



6-IN-1 GRILL
GR5E
Q190a

Cuisinart®

CONTENTS

Important Safeguards	4
Before the First Use	5
Parts & Features	6
Getting to Know Your Griddler.	7
Plate Position	8
Introducing the Griddler	8
Operating Instructions	9
Cleaning & Maintenance	10
Storage.	11
Guarantee.	92

CONTENU

Précautions importantes	12
Avant la première utilisation	13
Pièces et caractéristiques	14
Découvrir votre Griddler	15
Position de la plaque	16
Présentation du Griddler	16
Instructions d'utilisation	17
Nettoyage et entretien	19
Stockage	19
Garantie.	92

INHALT

Wichtige Informationen für Ihre Sicherheit.	20
Vor der ersten Verwendung	21
Teile und Funktionen	22
Lernen Sie Ihren Kontaktgrill kennen.	23
Plattenposition	24
Einführung in den Kontaktgrill	24
Betriebsanleitung	25
Reinigung und Wartung	27
Lagerung.	27
Garantie.	92

TABLA DE CONTENIDOS

Salvaguardias importantes	28
Antes el primer uso	29
Piezas y funciones	30
Cómo funciona su plancha-parrilla.	31
Posiciones de la placa	32
Presentación de la plancha-parrilla Grill & Griddler	32
Instrucciones de funcionamiento	33
Limpieza y mantenimiento	35
Almacenamiento.	35
Garantía.	92

INDICE

Importanti misure di cautela	36
Prima del primo utilizzo	37
Parti e funzioni	38
Informazioni sulla piastra.	39
Posizione delle piastre	40
Presentazione della piastra	40
Istruzioni per l'uso	41
Pulizia e manutenzione	43
Conservazione	43
Garanzia.	92

SPIS TREŚCI

Ważne Środki Ostrożności	44
Przed pierwszym użyciem	45
Części i funkcje	45
Poznaj swoje urządzenie.	47
Położenie płyty	48
Prezentacja grilla elektrycznego	48
Instrukcja obsługi	49
Czyszczenie i konserwacja	51
Przechowywanie	51
Gwarancja	92

INHOUD

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	52
Voorafgaand aan het eerste gebruik	53
Onderdelen en kenmerken	54
Beschrijving van uw Griddler..	55
Positie van de platen	56
Uitleg van de Griddler.	56
Gebruiksaanwijzing	57
Reiniging en onderhoud	59
Opbergen	59
Garantie.	92

SISÄLLYS

Tärkeät turvaohjeet	60
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	61
Osat ja toiminnot.	62
Paistolaitteen esittely.	63
Levyn asento	64
Paistolaitteen esittely.	64
Käyttöohjeet	65
Puhdistus ja huolto	66
Säilytys.	67
Takuu	92

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter	68
Före första användning.	69
Delar och funktioner	70
Lära känna din Griddler..	71
Plattans läge	72
Vi presenterar Griddler	72
Bruksanvisning	73
Rengöring och skötsel	74
Förvaring.	75
Garanti.	92

INNHold

Viktige sikkerhetsregler	76
Før første gangs bruk	77
Deler og funksjoner	78
Bli kjent med din Griddler..	79
Plassering av plate	80
Vi introduserer Griddler	80
Bruksanvisning	81
Rengjøring og vedlikehold	82
Oppbevaring	83
Garanti.	92

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	84
Før første brug	85
Dele og funktioner.	86
Lær din Griddler at kende.	87
Pladeposition	88
Vi præsenterer Griddler.	88
Betjeningsvejledning	89
Rengøring og vedligeholdelse	90
Opbevaring	91
Garanti.	92

IMPORTANT SAFEGUARDS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction booklet carefully before using.

When using any electrical appliance, especially when children are present, **basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury**, including the following:

- Never leave unattended while cooking to avoid possibility of fire.
- This appliance is intended for **HOUSEHOLD USE ONLY** and **NOT** similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast settings
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack experience and knowledge unless, they have been given instruction and or guidance concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Use only on an appropriate benchtop and indoors only, sitting away from flammable materials such as curtains, draperies and walls of similar nature as a fire may occur if comes in contact or becomes covered during operation.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- This appliance is under 220V~240V use only. Check voltage to be sure the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- To avoid the possibility of the grill being accidentally pulled off the working area, which could result in damage to the grill or personal injury, do not let the cord hang over the edge of a table or benchtop.

- To avoid damage to the cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord come into contact with any hot surfaces including a stovetop.
- Do not operate this appliance if it has been dropped or damaged (including the cord) in any manner or is not operating correctly.
- Do not operate this appliance in an appliance cabinet or under a wall cabinet. When storing in an appliance cabinet, always unplug the grill from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the grill is in contact with the walls of any cabinetry or on closing the cabinet door and touching the grill.
- Keep hands hair and clothing away during operation to reduce the risk of injury.
- Always unplug from the electrical outlet when not in use before putting on or taking off parts and before cleaning.
- The use of attachments not recommended by Cuisinart may be hazardous.
- At no time, before or during cooking and cleaning immerse grill, plug or cord in water, or any other liquids similarly under running water too – this is to protect against the starting of a fire and electric shock that could induce injury to persons. If the grill, plug or cord should fall into water or other liquids, unplug the cord from the electrical output immediately. DO NOT reach into the water.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Surfaces marked with this symbol will be very hot to touch during use – only use handles and/or knobs. **DO NOT TOUCH** until the grill has cooled down.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.



SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Before using your Grill & Griddler for the first time, remove any dust from shipping by wiping the housing, cover and control panel.

Be sure to thoroughly clean all accessories before first use.

Before use, ensure it is 15cm away from the wall or from any items on the benchtop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

WHEN COOKING

Depending on the temperature level that has been set, it may take up to 10 minutes to reach operating temperature.

Always exercise caution when handling during cooking and after. The upper and lower housing are made of plastic and may become very warm. It is not recommended to be touched during or immediately following cooking. If you need to adjust the cover or move the base, be sure to use oven mitts to prevent any burns.

ATTENTION

The appliance comes with a black scraping tool to be used for cleaning the sides of both the grill and griddle plates after you have finished cooking and only when the unit has completely cooled down (at least 30 minutes). Ensure short use of the cleaning tool on a hot surface to avoid the plastic melting.

Never use metal utensils, as they will scratch the plates. Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates. This includes the provided cleaning tool.

The first time to use the grill, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal for appliances with metal reflector and coated plates.

PARTS & FEATURES



A. Sturdy Stainless Steel Handle

B. Top Cover

Self-adjusting floating top cover

C. Hinge Release Lever

Allows the cover to extend back for cooking in the flat position

D. Drip Spout

Allows grease to drip in to the drip tray

E. Removable & Reversible Cooking Plates

Ceramic coated, dishwasher safe

F. Plate Release Buttons

Push in to release & remove cooking plates

G. Control Panel & Display (see page 5)

H. Drip Tray

Collects grease & removes from base for easy cleanup (top-rack dishwasher safe)

I. Waffle plates

Ceramic coated, dishwasher safe

J. Cleaning/Scraping Tool

Helps clean grill & griddle plates after cooking (top-rack dishwasher safe)

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



CONTROL PANEL

- 1. ON/OFF Button**
Press to turn unit on and off.
- 2. Top Plate Button**
Press to turn the top plate into Keep Warm mode, or to turn the heater for top plate off or on.
- 3. Large LCD**
The backlit LCD screen is easy to read; it displays the Temperature, Timer, Preheat and the Preheat Status Bars.
- 4. PRESS to CONFIRM Dial**
Turn the dial to select the temperature and count up or count down. Press the dial in to confirm.

START-UP SCREEN

- A. Temperature**
(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))
- B. Timer**
Set to count up or count down.
- C. Sear**
Appears in LCD when actuating the machine or when 230°temperature is selected.
- D. Preheat**
Appears in LCD when Griddler is heating.
- E. Preheat Bars**
Appear when Griddler is heating, to show heat-up progress.

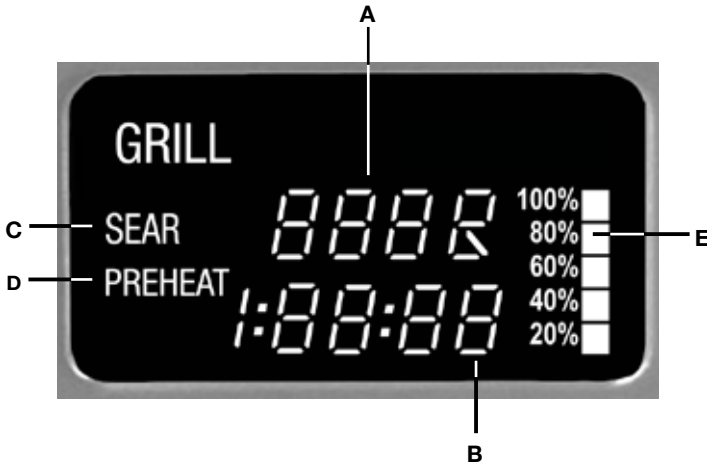


PLATE POSITIONS

Your Griddler has 3 cooking positions as follows:

OPEN

When the top plate/cover sits in an upright place (beyond a 90° angle) it will stabilise without further support.



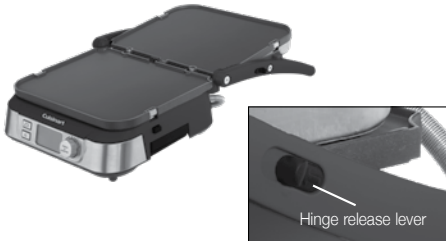
CLOSED

Hold handle while in open position to move top plate/cover from the open position toward the control panel so it rests on the food or plate.



FLAT

Hold handle while in open position while locating the hinge-release lever on right-hand side of arm then push and hold lever up while moving the handle (cover) back until sitting flat on surface.



INTRODUCING THE GRIDDLER

The Grill & Griddler is the ultimate kitchen appliance, offering you multiple cooking options. Simply flip the reversible cooking plates and adjust the hinge to use as a contact grill, full grill, full griddle, half grill/half griddle or single lower plate cooking, and waffles.

INDOOR BBQ-STYLE GRILL & GRIDDLE

Use the Griddler as an open BBQ-style grill and griddle in the flat position and create double the cooking surface (1290cm²).



We suggest using both grill plates to cook burgers, steak, fish & poultry, while using both griddle plates to cook pancakes, eggs, French toast, hash browns and bacon.

Alternatively use the Griddler as a **HALF GRILL / HALF GRIDDLE** to create full meals such as steak and potatoes. Simply place the unit in the flat position with the griddle plate on the lower part and the grill plate on the upper.

SINGLE PLATE (GRILL OR GRIDDLE)

Turn the top plate off by pressing the UPPER ON/OFF button until it is no longer illuminated.

If you wish to keep food warm, use the griddle plate on top and place the unit into the flat position and press the UPPER ON/OFF button until light is at half illumination.



CONTACT GRILL OR SANDWICH PRESS

In the open position insert both plates with grill side up. Place food on bottom plate and lower the handle so it is in contact with the food.

When using the Griddler as a sandwich press, insert plates griddle side up and repeat as above.



WAFFLE PLATES

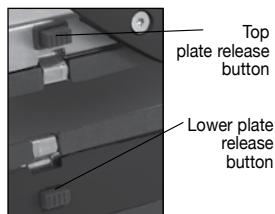
Insert the waffle plates and pour mixture onto the bottom plate. Lower the handle to the closed position. Waffles are best prepared at temperatures of 180C or higher.



INSERTING / REMOVING COOKING PLATES

Each plate is designed to fit in either top or lower housing of the Griddler.

Insert one plate at a time, by locating the metal brackets on the sides and line up the cutouts of plate to push in place.



Once cooled, locate the plate release button on the right-hand side (above the metal bracket on the top of housing and below the metal bracket on lower housing) and push firmly so plate pops out.

POSITIONING DRIP TRAY

On the right-hand side of base, slide the drip tray into slot provided, according to the instruction on the tray.

Grease from the food will run off the plates through the drop spout located at the back of the bottom grill/griddle plate.



Slowly remove the drip tray by gently pulling out from the side and safely dispose of grease. The drip tray can be washed by hand or cleaned in the dishwasher.

OPERATING INSTRUCTIONS

Sit the Grill on a clean, flat surface indoors where you intend to cook. When you are ready to begin cooking make sure the drip tray and desired plate surfaces are fitted. Plug your Grill into an electrical outlet and press the ON/OFF (⏻) button. The LCD will show the start-up screen (as per left image below).

Note: The Griddler has a preset temperature of 200°C.

SETTING THE TEMPERATURE

To set temperatures, GRILL is automatically preset to 200°C. To change the temperature, rotate the PRESS to CONFIRM dial to the left (decrease temperature) or the right (increase temperature). This will allow you to scroll through temperatures - 80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C. Press the PRESS to CONFIRM dial for desired temperature - when reached the temperature will no longer flash.

The Griddler will then begin to PREHEAT. This will appear on the LCD screen as well as the preheat status bar which shows the heating progression. When 5 bars are illuminated, the grill is at the correct temperature and the unit will BEEP.

GRILL will turn from red to green on the display and you will now have the option to set a timer when "00:00" appears in the screen.

SETTING THE TIMER

NOTE: the timer is optional and is not required for the cooking process to occur. If not selected within 1 minute after preheat, the timer will revert to --:--.

- **Countdown Timer** – When the 00:00 is flashing, rotate the PRESS to CONFIRM dial to the left (decrease time) or right (increase time). The time will increase in 30 second increments. If you wish to increase in 1 minute increments rotate and hold the dial for more than 3 seconds. Press the PRESS to CONFIRM dial to confirm time and begin countdown.

The unit will beep 3 times every 10 seconds when the timer has finished counting down.

The timer will then start counting up to show how much time has elapsed.

NOTE: Once the timer starts counting upwards, it will beep every 3 seconds until cooking is stopped. TO DISABLE THE BEEPS, PRESS AND RELEASE THE PRESS to CONFIRM DIAL.

- **Count-Up Timer** – Add food to the Griddler and press the PRESS to CONFIRM dial. The timer will begin counting up from 00:00. If the timer reaches 1:59:59, the unit will beep 3 times and then turn off.

SETTING THE UPPER PLATE TO KEEP WARM OR OFF



Top Plate -
heater is on



Top Plate -
Keep Warm mode



Top Plate -
heater is off

To set the top plate heater to Keep Warm Mode in GRILL, press the UPPER ON / OFF BUTTON once when the unit is preheating or during the cooking process. The light around the UPPER ON / OFF BUTTON will be reduced to 50% illumination and the top plate will remain at 80°C.

To turn the top plate heater off, press the UPPER ON / OFF BUTTON again so that the light around the button is OFF.

TO CHANGE SETTINGS WHILE COOKING

To change Temperature and Time settings at any time during use, press and hold the PRESS to CONFIRM dial for at least 3 seconds to scroll through Time and Temperature continuously, until the PRESS to CONFIRM dial is released. When dial is released, the setting you wish to change should be flashing. Press the dial to confirm the selection. After desired setting is changed and confirmed, the display will move to the next function.

CLEANING & MAINTENANCE

Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling.

- Once you have finished cooking, press the ON/OFF (⏻) button to power off and unplug the power cord from the wall outlet.
- After the unit is completely cool, use the cleaning/scraping tool to remove any leftover food from the cooking plates. The scraping tool can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Dispose of grease from the drip tray once cooled. The drip tray can be cleaned by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The cooking plates can be washed on the top rack in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning.
- If you have been cooking seafood, wipe the cooking plates with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.

-
- The housing base, cover and control panel can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.
 - To maintain coating nonstick performance, it is recommended to brush grids with vegetable oil before making waffles.

Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

STORAGE

Always make sure the 6-in-1 Grill is cool and dry before storing.

The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

The cooking plates and drip tray should be stored in the Griddler when not in use. The scraping tool and waffles plates can be stored in a drawer or cabinet.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser ce produit en toute sécurité et avec plaisir, lisez toujours le livret d'instructions avant utilisation.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, en particulier en présence d'enfants, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être prises pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment les suivantes :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Cet appareil est destiné à Cet appareil est destiné **UNIQUEMENT** à un usage domestique et **NON** à des applications similaires telles que le barbecue :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - les exploitations agricoles ;
 - les clients des hôtels, motels et autres . environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou des conseils concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Utilisez uniquement l'appareil sur une table de travail appropriée et à l'intérieur, à l'écart des matériaux inflammables tels que les rideaux, les tentures et les murs de nature similaire, car un incendie peut se produire en cas de contact ou de recouvrement pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil ne peut être utilisé qu'en 220 V à 240 V. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la vôtre.
- Pour éviter que le grill ne soit accidentellement tiré hors de la zone de travail, ce qui pourrait endommager le grill ou blesser quelqu'un, ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou du plan de travail.
- Pour éviter d'endommager le cordon et de provoquer un incendie ou une électrocution, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est tombé, s'il a été endommagé (y compris le cordon) de quelque manière que ce soit ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez pas cet appareil dans une armoire ou sous une armoire murale. Lorsque vous rangez le grill dans un meuble, débranchez-le toujours de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie, notamment si le grill est en contact avec les parois d'un meuble ou si vous fermez la porte du meuble et que vous touchez le grill.
- Gardez les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart pendant l'utilisation du grill afin de réduire les risques de blessures
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut être dangereuse.
- Avant ou pendant la cuisson et le nettoyage, n'immergez jamais le grill, la fiche ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide, de même que sous l'eau courante, ceci afin de vous protéger contre le déclenchement d'un incendie et d'un choc électrique qui pourrait provoquer des blessures. Si le grill, la fiche ou le cordon tombent dans l'eau ou dans d'autres liquides, débranchez immédiatement le cordon de la prise électrique. Ne mettez jamais votre main dans l'eau.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Les surfaces marquées de ce symbole seront très chaudes au toucher pendant l'utilisation : utilisez uniquement les poignées et/ou les boutons. Ne touchez pas ces surfaces tant que le grill n'a pas refroidi.



- Ne nettoyez pas les surfaces avec des tampons à recurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long. Vous pouvez utiliser des rallonges si vous les utilisez avec précaution. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil, et la rallonge doit être disposée de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table, où elle pourrait faire trébucher involontairement ou être tirée par des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Grill & Griddler pour la première fois, retirez la poussière de l'emballage en essuyant le boîtier, le couvercle et le panneau de commande.

