekozen temperatuur weer bereikt is.

- Indien nodig kunt u tijdens het bakken de temperatuur van elke plaat aanpassen.

Opmerking: Wanneer het apparaat voor het eerst gebruikt wordt, kan er een lichte geur en wat damp vanaf komen.

« MIN » STAND

Deze stand deactiveert de 2 temperatuurknoppen en stelt de 2 platen automatisch in op de laagste temperatuur (90°C). Dit is ideaal om gerechten op te warmen of warm te houden, zonder opnieuw te bakken.

- Plaats de platen, steek de stekker in het stopcontact en draai de middelste knop in de stand « Min ». Het verklikkerlampje van de middelste knop zal rood gaan knipperen. Sluit het deksel van de grill om hem te laten voorverwarmen.
- Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.
- Kies de gewenste bakstand (zie 3C) en plaats de etenswaren die moeten worden opgewarmd op de platen.

Opmerking: Deze stand kan ook worden gekozen aan het einde van een baktijd in de Handmatige stand of « Max », om het eten warm te houden.

« MAX » STAND

Deze stand deactiveert de 2 temperatuurknoppen en stelt de 2 platen automatisch in op de hoogste temperatuur (250°C).

- Plaats de platen, steek de stekker in het stopcontact en draai de middelste knop in de stand « Max ». Het verklikkerlampje van de middelste knop zal rood gaan knipperen.
- Sluit het deksel van de grill om hem te laten voorverwarmen.
- Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.
- Kies de gewenste bakstand (zie 3C) en plaats de etenswaren op de platen om te kunnen beginnen met bakken.

F. « Booster » functie

Met deze functie wordt de boven en/of onderplaat 2 minuten lang tot een hoge temperatuur verhit. Dit is ideaal om etenswaren in het begin snel dicht te schroeien.

- Plaats de platen, steek de stekker in het stopcontact en draai de middelste knop in de gewenste stand (Handmatig of « Max ») zoals hiervoor is uitgelegd.

- Sluit het deksel van de grill om hem te laten voorverwarmen.
- Druk op de « Booster » knop(pen) van de bijbehorende boven en/of onderplaat. De contour van de gekozen « Boost » knop(pen) gaat rood knipperen.

Opmerking: Tijdens de « Booster » cyclus, worden de twee temperatuurknoppen van de platen uitgeschakeld.

- Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, wordt de contour van de geselecteerde knop(pen) op met knipperen en blijft branden voor 2 minuten.
- Na 2 minuten is de cyclus afgelopen. De lichtcontour van de gekozen Booster- knop(pen) gaat uit en de temperatuur van de platen gaat automatisch terug naar de gekozen instelling.
- Om de « Booster » functie te stoppen voordat de cyclus voltooid is, kunt u opnieuw op de betreffende « Booster » knop(pen) drukken. De lichtcontour van de knop(pen) gaat dan uit en de temperatuur van de plaat/platen gaat automatisch terug naar de gekozen instelling.

Opmerking: De "Booster" modus kan op elk moment tijdens het bakken worden ingeschakeld, behalve na de eerste voorverwarmen. Als je de Booster-knop indrukt wanneer het verklikkerlampje uit is, zal de knop drie keer snel knipperen en dan uit gaan, om aan te geven dat het nog steeds warm is.

G. De grill uitzetten

- Na gebruik draait u de centrale knop naar de stand « O » en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- De Griddler Pro is eveneens voorzien van een automatische uitschakeling na 2 uur gebruik. Het verklikkerlampje van de centrale knop knippert rood om de stand-by modus aan te geven. Om het apparaat opnieuw te activeren, draait u aan een van de knoppen.

H. Tabel met standen en baktijden

De baktijden worden louter ter informatie opgegeven. Ze kunnen variëren naargelang van de gebruikte hoeveelheid en de dikte van de gekozen voedingsmiddelen!

*voor rood vlees wordt uitgegaan van een rosé garing

| VLEES | STAND | PLAAT | TEMPERATUUR | BAKTIJD |
|--|---------------------|---------------------|-------------|--|
| Runderrib (1kg) | Gesloten | Grill | 250 210 | 7 minuten dan 8 minuten |
| Tournedos | Gesloten Geopend | Grill | 210 250 | 5 minuten 10 minuten |
| Biefstuk - klapstuk | Gesloten Geopend | Grill | 250 250 | 5 minuten 8 minuten |
| Entrecôte - lendestuk | Gesloten Geopend | Grill | 210 250 | 4 minuten 8 minuten |
| Hamburger | Gesloten Geopend | Grill | 250 250 | 3 minuten 6 minuten |
| Rundsbrochette | Gesloten Geopend | Grill | 210 250 | 6 minuten 15 minuten |
| Kalkfotelet (450g) | Gesloten | Grill | 210 | 6 minuten |
| Kalfslapje | Geopend | Grill | 210 | 8 minuten |
| Kalfsbrochette | Geopend | Grill | 210 | 15 minuten |
| Brochette van orgaanvless | Geopend Gesloten | Plancha of Grill | 210 210 | 16 minuten 10 minuten |
| Kalfsnier (heel) Kalfsnier (gesneden) | Gesloten | Grill of Plancha | 180 210 | 12 minuten (heel) 15 minuten (gesneden) |
| Varkenskotelet | Gesloten | Grill | 210 | 6 tot 7 minuten |
| Varkenshaas (heel) | Gesloten | Grill | 210 | 12 minuten |
| Worst | Geopend Gesloten | Grill Grill | 210 210 | 15 tot 18 minuten 10 minuten |
| Bloedworst (heel) | Gesloten Geopend | Grill of Plancha | 210 | 12 minuten 18 minuten |

| | | | | |
|------------------|---------------------|---------------------|------------|---------------------------------|
| Pens | Gesloten Geopend | Grill Grill | 180 210 | 14 minuten 18 minuten |
| Varkensbrochette | Gesloten Geopend | Grill | 210 | 12 minuten 16 tot 18 minuten |
| Lamskotelet | Geopend | Grill | 210 | 6 tot 8 minuten |
| Lamsboutsnede | Gesloten Geopend | Grill | 180 210 | 5 minuten 15 minuten |
| Merguezworst | Geopend | Grill of Plancha | 210 | 10 minuten |
| Lamsbrochette | Geopend | Grill | 250 | 5 minuten |
| Eendenborst | Geopend | Grill | 210 | 10 minuten |
| Konijnenrug | Gesloten | Grill | 180 | 15 minuten |
| Gevogeltefilet | Geopend Gesloten | Grill Grill | 210 210 | 10 minuten 5 minuten |
| Kippenbout | Geopend Gesloten | Grill Grill | 210 210 | 20 minuten 15 minuten |
| Kippenbrochette | Geopend | Grill | 210 | 6 minuten |
| Kikkerbilletje | Geopend Geopend | Grill of Plancha | 210 | 2 minuten |

| VIS | STAND | PLAQUE | TEMPERATUUR | BAKTIJD |
|-----------------|---------------------|---------------------|--------------------|-------------------------|
| Tongfilet | Geopend | Grill of Plancha | 250 | 5 tot 6 minuten |
| Tarbofilet | Geopend | Grill of Plancha | 210 | 10 minuten |
| Sardine (heel) | Geopend | Grill of Plancha | 250 | 6 minuten |
| Stuk zalm | Gesloten Geopend | Grill of Plancha | 180 210 | 6 minuten 12 minuten |
| Kleine garnalen | Geopend | Grill of Plancha | 250 | 5 minuten |
| Stuk tonijn | Geopend Gesloten | Grill of Plancha | 250 210 | 10 minuten 5 minuten |
| Hele rode poon | Geopend | Grill | 210 | 12 minuten |

| | | | | |
|--|---------------------|---------------------|------------|------------------------|
| Zonnevisfilet | Geopend | Grill | 210 | 6 minuten |
| Zeeduivelfilet | Geopend Gesloten | Grill of Plancha | 250 210 | 7 minuten 5 minuten |
| Jakobsschelpen | Geopend Gesloten | Grill | 250 250 | 4 minuten 2 minuten |
| Inktvis | Geopend | Grill Plancha | 210 | 6 minuten |
| Grote gambas | Geopend | Grill Plancha | 250 | 6 minuten |
| Hele vis (450g) | Gesloten | Grill | 210 180 | 15 tot 20 minuten |
| Witvisfilet (zeebaars/snoekbaars/kabeljauw) | Geopend Gesloten | Plancha Grill | 210 | 6 minuten 8 minuten |

| GROENTEN | STAND | PLAQUE | TEMPERATUUR | BAKTIJD |
|---|---------------------|--------------------------------------|-------------|-------------------------|
| Champignons | Geopend Gesloten | Grill of Plancha Grill of Plancha | 210 210 | 10 minuten 5 minuten |
| Tomaat (halve) | Geopend | Grill of Plancha | 180 | 8 minuten |
| Courgette (halve) | Geopend Gesloten | Grill of Plancha Grill of Plancha | 210 180 | 10 minuten 6 minuten |
| Aubergine (halve) | Gesloten | Grill | 210 | 5 minuten |
| Paprika (halve) | Gesloten | Grill of Plancha | 210 | 8 minuten |
| Geblancheerd asperge | Geopend | Grill Plancha | 180 | 8 minuten |
| Rauwe gesneden groenten (artisjok, venkel, etc.) | Gesloten | Plancha | 180 | 6 minuten |

| VRUCHTEN | STAND | PLAQUE | TEMPERATUUR | BAKTIJD |
|----------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------|--------------------------|
| Appel (halve) | Geopend Gesloten | Grill/Plancha Grill/Plancha | 180 | 20 minuten 10 minuten |
| Banaan (heel met schil) | Gesloten | Grill | 180 | 6 minuten |
| Ananas (sneede) | Gesloten | Grill | 210 | 6 minuten |

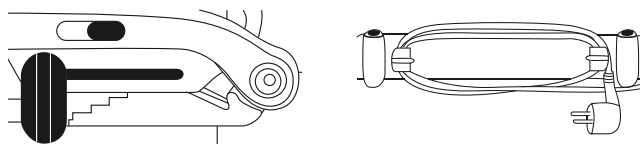
4. TIPS VAN CHEF-KOKS



- Om te zorgen dat de anti-aanbakeigenschappen van de bakplaten behouden blijven, dient voorkomen te worden dat de platen te lang leeg verhit worden, en mogen ze niet met een schuurmiddel gereinigd worden.
- Dep na gebruik het overtollige vet weg met keukenrol. De platen zijn dan makkelijker schoon te maken wanneer ze eenmaal afgekoeld zijn.
- Gebruik bij voorkeur houten of siliconen keukengerei om de etenswaren om te draaien en probeer niet te snijden op de platen.
- Snijd de etenswaren in stukken van gelijke grootte zodat ze gelijkmatig gebakken kunnen worden.
- De ervaring zal u leren welke baktijden en instellingen u moet aanhouden om de door u gewenste resultaten te krijgen.
- Voor een optimaal resultaat kunt u het beste uw etenswaren licht invetten met een kwast, voordat u ze gaat grillen. Door het vet wordt de warmte namelijk beter geleid.
- 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.
- Na het grillen van vis en schaaldieren kunt u het beste de platen met een doekje met citroensap schoonmaken.

5. REINIGEN EN OPBERGEN

- Als u klaar bent met bakken, draait u de middelste knop in de « O » stand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat de grill volledig afkoelen (minimaal een half uur) alvorens hem schoon te maken.
- Gebruik het schrapertje om voedselrestjes te verwijderen van de bakplaten.
- Leeg na gebruik het opvangbakje.
- Verwijder de bakplaten uit het apparaat door de ontgrendelknoppen in te drukken.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen afgewassen worden in een warm sopje of in de vaatwasser.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponsjes en schuurmiddelen. Hierdoor kan namelijk de coating (de antiaanbaklaag) beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing, de deksel en de hendel een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel.
- Regelmatig onderhoud voorkomt dat het apparaat te vuil wordt. Uw grill blijft dan makkelijk te reinigen en blijft goed functioneren.
- Plaats voordat u uw grill opbergt, de platen en het opvangbakje terug in het apparaat, sluit het deksel en vergrendel deze door de hendel te draaien in de « lock »-stand. Rol vervolgens het snoer om de snoergeleiders.



6. VRAGEN/ANTWOORDEN

| WAT TE DOEN ALS: | ANTWOORDEN |
|---|--|
| Er komt rook uit het apparaat tijdens het eerste gebruik | Het is normaal dat het apparaat rook afgeeft tijdens het eerste gebruik. Vergeet niet hem te reinigen met een vochtig doekje, voordat u hem aanzet. |
| Het apparaat gaat uit zichzelf uit | Controleer of de middelste knop niet in de « O » stand staat en of de stekker goed in het stopcontact zit. Het kan zijn dat het apparaat oververhit is. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen. Zet hem vervolgens weer aan volgens de normale procedure en ga verder met bakken. Om veiligheidsredenen is het apparaat zo ingesteld dat het zichzelf uitschakelt na twee uur gebruik. Om het apparaat opnieuw te activeren, draait u aan een van de knoppen. |
| Het verklikkerlampje van de linker knop en de Booster-knop knipperen snel? | Schakel het apparaat uit en trek de stekker eruit. Zet hem aan zoals gewoonlijk en begin weer met koken.. |
| Het verklikkerlampje van de linker knop, de Booster-knop en de middelste knop knipperen snel? | Schakel het apparaat uit en trek de stekker eruit. Zet hem aan zoals gewoonlijk en begin weer met koken. |
| De etenswaren bakken niet | Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en de bakmethode is gekozen. Geef het apparaat ook de tijd om voor te verwarmen, voordat u de etenswaren op de platen legt. Gebruik de « Booster » functie van het apparaat om 2 minuten lang de baktemperatuur van de gewenste plaat/platen te verhogen. |
| De vlees schroeit niet dicht, het bakken gaat moeizaam | Controleer of de gekozen temperatuur en de bakmethode geschikt zijn voor uw etenswaren en laat de platen eerst voorverwarmen voordat u ze erop legt. Gebruik de « Booster » functie van het apparaat om 2 minuten lang de baktemperatuur van de gewenste plaat/platen te verhogen. |
| De te bakken etenswaren zijn verschillend | Gebruik de grill in de geopende stand (als planchaplaat, barbecue of een combinatie hiervan) en bak de verschillende etenswaren op verschillende platen, zodat de smaak van de etenswaren niet door elkaar komt. |
| Er is wat vet en braadvocht op de behuizing van het apparaat gekomen | Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld en veeg het weg met een warme vochtige doek. Dompel de machinebasis nooit onder water. |
| Er komt veel rook vrij tijdens het bakken | Voeg niet te veel vet toe tijdens het bakken. Vettigheid zorgt vaak voor rook. Gebruik een kwast om droge etenswaren in te vetten. |

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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



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



• **ATTENZIONE:** Superficie calda.

• Non toccare mai le superfici calde.

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

conoscenze, qualora possano beneficiare di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e qualora ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni domestiche o simili, ad esempio:
 - nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - nelle fattorie;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - nei bed e breakfast.

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita



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

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



Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

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

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

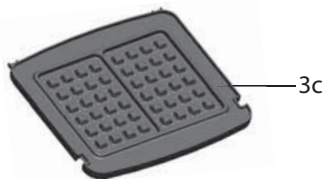
Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.