Veillez à bien nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il se trouve au moins à 15 cm du mur ou de tout autre objet posé sur le plan de travail. Ne l'utilisez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.

LORS DE LA CUISSON

Selon le niveau de température réglé, il peut s'écouler jusqu'à 10 minutes avant que l'appareil n'atteigne sa température de fonctionnement.

Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez l'appareil pendant et après la cuisson. Les boîtiers supérieur et inférieur sont en plastique et peuvent devenir très chauds. Nous vous déconseillons de les toucher pendant ou immédiatement après la cuisson. Si vous devez ajuster le couvercle ou déplacer la base, assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter toute brûlure.

ATTENTION

L'appareil est livré avec une raclette noire à utiliser pour nettoyer les parois du grill et de la plaque de cuisson après avoir terminé la cuisson et uniquement lorsque l'appareil a complètement refroidi (au moins 30 minutes). Veillez à limiter l'utilisation de l'outil de nettoyage sur une surface chaude afin d'éviter que le plastique ne fonde.

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer les plaques. Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique en contact avec les plaques de grill chaudes. Cela vaut également pour l'outil de nettoyage fourni.

Lors de la première utilisation, le grill peut dégager une légère odeur et fumer un peu. Ce phénomène est normal pour les appareils dotés d'un réflecteur métallique et de plaques revêtues.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



A. Poignée robuste en acier inoxydable

B. Couvercle supérieur

Couvercle flottant auto-ajustable

C. Levier d'ouverture de la charnière

Permet au couvercle de s'étendre vers l'arrière pour une cuisson à plat

D. Gouttière

Permet à la graisse de s'écouler dans le bac de récupération

E. Plaques de cuisson amovibles et réversibles

Revêtement céramique, lavable au lave-vaisselle

F. Boutons de libération des plaques

Appuyez dessus pour libérer et retirer les plaques de cuisson

G. Panneau de commande et affichage

H. Bac de récupération

Recueille les graisses et se détache de la base pour un nettoyage facile (passe au lave-vaisselle).

I. Plaques à gaufres

Revêtement céramique, lavable au lave-vaisselle

J. Outil de nettoyage et de raclage

Aide à nettoyer les plaques du grill et de la plaque de cuisson après la cuisson (compatible avec le lave-vaisselle)

DÉCOUVRIR VOTRE GRIDDLER

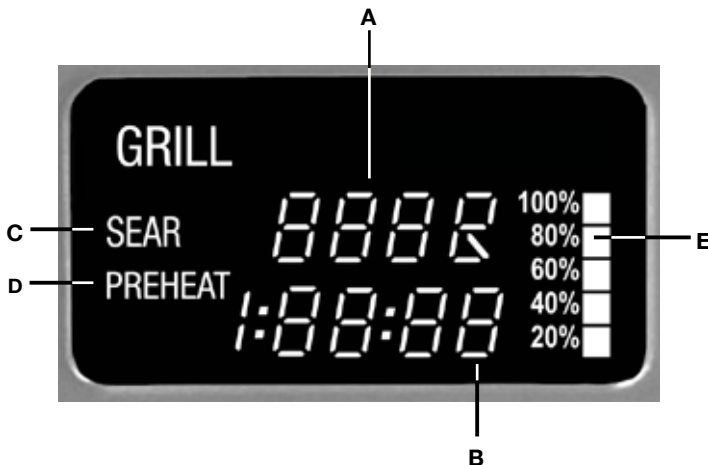


PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1. Bouton Marche/Arrêt**
Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2. Bouton de la plaque supérieure**
Appuyez sur ce bouton pour mettre la plaque supérieure en mode maintien au chaud ou pour éteindre ou allumer le chauffage de la plaque supérieure.
- 3. Grand écran LCD**
L'écran LCD rétro-éclairé est facile à lire ; il affiche la température, la minuterie, le préchauffage et les barres d'état du préchauffage.
- 4. Molette de confirmation par pression**
Tournez la molette pour sélectionner la température et le décompte du temps. Appuyez sur la molette pour confirmer.

ÉCRAN DE DÉMARRAGE

- A. Température**
(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))
- B. Minuterie**
Réglez le chronomètre ou le compte à rebours.
- C. Sear (Saisir)**
Apparaît sur l'écran LCD lors de l'activation de la machine ou lorsque la température de 230° est sélectionnée.
- D. Preheat (Préchauffer)**
Apparaît sur l'écran LCD lorsque le Griddler est en train de chauffer.
- E. Barres de préchauffage**
Apparaissent lorsque le Griddler est en train de chauffer, pour indiquer la progression du chauffage.



POSITIONS DES PLAQUES

Votre Griddler dispose de trois positions de cuisson :

OUVERT

Lorsque le plateau supérieur/couvercle est placé à la verticale (au-delà d'un angle de 90°), il se stabilise sans soutien supplémentaire.



FERMÉ

Tenez la poignée en position ouverte pour déplacer la plaque supérieure/le couvercle de la position ouverte vers le panneau de commande de manière à ce qu'il repose sur l'aliment ou la plaque..



À PLAT

Maintenez la poignée en position ouverte tout en localisant le levier d'ouverture de la charnière sur le côté droit du bras, puis poussez et maintenez le levier vers le haut tout en déplaçant la poignée (couvercle) vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle repose à plat sur la surface.



PRÉSENTATION DU GRIDDLER

Le Grill & Griddler est le nec plus ultra des appareils de cuisine, vous offrant de multiples options de cuisson. Il vous suffit de retourner les plaques de cuisson réversibles et d'ajuster la charnière pour les utiliser comme grill de contact, grill complet, plancha complète, demi-grill/mi-grill ou plaque inférieure unique, et plaques à gaufres.

GRIL ET PLANCHA INTÉRIEURS DE TYPE BBQ

Utilisez le Griddler comme un grill et une plancha de style barbecue ouvert en position plate et doublez la surface de cuisson (1 290 cm²).



Nous vous conseillons d'utiliser les deux plaques du grill pour cuire des hamburgers, des steaks, du poisson et de la volaille, et les deux plaques de la plancha pour cuire des crêpes, des œufs, du pain perdu, des pommes de terre rissolées et du bacon. Vous pouvez également utiliser le Griddler en position **MOITIÉ GRILL / MOITIÉ PLANCHA** pour créer des repas complets tels que des steaks et des pommes de terre. Placez simplement l'appareil à plat, la plaque de plancha sur la partie inférieure et la plaque de grill sur la partie supérieure.

PLAQUE UNIQUE (GRILL OU PLANCHA)

Éteignez la plaque supérieure en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt supérieur jusqu'à son extinction.

Si vous souhaitez maintenir les aliments au chaud, utilisez la plaque de plancha en position supérieure et placez l'appareil en position plate. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt supérieur jusqu'à ce que la lumière soit à moitié allumée.



GRILL DE CONTACT OU PRESSE PANINIS

En position ouverte, insérez les deux plaques avec le côté grill vers le haut. Placez les aliments sur la plaque inférieure et abaissez la poignée pour que la partie supérieure entre en contact avec les aliments. Si vous utilisez le Griddler comme presse paninis, insérez les plaques côté plancha en haut et répétez l'opération ci-dessus



PLAQUES À GAUFRES

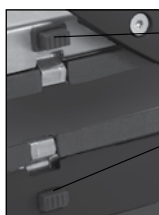
Insérez les plaques à gaufres et versez le mélange sur la plaque inférieure. Abaissez la poignée en position fermée. Les gaufres se préparent de préférence à une température de 180 °C ou plus.



INSERTION/RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON

Chaque plaque est conçue pour s'insérer dans le boîtier supérieur ou inférieur du Griddler.

Insérez une plaque à la fois, en repérant les supports métalliques sur les côtés et en alignant les découpes de la plaque pour la mettre en place.



Bouton de libération de la plaque supérieure

Bouton de libération de la plaque inférieure

Une fois la plaque refroidie, localisez le bouton de libération de la plaque sur le côté droit (au-dessus du support métallique sur le dessus du boîtier et en dessous du support métallique sur le boîtier inférieur) et appuyez fermement dessus pour libérer la plaque.

POSITIONNEMENT DU BAC DE RÉCUPÉRATION

Sur le côté droit de la base, faites glisser le bac de récupération dans la fente prévue à cet effet, conformément aux instructions figurant sur la pièce. La graisse des aliments s'écoulera des plaques par la gouttière située à l'arrière de la plaque inférieure de grill/de plancha.



Retirez lentement le bac de récupération en tirant doucement sur le côté et éliminez la graisse en toute sécurité. Le bac de récupération peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez le Griddler sur une surface plane et propre à l'intérieur de l'endroit où vous avez l'intention de cuisiner. Lorsque vous êtes prêt à commencer à cuisiner, assurez-vous que le bac de récupération et les surfaces de plaque souhaitées sont en place. Branchez votre Griddler sur une prise électrique et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (⏻). L'écran LCD affiche l'écran de démarrage (voir l'image de gauche ci-dessous).

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température, le GRILL est automatiquement pré-réglé à 200 °C. Pour modifier la température, tournez la molette de confirmation par pression vers la gauche (diminution de la température) ou vers la droite (augmentation de la température). Vous pouvez ainsi faire défiler les températures : 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C et 230 °C. Appuyez sur la molette de confirmation par pression pour confirmer la température souhaitée. Lorsqu'elle est atteinte, la température ne clignote plus

Le Griddler commence alors à PRÉCHAUFFER. Cette information s'affiche sur l'écran LCD ainsi que sur la barre d'état de préchauffage qui indique la progression

du chauffage. Lorsque 5 barres sont allumées, le grill est à la bonne température et l'appareil émet un BIP.

Le GRILL passe du rouge au vert sur l'écran et vous avez maintenant la possibilité de régler une minuterie lorsque « 00:00 » apparaît à l'écran.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

REMARQUE : la minuterie est facultative et n'est pas nécessaire pour la cuisson. Si elle n'est pas sélectionnée dans la minute qui suit le préchauffage, le minuteur revient à « --:-- ».

- **Compte à rebours :** lorsque 00:00 clignote, tournez la molette de confirmation par pression vers la gauche (diminution du temps) ou vers la droite (augmentation du temps). Le temps augmente par paliers de 30 secondes. Si vous souhaitez augmenter le temps par paliers d'une minute, tournez le cadran et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. Appuyez sur la molette de confirmation par pression pour confirmer le temps et commencer le compte à rebours.

L'appareil émet trois bips toutes les 10 secondes lorsque le compte à rebours est terminé. La minuterie commence alors à afficher le temps qui s'est écoulé.

REMARQUE : Une fois que la minuterie commence à compter le temps écoulé, elle émet un bip toutes les 3 secondes jusqu'à ce que la cuisson s'arrête. POUR DÉSACTIVER LES BIPS, APPUYEZ ET RELÂCHEZ LA MOLETTE DE CONFIRMATION PAR PRESSION.

- **Chronomètre :** ajoutez les aliments dans le Griddler et appuyez sur la molette de confirmation par pression. La minuterie commence à compter à partir de 00:00. Si la minuterie atteint 1:59:59, l'appareil émet 3 bips et s'éteint.

RÉGLAGE DE LA PLAQUE SUPÉRIEURE EN MODE MAINTIEN AU CHAUD OU ARRÊT



plaque supérieure -
le chauffage est activé



plaque supérieure -
mode maintien au chaud



plaque supérieure -
le chauffage est éteint

Pour régler le chauffage de la plaque supérieure en mode « Keep Warm en mode GRILL, appuyez une fois sur le bouton UPPER ON / OFF une fois lorsque l'appareil est en cours de préchauffage ou pendant la cuisson. Le voyant autour du bouton SUPÉRIEUR MARCHE / ARRÊT sera réduit à 50 % et la plaque supérieure reste à 80°C. Pour éteindre le chauffage de la plaque supérieure, appuyez à nouveau sur le bouton SUPÉRIEUR MARCHE / ARRÊT de façon à ce que la lumière autour du bouton soit éteinte. que la lumière autour du bouton soit éteinte.

POUR MODIFIER LES RÉGLAGES PENDANT LA CUISSON

Pour modifier les réglages de la température et du temps à tout moment pendant l'utilisation, appuyez sur la molette de confirmation par pression et maintenez-la enfoncée pendant au moins 3 secondes pour faire défiler le temps et la température en continu, jusqu'à ce que vous relâchiez la molette de confirmation par pression. Lorsque vous relâchez la molette, le paramètre que vous souhaitez modifier doit clignoter. Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection. Une fois que le réglage souhaité a été modifié et confirmé, l'écran passe à la fonction suivante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler.

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt () pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale
- Une fois l'appareil complètement refroidi, utilisez l'outil de nettoyage/raclage pour retirer les restes d'aliments des plaques de cuisson. L'outil de nettoyage peut être lavé à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Éliminez la graisse du bac de récupération une fois qu'elle a refroidi. Le bac de récupération peut être nettoyé à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Appuyez sur les boutons de libération des plaques pour les retirer du boîtier. Assurez-vous que les plaques ont complètement refroidi avant de les manipuler (au moins 30 minutes). Les plaques de cuisson peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques tels que des couteaux ou des fourchettes pour le nettoyage. N'utilisez pas de tampon à récurer pour le nettoyage.
- Si vous avez cuisiné des fruits de mer, essuyez les plaques de cuisson avec du jus de citron pour éviter que la saveur des fruits de mer ne soit transférée au prochain plat.
- La base du boîtier, le couvercle et le panneau de commande peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et sec. Pour les taches tenaces, humidifiez le chiffon. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon dur.
- Pour maintenir les performances antiadhésives du revêtement, il est recommandé de badigeonner les grilles d'huile végétale avant de préparer les gaufres.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

STOCKAGE

Vérifiez toujours que le Griddler est froid et sec avant de le ranger. Le cordon d'alimentation peut être enroulé à l'arrière de la base pour être rangé. Les plaques de cuisson et le bac de récupération doivent être rangés dans le Griddler lorsqu'ils ne sont pas utilisés. La raclette et les plaques à gaufres peuvent être rangées dans un tiroir ou une armoire.

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE SICHERHEIT

Damit Ihre Sicherheit gewährleistet ist und Sie lange Freude an diesem Produkt haben, lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten, insbesondere in Anwesenheit von Kindern, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern. Dazu gehören die folgenden:

- Lassen Sie das Gerät beim Kochen nie unbeaufsichtigt, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist NUR für den **HAUSGEBRAUCH** und **NICHT** für ähnliche Anwendungen wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
 - Bed-and-Breakfast-Einrichtungen
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die Verwendung des Geräts eingewiesen und/oder angeleitet.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer geeigneten Arbeitsfläche und nur in Innenräumen. Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen und Wänden ähnlicher Art, da es bei Kontakt oder Abdeckung während des Betriebs zu einem Brand kommen kann.
- Nicht auf oder in der Nähe von heißen Gasen, elektrischen Brennern oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur für 220 V~240 V geeignet. Prüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Spannung übereinstimmt.
- Um zu vermeiden, dass der Grill versehentlich aus dem Arbeitsbereich gezogen wird, was zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen führen kann, lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Um Schäden am Kabel und mögliche Brand- oder Stromschlaggefahr zu vermeiden, darf das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, auch nicht mit einem Herd.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde (einschließlich des Kabels) oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Hängeschrank. Wenn Sie den Grill in einem Geräteschrank aufbewahren, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn der Grill mit den Wänden eines Schrankes in Berührung kommt oder wenn Sie die Schranktür schließen und den Grill berühren.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare und Kleidung fern, um das Verletzungsrisiko zu verringern.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Die Verwendung von nicht von Cuisinart empfohlenen Zubehörteilen kann gefährlich sein.
- Tauchen Sie den Grill, den Stecker oder das Kabel vor oder während des Kochens und der Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, auch nicht unter fließendes Wasser – dies dient dem Schutz vor einem Brand und einem elektrischen Schlag, der zu Verletzungen führen könnte. Sollte der Grill, der Stecker

oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Greifen Sie NICHT ins Wasser.

-  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, werden bei der Benutzung sehr heiß – verwenden Sie nur Griffe und/oder Knöpfe. NICHT ANFASSEN, bis der Grill abgekühlt ist.
- Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile des Scheuerschwamms können sich ablösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DIE SCHNUR

Das im Lieferumfang enthaltene kurze Netzkabel verringert das Risiko, dass sich jemand in einem längeren Kabel verfängt oder darüber stolpert. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die angegebene Stromstärke des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die Stromstärke des Geräts, und das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo es unbeabsichtigt zum Stolpern gebracht oder von Kindern aufgezogen werden kann.

SPEICHERN SIE DIESE ANLEITUNG

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren Kontaktgrill zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie den Staub vom Transport, indem Sie das Gehäuse, die Abdeckung und das Bedienfeld abwischen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät 15 cm von der Wand oder von Gegenständen auf der Arbeitsfläche entfernt ist. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen verwenden.

WÄHREND DES KOCHENS

Je nach der eingestellten Temperaturstufe kann es bis zu 10 Minuten dauern, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.

Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät während des Kochens und danach immer vorsichtig. Das obere und untere Gehäuse bestehen aus Kunststoff und können sehr warm werden. Es ist nicht empfehlenswert, sich während oder unmittelbar nach dem Kochen anfassen zu lassen. Wenn Sie die Abdeckung verstellen oder das Unterteil bewegen müssen, verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

ACHTUNG

Im Lieferumfang des Geräts ist ein schwarzer Schaber enthalten, der zum Reinigen der Seiten des Grills und der Grillplatte nach dem Kochen verwendet werden sollte, aber erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten). Achten Sie darauf, dass Sie das Reinigungswerkzeug nur kurz auf einer heißen Oberfläche verwenden, damit der Kunststoff nicht schmilzt.

Verwenden Sie niemals Metallbesteck, da es die Teller zerkratzt. Lassen Sie niemals Plastikutensilien in Kontakt mit den heißen Grillplatten. Dazu gehört auch das mitgelieferte Reinigungswerkzeug.

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, kann er einen leichten Geruch abgeben und ein wenig rauchen. Das ist normal bei Geräten mit Metallreflektor und beschichteten Platten.

TEILE UND KUNKTIONEN



A. Stabiler Edelstahl-Griff

B. Obere Abdeckung

Selbsteinstellende schwimmende obere Abdeckung

C. Scharnierentriegelungshebel

Ermöglicht das Zurückklappen der Abdeckung zum Kochen in flacher Position

D. Ausguss

Ermöglicht das Abtropfen von Fett in die Auffangwanne

E. Abnehmbare und wendbare Kochplatten

Keramisch beschichtet, spülmaschinenfest

F. Knöpfe zum Lösen der Platte

Zum Lösen und Entfernen der Kochplatten hineindrücken

G. Bedienfeld und Display

H. Auffangschale

Sammelt Fett und entfernt es von der Unterseite für eine einfache Reinigung (spülmaschinenfest im oberen Fach)

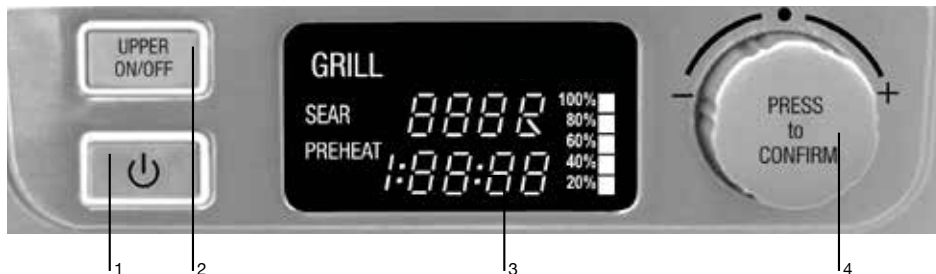
I. Waffelplatten

Keramisch beschichtet, spülmaschinenfest

J. Reinigungs-/Schabewerkzeug

Hilft beim Reinigen von Grill- und Kochplatten nach dem Kochen (spülmaschinenfest)

LERNEN SIE IHREN KONTAKTGRILL KENNEN



BEDIENFELD

1. EIN/AUS-Taste

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

2. Taste „Obere Platte“

Drücken Sie auf die Taste, um die obere Platte in den Warmhaltemodus zu versetzen oder um die Heizung für die obere Platte ein- oder auszuschalten.

3. Großes LCD

Der hintergrundbeleuchtete LCD-Bildschirm ist leicht ablesbar und zeigt die Temperatur, den Timer, die Vorheizfunktion und die Statusanzeigen für die Vorheizfunktion an.

4. PRESS-to-CONFIRM-Regler (DRÜCKEN zur BESTÄTIGUNG)

Drehen Sie den Regler, um die Temperatur auszuwählen und die Zeit Hoch- oder Herunterzuzählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den Regler.

STARTBILDSCHIRM

A. Temperatur

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C)

B. Zeitschaltuhr

Einstellung zum Hoch- oder Herunterzählen.

C. Sear (Sehr heiß)

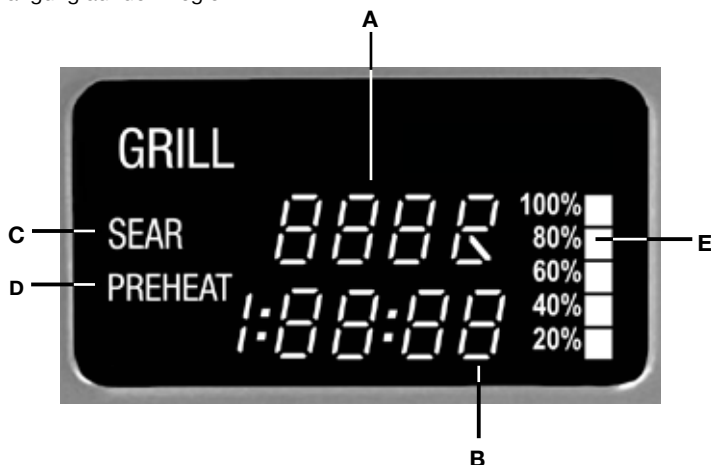
Erscheint in der LCD-Anzeige, wenn das Gerät eingeschaltet wird oder wenn eine Temperatur von 230 °C gewählt wurde.

D. Vorheizen

Erscheint auf der LCD-Anzeige, wenn der Kontaktgrill aufheizt.

E. Vorheizleisten

Erscheint, wenn Kontaktgrill aufheizt, um den Aufheizfortschritt anzuzeigen.



PLATTENPOSITIONEN

Ihr Kontaktgrill verfügt über 3 Kochpositionen wie folgt:

OFFEN

Wenn die obere Platte/Abdeckung aufrecht steht (über einen 90°-Winkel hinaus), stabilisiert sie sich ohne weitere Unterstützung.



GESCHLOSSEN

Halten Sie den Griff in der geöffneten Position, um die obere Platte/Abdeckung aus der geöffneten Position in Richtung Bedienfeld zu bewegen, sodass sie auf den Speisen oder der Platte aufliegt.



FLACH

Halten Sie den Griff in geöffneter Position, während Sie den Scharnierentriegelungshebel auf der rechten Seite des Bügels lokalisieren. Drücken Sie den Hebel dann nach oben und halten Sie ihn in dieser Position, während Sie den Griff (die Abdeckung) zurückbewegen, bis die Abdeckung flach auf der Oberfläche aufliegt.



EINFÜHRUNG IN DEN KONTAKTGRILL

Der Kontaktgrill ist das ultimative Küchengerät, das Ihnen mehrere Kochmöglichkeiten bietet. Drehen Sie die wendbaren Kochplatten einfach um und stellen Sie das Scharnier so ein, dass Sie sie als Kontaktgrill, Vollgrill, Vollkochplatte, halb Grill / halb Kochplatte oder als einzelne untere Platte zum Kochen und für Waffeln verwenden können.

INDOOR-KONTAKTGRILL IM BBQ-STIL

Verwenden Sie den Kontaktgrill als offenen Grill und Kochplatte im flachen Zustand und schaffen Sie so die doppelte Kochfläche (1290 cm²).



Wir empfehlen, beide Grillplatten zum Braten von Burgern, Steaks, Fisch und Geflügel zu verwenden, während Sie beide Kochplatten zum Braten von Pfannkuchen, Eiern, French Toast, Rösti und Speck verwenden. Alternativ können Sie den Kontaktgrill als **HALB GRILL / HALB KOCHPLATTE** verwenden, um komplette Mahlzeiten wie Steak und Kartoffeln zuzubereiten. Bringen Sie das Gerät einfach in die flache Position, sodass sich die Kochplatte im unteren Teil und die Grillplatte im oberen Teil befindet.

EINZELPLATTE (GRILL ODER KOCHPLATTE)

Schalten Sie die obere Platte aus, indem Sie die Taste UPPER ON/OFF (OBEN AN/AUS) drücken, bis sie nicht mehr leuchtet.

Wenn Sie Speisen warmhalten möchten, verwenden Sie die obere Kochplatte, stellen Sie das Gerät in die flache Position und drücken Sie die Taste UPPER ON/OFF (OBEN EIN/AUS), bis das Licht halb leuchtet.



KONTAKTGRILL ODER SANDWICHMAKER

Legen Sie beide Platten in geöffneter Stellung mit der Grillseite nach oben ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Platte und senken Sie den Bügel so ab, dass die Lebensmittel berührt werden. Wenn Sie den Kontaktgrill als Sandwichmaker verwenden, legen Sie die Platten mit der Kochseite nach oben ein und wiederholen den Vorgang wie oben beschrieben.



WAFFELPLATTEN

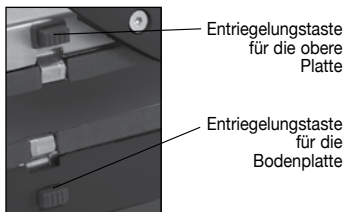
Setzen Sie die Waffelplatten ein und gießen Sie die Mischung auf die untere Platte. Senken Sie den Griff in die geschlossene Position. Waffeln werden am besten bei einer Temperatur von 180 °C oder höher zubereitet.



EINSETZEN/HERAUSNEHMEN VON KOCHPLATTEN

Jede Platte ist so konzipiert, dass sie entweder in das obere oder untere Gehäuse des Kontaktgrills passt.

Setzen Sie eine Platte nach der anderen ein, indem Sie die Metallklammern an den Seiten ausrichten und die Ausschnitte der Platte in eine Linie bringen, um sie einzudrücken.



Sobald die Platte abgekühlt ist, suchen Sie die Taste zum Lösen der Platte auf der rechten Seite (oberhalb der Metallhalterung an der Oberseite des Gehäuses und unterhalb der Metallhalterung am unteren Gehäuse) und drücken Sie fest darauf, damit die Platte herauspringt.

POSITIONIERUNG DER AUFFANGSCHALE

Schieben Sie die Auffangschale auf der rechten Seite des Unterteils in den dafür vorgesehenen Schlitz, wie auf der Schale angegeben. Das Fett vom Grillgut läuft durch den Ausguss an der Rückseite der unteren Grill- / Kochplatte ab.



Ziehen Sie die Auffangschale langsam seitlich heraus und entsorgen Sie das Fett sicher. Die Auffangschale kann von Hand abgewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

BETRIEBSANLEITUNG

Stellen Sie den Kontaktgrill auf eine saubere, flache Oberfläche im Innenbereich, wo Sie kochen möchten. Wenn Sie mit dem Kochen beginnen wollen, vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale und die gewünschten Plattenoberflächen eingesetzt sind. Schließen Sie Ihren Kontaktgrill an eine Steckdose an und drücken Sie die EIN/AUS-Taste (⏻). Auf dem LCD-Display wird der Startbildschirm angezeigt (siehe linkes Bild unten).

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Um die Temperatur einzustellen, wird GRILL automatisch auf 200 °C voreingestellt. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den PRESS to CONFIRM-Regler nach links (Temperatur senken) oder nach rechts (Temperatur erhöhen). So können Sie durch die Temperaturen blättern – 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C und 230 °C. Drücken Sie auf den PRESS-to-CONFIRM-Regler, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Anzeige auf zu blinken.

Der Kontaktgrill beginnt dann mit dem VORHEIZEN. Dies wird auf dem LCD-Bildschirm sowie in der Vorheiz-Statusleiste angezeigt, die den Fortschritt des Heizvorgangs anzeigt. Wenn 5 Balken aufleuchten, hat der Grill die richtige Temperatur erreicht und das Gerät piept.

GRILL wechselt auf dem Display von Rot zu Grün und Sie haben nun die Möglichkeit, einen Timer einzustellen, wenn „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.

EINSTELLUNG DES TIMERS

HINWEIS: Der Timer ist optional und wird für den Garvorgang nicht benötigt. Wird die Option nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Vorheizen gewählt, schaltet der Timer auf „--:--“ zurück.

- **Countdown-Timer (Herunterzähl-Timer)**
– Wenn 00:00 blinkt, drehen Sie den PRESS to CONFIRM-Regler nach links (Zeit verringern) oder rechts (Zeit erhöhen). Die Zeit wird in 30-Sekunden-Schritten erhöht. Wenn Sie in 1-Minuten-Schritten erhöhen möchten, halten Sie den Regler länger als 3 Sekunden gedrückt. Drücken Sie den PRESS to CONFIRM-Regler, um die Zeit zu bestätigen und das Herunterzählen zu starten.

Das Gerät gibt alle 10 Sekunden 3 Pieptöne von sich, wenn der Timer abgelaufen ist. Der Timer beginnt dann hochzuzählen und zeigt an, wie viel Zeit verstrichen ist.

WICHTIG: Sobald der Timer mit dem Hochzählen beginnt, ertönt alle 3 Sekunden ein Piepton, bis der Garvorgang beendet ist. UM DIE PIEPTÖNE ZU DEAKTIVIEREN, DRÜCKEN SIE DEN PRESS TO CONFIRM-REGLER.

- **Count-Up-Timer (Hochzähl-Timer)** – Geben Sie die Lebensmittel in den Kontakftrill und drücken Sie den PRESS to CONFIRM-Regler (BESTÄTIGUNG). Der Timer beginnt von „00:00“ an hochzuzählen. Wenn der Timer „1:59:59“ erreicht, piept das Gerät 3 Mal und schaltet sich dann aus.

EINSTELLUNG DER OBEREN PLATTE AUF WARMHALTEN ODER AUS



Obere Platte -
Heizung ist eingeschaltet



Obere Platte -
Warmhalte-Modus



Obere Platte -
Heizung ist ausgeschaltet

Um die Heizung der oberen Platte auf Warmhalten zu stellen Modus zu schalten, drücken Sie die UPPER ON / OFF TASTE einmal beim Vorheizen des Geräts oder während des Garvorgangs. Das Licht um um die UPPER ON / OFF BUTTON wird auf auf 50 % Beleuchtungsstärke reduziert und die obere Platte bleibt auf 80°C. Um die Heizung der oberen Platte auszuschalten, drücken Sie die UPPER ON / OFF BUTTON erneut, so dass die Licht um die Taste herum AUS ist.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN WÄHREND DES KOCHENS

Um die Temperatur- und Zeiteinstellungen zu ändern zu ändern, drücken und halten Sie den PRESS to CONFIRM-Regler mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zeit und Temperatur fortlaufend durchzublätern, bis der PRESS to CONFIRM-Regler losgelassen wird. Wenn der Regler losgelassen wird, sollte die Einstellung, die Sie ändern möchten, blinken. Drücken Sie auf das Rad, um die Auswahl zu bestätigen. Nachdem die gewünschte Einstellung geändert und bestätigt wurde, wechselt die Anzeige zur nächsten Funktion.

REINIGUNG UND WARTUNG

Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen.

- Drücken Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Taste ON/OFF (⏻), um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, verwenden Sie das Reinigungs-/Schabewerkzeug, um Lebensmittelreste von den Kochplatten zu entfernen. Das Schabewerkzeug kann von Hand oder im oberen Fach der Spülmaschine gereinigt werden.
- Entsorgen Sie das Fett aus der Auffangschale, sobald es abgekühlt ist. Die Auffangschale kann von Hand oder im oberen Fach der Spülmaschine gereinigt werden.
- Drücken Sie die Plattenentriegelungstasten, um die Platten aus dem Gehäuse zu nehmen. Achten Sie darauf, dass die Platten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren (mindestens 30 Minuten). Die Kochplatten können im oberen Fach der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Gegenstände wie Messer oder Gabeln. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Scheuerschwamm.
- Wenn Sie Meeresfrüchte gekocht haben, wischen Sie die Kochplatten mit Zitronensaft ab, um zu verhindern, dass der Geschmack der Meeresfrüchte auf die nächste Speise übergeht.
- Der Gehäuseboden, der Deckel und das Bedienfeld können mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden. Bei hartnäckigen Flecken das Tuch anfeuchten. Verwenden Sie niemals ein Scheuermittel oder ein hartes Pad.
- Um die Antihafteffekte der Beschichtung aufrechtzuerhalten, empfiehlt es sich, die Roste vor dem Backen der Waffeln mit Pflanzenöl zu bestreichen.

Alle anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

LAGERUNG

Achten Sie immer darauf, dass der Kontaktgrill kühl und trocken ist, bevor Sie ihn aufbewahren. Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um die Rückseite der Unterseite gewickelt werden. Die Kochplatten und die Auffangschale sollten im Kontaktgrill aufbewahrt werden, wenn er nicht benutzt wird. Das Schabewerkzeug und die Waffelplatten lassen sich in einer Schublade oder einem Schrank verstauen.


SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usarlo.

Al utilizar cualquier electrodoméstico, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben tomar precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, como las siguientes:

- Nunca deje el electrodoméstico desatendido mientras está en funcionamiento para evitar la posibilidad de incendio.
- Este aparato está destinado **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO** y **NO** para aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - clientes en hoteles, moteles y otros locales de tipo residencial;
 - establecimientos de alojamiento y desayuno.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones u orientación sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Úselo únicamente sobre una superficie adecuada y en interiores, lejos de materiales inflamables como cortinas, tapices y paredes de naturaleza similar, ya que puede producirse un incendio si entra en contacto o queda cubierto durante el funcionamiento.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni lo meta dentro de un horno caliente.
- No utilice el electrodoméstico para un fin distinto del previsto.
- Este electrodoméstico solo se puede utilizar con corriente eléctrica de

220 V a 240 V. Compruebe el voltaje para asegurarse de que el indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de su espacio.

- Para evitar la posibilidad de que la plancha-parrilla se salga accidentalmente de la zona de trabajo, lo que podría provocar daños al electrodoméstico o lesiones personales, no deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- Para evitar que el cable se dañe y posibles riesgos de incendio o electrocución, no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, como los fuegos de la cocina.
- No utilice este electrodoméstico si se ha caído o presenta cualquier daño (también en el cable) o si no funciona correctamente.
- No utilice este electrodoméstico dentro ni debajo de un armario o mueble de cocina. Para guardar este electrodoméstico, desenchufe siempre la plancha de la toma de corriente. De lo contrario existe riesgo de incendio, especialmente si la plancha está en contacto con las paredes de algún mueble o armario o al cerrar la puerta de este queda en contacto con la plancha.
- Mientras esté en funcionamiento, evite el contacto con las manos, el cabello y la ropa para reducir el riesgo de lesiones.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico de la toma de corriente eléctrica cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede ser peligroso.
- En ningún momento, antes o durante el funcionamiento o la limpieza, sumerja la plancha-parrilla, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido, ni tampoco bajo el chorro de agua; así se protegerá ante incendios y descargas eléctricas que podrían provocar lesiones a las personas. Si la plancha-parrilla, el enchufe o el cable caen al agua u otros líquidos, desenchufe el cable de la toma eléctrica inmediatamente. **NO** meta la mano en el líquido.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el

electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies marcadas con este símbolo estarán muy calientes al tacto durante el uso: use solo las asas o botones. **NO TOQUE LAS SUPERFICIES** hasta que la plancha-parrilla se haya enfriado.