3a

3b

6

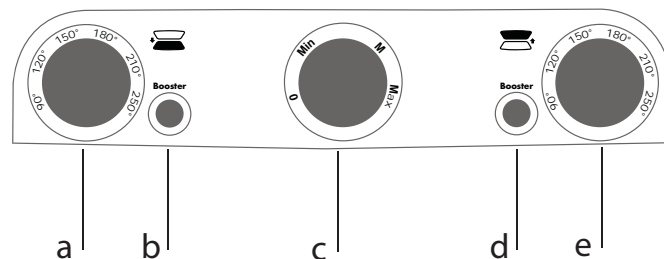


3c

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Base
2. Impugnatura a pressione termoisolante
3. Piastre di cottura antiaderenti:
 - 3a. 2 piastre Grill
 - 3b. 1 piastra Plancha
 - 3c. 2 piastre Waffle (vendute separatamente)
4. Pannello di comando
5. Contenitore di raccolta del liquido di cottura
6. Spatola speciale grill
7. Sistema per bloccare/sbloccare le piastre
8. Sistema di apertura a 180°
9. Cerniera regolabile su 6 posizioni
10. Avvolgicavo

Pannello di comando



- a. Selettore di temperatura per la piastra inferiore.
- b. Pulsante "Booster": porta la temperatura della piastra in basso fino a 270°C per 2 minuti.
- c. Selettore della modalità di cottura:
 - Posizione O: spegne l'apparecchio.
 - Modalità "Min": regola automaticamente le 2 piastre a 90°C.
 - Modalità "M" (manuale): attiva i pulsanti di regolazione delle temperature delle piastre in alto e in basso.
 - Modalità "Max": regola automaticamente le 2 piastre a 250°C.
- d. Pulsante "Booster": porta la temperatura della piastra in alto fino a 270°C per 2 minuti.
- e. Selettore di temperatura per la piastra superiore.

3. UTILIZZO

A. Prima del primo utilizzo

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

B. Inserimento piastre di cottura

- Poggiare l'apparecchio su una superficie 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.
- **Lato plancha:** superficie liscia ideale per cuocere crêpe, uova, carni tritate finemente, pesci e crostacei.
- Inserire ogni piastra nelle piccole tacche metalliche poste sul fondo della base dell'apparecchio. (Fig. 1) Premere quindi la piastra per fissarla correttamente.

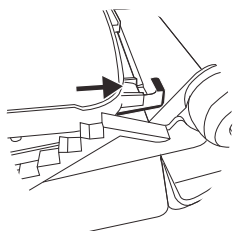


Fig. 1

- Per togliere le piastre, premere sul pulsante di sblocco delle stesse, posto sul lato dell'apparecchio. Tirare quindi le piastre verso di sé (Fig. 2).

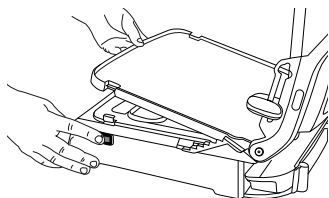


Fig. 2

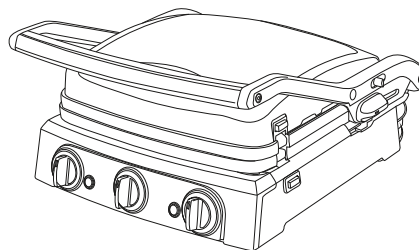
C. Consigli per l'utilizzo

Grazie alla cerniera esclusiva, il grill Cuisinart permette di cuocere gli alimenti in posizione chiusa o aperta a 180°, raddoppiando così la superficie di calore disponibile. Anche il coperchio può essere regolato su varie altezze, per consentire di realizzare delle cotture indirette. Prima di iniziare a cuocere, scegliere la funzione più adatta alla preparazione scelta.

Attenzione: quando il Griddler Pro termina la fase di preriscaldamento, le spie luminose smettono di lampeggiare e diventano fisse. Per ottenere i migliori risultati in cucina, vi consigliamo di far riscaldare il Griddler Pro 8-10 minuti in più.

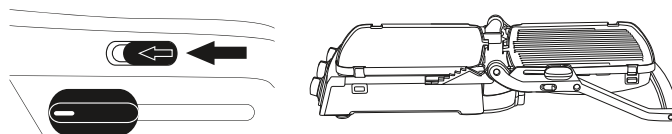
• POSIZIONE GRILL/PANINI

Installate le piastre con i lati striati visibili. Selezionare la modalità di cottura (vedere sezione 3E). Dopo il preriscaldamento, disporre gli alimenti sulla piastra in basso, quindi chiudere delicatamente il coperchio. La distanza tra le due piastre si regolerà automaticamente in base allo spessore degli alimenti scelti (fino a 8 cm).



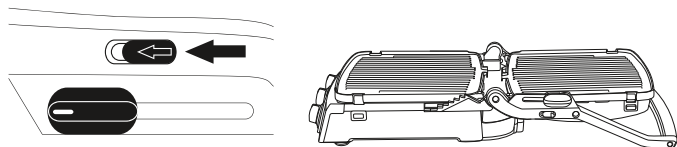
• POSIZIONE PLANCHA

Installare le piastre di cottura con i lati lisci visibili, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando il pulsante posto sul lato destro dell'impugnatura. Selezionare la modalità di cottura (vedere sezione 3E). Dopo il preriscaldamento, disporre gli alimenti sulle piastre. Potete scegliere temperature diverse per le singole piastre. Potete inoltre utilizzare questa funzione per cuocere degli alimenti sulla piastra Grill e sulla piastra Plancha contemporaneamente.



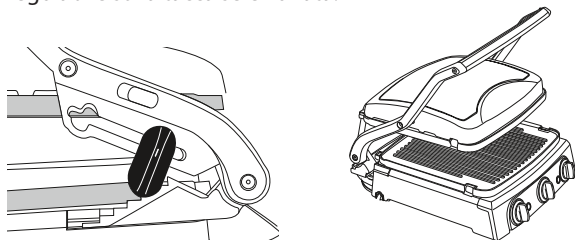
• POSIZIONE BARBECUE

Installare le piastre di cottura con i lati striati visibili, quindi aprire il piano di cottura a 180° tirando il pulsante posto sul lato destro dell'impugnatura. Selezionare la modalità di cottura (vedere sezione 3E). Dopo il preriscaldamento, disporre gli alimenti sulle piastre.



• POSIZIONE SALAMANDRA (GRIGLIARE SENZA CONTATTO)

Installare le piastre prescelte sull'apparecchio. Selezionare la modalità di cottura (vedere sezione 3E). Dopo il preriscaldamento, disporre gli alimenti sulla piastra in basso quindi chiudere direttamente il coperchio. Regolare quindi manualmente la distanza fra la piastra in alto e gli alimenti, facendo scorrere il meccanismo della cerniera regolabile sulla tacca selezionata.



D. Inserimento del contenitore di raccolta del liquido

La base dell'apparecchio è dotata, sulla parte posteriore, di un alloggiamento in cui viene inserito il contenitore di raccolta del liquido.

• Far scorrere il contenitore di raccolta del liquido da destra a sinistra nell'apposito alloggiamento (Fig. 3).

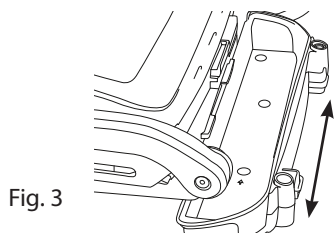


Fig. 3

- Il grasso e il liquido di cottura degli alimenti scorrono sulle piastre e vengono raccolti nell'apposito contenitore.
- Svuotare il contenitore di raccolta del liquido dopo che il grill si è raffreddato totalmente.
- Il contenitore di raccolta del liquido è lavabile in lavastoviglie.

E. Le modalità di cottura

Il vostro grill offre la possibilità di regolare manualmente la temperatura di cottura o di scegliere fra due temperature pre-programmate. Queste modalità di cottura sono selezionabili tramite il pulsante centrale del vostro grill.

Nota: Non poggiare mai il cibo sulle piastre durante la fase di preriscaldamento, indipendentemente dalla modalità (Manuale, Minima o Massima) scelta.

Modalità manuale "M"

Questa modalità attiva i 2 selettori di temperatura. Vi permette così di selezionare liberamente le temperature da voi prescelte per ciascuna delle placche, in modo da adattarla al meglio al tipo di alimento da cuocere. È anche ideale per la cottura in posizione aperta in quando permette di cuocere alimenti di tipo diverso su ogni piastra.

- Dopo aver inserito le piastre, attaccare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica, quindi girare il pulsante centrale in posizione "M". La spia luminosa del pulsante centrale s'illumina di rosso e le spie dei selettori di temperatura lampeggiano di rosso.
- Selezionare le temperature prescelte per ogni piastra utilizzando i pulsanti di regolazione posti a sinistra e a destra.
- Richiudere il coperchio del grill per farlo preriscaldare.
- Una volta raggiunte le temperature selezionate, le spie luminose smettono di lampeggiare e la luce rossa diventa fissa.
- Scegliere la posizione di cottura prescelta (vedere sezione 3C), quindi disporre gli alimenti sulle piastre.