- No use estropajos metálicos para limpiarlas. El estropajo puede liberar partículas que pueden entrar en contacto con partes eléctricas del electrodoméstico, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Se proporciona un cable de alimentación corto para evitar el riesgo de que se enrede o tropiece con un cable más largo. Se pueden utilizar alargadores si se tiene cuidado al utilizarlos. Si se utiliza un alargador, la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del electrodoméstico, y el cable más largo debe estar dispuesto de manera que no quede colgando sobre la encimera o la mesa, donde alguien pueda tropezarse con él sin querer o los niños puedan tirar de él.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar su Grill & Griddler por primera vez, elimine el polvo del envío resultante del transporte de la carcasa, la cubierta y el panel de control.

Asegúrese de limpiar completamente todos los accesorios antes del primer uso.

Antes de usarlo, asegúrese de que esté a 15 cm de la pared o de cualquier objeto que se encuentre sobre la encimera. No lo coloque sobre superficies sensibles al calor.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Dependiendo del nivel de temperatura que se haya establecido, puede tardar hasta 10 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento.

Tenga siempre cuidado al manipularlo durante y después del funcionamiento del electrodoméstico. La carcasa superior e inferior están hechas de plástico y pueden calentarse mucho. No se recomienda tocarlas durante o inmediatamente después del funcionamiento. Si necesita ajustar la tapa o mover la base, asegúrese de utilizar guantes de horno para evitar quemaduras.

ATENCIÓN

El electrodoméstico viene con un rascador negro que se utiliza para limpiar los laterales de las placas de la plancha-parrilla después de haber terminado de cocinar y solo cuando la unidad se haya enfriado completamente (pasados al menos 30 minutos). Si usa la herramienta de limpieza sobre una superficie caliente, hágalo brevemente para evitar que el plástico se derrita.

Nunca utilice utensilios de metal, ya que estos pueden rayar las placas. Nunca deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes de su plancha-parrilla. Esto incluye la herramienta de limpieza proporcionada.

La primera vez que utilice el grill, es posible que desprenda un ligero olor y que eche un poco de humo. Esto es normal en aparatos con reflector metálico y placas recubiertas.

PIEZAS Y FUNCIONES



A. Robusta asa de acero inoxidable

B. Cubierta superior

Cubierta superior flotante autoajustable

C. Palanca para liberar la bisagra

Permite que la tapa se extienda hacia atrás para cocinar en posición plana.

D. Boquilla de goteo

Permite que la grasa gotee en la bandeja de goteo

E. Placas de cocción desmontables y reversibles

Revestimiento cerámico y aptas para lavavajillas

F. Botones de liberación de la placa

Presionar para liberar y quitar las placas

G. Pantalla y panel de control

H. Bandeja de goteo

Recoge la grasa y la retira de la base para una limpieza fácil (la rejilla superior se puede lavar en el lavavajillas)

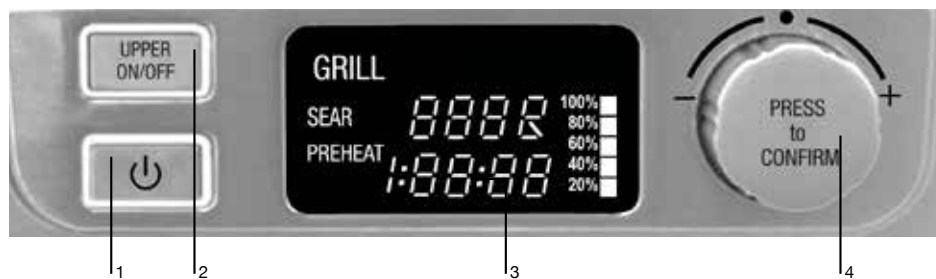
I. Placas para gofres

Revestimiento cerámico y aptas para lavavajillas

J. Herramienta de limpieza/rascado

Ayuda a limpiar las placas de la plancha-parrilla después de cocinar (la rejilla superior se puede lavar en el lavavajillas)

CÓMO FUNCIONA SU PLANCHA-PARRILLA.

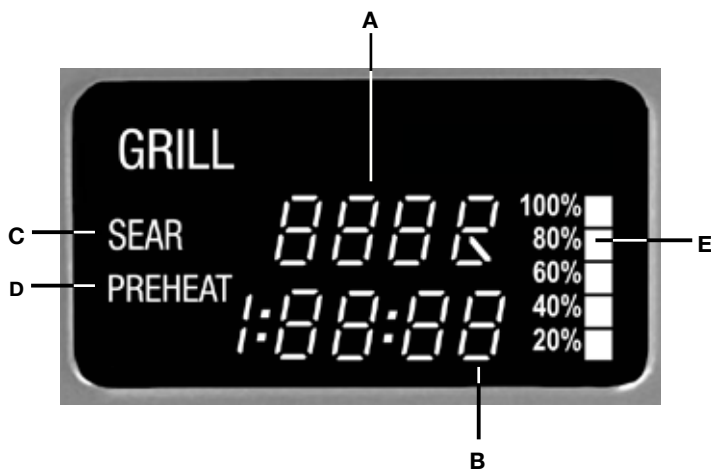


PANEL DE CONTROL

- 1. Botón ON/OFF (encendido/apagado)**
Presione este botón para encender o apagar el electrodoméstico.
- 2. Botón de la placa superior**
Presione este botón para poner la placa superior en modo Mantener caliente, o para encender o apagar el calentador de la placa superior.
- 3. Pantalla LCD grande**
La pantalla con luces LCD es fácil de leer; muestra la temperatura, el temporizador, el precalentamiento y las barras de estado de precalentamiento.
- 4. Rueda PRESIONAR para CONFIRMAR**
Gire la rueda para seleccionar la temperatura y aumentar o reducir el tiempo. Presione la rueda para confirmar.

PANTALLA DE INICIO

- A. Temperatura**
(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C)
- B. Temporizador**
Configurado para contar hacia adelante o hacia atrás.
- C. Sellar**
Aparece en la pantalla LCD al activar el electrodoméstico o cuando se selecciona una temperatura de 230 °C.
- D. Precalentar**
Aparece en la pantalla LCD cuando la plancha-parrilla se está precalentando.
- E. Barras de precalentamiento**
Aparece cuando la plancha-parrilla se está precalentando para mostrar la progresión de calentamiento.



POSICIONES DE LA PLACA

Su plancha-parrilla tiene 3 posiciones de cocción como se detalla a continuación:

ABIERTA

Cuando la placa/cubierta superior se asienta en una posición vertical (superior a un ángulo de 90°) se estabilizará sin necesidad de un punto de apoyo adicional.



CERRADA

Sujete el asa mientras está en posición abierta para mover la placa/cubierta superior desde la posición abierta hacia el panel de control para que descanse sobre la comida o el plato.



PLANA

Sujete el asa mientras está en posición abierta y ubica la palanca para liberar la bisagra en el lateral derecho. A continuación, empuje y sujete la palanca hacia arriba mientras mueve el asa (cubierta) hacia atrás hasta que quede plana sobre la superficie.



PRESENTACIÓN DE LA PLANCHA-PARRILLA GRILL & GRIDDLER

Grill & Griddle es el electrodoméstico de cocina definitivo que le ofrece múltiples opciones para preparar alimentos. Basta con que le dé la vuelta a las placas reversibles y ajuste la bisagra para usarlas como parrilla de contacto, parrilla completa, plancha completa, media parrilla/media plancha o para cocinar con una sola placa inferior y para hacer gofres.

PLANCHA Y PARRILLA TIPO BARBACOA PARA INTERIORES

Utilice Grill & Griddle como una parrilla abierta estilo barbacoa y una plancha en posición plana para contar con el doble de superficie de preparación (1290 cm²).



Recomendamos usar ambas placas de parrilla para cocinar hamburguesas, filetes, pescado y aves. Las placas de plancha se recomiendan para preparar tortitas, huevos, tostadas francesas, patatas fritas y beicon. También puede usar la unidad como **MEDIA PARRILLA/MEDIA PLANCHA** para preparar un plato combinado completo, como filete con patatas. Basta con que coloque la unidad en posición plana con la placa de la plancha en la parte inferior y la placa de la parrilla en la parte superior.

PLACA INDIVIDUAL (PLANCHA O PARRILLA)

Apague la placa superior presionando el botón SUPERIOR ON/OFF hasta que ya no esté iluminado. Si desea mantener la comida caliente, utilice la plancha en la parte superior, coloque la unidad en posición plana y presione el botón SUPERIOR ON/OFF hasta que la intensidad de la luz se reduzca a la mitad.



PARRILLA DE CONTACTO O SANDWICHERA

En la posición abierta, coloque ambas placas con el lado de la parrilla hacia arriba. Coloque la comida en la placa inferior y baje el asa para que esté en contacto con la comida. Cuando utilice Grill & Griddler como sandwichera, inserte las placas con la plancha hacia arriba y repita el procedimiento anterior.



PLACAS PARA GOFRES

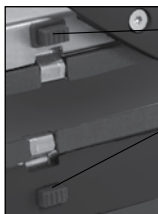
Inserte las placas para gofres y vierta la mezcla en la placa inferior. Baje el asa a la posición cerrada. Los gofres se preparan mejor a una temperatura de 180 °C o superior.



COLOCAR Y QUITAR LAS PLACAS

Cada placa está diseñada para encajar en la carcasa superior o inferior del electrodoméstico.

Coloque las placas una a una, ubicando los soportes de metal en los laterales y alineando las aberturas de la placa para que encaje en su lugar.



Botón de liberación de la placa superior

Botón de liberación de la placa inferior

Cuando se haya enfriado, ubique el botón de liberación de la placa en el lateral derecho (encima del soporte de metal en la parte superior de la carcasa y debajo del soporte de metal en la carcasa inferior) y presione firmemente para que la placa salga.

COLOCAR LA BANDEJA DE GOTEO

En el lateral derecho de la base, deslice la bandeja de goteo por la ranura provista, siguiendo las instrucciones de la bandeja. La grasa de los alimentos se escurrirá de las placas a través de la boquilla de goteo ubicada en la parte posterior de la placa inferior de la plancha-parrilla.



Retire lentamente la bandeja de goteo tirando con cuidado desde un costado y deseche la grasa de forma segura. La bandeja de goteo se puede lavar a mano o meter en el lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Coloque la plancha-parrilla sobre una superficie limpia y plana en un espacio a cubierto donde desea cocinar. Cuando esté listo para comenzar a cocinar, asegúrese de que la bandeja de goteo y las superficies de las placas deseadas estén colocadas. Conecte el electrodoméstico a una toma eléctrica y presione el botón ON/OFF (⏻). En la pantalla LCD se mostrará la pantalla de inicio (como se muestra en la imagen de la izquierda a continuación).

CONFIGURAR LA TEMPERATURA

Para configurar la temperatura, la función GRILL (PARRILLA) se configura automáticamente a 200 °C. Para cambiar la temperatura, gire la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR) hacia la izquierda (disminuir la temperatura) o hacia la derecha (aumentar la temperatura). Esto le permitirá cambiar entre temperaturas: 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C y 230 °C. Presione la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR) la temperatura deseada; cuando la alcance, la temperatura dejará de parpadear.

La plancha-parrilla empezará a PRECALENTARSE. Esto aparecerá en la pantalla LCD, así como en la barra de estado

de precalentamiento, que muestra la progresión de calentamiento. Cuando se iluminan cinco barras, la parrilla está a la temperatura correcta y la unidad emitirá un PITIDO.

GRILL (PARRILLA) pasará de rojo a verde en la pantalla y tendrá la opción de configurar un temporizador cuando aparezca "00:00" en la pantalla.

CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

NOTA: El temporizador es opcional y no es necesario para preparar alimentos. Si no se selecciona al cabo de 1 minuto después del precalentamiento, el temporizador volverá a --:--.

- **Temporizador de cuenta regresiva:** cuando "00:00" esté parpadeando, gire la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR) hacia la izquierda (disminuir el tiempo) o hacia la derecha (aumentar el tiempo). El tiempo aumentará en incrementos de 30 segundos. Si desea aumentar en incrementos de 1 minuto, gire y mantenga presionada la rueda dial durante más de 3 segundos. Presione la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR) para confirmar la hora y comenzar la cuenta atrás.

La unidad emitirá un pitido tres veces cada 10 segundos cuando el temporizador haya terminado la cuenta atrás. A continuación, el temporizador comenzará a contar para mostrar cuánto tiempo ha transcurrido.

NOTA: Una vez que el temporizador comience a contar hacia adelante, emitirá un pitido cada tres segundos hasta que se detenga la preparación. PARA DESACTIVAR LOS PITIDOS, PRESIONE Y SUELTE LA RUEDA PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR).

- **Temporizador de conteo progresivo:** coloque alimentos sobre la plancha y presione la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR). El temporizador comenzará a contar desde 00:00. Si el temporizador llega a 1:59:59, la unidad emitirá tres pitidos y luego se apagará.

AJUSTE DE LA PLACA SUPERIOR PARA MANTENER CALIENTE O APAGADA



placa superior -
calentador encendido



placa superior -
modo mantener caliente



placa superior -
calentador apagado

Para ajustar el calentador de la placa superior al modo Keep Warm en el modo GRILL, pulse el botón UPPER ON / OFF una vez cuando la unidad se esté precalentando o durante el proceso de cocción. La luz alrededor del del BOTÓN SUPERIOR ON / OFF se reducirá se reducirá al 50% de iluminación y la placa superior permanecerá a 80°C. Para apagar el calentador de la placa superior, pulse de nuevo el botón BOTÓN SUPERIOR ON / OFF de nuevo para que la luz alrededor del botón se APAGUE.

CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

Para cambiar la configuración de Temperatura y Tiempo en cualquier momento durante el uso, presione y mantenga presionada la rueda PRESS to CONFIRM (PRESIONAR para CONFIRMAR) durante al menos tres segundos para desplazarse por Tiempo y Temperatura de manera continua, hasta que suelte la rueda. Cuando suelte la rueda, la configuración que desea cambiar debería estar parpadeando. Presione la rueda para confirmar la selección. Después de cambiar y confirmar la configuración deseada, la pantalla pasará a la siguiente función.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Deje que la unidad se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularla.

- Una vez que haya terminado, presione el botón ON/OFF (⏻) para apagar el electrodoméstico y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Cuando la unidad se haya enfriado por completo, utilice la herramienta de limpieza/raspado para retirar cualquier resto de comida de las placas. El rascador se puede lavar a mano o en el estante superior del lavavajillas.
- Deseche la grasa de la bandeja de goteo una vez enfriada. La bandeja de goteo se puede limpiar a mano o en la bandeja superior del lavavajillas.
- Presione los botones de liberación de placas para retirarlas de la carcasa. Asegúrese de que las placas se hayan enfriado por completo antes de manipularlas (al menos 30 minutos). Las placas se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores para limpiarlas. No utilice un estropajo para limpiarlas.
- Si ha estado cocinando marisco, limpie las placas con zumo de limón para evitar que el sabor del marisco se transfiera en la siguiente receta.
- La base de la carcasa, la cubierta y el panel de control se pueden limpiar con un paño suave y seco. Para manchas difíciles, use un paño humedecido. Nunca utilice un limpiador abrasivo ni una esponja áspera.
- Para mantener el rendimiento antiadherente del revestimiento, se recomienda untar las rejillas con aceite vegetal antes de hacer gofres.

Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante autorizado.


ALMACENAMIENTO

Asegúrese siempre de que la plancha-parrilla esté fría y seca antes de guardarla. El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la parte posterior de la base para guardarlo. Las placas y la bandeja de goteo deben guardarse en la plancha-parrilla cuando no se estén usando. El rascador y las placas para gofres se pueden guardar en un cajón o mueble de cocina..

IMPORTANTI MISURE DI CAUTELE

Per la propria sicurezza e per poter utilizzare questo prodotto a lungo, leggere sempre attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzarlo.

Quando si usa un apparecchio elettrico, in particolare in presenza di bambini, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura, per evitare la possibilità che si sviluppino degli incendi.
- Questo apparecchio è destinato **ESCLUSIVAMENTE all'USO DOMESTICO** e **NON** ad applicazioni simili, come ad esempio:
 - cucine di persone di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - agriturismi;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - bed and breakfast
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che mancano di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto una stretta supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza che fornisca loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- Usare esclusivamente su un piano di lavoro appropriato e in ambienti chiusi, lontano da materiali infiammabili come tende, drappaggi e pareti di natura simile, in quanto in caso di contatto o se l'apparecchio venisse coperto durante il funzionamento, potrebbero insorgere degli incendi.
- Non posizionare sopra o vicino a stufe a gas o elettriche calde, o in un forno riscaldato.
- Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso a una tensione di 220V~240V. Controllare la tensione per accertarsi che la tensione indicata sulla piastrina corrisponda alla propria.
- Per evitare la possibilità che il grill venga accidentalmente tirato fuori dall'area di lavoro, con conseguenti danni al grill o lesioni personali, non lasciare mai che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Per evitare danni al cavo e possibili rischi di incendio o folgorazione, non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde, comprese le stufe.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di cadute o se risulta in qualsiasi modo danneggiato (compreso il cavo) o non funziona correttamente
- Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadietto per elettrodomestici o sotto un pensile. Quando si conserva l'apparecchio in un armadietto, scollegare sempre il grill dalla presa di corrente. In caso contrario, si potrebbe causare il rischio di incendi, in particolare se il grill entra in contatto le pareti di un armadietto oppure lo sportello dello stesso tocca l'unità mentre viene chiuso.
- Tenere mani, capelli e indumenti lontano durante il funzionamento, per ridurre il rischio di lesioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia.
- L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può essere rischioso.
- È severamente vietato immergere il grill, la spina o il cavo in acqua o altri liquidi prima o durante la cottura e la pulizia, o metterlo sotto l'acqua corrente, per proteggere dall'insorgere di incendi e scosse elettriche che potrebbero causare lesioni personali. In caso di caduta del grill, della spina o del cavo in acqua o altri liquidi, scollegare immediatamente il cavo dalla presa. **NON** immergere le mani nell'acqua.
-  Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici accessibili

potrebbe essere alta. Le superfici contrassegnate con questo simbolo saranno molto calde durante l'uso - usare esclusivamente i manici e/o le manopole. **NON TOCCARE** fino a quando il grill non si è raffreddato.

- Non pulire con pagliette in acciaio. Le spugnette potrebbero perdere pezzi i quali potrebbero entrare in contatto con le parti elettriche con il conseguente rischio di scosse elettriche.

ISTRUZIONI SPECIALI SUL CAVO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi risultanti dal restare intrappolato o dall'inciampare in un cavo più lungo. È possibile usare prolunghe se si fa attenzione durante l'uso. Se si usa una prolunga, la potenza elettrica indicata nella stessa deve essere per lo meno uguale a quella dell'apparecchio; inoltre, è necessario disporre la prolunga in modo che non penda oltre il bordo del bancone o del piano di lavoro, per evitare il rischio che si inciampi involontariamente su di essa o che venga tirata da bambini.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di usare Grill & piastra per la prima volta, eliminare la polvere accumulatasi durante la spedizione passando un panno sull'alloggiamento, sul coperchio o sul pannello di controllo.

Accertarsi di pulire accuratamente tutti gli accessori prima del primo utilizzo.

Prima dell'uso verificare che l'apparecchio sia posto a una distanza di 15 cm dalla parete o da eventuali oggetti presenti sul piano di lavoro. Non usare su superfici sensibili al calore.

DURANTE LA COTTURA

A seconda del livello di temperatura impostato, potrebbero volerci fino a 10 minuti per raggiungere la temperatura di esercizio.

Fare sempre attenzione quando si maneggia l'apparecchio durante e dopo la cottura. L'alloggiamento superiore e inferiore sono in plastica e potrebbero diventare molto caldi. Si consiglia di non toccarli durante o immediatamente dopo la cottura. Se occorre regolare il coperchio o muovere la base, accertarsi di indossare guanti da forno per evitare ustioni.

ATTENZIONE

L'apparecchio è dotato di uno strumento per il raschiamento nero destinato alla pulizia dei lati delle piastre del grill e del griddler dopo aver cucinato e solo quando l'unità si è raffreddata (almeno 30 minuti). Accertarsi di usare solo brevemente lo strumento di pulizia su superfici caldi, per evitare che la plastica si fonda.

Non usare mai utensili in metallo, in quanto graffieranno le piastre. Non lasciare mai che utensili in plastica entrino in contatto con le piastre calde del grill. Questa regola vale anche per lo strumento di pulizia in dotazione.

La prima volta che si usa il grill, potrebbe avere un leggero odore e fumare un po'. Questo è normale per gli apparecchi con riflettore metallico e piastre rivestite.

PARTI E FUNZIONI



A. Robusta impugnatura in acciaio inox

B. Coperchio superiore

Coperchio superiore galleggiante a regolazione automatica

C. Leva di rilascio della cerniera

Consente di estendere indietro il coperchio per cucinare in posizione piatta

D. Beccuccio salvagoccia

Consente al grasso di colare nel vassoio salvagoccia

E. Piastre di cottura rimovibili e reversibili

Rivestite in ceramica, lavabili in lavastoviglie

F. Pulsanti di rilascio delle piastre

Premere per rilasciare e rimuovere le piastre di cottura

G. Pannello di controllo e display

H. Vassoio salvagoccia

Raccoglie il grasso ed è possibile rimuoverlo dalla base per pulirlo facilmente (lavabile nel ripiano superiore di una lavastoviglie)

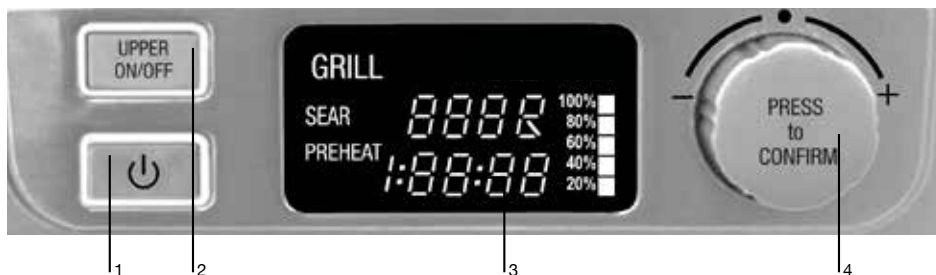
I. Piastre per waffle

Rivestite in ceramica, lavabili in lavastoviglie

J. Strumento per la pulizia/il raschiamento

Aiuta a pulire le piastre del grill e del griddler dopo aver terminato di cucinare (lavabile nel ripiano superiore di una lavastoviglie)

INFORMAZIONI SULLA PIASTRA.

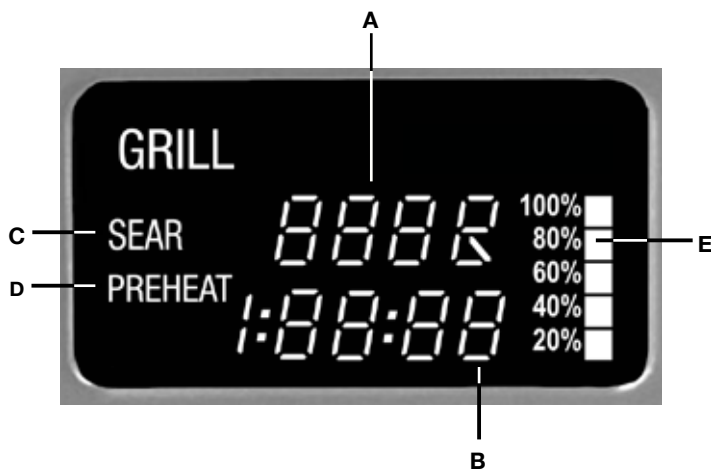


PANNELLO DI CONTROLLO

- 1. Pulsante ON/OFF**
Premerlo per accendere e spegnere l'unità.
- 2. Pulsante della piastra superiore**
Premerlo per mettere la piastra superiore in modalità Tieni in caldo o per accendere o spegnere il riscaldatore della piastra superiore.
- 3. LCD di grandi dimensioni**
Lo schermo LCD retroilluminato è di facile lettura; visualizza la Temperatura, il Timer, il Preriscaldamento e le Barre di preriscaldamento.
- 4. Manopola PREMERE per CONFERMARE**
Ruotare la manopola per selezionare la temperatura e il tempo di countup o alla rovescia. Premere la manopola per confermare.

SCHERMATA DI AVVIO

- A. Temperatura**
(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))
- B. Timer**
Impostare per il countup o il conto alla rovescia.
- C. Rosolatura**
È visualizzato nel pannello LCD quando si sta azionando la macchina o quando si seleziona una temperatura di 230°.
- D. Preriscaldamento**
È visualizzato nel pannello LCD durante il riscaldamento della piastra.
- E. Barre di preriscaldamento**
Sono visualizzate durante il riscaldamento della piastra, per mostrare l'avanzamento del riscaldamento.



POSIZIONI DELLE PIASTRE

La piastra è dotata delle 3 seguenti posizioni di cottura:

APERTA

Quando la piastra/il coperchio superiore è in posizione verticale (a un angolo superiore a 90°) si stabilizzerà senza ulteriore supporto.



CHIUSA

Tenere il manico in posizione aperta per spostare la piastra/il coperchio superiore dalla posizione aperta verso il pannello di controllo in modo che poggi sul cibo o sulla piastra.



PIATTA

Tenere il manico in posizione aperta mentre si cerca la leva di rilascio della cerniera posta sul lato destro del braccio, quindi spingere e tenere la leva in alto mentre si sposta il manico (coperchio) indietro fino a quando poggia in modo piatto sulla superficie.



PRESENTAZIONE DELLA PIASTRA

Il Grill & Griddler è l'elettrodomestico da cucina per eccellenza, che offre diverse opzioni di cottura. Basta ribaltare le piastre di cottura reversibili e regolare la cerniera da usare come grill di contatto, solo grill, solo piastra, metà grill/metà piastra o cottura con singola piastra inferiore e waffle.

GRILL & GRIDDLER PER BARBECUE IN CASA

Usare il Griddler per cucinare in stile barbecue aperto in posizione piatta e creare la doppia superficie di cottura (1290 cm²).



Suggeriamo di usare entrambe le piastre grill per cuocere hamburger, bistecche, pesce e pollame, e di usare entrambe le piastre del griddler per cuocere pancake, uova, french toast, hash brown e bacon. In alternativa, usare il Griddler in modalità **METÀ GRILL / METÀ PIASTRA** per cucinare pasti completi, come bistecche con patate. Basta mettere l'unità in posizione piatta con la piastra del griddler nella parte inferiore e quella del Grill in quella superiore.

PIASTRA SINGOLA (GRILL O GRIDDLER)

Spegner la piastra superiore premendo il pulsante ON/OFF fino a quando non è più illuminato.

Se si desidera tenere il cibo in caldo, usare la piastra del griddler in alto e porre l'unità in posizione piatta, quindi premere il pulsante ON/OFF SUPERIORE fino a quando la spia è illuminata per metà.



GRILL A CONTATTO O PRESSA PER SANDWICH

In posizione aperta inserire entrambe le piastre con il lato del grill rivolto verso l'alto. Mettere il cibo sulla piastra inferiore e abbassare il manico in modo che entri in contatto con il cibo. Quando si usa il Griddler come pressa per sandwich, inserire le piastre con il lato del Griddler rivolto verso l'alto e ripetere come al punto precedente.



PIASTRE PER WAFFLE

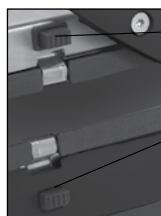
Inserire le piastre per waffle e versare il composto sulla piastra inferiore. Abbassare il manico nella posizione chiusa. Per risultati ottimali, cuocere a temperature a partire da 180°.



INSERIMENTO/RIMOZIONE DELLE PIASTRE DI COTTURA

Ogni piastra è progettata per l'inserimento nell'alloggiamento superiore o inferiore del Griddler.

Inserire una piastra alla volta, individuando le staffe in metallo sui lati e allineare la sagoma della piastra per spingerla in posizione.



Pulsante di rilascio della piastra superiore

Pulsante di rilascio della piastra inferiore

Una volta raffreddata, individuare il pulsante di rilascio della piastra sul lato destro (sopra la staffa in metallo nella parte superiore dell'alloggiamento e sotto la staffa in metallo nell'alloggiamento inferiore) e spingere in modo da far fuoriuscire la piastra.

POSIZIONAMENTO DEL VASSOIO SALVAGOCCIA

Sul lato destro della base, far scivolare il vassoio salvagoccia nel vano in dotazione, secondo le istruzioni riportate nel vassoio. Il grasso del cibo colerà nelle piastre attraverso il beccuccio salvagoccia situato sul retro del grill inferiore/della piastra del griddler.



Rimuovere lentamente il vassoio salvagoccia estraendolo delicatamente dal lato e smaltire il grasso in modo sicuro. È possibile lavare il vassoio salvagoccia a mano o in lavastoviglie.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sistemare il Griddler su una superficie piana e pulita in un ambiente chiuso in cui si intende cucinare. Quando si è pronti per iniziare, verificare che il vassoio salvagoccia e le superficie delle piastre desiderate siano inseriti. Collegare il Griddler alla presa elettrica e premere il pulsante ON/OFF (⏻). Nel pannello LCD sarà visualizzata la schermata di avvio (come nell'immagine seguente a sinistra).

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Per impostare la temperatura, il GRILL viene impostato in modo predefinito su 200°C. Per modificare la temperatura, ruotare la manopola PREMERE per CONFERMARE verso sinistra (per ridurre la temperatura) o destra (per aumentare la temperatura). Ciò consentirà di scorrere le temperature - 80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C e 230°C. Premere la manopola PREMERE per CONFERMARE per la temperatura desiderata - quando si raggiunge la temperatura desiderata smetterà di lampeggiare.

Il Griddler inizierà a PRERISCALDARSI. Tale modalità sarà visualizzata nello schermo LCD e nella barra di preriscaldamento, che mostra l'avanzamento del riscaldamento. Quando le 5 barre sono illuminate significa che la griglia è alla temperatura corretta e l'unità EMETTERÀ UN SUONO ACUSTICO.

Il GRILL passerà da rosso a verde nel display e si avrà ora l'opzione di impostare un timer quando è visualizzato "00:00" sullo schermo.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

NOTA: il timer è opzionale e non è richiesto per lo svolgimento del processo di cottura. Se non lo si seleziona entro 1 minuto dopo il preriscaldamento, passerà a --:--.

- **Timer di conto alla rovescia** - Quando 00:00 lampeggia, ruotare la manopola **PREMERE per CONFERMARE** verso sinistra (per ridurre la temperatura) o destra (per aumentare la temperatura). Il tempo aumenterà secondo incrementi di 30 secondi. Se si desidera aumentare secondo incrementi di 1 minuto, ruotare e tenere premuta la manopola per più di 3 secondi. Premere la manopola **PREMERE per CONFERMARE** per confermare il tipo e avviare il conto alla rovescia.

Una volta che il timer ha terminato il conto alla rovescia, l'unità emetterà un suono acustico per 3 volte ogni 10 secondi. Il timer inizierà quindi il countup per mostrare la durata di tempo trascorsa.

NOTA: Una volta che il timer inizia il countup, emetterà un suono acustico ogni 3 secondi fino a quando non si interrompe la cottura. PER DISABILITARE I SUONI ACUSTICI, PREMERE E RILASCIARE LA MANOPOLA PREMERE PER CONFERMARE.

- **Timer di countup** - Aggiungere cibo al Griddler e premere la manopola **PREMERE per CONFERMARE**. Il timer avvierà il countup a partire da 00:00. Se il timer raggiunge 1:59:59, l'unità emetterà un suono acustico per 3 volte e si spegnerà.

IMPOSTAZIONE DELLA PIASTRA SUPERIORE SU MANTIENI CALDO O SPENTO



piastra superiore -
il riscaldamento è acceso



piastra superiore -
modalità di
mantenimento del calore



piastra superiore -
il riscaldamento è spento

Per impostare il riscaldamento della piastra superiore in modalità Mantenimento in caldo in modalità GRILL, premere il **PULSANTE SUPERIORE ON/OFF** una volta quando l'unità è in fase di preriscaldamento o di spegnimento. una volta quando l'unità è in fase di preriscaldamento o durante il processo di cottura. durante il processo di cottura. La luce intorno al intorno al **PULSANTE SUPERIORE ON/OFF** si ridurrà al 50% dell'illuminazione e l'indicatore di temperatura si accenderà si riduce al 50% e la piastra superiore rimane a 80 °C. piastra superiore rimarrà a 80°C. Per spegnere il riscaldamento della piastra superiore, premere di nuovo il **PULSANTE SUPERIORE ON/OFF** in modo che la luce si spenga. **PULSANTE SUPERIORE ON/OFF** in modo che la luce intorno al pulsante sia spenta. luce intorno al pulsante sia spenta.

PER CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI DURANTE LA COTTURA

Per cambiare le impostazioni di Temperatura e Timer in qualsiasi momento durante l'uso, premere e tenere premuta la manopola **PREMERE per CONFERMARE** per almeno 3 secondi per scorrere le voci Tempo e Temperatura in modo continuo, fino a quando non si rilascia la manopola.

Quando si rilascia la manopola, l'impostazione che si desidera cambiare dovrebbe lampeggiare. Premere la manopola per confermare la selezione. Una volta modificata e confermata l'impostazione desiderata, il display passerà alla funzione successiva.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lasciar raffreddare l'unità per almeno 30 minuti prima di procedere.

- Una volta terminato di cuocere, premere il pulsante ON/OFF (⏻) per spegnere l'unità e scollegare il cavo dalla presa di corrente.
- Quando l'unità si è raffreddata completamente, usare lo strumento per la pulizia/il raschiamento per rimuovere i resti di cibo dalle piastre di cottura. È possibile lavare lo strumento per il raschiamento a mano o nel ripiano superiore di una lavastoviglie.
- Una volta che l'unità si è raffreddata, smaltire il grasso dal vassoio salvagoccia. È possibile lavare il vassoio salvagoccia a mano o nel ripiano superiore di una lavastoviglie.
- Premere i pulsanti di rilascio delle piastre per rimuovere le piastre dall'alloggiamento. Verificare che le piastre si siano raffreddate completamente prima di procedere (almeno 30 minuti). È possibile lavare le piastre di cottura nel ripiano superiore di una lavastoviglie. Non usare oggetti metallici come coltelli o forchette per pulire. Non usare una paglietta in acciaio per pulire.
- Se si hanno cucinato dei frutti di mare, strofinare le piastre di cottura con del succo di limone, per evitare che il sapore dei cibi di mare finisca negli alimenti cucinati successivamente.
- È possibile pulire la base di cottura, il coperchio e il pannello di controllo con un panno morbido asciutto. In caso di macchie ostinate, inumidire il panno. Non usare mai un detergente abrasivo o una spugna aggressiva.

- Per mantenere le prestazioni antiaderenti del rivestimento, si consiglia di spennellare le griglie con olio vegetale prima di preparare i waffle.

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

CONSERVAZIONE

Verificare sempre che il Griddler si sia raffreddato e sia asciutto prima di conservarlo. È possibile avvolgere il cavo di alimentazione attorno al retro della base per la conservazione. Conservare le piastre di cottura e il vassoio salvagoccia nel Griddler quando non li si utilizza. È possibile conservare lo strumento per il raschiamento e le piastre per waffle in una cassetto o armadietto.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI


Dla własnego bezpieczeństwa i bezproblemowego użytkowania urządzenia, przed jego użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności mających na celu ograniczenie ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/ lub obrażeń ciała, w tym:

- Aby uniknąć ryzyka pożaru, nigdy nie pozostawiaj przygotowywanego produktu bez nadzoru.
- To urządzenie jest przeznaczone **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**, a **NIE** do podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - klienci w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych;
 - obiekty noclegowe typu „Bed and . . . breakfast”
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że zostaną one poinstruowane lub pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Używać wyłącznie na odpowiednim blacie roboczym i wyłącznie wewnątrz pomieszczeń, z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, draperie i ściany o podobnym charakterze, ponieważ w razie kontaktu z nimi lub ich przykrycia podczas pracy może dojść do pożaru.
- Nie umieszczać na gazie, palniku elektrycznym ani w jego pobliżu, a także nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
- Nie używać urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone

wyłącznie do użytku ze źródłem napięcia 220–240 V. Sprawdź napięcie w Twoim domu, aby mieć pewność, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne.