Nota: Quando degli alimenti freddi vengono poggiati sul grill, è possibile che la temperatura delle piastre si abbassi temporaneamente al di sotto della temperatura selezionata. In questo caso, le spie luminose dei selettori di temperatura interessati lampeggiano di rosso. Queste spie ridiventano verdi quando viene nuovamente raggiunta la temperatura selezionata.

- È quindi possibile modificare, se necessario, la temperatura di ogni piastra durante la cottura.

Nota: Quando viene utilizzato per la prima volta, l'apparecchio può sprigionare un leggero odore e un po' di fumo.

Modalità "Min"

Questa modalità disattiva i 2 selettori di temperatura e regola automaticamente le 2 piastre sulla temperatura minima (90°C). È ideale per riscaldare o mantenere caldi gli alimenti senza cuocerli nuovamente.

- Dopo aver inserito le piastre, attaccare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica, quindi girare il pulsante centrale in posizione "Min". La spia luminosa del pulsante centrale lampeggia di rosso. Richiudere il coperchio del grill per farlo preriscaldare.
- Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.
- Scegliere la posizione di cottura prescelta (vedere sezione 3C), quindi disporre gli alimenti da riscaldare sulle piastre.

Nota: Questa modalità può essere selezionata anche alla fine di una cottura realizzata in modalità Manuale o "Max", in modo da mantenere caldi gli alimenti.

Modalità "Max"

Questa modalità disattiva i 2 selettori di temperatura e regola automaticamente le 2 piastre sulla temperatura massima (250°C).

- Dopo aver inserito le piastre, attaccare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica, quindi girare il pulsante centrale in posizione "Max". La spia luminosa del pulsante centrale lampeggia di rosso.
- Richiudere il coperchio del grill per farlo preriscaldare.
- Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.
- Scegliere la posizione di cottura prescelta (vedere sezione 3C), quindi disporre gli alimenti sulle piastre per avviare la cottura.

F. Funzione "Booster"

Questa funzione permette di raggiungere un'elevata temperatura sulla piastra in alto e/o in basso per 2 minuti. È ideale per rosolare rapidamente un alimento a inizio cottura.

- Dopo aver installato le piastre, attaccate l'apparecchio a una presa di corrente elettrica, quindi girate il pulsante centrale sulla posizione prescelta (Manuale o "Max"), come illustrato nella sezione precedente.

- Richiudere il coperchio del grill per farlo preriscaldare.
- Premere il/i pulsante/i "Booster" corrispondente alla piastra in alto e/o in basso. Il contorno del/dei pulsante/pulsanti "Booster" selezionato/i lampeggia di rosso.

Nota: Durante il ciclo "Booster", i due pulsanti di regolazione della temperatura delle piastre si disattivano.

- Una volta raggiunta la temperatura, il contorno del/dei pulsante smette di lampeggiare e rimane accesa più di 2 minuti.
- Dopo 2 minuti, il ciclo si conclude. Il contorno del/dei pulsante/i Booster selezionato/i si spegne e la temperatura di ogni piastra si regola automaticamente sull'impostazione selezionata.
- Per annullare o interrompere la funzione "Booster" prima della fine del ciclo, premere semplicemente una seconda volta sul/i pulsante/i "Booster" interessato/i. Il contorno luminoso del/dei pulsanti si spegne e la temperatura sulla/e piastra/e si regola automaticamente sull'impostazione selezionata.

Nota: La modalità Booster può essere attivata in qualsiasi momento della cottura, solamente dopo il primo il preriscaldamento. Se il bottone Booster viene premuto quando l'indicatore luminoso è spento, il pulsante lampeggerà 3 volte velocemente e poi si spegnerà per indicare che è ancora caldo.

G. Spegner e l'apparecchio

- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, girare il pulsante centrale in posizione "O" e scollegare il cavo di alimentazione.
- Il Griddler Pro è inoltre dotato della funzione spegnimento automatico dopo 2 ore di utilizzo. La spia luminosa del pulsante centrale lampeggia in rosso per segnalare il passaggio alla modalità stand by. Girare semplicemente uno dei pulsanti per riattivarlo.

Nota: Per una questione di sicurezza, il grill è dotato della funzione «spegnimento automatico» dopo un'ora di utilizzo. Quando il grill si spegne, girare semplicemente uno dei pulsanti per riattivarlo.

H. Tabella tempi e modalità di cottura

I tempi di cottura riportati di seguito sono a scopo esclusivamente indicativo, e variano in base alla quantità e allo spessore del cibo!

*per le carni rosse, la cottura indicata è «al sangue»

| CARNI | POSIZIONE | PIASTRA | TEMPERATURA | TEMPO DE COTTURA |
|--|------------------|--------------------|-------------|--|
| Costolette (1kg) | Chiusa | Grill | 250 210 | 7 minuti entonces 8 minuti |
| Tournedos | Chiusa Aperta | Grill | 210 250 | 5 minuti 10 minuti |
| Bistecca di scamone - Filetto | Chiusa Aperta | Grill | 250 250 | 5 minuti 8 minuti |
| Costoletta - Controfiletto | Chiusa Aperta | Grill | 210 250 | 4 minuti 8 minuti |
| Hamburger | Chiusa Aperta | Grill | 250 250 | 3 minuti 6 minuti |
| Spiedino di manzo | Chiusa Aperta | Grill | 210 250 | 6 minuti 15 minuti |
| Braciola di vitello (250g) | Chiusa | Grill | 210 | 6 minuti |
| Scaloppa di vitello | Aperta | Grill | 210 | 8 minuti |
| Spiedino di vitello | Aperta | Grill | 210 | 15 minuti |
| Spiedino di interiora | Aperta Chiusa | Plancha o Grill | 210 210 | 16 minuti 10 minuti |
| Rognone di vitello (intero) Rognone di vitello (in pezzi) | Chiusa | Grill o Plancha | 180 210 | 12 minuti (intero) 15 minuti (in pezzi) |
| Braciola di maiale | Chiusa | Grill | 210 | 6 - 7 minuti |
| Filetto di maiale (intero) | Chiusa | Grill | 210 | 12 minuti |
| Salsiccia | Aperta Chiusa | Grill Grill | 210 210 | 15 - 18 minuti 10 minuti |
| Sanguinaccio (intero) | Chiusa Aperta | Grill o Plancha | 210 | 12 minuti 18 minuti |
| Salsiccia Andouillette | Chiusa Aperta | Grill Grill | 180 210 | 14 minuti 18 minuti |

| | | | | |
|---------------------|------------------|--------------------|------------|-----------------------------|
| Spiedino di maiale | Chiusa Aperta | Grill | 210 | 12 minuti 16 - 18 minuti |
| Braciola di arrosto | Aperta | Grill | 210 | 6 - 8 minuti |
| Trancio di arrosto | Chiusa Aperta | Grill | 180 210 | 5 minuti 15 minuti |
| Salsiccia Merguez | Aperta | Grill o Plancha | 210 | 10 minuti |
| Spiedino di agnello | Aperta | Grill | 250 | 5 minuti |
| Filetto d'oca | Aperta | Grill | 210 | 10 minuti |
| Sella di lepre | Chiusa | Grill | 180 | 15 minuti |
| Petto di pollo | Aperta Chiusa | Grill Grill | 210 210 | 10 minuti 5 minuti |
| Cascia di pollo | Aperta Chiusa | Grill Grill | 210 210 | 20 minuti 15 minuti |
| Spiedino di pollo | Aperta | Grill | 210 | 6 minuti |
| Cosce di rana | Aperta Aperta | Grill o Plancha | 210 | 2 minuti |

| PESCE | POSIZIONE | PIASTRA | TEMPERATURA | TEMPO DE COTTURA |
|--------------------------|------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Filetto di sogliata | Aperta | Grill o Plancha | 250 | 5 - 6 minuti |
| Filetto di rombo | Aperta | Grill o Plancha | 210 | 10 minuti |
| Sardine intere | Aperta | Grill o Plancha | 250 | 6 minuti |
| Trancio di salmone | Chiusa Aperta | Grill o Plancha | 180 210 | 6 minuti 12 minuti |
| Gamberetti | Aperta | Grill o Plancha | 250 | 5 minuti |
| Trancio di tonno | Aperta Chiusa | Grill o Plancha | 250 210 | 10 minuti 5 minuti |
| Triglia intera | Aperta | Grill | 210 | 12 minuti |
| Filetto di San Pietro | Aperta | Grill | 210 | 6 minuti |
| Filetto di coda di rospo | Aperta Chiusa | Grill o Plancha | 250 210 | 7 minuti 5 minuti |

| | | | | |
|--|------------------|------------------|------------|----------------------|
| Cappesante | Aperta Chiusa | Grill | 250 250 | 4 minuti 2 minuti |
| Calamari | Aperta | Grill Plancha | 210 | 6 minuti |
| Gamberoni | Aperta | Grill Plancha | 250 | 6 minuti |
| Pesce intero (450g) | Chiusa | Grill | 210 180 | 15 - 20 minuti |
| Filetto di pesce bianco (branzino/luccioperca/merluzzo) | Aperta Chiusa | Plancha Grill | 210 | 6 minuti 8 minuti |

| VEDURE | POSIZIONE | PIASTRA | TEMPERATURA | TEMPO DE COTTURA |
|--|------------------|------------------------------------|-------------|-----------------------|
| Funghi champignon | Aperta Chiusa | Grill o Plancha Grill o Plancha | 210 210 | 10 minuti 5 minuti |
| Pomodoro (metà) | Aperta | Grill ou Plancha | 180 | 8 minuti |
| Zucchina (metà) | Aperta Chiusa | Grill o Plancha Grill o Plancha | 210 180 | 10 minuti 6 minuti |
| Melanzana (metà) | Chiusa | Grill | 210 | 5 minuti |
| Peperone (metà) | Chiusa | Grill o Plancha | 210 | 8 minuti |
| Asparagi sbollentati | Aperta | Grill Plancha | 180 | 8 minuti |
| Verdure affettate crude (carciofo, finocchio, ecc.) | Chiusa | Plancha | 180 | 6 minuti |

| FRUTTA | POSIZIONE | PIASTRA | TEMPERATURA | TEMPO DE COTTURA |
|-------------------------------|------------------|--------------------------------|-------------|------------------------|
| Mela (metà) | Aperta Chiusa | Grill/Plancha Grill/Plancha | 180 | 20 minuti 10 minuti |
| Banana (intera con buccia) | Chiusa | Grill | 180 | 6 minuti |
| Ananas (fetta) | Chiusa | Grill | 210 | 6 minuti |

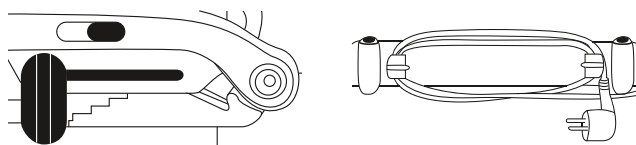
4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Per conservare le caratteristiche antiaderenti delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldare a vuoto a lungo e non pulirle con prodotti abrasivi.
- Dopo l'uso, togliere l'eccesso di grasso sulle piastre con della carta assorbente. Pulirete così le piastre più rapidamente, una volta raffreddate.
- Utilizzare preferibilmente utensili in legno o silicone per rigirare gli alimenti; evitare di tagliare gli alimenti sulle piastre.
- Tagliate gli alimenti a pezzi di dimensioni uguali, per avere una cottura omogenea.
- Con l'esperienza, imparerete a regolare tempi e temperatura di cottura degli alimenti in base al vostro gusto personale.
- Per un risultato ottimale, ungere leggermente gli alimenti con un pennello prima di grigliarli. Il grasso favorisce una migliore penetrazione del calore.
- 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.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una volta terminata la cottura, girare il pulsante centrale su «O» e staccare l'apparecchio dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare completamente il grill (almeno mezz'ora) prima di pulirlo.
- Utilizzare l'apposito raschietto per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Svuotare il contenitore di raccolta del liquido.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltelli e forchette o spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire la struttura, il coperchio e l'impugnatura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido con poco detersivo delicato. Non utilizzare spugnette 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 prestazioni inalterate.
- Prima di riporre il grill, riposizionare piastre e contenitore di raccolta sull'apparecchio, chiudere il coperchio quindi bloccare quest'ultimo ruotando il meccanismo della cerniera regolabile su "lock". Avvolgere quindi il cavo attorno all'avvolgicavo.



6. DOMANDE/RISPOSTE

| COSA FARE SE: | RISPOSTE |
|--|---|
| L'apparecchio fa fumo durante il primo utilizzo? | È normale che l'apparecchio sprigioni del fumo durante il primo utilizzo. Pulirlo con un panno umido prima di metterlo in funzione. |
| L'apparecchio si spegne da solo? | Controllare che il pulsante centrale non sia girato in posizione "O" e che la presa dell'apparecchio sia correttamente attaccata alla corrente. È possibile che l'apparecchio si sia surriscaldato. Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Riaccendetelo poi secondo la normale procedura e riprendete la cottura. Per una questione di sicurezza, l'apparecchio è programmato per spegnersi automaticamente dopo due ore di utilizzo. Girare semplicemente uno dei pulsanti per riattivarlo. |
| Le spie luminose dei pulsanti a sinistra e del pulsante Booster lampeggiano velocemente? | Spegnere l'apparecchio e togliere la spina. Una volta riacceso normalmente si può riavviare la cottura. |
| Le spie luminose dei pulsanti a sinistra, del pulsante Booster e del bottone centrale lampeggiano velocemente? | Spegnere l'apparecchio e togliere la spina. Una volta riacceso normalmente si può riavviare la cottura. |
| Gli alimenti non si cuociono? | Controllare che la spina della corrente sia attaccata correttamente e che la modalità di cottura sia stata selezionata. Aver cura di rispettare anche il tempo di preriscaldamento prima di mettere gli alimenti sulle piastre. Utilizzare la funzione "Booster" dell'apparecchio per aumentare la temperatura di cottura sulle piastre prescelte per 2 minuti. |
| Le grigliate non si rosolano, la cottura si fa difficile? | Controllare che la temperatura scelta o la modalità di cottura siano adatte all'alimento e rispettare il tempo di preriscaldamento delle piastre prima di deporvi gli alimenti. Utilizzare la funzione "Booster" dell'apparecchio per aumentare la temperatura di cottura sulle piastre prescelte per 2 minuti. |
| Gli alimenti da cuocere sono di tipo diverso? | Utilizzare il grill in posizione aperta (posizione plancha, barbecue o mista) e cuocere ciascun alimento su una piastra diversa; in questo modo il sapore degli alimenti non si mescola. |
| Un po' del liquido di cottura è colato sulla struttura dell'apparecchio? | Aspettare il raffreddamento completo dell'apparecchio, quindi asciugare con un panno umido caldo. Non mettere mai la base dell'apparecchio sotto l'acqua. |
| Sprigiona molto fumo durante la cottura? | Evitare di aggiungere troppi grassi durante la cottura. Le sostanze grasse favoriscono lo sprigionarsi di fumo. Utilizzare un pennello per ungere gli alimenti secchi. |

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

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



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



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

a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. No se puede dejar la limpieza y el mantenimiento del mismo en manos de niños sin vigilancia.

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

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida



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

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



De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡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.

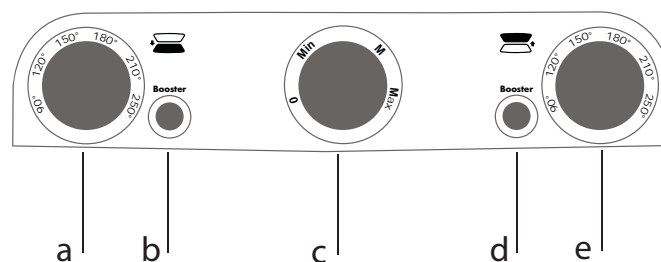
Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

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.