- Aby ograniczyć ryzyko przypadkowego ściągnięcia grilla elektrycznego z obszaru roboczego, co mogłoby spowodować uszkodzenie grilla lub obrażenia ciała, nie zostawiaj kabla zwisającego ze stołu lub blatu.
- Aby chronić kabel i ograniczyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie dopuszczaj do zetknięcia się kabla z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. płyta grzejna.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone (dotyczy także przewodu) w jakikolwiek sposób, albo nie działa prawidłowo.
- Nie wolno włączać tego urządzenia w szafce ani pod szafką ścienną. Podczas przechowywania grilla elektrycznego w szafce na sprzęt AGD, zawsze najpierw odłączyc go od gniazdka elektrycznego. Niedopełnienie tego obowiązku może prowadzić do ryzyka pożaru, zwłaszcza w sytuacji, gdy grill styka się ze ściankami szafek lub jeśli grill dotyka drzwiczek po zamknięciu drzwiczek szafki.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, podczas pracy należy trzymać ręce, włosy i ubranie z dala od urządzenia.
- Zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez firmę Cuisinart może wiązać się z niebezpieczeństwem.
- Przed gotowaniem, w jego trakcie ani podczas czyszczenia nie wolno zanurzać grilla, wtyczki ani przewodu w wodzie ani w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą. Grozi to pożarem i porażeniem prądem, które może spowodować obrażenia u ludzi. Jeżeli grill, wtyczka lub przewód wpadną do wody lub innej cieczy, należy natychmiast odłączyć przewód od gniazda elektrycznego. **NIGDY** nie sięgać do wody po urządzenie.

-  Temperatura powierzchni dostępnych do dotyku może być wysoka podczas pracy urządzenia. Powierzchnie oznaczone tym symbolem są bardzo gorące w dotyku podczas użytkowania. Należy używać wyłącznie uchwytów i/lub pokręteł na urządzeniu. **NIE DOTYKAĆ** grilla, dopóki nie ostygnie.
- Nie czyścić urządzenia metalowymi czyszczykami. Od płyty mogą odrywać się fragmenty, które następnie mogą zetknąć się z podzespołami elektrycznymi, co stwarza ryzyko porażenia prądem.

SZCZEGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego ma na celu ograniczenie ryzyka zaplątania się lub potknięcia się o przewód, gdyby był dłuższy. Można stosować przedłużacze, pod warunkiem zachowania ostrożności. W przypadku stosowania przedłużacza jego parametry elektryczne muszą być co najmniej takie same jak parametry elektryczne urządzenia, a dłuższy przewód należy ułożyć tak, aby nie zwiślał z blatu kuchennego lub stołu. Taka sytuacja stwarza ryzyko przypadkowego potknięcia się o przewód lub pociągnięcia za niego przez dzieci.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przetrzeć jego obudowę, pokrywę i panel z elementami sterującymi, aby usunąć kurz pozostały po transporcie.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria.

Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie znajduje się w odległości 15 cm od ściany i innych przedmiotów znajdujących się na blacie. Nie stosować na powierzchniach wrażliwych na ciepło.

PODCZAS GOTOWANIA

W zależności od ustawionego poziomu temperatury, osiągnięcie temperatury roboczej może potrwać do 10 minut.

Zawsze zachowuj ostrożność podczas gotowania oraz po jego zakończeniu. Górna i dolna część obudowy są wykonane z tworzywa sztucznego i mogą się mocno nagrzewać. Nie zaleca się dotykania obudowy podczas gotowania lub bezpośrednio po nim. W razie potrzeby zmiany położenia pokrywy lub przesunięcia podstawy urządzenia, należy użyć rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń.

UWAGA

W zestawie z urządzeniem znajduje się czarna skrobaczka przeznaczona do czyszczenia boków płyt do opiekania na grillu i płyty żeliwnej po zakończeniu gotowania. Skrobaczki można używać dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia (co najmniej po 30 minutach). Na gorącej powierzchni skrobaczki należy używać krótko, aby zapobiec stopieniu się plastiku.

Nigdy nie używać metalowych narzędzi, ponieważ takie narzędzia porysują płyty. Nigdy nie pozostawiać plastikowych naczyń w kontakcie z gorącymi płytami grillowymi. W zestawie znajduje się również narzędzie do czyszczenia.

Przy pierwszym użyciu z grilla może wydobywać się delikatny zapach i może on lekko dymić. Jest to normalne w przypadku urządzeń z metalowym reflektorem i powlekanymi płytami.

CZĘŚCI I FUNKCJE



A. Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej

B. Górna pokrywa

Samoregulująca się, swobodna pokrywa górna

C. Dźwignia zwalnająca zawiasy

Umożliwia rozłożenie pokrywy do tyłu w celu gotowania w pozycji płaskiej

D. Odpływ tłuszczu

Umożliwia spływanie tłuszczu na tackę ociekową

E. Wyjmowane i odwracalne płyty grillowe

Z powłoką ceramiczną, do mycia w zmywarce

F. Przyciski zwalnające płytę

Naciśnij, aby zwolnić i wyjąć płyty grillowe

G. Panel z elementami sterującymi i wyświetlacz

H. Tacka ociekowa

Do zbierania tłuszczu; z możliwością wyjmowania z podstawy w celu łatwego czyszczenia (można myć w górnym koszyku w zmywarce)

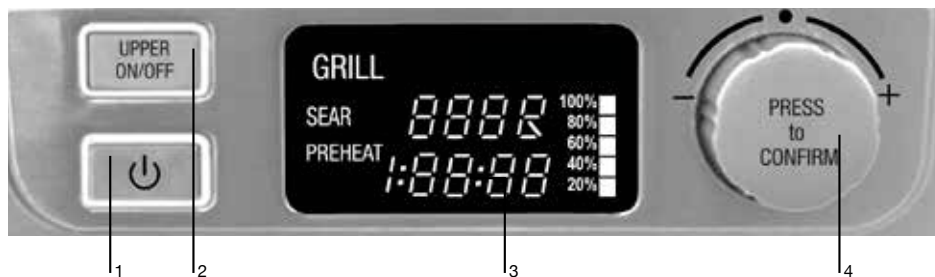
I. Płyty do gofrów

Z powłoką ceramiczną, do mycia w zmywarce

J. Narzędzie do czyszczenia/skrobak

Ułatwia czyszczenie płyt grillowych i płyt żeliwnych po gotowaniu (można myć w górnym koszyku w zmywarce)

POZNAJ SWOJE URZĄDZENIE

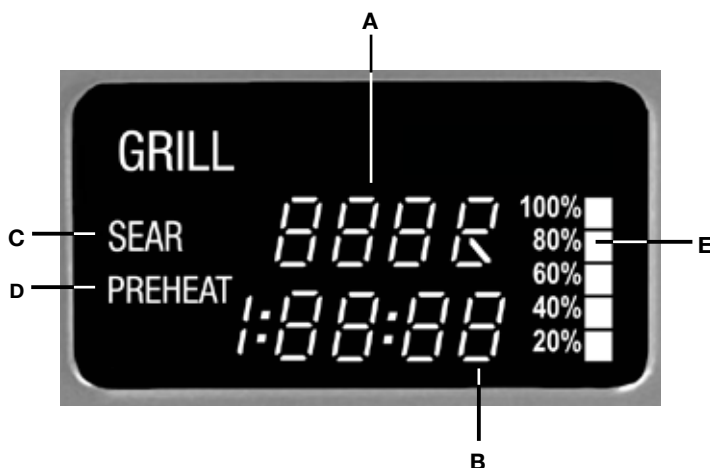


PANEL Z ELEMENTAMI STERUJĄCYMI

- 1. Włącznik/wyłącznik**
Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
- 2. Przycisk górnej płyty**
Naciśnij, aby przełączyć górną płytę w tryb podtrzymywania ciepła albo włączyć lub wyłączyć grzałkę górnej płyty.
- 3. Duży wyświetlacz LCD**
Wyświetlacz z podświetleniem zapewnia łatwy odczyt; wyświetla temperaturę, zegar gotowania, działanie podgrzewania i paski stanu podgrzewania.
- 4. Pokrętko „PRESS to CONFIRM” z funkcją naciśnięcia w celu potwierdzenia**
Kręć pokrętłem, aby wybrać temperaturę albo ustawić odliczanie czasu w górę lub w dół. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić ustawienie.

WIDOK POCZĄTKOWY

- A. Temperatura**
(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))
- B. Zegar gotowania**
Do ustawiania odliczania czasu w górę lub w dół.
- C. Sear (Przypiekanie)**
Informacja o tej funkcji pojawia się na wyświetlaczu LCD po uruchomieniu urządzenia lub po ustawieniu temperatury 230°.
- D. Preheat (Podgrzewanie)**
Pojawia się na wyświetlaczu LCD, gdy grill elektryczny się nagrzewa.
- E. Paski poziomu mocy podgrzewania**
Widoczne, gdy grill elektryczny się nagrzewa, aby pokazać postęp nagrzewania.



DOSTĘPNE POZYCJE PŁYT

Grill elektryczny ma 3 pozycje gotowania:

OTWARTA

Górna płyta/pokrywa jest ustawiona w pozycji pionowej, tj. pod kątem przekraczającym 90°. Element pozostaje stabilnie unieruchomiony bez konieczności dodatkowego podparcia.



ZAMKNIĘTA

Należy złapać za uchwyt w pozycji otwartej, aby przesunąć górną płytę/pokrywę z pozycji otwartej w stronę panelu z elementami sterującymi, tak aby dotknęła jedzenia lub talerza i została w tym położeniu.



PŁASKA

Złapać za uchwyt w pozycji otwartej, jednocześnie naciskając dźwignię zwalnającą zawiasy po prawej stronie, a następnie popchnąć i przytrzymać dźwignię w górze, równocześnie przestawiając uchwyt i całą osłonę w tył, aż do momentu rozłożenia na płasko na powierzchni.



PREZENTACJA GRILLA ELEKTRYCZNEGO

Grill elektryczny to nowoczesne urządzenie kuchenne, oferujące wiele możliwości gotowania. Wystarczy obrócić odwracalne płyty i wyregulować zawias, aby używać urządzenia jako grilla kontaktowego, pełnego grilla, płyty grillowej, jednej płyty grillowej z jedną płytą do opiekania, do gotowania na pojedynczej dolnej płycie oraz do robienia gofrów.

GRILL I PŁYTA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

Urządzenia można używać jak zwykłego otwartego grilla, płyty do opiekania po ustawieniu w pozycji płaskiej, a także z maksymalną powierzchnią gotowania (1290 cm²) po rozłożeniu.



Zalecamy używanie dwóch płyt grillowych do smażenia burgerów, steków, ryb i drobiu, natomiast obu płyt do opiekania do smażenia naleśników, jajek, tostów francuskich, ziemniaków i bekonu. Grilla elektrycznego można też używać w konfiguracji z jedną płytą grillową i jedną płytą do opiekania, aby przygotować całe dania, np. steki z ziemniakami. Wystarczy rozłożyć urządzenie do pozycji płaskiej, z płytą grillową na dolnej części i do opiekania na górze.

POJEDYNCZA PŁYTA (GRILL LUB PŁYTA)

Wylączyć górną płytę, naciskając przycisk UPPER ON/OFF (włącznik/wyłącznik górnej płyty) do momentu, aż zgaśnie. Aby utrzymać ciepłotę jedzenia, należy użyć płyty grillowej na górze, rozłożyć urządzenie do pozycji płaskiej i nacisnąć przycisk UPPER ON/OFF (włącznik/wyłącznik dolnej płyty) aż lampka zacznie świecić w połowie.



GRILL KONTAKTOWY LUB OPIEKACZ DO KANAPEK

Ustawić urządzenie w pozycji otwartej i włożyć obie płyty stroną grillową do góry. Położyć jedzenie na dolnej płycie i opuścić pokrywę, trzymając za uchwyt tak, aby stykała się z jedzeniem. Aby użyć opiekacza do kanapek, należy włożyć płyty stroną do opiekania skierowaną do góry i powtórzyć czynności opisane powyżej.



PŁYTY DO GOFRÓW

Włożyć płyty do gofrów i wlać ciasto na dolną płytę. Opuścić uchwyt do pozycji zamkniętej. Gofry najlepiej przygotowywać w temperaturze 180°C lub wyższej.



WKŁADANIE/WYJMOWANIE PŁYT

Każda płyta pasuje zarówno do górnej, jak i dolnej części urządzenia.

Płyty należy wkładać pojedynczo, lokalizując metalowe występy po bokach i dopasowując je do wycięć w płytkach, a następnie wcisnąć na miejsce.



Przycisk zwalniający górną płytę

Przycisk zwalniający dolną płytę

Po ostygnięciu znajdź przycisk zwalniający płytę z prawej strony (nad metalowym uchwytem na górze obudowy i pod metalowym uchwytem na dolnej części obudowy) i mocno dociśnij, aż płytka wyskoczy.


USTAWIANIE TACKI OCIEKOWEJ

Z prawej strony podstawy wsuń tackę ociekową w przewidziane do tego celu miejsce, postępując zgodnie z instrukcją umieszczoną na tacce. Tłuszcz z potraw będzie spływał z płyt przez odpływ znajdujący się z tyłu dolnej płyty grillowej/płyty do opiekania.



Powoli wyjmij tackę ociekową, delikatnie pociągając ją z boku. Następnie usuń tłuszcz. Tackę ociekową można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Postawić grill elektryczny na czystej, płaskiej powierzchni w pomieszczeniu, w którym będzie używany. Przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy tacka ociekowa jest włożona na miejsce oraz czy płyty są zamontowane odpowiednią stroną. Podłącz grill elektryczny do gniazdka i naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika (). Na wyświetlaczu LCD pojawi się widok początkowy (jak na poniższej ilustracji).

USTAWIANIE TEMPERATURY

Standardowo temperatura jest ustawiona automatycznie na tryb GRILL – 200°C. Aby zmienić temperaturę, obróć pokrętkę z napisem „PRESS to CONFIRM” w lewo, aby obniżyć lub w prawo, aby podnieść temperaturę. Pokrętkę można przewijać poziomo temperatur: 80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C i 230°C. Naciśnij pokrętkę „PRESS to CONFIRM”, aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej temperatury wartość przestanie migać.

Następnie urządzenie przejdzie do trybu PREHEAT. Informacja ta pojawi się na wyświetlaczu LCD, a także na pasku stanu podgrzewania, który pokazuje postęp nagrzewania. Zaświecenie się 5 pasków oznacza, że grill osiągnął odpowiednią temperaturę i urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Wyraz GRILL na wyświetlaczu zmienia kolor z czerwonego na zielony. Pojawienie się na wyświetlaczu informacji „00:00” oznacza, że można ustawić zegar gotowania.

USTAWIANIE ZEGARA

UWAGA: funkcja zegara jest opcjonalna i nie jest wymagana podczas gotowania. Jeżeli w ciągu 1 minuty od nagrzania się urządzenia nie zostanie wybrana żadna opcja, to zegar powróci do stanu --:--.

- **Odliczanie czasu w dół** – obrócić pokrętkę „PRESS to CONFIRM” w lewo gdy miga wartość 00:00, aby skrócić czas lub w prawo, aby wydłużyć czas. Odstęp czasu większa w przedziałach 30-sekundowych. Jeśli chcesz zwiększać czas o 1 minutę, obróć pokrętkę i przytrzymaj w tym położeniu przez ponad 3 sekundy. Naciśnij pokrętkę „PRESS TO CONFIRM”, aby potwierdzić czas i rozpocząć odliczanie w dół.

Urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe co 10 sekund, gdy odliczanie dobiegnie końca. Następnie licznik zacznie odliczać czas w górę, aby pokazać, ile czasu upłynęło.

UWAGA: Gdy zegar zacznie odliczać czas w górę, będzie emitował sygnał dźwiękowy co 3 sekundy, aż do zakończenia gotowania. ABY WYŁĄCZYĆ SYGNAŁY DŹWIĘKOWE, NACIŚNIJ I ZWOLNIJ POKRĘTKO „PRESS to CONFIRM”

- **Zegar odliczający czas w górę** – umieść danię na płycie i naciśnij pokrętkę „PRESS to CONFIRM”, aby potwierdzić. Zegar rozpocznie odliczanie w górę od 00:00. Gdy zegar dojdzie do wartości 1:59:59, urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a następnie wyłączy się.

USTAWIENIE GÓRNEJ PŁYTY NA UTRZYMYWANIE CIEPŁA LUB WYŁĄCZENIE



plyta górna -
Grzałka jest włączona



plyta górna -
tryb utrzymywania ciepła



plyta górna -
Grzałka jest wyłączona

Aby ustawić grzałkę płyty górnej na tryb utrzymywania ciepła w trybie GRILL, naciśnij jeden raz PRZYCISK WŁ. gdy urządzenie jest w trakcie nagrzewania wstępnego lub podczas procesu gotowania. Kontrolka wokół przycisku wokół PRZYCISKU GÓRNEGO WŁĄCZANIA / WYŁĄCZANIA zostanie zredukowane do 50%, a górna pozostanie na poziomie 80°C. Aby wyłączyć grzałkę górnej płyty, naciśnij ponownie przycisk GÓRNY PRZYCISK WŁĄCZANIA/ WYŁĄCZANIA, aby podświetlenie wokół przycisku aby podświetlenie wokół przycisku było WYŁĄCZONE.

ZMIANA USTAWIEŃ PODCZAS GOTOWANIA

Aby zmienić ustawienia temperatury i czasu w dowolnym momencie podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę „PRESS to CONFIRM” przez co najmniej 3 sekundy, aby przewijać czas i temperaturę w sposób ciągły, aż do zwolnienia pokrętki „PRESS to CONFIRM”. Po zwolnieniu pokrętki powinno migać ustawienie, które chcesz wybrać. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór. Po zmianie i potwierdzeniu żądanego ustawienia wyświetlacz przejdzie do następnej funkcji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż ostygnie.