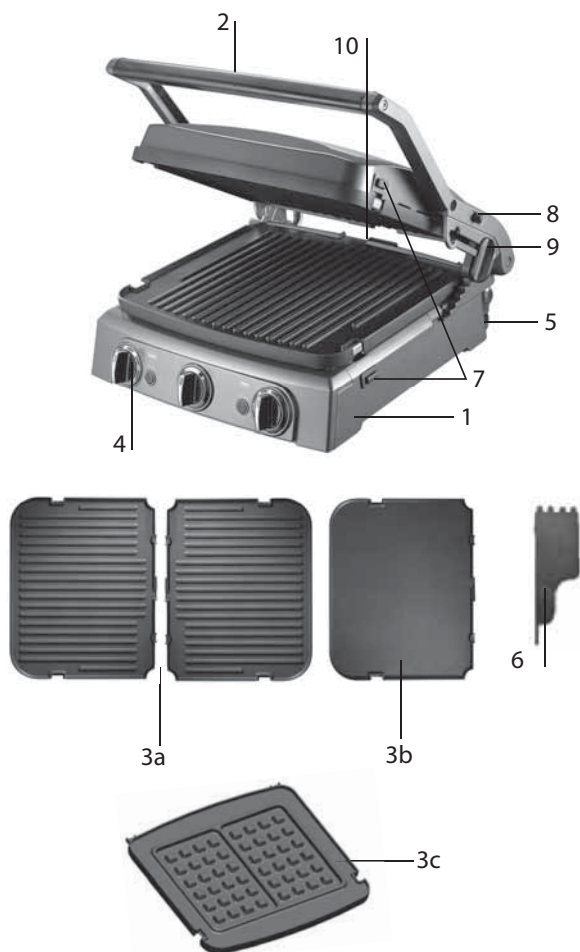
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Base
2. Empuñadura de presión termoaislante
3. Placas de cocción antiadherentes:
 - 3a. Cara parrilla
 - 3b. Cara plancha
 - 3c. 2 cara gofres (se vende por separado)
4. Panel de control
5. Recipiente para el jugo de cocción
6. Espátula especial parrilla
7. Sistema de bloqueo / desbloqueo de las placas
8. Sistema de apertura a 180°
9. Bisagra ajustable con 6 posiciones
10. Alojamiento para el cable

Panel de control



- a. Selector de temperatura para la placa inferior.
- b. Botón «Booster»: Ajusta la temperatura de la placa inferior a 270°C durante 2 minutos.
- c. Selector del modo de cocción:
 - Posición 0: apaga el aparato.
 - Modo «Min»: ajusta automáticamente las 2 placas a 90°C.
 - Modo «M» (Manual): activa los botones de ajuste de la temperatura de las placas superior e inferior.
 - Modo «Max»: ajusta automáticamente las 2 placas a 250°C.
- d. Botón «Booster»: Ajusta la temperatura de la placa superior hasta 270°C durante 2 minutos.
- e. Selector de temperatura para la placa superior.



3. USO

A. Antes del primer uso

Antes de la primera utilización, limpie el cuerpo del aparato, la tapa y los botones con un trapo húmedo. Lave las placas de cocción, el recipiente para el jugo de cocción y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» para más información.

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.
- **Cara parrilla:** superficie estriada ideal para chuletas, hamburguesas, pollo y verdura. También es adecuada para panini o bocadillos.
- **Cara plancha:** superficie lisa ideal para crepes, huevos, carne en finas lonchas, pescado y marisco.
- 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.

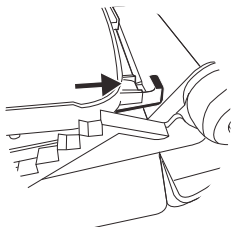


Fig. 1

- Para retirar las placas, pulse el botón de desbloqueo situado en el lateral del aparato. A continuación tire de las placas hacia usted (Fig.2).

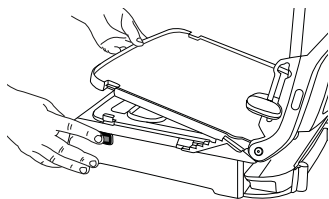


Fig. 2

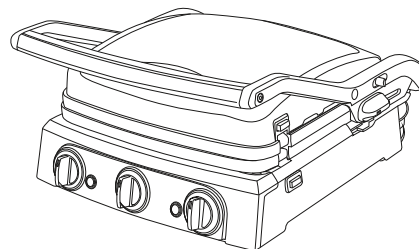
C. Consejos de uso

Gracias a su bisagra exclusiva, el grill Cuisinart le permitirá cocinar los alimentos en posición cerrada o abierta a 180°, duplicando así la superficie de cocción disponible. La tapa también se puede ajustar a diferentes alturas para realizar cocciones indirectas. Antes de empezar la cocción, elija la función más apropiada para su receta.

Importante: la fase de precalentamiento de Griddler Pro finaliza cuando las señales luminosas dejan de parpadear y permanecen fijas. Para conseguir los mejores resultados culinarios, le aconsejamos que deje calentar Griddler Pro durante unos 8 a 10 minutos adicionales.

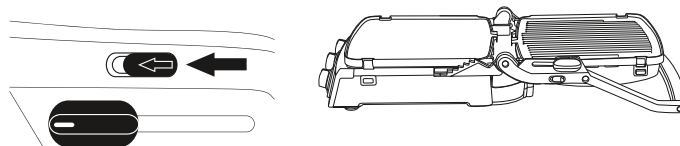
• POSICIÓN GRILL/PANINI

Instale las placas de cocción con las superficies estriadas hacia fuera. Seleccione la forma de cocción (consulte la sección 3E). Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre la placa inferior y cierre la tapa con cuidado. La distancia entre las dos placas se ajustará automáticamente en función del grosor de los alimentos elegidos (hasta 8 cm).



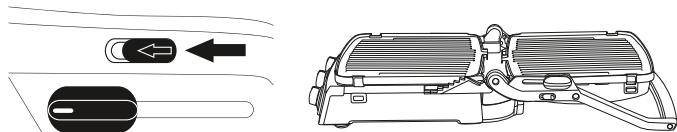
• POSICIÓN PLANCHA

Instale las placas de cocción con las caras lisas hacia fuera, luego abra el plano de cocción a 180° tirando del botón situado en el lateral derecho de la empuñadura. Seleccione la forma de cocción (consulte la sección 3E). Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre las placas. Puede escoger temperaturas diferentes para cada placa. También puede utilizar esta función para cocinar alimentos simultáneamente en la placa Grill y en la placa Plancha.



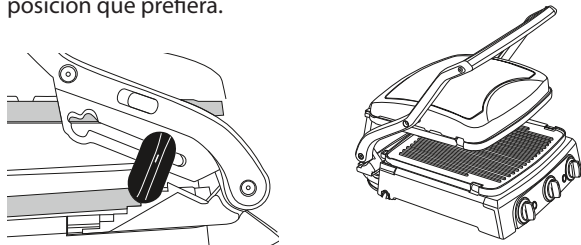
• POSICIÓN BARBACOA

Instale las placas de cocción con las caras estriadas hacia fuera, luego abra el plano de cocción a 180° tirando del botón situado en el lateral derecho de la empuñadura. Seleccione la forma de cocción (consulte la sección 3E). Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre las placas.



• POSICIÓN SALAMANDRA (GRILL SIN CONTACTO)

Instale las placas de cocción que prefiera en el aparato. Seleccione la forma de cocción (consulte la sección 3E). Tras el precalentamiento, coloque los alimentos en la placa inferior y cierre la tapa con cuidado. Ajuste manualmente la distancia entre la placa superior y los alimentos deslizando el pestillo de la bisagra ajustable hasta la posición que prefiera.



D. Instalación del recipiente para jugos de cocción

La base del aparato está equipada en la parte trasera con un alojamiento para insertar el recipiente para jugos de cocción.

• Deslice el recipiente para jugos de cocción de derecha a izquierda en el alojamiento previsto para ello (Fig. 3).

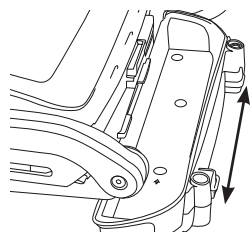


Fig. 3

- La grasa y los jugos de cocción contenidos en los alimentos escurrirán por las placas hasta llegar al recipiente.
- Vacíe el recipiente para jugos de cocción una vez que el grill se haya enfriado del todo.
- El recipiente para jugos de cocción se puede lavar en el lavavajillas.

E. Posiciones de cocción

Este grill ofrece la posibilidad, bien de ajustar manualmente la temperatura de cocción, bien de elegir entre dos temperaturas preprogramadas. Puede seleccionar estas dos modalidades a partir del botón central del grill.

Atención: No colocar nunca alimentos sobre las placas durante el precalentamiento, con independencia del modo escogido (manual, mínimo o máximo).

MODO MANUAL « M »

Este modo activa los 2 selectores de temperatura. De esta forma puede seleccionar personalmente las temperaturas de su elección para cada una de las placas, con el fin de adaptarlas con toda precisión a los alimentos que vaya a cocinar. También es útil para cocinar en posición abierta, pues permite cocinar alimentos de tipos totalmente diferentes en cada placa.

- Después de haber instalado las placas, enchufe el aparato a la red eléctrica y coloque el botón central en posición «M». El indicador luminoso del botón central se iluminará en rojo y los indicadores de los selectores de temperatura parpadearán en rojo.
- Seleccione las temperaturas de su elección para cada una de las placas con ayuda de los botones de la izquierda y de la derecha.
- Cierre la tapa del grill para que pueda precalentarse.
- Cuando se alcanzan las temperaturas seleccionadas, las señales luminosas dejan de parpadear y la luz roja permanece fija.
- Elija la posición de su elección (consulte la sección 3C) y coloque los alimentos sobre las placas.

Nota: Cuando coloque alimentos fríos sobre el grill, es posible que la temperatura de las placas quede momentáneamente por debajo de la temperatura seleccionada. En ese caso, los indicadores luminosos de los selectores de temperatura correspondientes parpadearán en rojo. El parpadeo se detiene cuando se alcanza de nuevo la temperatura seleccionada.

- Después podrá modificar la temperatura de cada placa durante la cocción, si así lo desea.

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, puede sentir un ligero olor y emanaciones de humo.

MODO «MIN»

Este modo desactiva los 2 selectores de temperatura y ajusta automáticamente las 2 placas en la temperatura mínima (90°C). Es ideal para calentar o mantener calientes los alimentos ya cocinados.

- Después de haber instalado las placas, enchufe el aparato a la red eléctrica y coloque el botón central en posición «Min». El indicador luminoso del botón central se encenderá en rojo. Cierre la tapa del grill para que pueda precalentarse.
- Cuando se alcance la temperatura del modo seleccionado, el indicador luminoso dejará de parpadear y quedará encendido.
- Elija la posición de su elección (consulte la sección 3C) y coloque sobre las placas los alimentos que desee calentar.

Nota: También puede seleccionar este modo al finalizar una cocción en modo Manual o «Max», con el fin de mantener calientes los alimentos.

MODO «MAX»

Este modo desactiva los 2 selectores de temperatura y ajusta automáticamente las 2 placas en la temperatura máxima (250°C).

- Después de haber instalado las placas, enchufe el aparato a la red eléctrica y coloque el botón central en posición «Max». El indicador luminoso del botón central se encenderá en rojo.
- Cierre la tapa del grill para que pueda precalentarse.
- Cuando se alcance la temperatura del modo seleccionado, el indicador luminoso dejará de parpadear y quedará encendido.
- Elija la posición de su elección (consulte la sección 3C) y coloque los alimentos sobre las placas para empezar a cocinarlos.

F. Función « Booster »

Esta función permite alcanzar elevadas temperaturas sobre la placa superior y/o inferior durante 2 minutos. Es ideal para marcar rápidamente los alimentos al comienzo de la preparación.

- Después de haber instalado las placas, enchufe el aparato a la red eléctrica y coloque el botón central en posición de su elección (Manual o «Max»), tal y como se indica en la sección anterior.
- Cierre la tapa del grill para que pueda precalentarse.
- Pulse los botones «Booster» correspondientes a la placa superior y/o inferior. El contorno de los botones «Booster» seleccionados parpadeará en rojo.

Nota: Durante el ciclo «Booster», se inactiva los dos botones de ajuste de temperatura de las placas.

- Cuando se alcanza la temperatura, el contorno del o los botones seleccionados dejan de parpadear y permanecerá encendida durante 2 minutos.
- El ciclo termina pasados 2 minutos. El contorno de los botones Booster seleccionados se apagará y la temperatura de cada placa pasará al ajuste seleccionado.
- Para anular o detener la función «Booster» antes de que termine el ciclo, simplemente pulse otra vez el o los botones «Booster» correspondientes. El contorno luminoso del o los botones se apagará y la temperatura de las placas pasará al ajuste seleccionado.

Nota: Es posible poner en marcha el modo «Booster» en cualquier momento de la cocción, excepto después del primero precalentamiento. Al presionar el botón “Booster” cuando el indicador luminoso está apagado, el botón parpadeará rápidamente tres veces y luego se apagará para indicar que está todavía caliente.

G. Apagar el aparato

- Tras su utilización, girar el botón central hasta la posición “O” y desenchufar.
- Griddler Pro también está equipado con una parada automática después de 2 horas de utilización. La señal luminosa del botón central parpadea en rojo para indicar el paso a modo reposo. Para reactivarlo, basta con girar uno de los botones.

Observación: Por razones de seguridad, el grill está equipado con una función «parada automática» al cabo de dos horas de uso. El indicador luminoso del botón central empezará a parpadear para indicarle que el grill ha pasado al modo ahorro de energía. Para reactivarlo, simplemente manipule uno de los botones.

H. Tabla de sistemas y tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son a título indicativo, pueden variar en función de la cantidad utilizada y del grosor de los alimentos elegidos.

* Para la carne roja, la cocción indicada es «poco hecha».

| CARNE | POSICIÓN | PLACA | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|--------------------|-----------------------|-------------|---|
| Chuleta de buey (1kg) | Cerrado | Parrilla | 250 210 | 7 minutos entonces 8 minutos |
| Tournedos | Cerrado Abierto | Parrilla | 210 250 | 5 minutos 10 minutos |
| Aletas - Falda | Cerrado Abierto | Parrilla | 250 250 | 5 minutos 8 minutos |
| Entrecot - Filete | Cerrado Abierto | Parrilla | 210 250 | 4 minutos 8 minutos |
| Hamburguesa | Cerrado Abierto | Parrilla | 250 250 | 3 minutos 6 minutos |
| Brocheta de buey | Cerrado Abierto | Parrilla | 210 250 | 6 minutos 15 minutos |
| Chuleta de ternera (250g) | Cerrado | Parrilla | 210 | 6 minutos |
| Escalope de ternera | Abierto | Parrilla | 210 | 8 minutos |
| Brocheta de ternera | Abierto | Parrilla | 210 | 15 minutos |
| Brocheta de hígado | Abierto Cerrado | Plancha o Parrilla | 210 210 | 16 minutos 10 minutos |
| Riñón de ternera (entero) Riñón de ternera (trozo) | Cerrado | Parrilla o Plancha | 180 210 | 12 minutos (entero) 15 minutos (trozo) |
| Chuleta de cerdo | Cerrado | Parrilla | 210 | 6 a 7 minutos |
| Filete mignon de cerdo (entero) | Cerrado | Parrilla | 210 | 12 minutos |
| Salchichas | Abierto Cerrado | Parrilla Grill | 210 210 | 15 a 18 minutos 10 minutos |
| Morcilla (entera) | Cerrado Abierto | Parrilla o Plancha | 210 | 12 minutos 18 minutos |
| Butifarra | Cerrado Abierto | Parrilla Parrilla | 180 210 | 14 minutos 18 minutos |