- Po zakończeniu gotowania należy nacisnąć przycisk Włącznika/wyłącznika (⏻), aby wyłączyć urządzenie i wyjąć przewód zasilający z gniazdka.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia należy użyć narzędzia czyszczącego/ skrobaka do usunięcia resztek jedzenia z płyt grzewczych. Skrobak można myć ręcznie lub w górnym koszyku w zmywarce.
- Usunąć tłuszcz z tacki ociekowej po jego ostygnięciu. Tackę ociekową można czyścić ręcznie lub w górnym koszyku w zmywarce.
- Nacisnąć przyciski zwalniania płyt, aby wyjąć je z obudowy. Przed dotknięciem płyt należy upewnić się, że całkowicie ostygły (odczekać co najmniej 30 minut). Płyty grzewcze można myć w górnym koszyku w zmywarce. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przedmiotów, takich jak noże i widelce. Nie używać szorstkich gąbek.
- Jeśli przyrządzano owoce morza, należy przetrzeć płyty sokiem z cytryny, aby zapobiec przenikaniu smaku owoców morza do kolejnego dania.
- Podstawę, pokrywę oraz panel z elementami sterującymi można czyścić miękką, suchą ściereczką. W przypadku ciężkich do usunięcia zabrudzeń należy zwilżyć ściereczkę. Nigdy nie używać ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.
- Aby zachować właściwości nieprzywierające powłoki, zaleca się posmarowanie rusztów olejem roślinnym przed przygotowaniem gofrów.

Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.

PRZECHOWYWANIE

Grill elektryczny musi być chłodny i suchy przed rozpoczęciem przechowywania. Przewód zasilający można owinąć wokół tylnej części podstawy na czas przechowywania. Płyty i tackę ociekową należy przechowywać wewnątrz urządzenia, gdy nie są używane. Skrobak i płyty do gofrów można przechowywać w szufladzie lub szafce.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees voor uw eigen veiligheid en om lang van dit product plezier te houden altijd eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Als elektrische apparaten worden gebruikt, en met name met kinderen in de buurt, moeten altijd fundamentele voorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken, met inbegrip van de volgende:

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het koken om het gevaar van brand te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor **HUISHOUDELIJK GEBRUIK** en **NIET** voor soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - cliënten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed and breakfast-accommodatie
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze instructies hebben gekregen van en/of worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik uitsluitend op een werkblad en binnenshuis, uit de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, draperieën, en wanden van een vergelijkbare aard aangezien er brand kan ontstaan wanneer het apparaat daarmee in contact komt of er tijdens het gebruik mee wordt bedekt.
- Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Gebruik het apparaat voor niets anders dan het beoogde doel.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt met 220 V~240 V. Controleer de netspanning om er zeker van te zijn dat het voltage dat op het naamplaatje is vermeld overeenkomt met uw netspanning.

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen om te voorkomen dat de grill per ongeluk van het werkblad wordt getrokken, wat kan leiden tot schade aan de grill of persoonlijk letsel.
- Laat het snoer niet in contact komen met warme oppervlakken, inclusief kookplaten, om schade aan het snoer en mogelijk gevaar voor brand of elektrocutie te voorkomen.
- Gebruik dit apparaat niet als het op enige wijze gevallen of beschadigd is (met inbegrip van het snoer) of niet juist werkt.
- Gebruik dit apparaat niet in een apparatenkast of onder een wandkast. Als het apparaat in een apparatenkast wordt opgeborgen, dient de stekker van de grill altijd uit het stopcontact te worden verwijderd. Als dit niet wordt gedaan, ontstaat het gevaar van brand als de grill in aanraking komt met de wanden van kasten of wanneer de grill in contact komt met een gesloten deur.
- Houd tijdens het gebruik van het apparaat handen, haar en kleding uit de buurt om het gevaar van letsel te beperken.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd en voordat u het schoonmaakt.
- Het gebruik van hulpstukken wordt niet door Cuisinart aangeraden en kan gevaarlijk zijn.
- Om het ontstaan van brand en elektrische schokken die letsel aan personen kunnen veroorzaken te voorkomen, mogen de grill, de stekker of het snoer nooit voorafgaand aan of tijdens bereiding van voedsel in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden geplaatst. Als de grill, de stekker of het snoer in water of andere vloeistoffen valt, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Plaats uw handen **NIET** in het water.



Tijdens het gebruik van het . . .
apparaat kan de temperatuur .
van toegankelijke oppervlakken
hoog zijn. Oppervlakken met
dit symbool zijn zeer heet tijdens gebruik
- gebruik alleen de handgrepen en/of
knoppen. **NIET AANRAKEN** tot de grill is
afgekoeld.

- Niet reinigen met een metalen schuurpons. Het is mogelijk dat er stukjes van de spons afbreken en in contact met elektrische onderdelen komen, wat gevaar van elektrische schokken kan veroorzaken.

SPECIALE SNOERINSTRUCTIES

Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om de risico's van verstrikt raken met of struikelen over een langer snoer te voorkomen. Verlengsnoeren mogen worden gebruikt als dit zorgvuldig wordt gedaan. Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, moet de aangegeven elektrische rating van het verlengsnoer ten minste gelijk zijn aan de elektrische rating van het apparaat, en moet het langere snoer zodanig worden neergelegd dat het niet over het werkblad of tafelblad hangt waar er onbedoeld over kan worden gestruikeld of waar kinderen er aan kunnen trekken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw Grill & Griddler voor de eerste keer gebruikt, dient eventueel stof van verzending te worden verwijderd door de behuizing, de kap en het bedieningspaneel schoon te vegen.

Reinig alle accessoires goed voorafgaand aan het eerste gebruik.

Controleer, voorafgaand aan het gebruik dat het apparaat 15 cm van de wand of eventuele voorwerpen op het werkblad staat. Niet op hittegevoelige oppervlakken gebruiken.

TIJDENS HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Afhankelijk van de ingestelde temperatuur, kan het maximaal 10 minuten duren voordat het apparaat de operationele temperatuur bereikt.

Wees altijd voorzichtig met het hanteren van het apparaat tijdens het bereiden van voedsel en daarna. De bovenste en onderste behuizing zijn van kunststof gemaakt en kunnen erg warm worden. Raak ze niet aan tijdens of onmiddellijk na het bereiden van voedsel. Als u de kap moet aanpassen of het onderstuk moet verplaatsen, gebruik dan ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

OPGELET

Het apparaat wordt geleverd met een zwarte schraper die bedoeld is voor het reinigen van de zijkanten van de grill- en de bakplaten nadat u voedsel hebt bereid en uitsluitend nadat het apparaat volledig is afgekoeld (ten minste 30 minuten). Zorg ervoor dat schraper kortdurend op hete oppervlakken wordt gebruikt om te voorkomen dat het kunststof smelt.

Gebruik nooit metalen keukengerei, omdat dit krassen op de platen veroorzaakt. Voorkom dat kunststoffen keukengerei contact blijft houden met de hete grillplaten. Dit geldt ook voor de meegeleverde schraper.

De eerste keer dat u de grill gebruikt, kan deze een lichte geur hebben en een beetje roken. Dit is normaal voor apparaten met een metalen reflector en gecoate platen.

ONDERDELEN EN KENMERKEN



A. Stevige roestvrijstalen handgreep

B. Bovenkap

Zelfinstellende zwevende bovenkap

C. Scharnier-ontgrendelhendel

Maakt het mogelijk dat de kap achterwaarts kan worden geplaatst voor bereiding in een vlakke stand

D. Druppeltuit

Zorgt ervoor dat vet in de vetopvangbak druppelt

E. Verwijderbare en omkeerbare kookplaten

Met keramische laag, vaatwasserveilig

F. Ontgrendelknoppen plaat

Druk in voor het ontgrendelen en verwijderen van kookplaten

G. Bedieningspaneel en scherm

H. Vetopvangbak

Verzamelt vet en kan van het onderstuk worden verwijderd voor gemakkelijk reinigen (veilig in het bovenste rek van de vaatwasser)

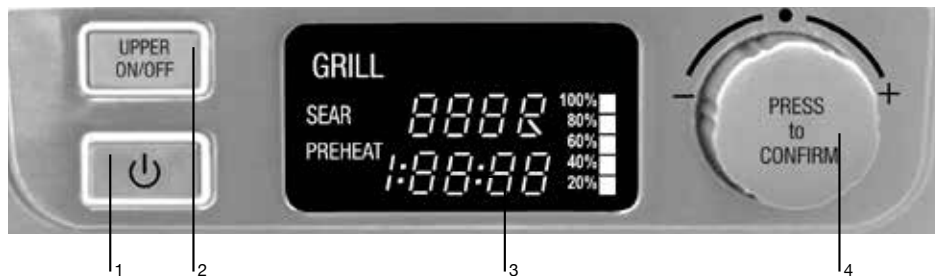
I. Wafelplaten

Met keramische laag, vaatwasserveilig

J. Schraper

Helpt bij het reinigen van de grill- en bakplaten na het bereiden (veilig in het bovenste rek van de vaatwasser)

BESCHRIJVING VAN UW GRIDDLER.



BEDIENINGSPANEEL

1. Aan-/uit-knop

Druk in om apparaat aan en uit te schakelen

2. Knop bovenste plaat

Druk in om de bovenste plaat in de Keep Warm (Warmhoud) stand te zetten, of om de verwarming voor de bovenste plaat uit of aan te schakelen.

3. Grote LCD

Het LCD-scherm met achterverlichting is gemakkelijk te lezen. Het toont de temperatuur, timer, voorverwarming en voorverwarmingsstatusbalken.

4. PRESS to CONFIRM (INDRUKKEN om te BEVESTIGEN)-draaiknop

Draai de draaiknop om de temperatuur te selecteren en de timer op optellen of aftellen in te stellen. Druk de draaiknop in om te bevestigen.

STARTSCHERM

A. Temperatuur

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))

B. Timer

Instellen op optellen of aftellen.

C. Sear (Dichtschroeien)

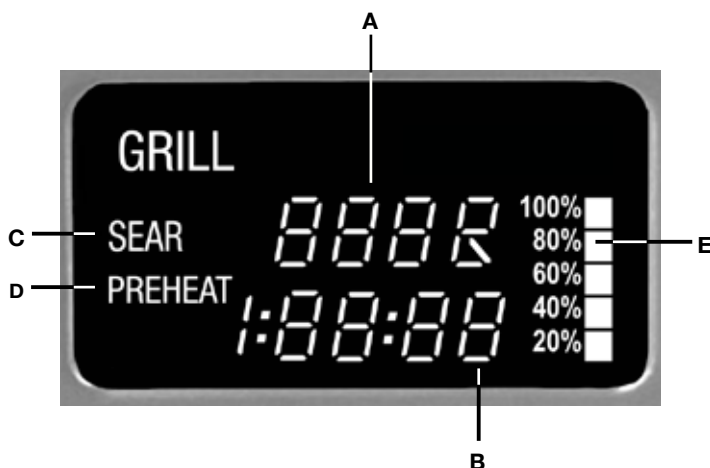
Verschijnt op het scherm wanneer het apparaat wordt aangezet of wanneer de temperatuur van 230° wordt geselecteerd.

D. Preheat (Voorverwarmen)

Verschijnt op het scherm als de bakplaat warm wordt.

E. Voorverwarmingsbalken

Verschijnen als de bakplaat opwarmt, om de voortgang te tonen.



PLAATPOSITIES

Uw bakplaat heeft 3 bereidingsstanden, te weten:

OPEN

Wanneer de bovenste plaat/kap rechtop staat (verder dan een hoek van 90°). Hij staat stabiel zonder verdere ondersteuning.



GESLOTEN

Houd handgreep vast terwijl het apparaat in de open stand staat om de bovenste plaat/kap van de open stand in de richting van het bedieningspaneel te bewegen zodat deze op het voedsel of de plaat rust.



VLAK

Houd de handgreep vast met het apparaat in de open positie en druk de scharnierontgrendelhendel aan de rechterkant van de arm neerwaarts en houd hem daar terwijl u de handgreep (kap) achterwaarts duwt totdat deze vlak op het oppervlak ligt.



UITLEG VAN DE GRIDDLER

De Grill & Griddler is het ultieme keukenapparaat, dat u meerdere bereidingsopties biedt. Draai eenvoudig de omkeerbare kookplaten om en pas het scharnier aan om het apparaat te gebruiken als een contactgrill, volledige grill, volledige bakplaat, halve grill/halve bakplaat of alleen bereiden op de onderste plaat, en voor wafels.

BBQ GRILL & GRIDDLE VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS

Gebruik de Griddler als een open BBQ-grill en bakplaat in de vlakke positie en creëer een dubbel bereidingsoppervlak (1290 cm²).



We raden aan beide grillplaten te gebruiken voor het bereiden van burgers, steaks, vis en gevogelte, en beide bakplaten te gebruiken voor het bereiden van pannenkoeken, eieren, wentelteefjes, hash browns en bacon. U kunt de Griddler ook gebruiken als **HALF GRILL/ HALF BAKPLAAT** voor het bereiden van complete maaltijden zoals steak en aardappelen. Plaats het apparaat eenvoudig in de vlakke positie met de bakplaat op het onderste gedeelte en de grillplaat op het bovenste gedeelte.

ENKELE PLAAT (GRILL OF BAKPLAAT)

Schakel de bovenste plaat uit door de BOVENSTE AAN/UIT-knop in te drukken totdat het controlelampje van de knop niet langer brandt.

Als u voedsel warm wilt houden, gebruik dan de bakplaat aan de bovenkant en plaats het apparaat in de vlakke positie en druk op de BOVENSTE AAN/UIT-knop tot het controlelampje half verlicht is.



CONTACTGRILL OF TOSTI-IJZER

Breng in de open positie beide platen aan met de grillkant naar boven. Plaats het voedsel op de onderste plaat en breng de handgreep omlaag zodat deze in contact met het voedsel komt. Als de Griddler als een tosti-ijzer wordt gebruikt, breng de platen met de bakplaatkant naar boven gericht aan en herhaal als boven beschreven.



WAFELPLATEN

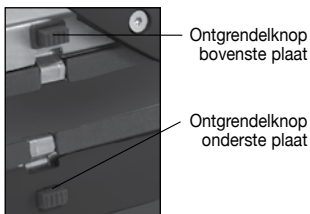
Breng de wafelplaten aan en schenk het beslag op de onderste plaat. Breng de handgreep omlaag in de gesloten positie. Wafels worden het best bereid op temperaturen van 180°C of hoger.



AANBRENGEN/VERWIJDEREN VAN KOOKPLATEN

Elke plaat is ontwikkeld om in de bovenste of onderste behuizing van de Griddler te passen.

Breng telkens één plaat aan, met gebruik van de metalen beugels aan de zijkanten en breng de inkepingen van de plaat bij elkaar om hem op zijn plaats te duwen.



Wanneer het apparaat is afgekoeld, druk de ontgrendelknop aan de rechterkant (boven de metalen beugel bovenop de behuizing en onder de metalen beugel op de onderste behuizing) stevig in zodat de plaat eruit springt.

PLAATSIJNG VAN DE VETOPVANGBAK

Schuif de vetopvangbak aan de rechterkant van het onderstuk in de daarvoor bestemde gleuf, volgens de instructies op de bak. Vet van het voedsel loopt van de platen af door de druppeltuit aan de achterkant van de onderste grillplaat/bakplaat.



Verwijder de vetopvangbak voorzichtig door hem langzaam vanaf de zijkant uit het apparaat te trekken om veilig het vet te verwijderen. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser worden afgewassen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Plaats de Griddler op een schoon, vlak oppervlak binnenshuis, waar u van plan bent voedsel te bereiden. Als u klaar bent om met de bereiding te beginnen, controleer dat de vetopvangbak en de gewenste plaatoppervlakken zijn aangebracht. Stop de stekker van uw Griddler in een stopcontact en druk de AAN/UIT (⏻) knop in. De LCD toont het startscherm (zoals op de afbeelding links hieronder).

TEMPERATUUR INSTELLEN

Instellingen temperatuur: GRILL is automatisch vooraf ingesteld op 200°C. De temperatuur kan worden aangepast door de draaiknop PRESS to CONFIRM naar links (temperatuur verlagen) of naar rechts (temperatuur verhogen) te draaien. Hiermee kunt u door de temperaturen lopen - 80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C en 230°C. Druk op de draaiknop PRESS to CONFIRM voor de gewenste temperatuur - als die is bereikt, stopt de temperatuur met knipperen.

De Griddler begint dan met de PREHEAT (Voorverwarming). Dit verschijnt ook op het lcd-scherm aangezien de voorverwarmingsstatusbalk de voortgang van het opwarmen toont. Als 5 balken zijn verlicht, heeft de grill de juiste temperatuur bereikt en PIEPT het apparaat.

GRILL verandert van rood in groen op het scherm, en u hebt nu de optie om een timer

in te stellen wanneer u “00:00” op het scherm ziet.

TIMER INSTELLEN

OPMERKING: De timer is een optie en is niet vereist voor het bereidingsproces. Als de timer niet binnen 1 minuut na voorverwarming wordt ingesteld, verandert hij weer in --:--.

- **Afteltimer** – Als 00:00 knippert, draai de draaiknop TURN to CONFIRM naar links (tijd verkorten) of rechts (tijd verlengen). De tijd neemt toe met stappen van 30 seconden. Als u de tijd met stappen van 1 minuut wilt laten toenemen, dient de draaiknop te worden gedraaid en langer dan 3 minuten te worden ingedrukt. Druk op de draaiknop PRESS to CONFIRM om de tijd te bevestigen en met aftellen te beginnen.

Het apparaat piept om de 10 seconden 3 keer als het aftellen is voltooid. De timer begint vervolgens met optellen om te tonen hoeveel tijd verstreken is.

OPMERKING: Wanneer de timer met optellen begint, piept het apparaat om de 3 seconden tot de bereiding wordt gestopt. OM HET PIEPEN TE DEACTIVEREN, DRUK OP DE DRAAIKNOP PRESS to CONFIRM EN LAAT HEM LOS.

- **Optel-timer** - Plaats voedsel op de Griddler en druk op de draaiknop PRESS to CONFIRM. De timer begint met optellen vanaf 00:00. Als de timer 1:59:59 bereikt, piept het apparaat 3 keer en schakelt uit.

DE BOVENPLAAT INSTELLEN OP WARMHOUDEN OF UIT



bovenplaat -
verwarming is aan



bovenplaat -
warmhoudstand



bovenplaat -
verwarming is uit

Om de bovenplaatverwarming in te stellen op de Keep Warm modus in te stellen in de GRILL-modus, drukt u eenmaal op de OMHOOGSTE AAN/UIT BUTTON wanneer het apparaat aan het voorverwarmen is of tijdens het kookproces. Het lampje rond de OMHOOGSTE AAN/UIT-KNOP wordt gereduceerd tot 50% verlichting en de plaat blijft op 80°C. Om de bovenplaatverwarming uit te schakelen, drukt u nogmaals op de UPPER ON / OFF-knop nogmaals in zodat het licht rond de knop UIT is.