| | | | | |
|---------------------|--------------------|-----------------------|------------|-------------------------------|
| Brocheta de cerdo | Cerrado Abierto | Parrilla | 210 | 12 minutos 16 a 18 minutos |
| Chuletas de cordero | Abierto | Parrilla | 210 | 6 a 8 minutos |
| Rosbif | Cerrado Abierto | Parrilla | 180 210 | 5 minutos 15 minutos |
| Chorizo | Abierto | Parrilla o Plancha | 210 | 10 minutos |
| Brocheta de cordero | Abierto | Parrilla | 250 | 5 minutos |
| Magret de pato | Abierto | Parrilla | 210 | 10 minutos |
| Conejo | Cerrado | Parrilla | 180 | 15 minutos |
| Perchuga de pollo | Abierto Cerrado | Parrilla Parrilla | 210 210 | 10 minutos 5 minutos |
| Muslo de pollo | Abierto Cerrado | Parrilla Parrilla | 210 210 | 20 minutos 15 minutos |
| Brocheta de pollo | Abierto | Parrilla | 210 | 6 minutos |
| Ancas de rana | Abierto Abierto | Parrilla o Plancha | 210 | 2 minutos |

| PESCADO | POSICIÓN | PLACA | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---------------------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
| Filete de lenguado | Abierto | Parrilla o Plancha | 250 | 5 a 6 minutos |
| Filete de rodaballo | Abierto | Parrilla o Plancha | 210 | 10 minutos |
| Sardinas enteras | Abierto | Parrilla o Plancha | 250 | 6 minutos |
| Lomo de salmón | Cerrado Abierto | Parrilla o Plancha | 180 210 | 6 minutos 12 minutos |
| Gambas | Abierto | Parrilla o Plancha | 250 | 5 minutos |
| Filete de atún | Abierto Cerrado | Parrilla o Plancha | 250 210 | 10 minutos 5 minutos |
| Salmonetes enteros | Abierto | Parrilla | 210 | 12 minutos |
| Filete de gallo | Abierto | Parrilla | 210 | 6 minutos |
| Filete de rape | Abierto Cerrado | Parrilla o Plancha | 250 210 | 7 minutos 5 minutos |

| | | | | |
|---|--------------------|---------------------|------------|------------------------|
| Vieiras | Abierto Cerrado | Parrilla | 250 250 | 4 minutos 2 minutos |
| Calamar | Abierto | Grill Plancha | 210 | 6 minutos |
| Langostinos | Abierto | Parrilla Plancha | 250 | 6 minutos |
| Pescado entero (450g) | Cerrado | Parrilla | 210 180 | 15 a 20 minutos |
| Filete de pescado blanco (lubina/merluza, perca/bacalao) | Abierto Cerrado | Plancha Parrilla | 210 | 6 minutos 8 minutos |

| VEDURA | POSICIÓN | PLACA | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|--------------------|--|-------------|-------------------------|
| Champiñones | Abierto Cerrado | Parrilla o Plancha Parrilla o Plancha | 210 210 | 10 minutos 5 minutos |
| Tomate (mediano) | Abierto | Parrilla o Plancha | 180 | 8 minutos |
| Calabacín (mediano) | Abierto Cerrado | Parrilla o Plancha Parrilla o Plancha | 210 180 | 10 minutos 6 minutos |
| Berenjena (mediana) | Cerrado | Parrilla | 210 | 5 minutos |
| Pimiento (mediano) | Cerrado | Parrilla o Plancha | 210 | 8 minutos |
| Espárragos blancos | Abierto | Parrilla Plancha | 180 | 8 minutos |
| Verduras crudas cortadas en rodajas (alcachofas, hinojo, etc.) | Cerrado | Plancha | 180 | 6 minutos |

| FRUTA | POSICIÓN | PLACA | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Manzana (mediana) | Abierto Cerrado | Parrilla/Plancha Parrilla/Plancha | 180 | 20 minutos 10 minutos |
| Plátano (entero con piel) | Cerrado | Parrilla | 180 | 6 minutos |
| Piña (rodaja) | Cerrado | Parrilla | 210 | 6 minutos |

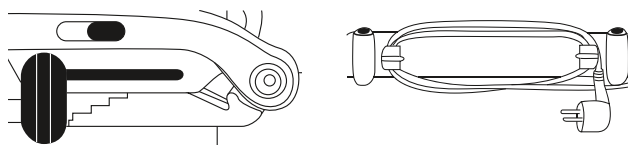
4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Para conservar las cualidades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado en vacío y no las limpie con material abrasivo.
- Después de utilizarlas, retire el exceso de grasa de las placas con papel de cocina. De esta forma, podrá limpiar las placas más rápido cuando se enfríen.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera o silicona 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.
- Para obtener resultados óptimos, engrase ligeramente los alimentos con una brocha antes de cocinarlos. La grasa permite transmitir mejor el calor.
- 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.

5. LIMPIAR Y GUARDAR

- Cuando haya terminado de cocinar, coloque el interruptor central en posición «0» y desenchufe el aparato. Deje que el grill se enfríe completamente (mínimo ½ hora) antes de limpiarlo.
- Utilice el rascador incluido para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Vacíe el recipiente para los jugos de cocción.
- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión.
- El rascador, el recipiente y las placas se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos como tenedores o cuchillos, o esponjas y productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo 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 mantener sus prestaciones.
- Antes de guardar el grill, coloque en su sitio las placas y el recipiente recuperador del jugo de cocción, cierre la tapa y bloquee esta última colocando el pestillo de la bisagra en posición «lock». A continuación, enrosque el cable alrededor del pivote dispuesto para ello.



6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

| QUÉ HACER SI: | RESPUESTAS |
|---|--|
| Sale humo durante el primer uso. | Es normal que salga humo en la primera utilización. Puede limpiar el grill con un trapo húmedo antes de ponerlo en marcha. |
| El aparato se apaga solo. | <p>Compruebe que el botón central no ha quedado en la posición «0» y que el aparato está enchufado.</p> <p>Es posible que el aparato se haya recalentado. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Vuelva a encenderlo de acuerdo con el procedimiento habitual y continúe con la preparación.</p> <p>Por cuestiones de seguridad, el aparato está programado para que se apague automáticamente tras dos horas de utilización. Para ponerlo en marcha de nuevo, basta con girar uno de los botones.</p> |
| ¿El indicador luminoso del selector de temperatura izquierdo y el botón Booster parpadean rápidamente? | Apague y desenchufe el aparato. Seguidamente, enciéndalo y ya puede comenzar a cocinar de nuevo. |
| ¿El indicador luminoso del selector de temperatura izquierdo, el botón Booster y el selector central parpadean rápidamente? | Apague y desenchufe el aparato. Seguidamente, enciéndalo y ya puede comenzar a cocinar de nuevo. |
| Los alimentos no se cocinan. | <p>Compruebe que el aparato está enchufado y que ha seleccionado el modo de cocción adecuado.</p> <p>Compruebe también que se ha respetado el tiempo de precalentamiento antes de colocar los alimentos sobre las placas.</p> <p>Utilice la función «Booster» del aparato con el fin de aumentar la temperatura de cocción sobre las placas de su elección durante 2 minutos.</p> |
| Las parrilladas no quedan bien, cuesta cocinar los alimentos. | <p>Compruebe que la temperatura elegida o el modo de cocción son los adecuados para el alimento y respete el tiempo de precalentamiento de las placas antes de colocar sobre ellas los alimentos.</p> <p>Utilice la función «Booster» del aparato con el fin de aumentar la temperatura de cocción sobre las placas de su elección durante 2 minutos.</p> |
| Quiere preparar al mismo tiempo alimentos de distinto tipo. | Utilice el grill en posición abierta (posición plancha, barbacoa o en mixta) y cocine cada alimento en una placa diferente, de modo que no se mezclen sus sabores. |
| Ha caído jugo de cocción sobre el cuerpo del aparato. | Espere a que el aparato se enfríe completamente y luego límpielo con un trapo húmedo. No sumerja en ningún caso en agua la base del aparato. |
| Sale mucho humo durante la cocción. | Evite añadir grasa durante la cocción. La materia grasa aumenta la emisión de humo. Utilice una brocha para engrasar los alimentos secos. |

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France