INSTELLINGEN VERANDEREN TIJDENS BEREIDING

Om op elk moment tijdens het gebruik van het apparaat de temperatuur- en tijdsinstellingen te veranderen, dient de draaiknop PRESS to CONFIRM tenminste 3 seconden te worden ingedrukt om continu door tijd en temperatuur te lopen, tot de draaiknop PRESS to CONFIRM wordt losgelaten. Als de draaiknop wordt losgelaten, dient de instelling die u wilt veranderen te knipperen. Druk op de draaiknop om de selectie te bevestigen. Nadat de gewenste instelling is gewijzigd en bevestigd, gaat het scherm naar de volgende functie.

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert.

- Zodra u met bereiding bent gestopt, druk op de AAN/UIT (⏻) knop om het apparaat uit te schakelen en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Nadat het apparaat volledig is afgekoeld, gebruik de schraper om eventuele voedselresten van de kookplaten te verwijderen. De schraper kan met de hand of in het bovenste rek van de vaatwasser worden afgewassen.
- Verwijder het vet uit de vetopvangbak zodra deze is afgekoeld. De vetopvangbak kan met de hand of in het bovenste rek van de vaatwasser worden afgewassen.
- Druk op de plaatontgrendelknoppen om de platen uit de behuizing te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze hanteert (ten minste 30 minuten). De kookplaten kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser worden afgewassen. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken voor het reinigen. Gebruik geen schuurspons voor het reinigen,
- Als u vis of zeevruchten hebt bereid, veeg dan de kookplaten met citroensap af om te voorkomen dat het volgende recept naar vis of zeevruchten smaakt.
- Het onderstuk, de kap en het bedieningspaneel van de behuizing kunnen met een zachte droge doek worden schoongeveegd. Bij moeilijke vlekken kan de doek vochtig worden gemaakt. Gebruik nooit een schuurmiddel of een schuurspons.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, is het aan te raden om de roosters in te smeren met plantaardige olie voordat je wafels maakt.

Alle andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

OPBERGEN

Zorg er altijd voor dat de Griddler koel en droog is voordat u hem opbergt. Het snoer kan rond de achterkant van het onderstuk worden gewikkeld. De kookplaten en vetopvangbak moeten in de Griddler worden opgeborgen als ze niet worden gebruikt. De schraper en wafelplaten kunnen in een lade of kast worden opgeborgen.


TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Oman turvallisuutesi ja tuotteen pitkän käyttöiän takaamiseksi tämä käyttöohje tulee lukea huolellisesti ennen käyttöä.

Aina kun käytetään mitä tahansa sähkölaitetta etenkin lasten ollessa paikalla on ryhdyttävä perustason turvatoimiin tulipalovaaran, sähköiskuvaaran ja/tai henkilövahingon vaaran pienentämiseksi:

- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta kypsennyksen aikana tulipalon välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu **AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN** eikä vastaaviin sovelluksiin, kuten:
 - henkilökunnan keittiöalueet myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maatalot
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinhuoneistoissa
 - bed and breakfast -majoituspaikat
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heitä ole opastettu ja neuvottu laitteen käytössä.
- Käytä vain sisätiloissa asianmukaisilla työtasoilla ja etäällä helposti syttyvistä materiaaleista, kuten verhoista, sisustustekstiileistä ja niiden kaltaisista seinistä, sillä jos laite joutuu kosketuksiin tällaisten materiaalien kanssa tai niiden peittämäksi, seurauksena saattaa olla tulipalo.
- Älä aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähköpolttimelle tai kuumaan uuniin tai niiden lähetyville.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Tätä laitetta saa käyttää vain 220~240 V:n jännitteellä. Tarkista verkkovirran jännite ja varmista, että laitteen arvokilpeen on merkitty sama jännite.
- Älä anna sähköjohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli, jotta grilliä ei voi vahingossa vetää alas, mikä voi aiheuttaa

laitevaurioita tai loukkaantumisen.

- Älä laita sähköjohtoa kuumille pinnoille, kuten hellalle, välttääksesi johdon vaurioitumisen ja siitä johtuvan palo- ja sähköiskuvaaran.
- Älä käytä tätä laitetta, jos se on pudonnut tai vahingoittunut (mukaan lukien virtajohto) millään tavalla tai jos se ei toimi asianmukaisesti.
- Älä käytä tätä laitetta keittiökaapiston laitekaapissa tai seinäkaapin alla. Kun varastoit laitteen keittiökaapiston laitekaappiin, irrota laite aina pistorasiasta. Jos et toimi näin, tuloksena saattaa olla tulipalo etenkin silloin, jos grilli koskettaa kaapiston seiniä tai jos kaapin ovi koskettaa grilliä.
- Pidä kädet, hiukset ja vaatteet etäällä laitteesta käytön aikana henkilövamman riskin vähentämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä tai ennen kuin liität tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
- Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisäosien käyttö saattaa olla vaarallista.
- Älä milloinkaan ennen ruoanlaittoa ja puhdistusta tai sen aikana upota grilliä, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin tai jätä sitä juoksevan veden alle – tämän tarkoituksena on suojautua tulipalolta ja sähköiskulta, joka voi aiheuttaa henkilövahinkoja. Jos grilli, pistoke tai johto putoaa veteen tai muuhun nesteeseen, irrota johto pistorasiasta välittömästi. **ÄLÄ** laita kättäsi veteen.
-  Kosketettavissa olevat pinnat . . . saattavat olla kuumia, kun laite on käynnissä. Tällä symbolilla merkityt pinnat ovat erittäin kuumia käytön aikana – käytä laitetta käsitellessäsi vain kahvoja ja/tai nuppeja. **ÄLÄ KOSKETA**, ennen kuin grilli on jäähtynyt.
- Älä käytä puhdistukseen metallisia hankaustyynyjä. Hankaustyynyistä voi irrota paloja, jotka päätyvät kosketuksiin sähköosien kanssa, mistä voi olla seurauksena sähköisku.

JOHTOA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

Mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pidempään virtajohtoon sotkeutumisen tai kompastumisen estämiseksi. Jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta. Jos käytössä on jatkojohto, jatkojohtoon merkityn sähkötehon on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköteho, ja pidempi johto on asetettava niin, että se ei roiku työtason tai pöydän reunan yli niin, että siihen voitaisiin kompastua vahingossa tai lapset voisivat vetää siitä vahingossa.

TALLENNA NÄMÄ OHJEET

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen kuin käytät pöytägrilliiä ja paistolaitetta ensimmäisen kerran, pyyhi kotelosta, kannesta ja ohjauspaneelista pölyt toimituksen jäljiltä.

Puhdista kaikki lisävarusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Ennen laitteen käyttöä varmista, että laite on 15 cm:n päässä seinästä tai työtasolla olevista esineistä. Älä käytä kuumuutta kestävämmillä pinnoilla.

KYSENNYKSEN AIKANA

Määritetystä lämpötilasta riippuen käyttölämpötilan saavuttaminen voi kestää jopa 10 minuuttia.

Noudata aina varovaisuutta käsitellessäsi laitetta kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Kotelon ylä- ja alaosa on valmistettu muovista, ja ne saattavat kuumentua huomattavasti. Koteloa ei ole suositeltavaa koskettaa kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Jos sinun on säädettävä kantta tai siirrettävä alustaa, käytä uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

HUOMIO

Laitteen mukana toimitetaan musta kaavintatyökalu, jota tulee käyttää pöytägrillin levyjen molempien puolien puhdistukseen sen jälkeen, kun olet lopettanut ruoanlaiton mutta vasta silloin, kun laite on täysin jäähtynyt (vähintään 30 minuuttia). Käytä puhdistustyökalua kuumalla pinnalla vain lyhyen aikaa, jotta muov ei sula.

Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, sillä ne naarmuttavat levyjä. Älä koskaan jätä muovisia ruokailuvälineitä kosketuksiin kuumien grillilevyjen kanssa. Näihin kuuluu myös mukana toimitettava puhdistustyökalu.

Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, siinä voi olla lievä haju ja se voi savuta hieman. Tämä on normaalia laitteille, joissa on metalliheijastin ja pinnoitetut levyt.

OSAT JA TOIMINNOT



A. Tukeva ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva

B. Yläkansi

Itsestään säätävä yläkansi

C. Saranan vapautusvipu

Mahdollistaa sen, että kansi siirtyy taakse vaakasuunnassa kypsennyksen varten

D. Tipanokka

Mahdollistaa rasvan tippumisen tippa-alustalle

E. Irrotettavat ja käännettävät kypsennyslevyt

Keraaminen pinnoite, astianpesukoneen kestävä

F. Levyn vapautuspainikkeet

Vapautaa ja irrottaa kypsennyslevyt työntämällä painikkeita sisäänpäin

G. Ohjauspaneeli ja näyttö

H. Tippa-alusta

Kerää rasvan ja irrottaa sen pohjasta helppoa puhdistusta varten (astianpesukoneen yläosan kestävä)

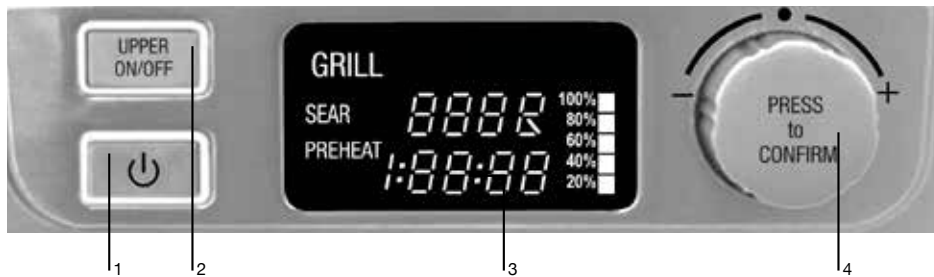
I. Vohvelilevyt

Keraaminen pinnoite, astianpesukoneen kestävä

J. Puhdistus-/kaavintatyökalu

Auttaa puhdistamaan grillin ja paistolaitteen levyt ruoanlaiton jälkeen (astianpesukoneen yläosan kestävä)

PAISTOLAITTEEN ESITTELY



OHJAUSPANEELI

1. ON/OFF-painike

Käynnistä ja sammuta laite painamalla tätä painiketta.

2. Ylälevyn painike

Paina ja käännä ylälevy lämpimänä pito-tilaan tai sammuta tai käynnistä ylälevyn kuumennin.

3. Suuri nestekidenäyttö

Taustavalaistu nestekidenäyttö on helppolukuinen, ja siinä näkyvät seuraavat tiedot: lämpötila, ajastin, esilämmitys (Preheat) ja esilämmityksen tilapalkit.

4. PRESS to CONFIRM -valitsin

Valitse lämpötila ja ajastimen ylös- tai alaspäin laskenta kääntämällä valitsinta. Vahvista valinta painamalla valitsinta.

KÄYNNISTYSNÄYTTÖ

A. Lämpötila

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C)

C. Ajastin

Määritä laskemaan ylös- tai alaspäin.

D. Sear

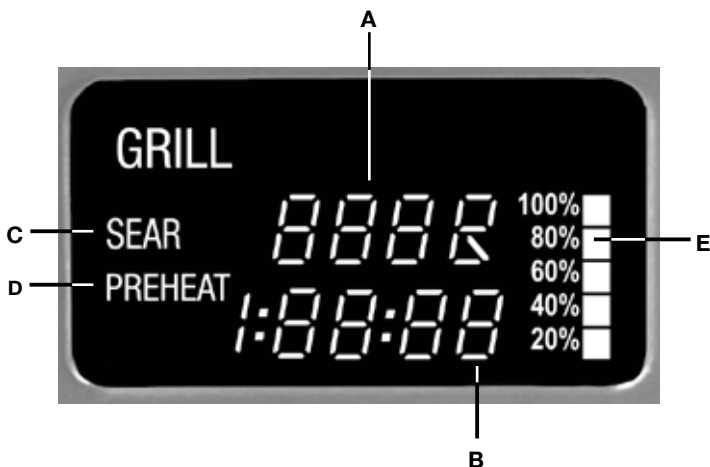
Näkyv nestekidenäytössä laitetta alustettaessa tai silloin, kun 230 °C:n lämpötila on valittuna.

E. Preheat

Näkyv nestekidenäytössä, kun paistolaitetta kuumennetaan.

F. Esilämmityspalkit

Näkyvillä paistolaitteen kuumentuessa; näyttää kuumentumisen etenemisen.



LEVYJEN ASENNOT

Paistolaitteessa on seuraavat 3 kypsennysasentoa:

AVOIN

Kun ylälevy/-kansi on pystyasennossa (yli 90° kulmassa), se ei tarvitse lisätukea asennossa pysymiseen.



SULJETTU

Pitele avoimessa asennossa olevaa kahvaa ja siirrä ylälevy/-kansi avoimesta asennosta ohjauspaneelia kohti niin, että se lepää ruoan tai levyn päällä.



VAAKASUORA

Pitele avoimessa asennossa kahvaa ja paikanna saranan vapautusvipu kätesi oikealta puolelta. Työnnä sitten vipua ylöspäin ja pidä sitä paikallaan samalla, kun siirrät kahvaa (kantta) taakse, kunnes se on vaaka-asennossa.



PAISTOLAITTEEN ESITTELY

Grilli ja paistolaitte on huipputason keittiölaite, joka tarjoaa sinulle erilaisia ruoanlaittomahdollisuuksia. Käännä käännettävät kypsennyslevyt toisin päin ja säädä saranaa, jotta laitteesta tulee parilagrilli, täysi grilli, täysi paistolaitte, puoliksi grilli / puoliksi paistolaitte tai yksittäinen alemman levyn kypsennyslaite tai vohveilikone.

BBQ-TYYLINEN PÖYTÄGRILLI SISÄKÄYTTÖÖN

Käytä paistolaitetta avoimena BBQ-tyylinenä grillinä ja paistolaitteena vaaka-asennossa ja kaksinkertaista kypsennyspinta-ala (1290 cm²).



Suosittellemme molempien grillilevyjen käyttöä, kun valmistat hampurilaisia, pihvejä, kalaa ja siipikarjaa, ja molempien paistolaittelevyjen käyttöä, kun kypsennät pannukakkuja, kananmunia, paahtoleipää ja pekonia. Voit myös käyttää paistolaitetta **PUOLIKSI GRILLINÄ / PUOLIKSI PAISTOLAITTEENA** valmistaessasi kokonaisia ateriaita, kuten pihviä ja perunoita. Aseta laite vaaka-asentoon niin, että paistolaittelevy on alemman osan päällä ja grillilevy ylemmän osan päällä.

YKSI LEVY (GRILLI TAI PAISTOLAITE)

Sammuta ylälevy painamalla YLEMPÄÄ ON/OFF-painiketta niin kauan, ettei se enää pala.

Jos haluat pitää ruoan lämpimänä, käytä pöytägrillilevyä päällä ja aseta laite vaakasuoraan asentoon. Paina sitten YLEMPÄÄ ON/OFF-painiketta, kunnes merkkivalo palaa puoliteholla.



PARILAGRILLI TAI VOILEIPÄGRILLI

Aseta avoimessa asennossa molemmat levyt grillipuoli ylöspäin. Aseta ruoka alalevylle ja laske kahvaa niin, että se on kosketuksissa ruoan kanssa. Kun käytät paistolaitetta voileipägrillinä, aseta levyt pöytägrillipuoli ylöspäin ja toimi edellä annettujen ohjeiden mukaan.



VOHVELILEVYT

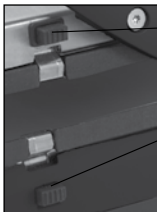
Aseta vohvelilevyt paikoilleen ja kaada taikina alalevylle. Laske kahva suljettu-asentoon. Vohvelit on parasta valmistaa vähintään 180 °C:n lämpötilassa.



KYPSENNYSLEVYJEN ASENTAMINEN/ POISTAMINEN

Jokainen levy on suunniteltu sopimaan paistolaitteen ylä- tai alakoteloon.

Aseta kerrallaan yksi levy paikalleen paikantamalla sivuilla olevat metallikiinnikkeet, kohdistamalla ne levyn lovien kanssa ja työntämällä levyt paikoilleen.



Ylälevyn vapautuspainike

Alalevyn vapautuspainike

Kun levy on jäähtynyt, paikanna levyn vapautuspainike oikealta puolelta (kotelon yläosassa olevan metallikiinnikkeen yläpuolelta ja alakotelo metallikiinnikkeen alapuolelta) ja työnnä voimakkaasti niin, että levy ponnahtaa ulos.

TIPPA-ALUSTAN ASENTAMINEN

Liu'uta tippa-alusta alustan oikealla puolella olevaan aukkoon tippa-alustan ohjeiden mukaisesti. Ruoasta peräisin oleva rasva poistuu levyiltä alemman grilli-/paistolaittelevyn takana olevan tippanokan kautta.



Irrota tippa-alusta hitaasti vetämällä se varovasti ulos sivulta. Hävitä rasvat turvallisesti. Tippa-alusta voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

KÄYTTÖOHJEET

Lämpötilojen määrittämisen osalta GRILLIN automaattinen esiasetus on 200 °C. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, käännä PRESS to CONFIRM -valitsinta vasemmalle (vähennä lämpötilaa) tai oikealle (lisää lämpötilaa). Näin voit selata lämpötiloja – 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C ja 230 °C. Valitse haluamasi lämpötila painamalla PRESS to CONFIRM -valitsinta – kun lämpötila on saavutettu, se ei enää vilku.

SETTING THE TEMPERATURE

To change the temperature, rotate the PRESS to CONFIRM dial to the left (decrease temperature) or the right (increase temperature). This will allow you to scroll through temperatures – 80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C. Press the PRESS to CONFIRM dial for desired temperature - when reached the temperature will no longer flash.

Tämän jälkeen paistolaitte alkaa ESILÄMMETÄ. Tämä näkyy sekä nestekidenäytöllä että esilämmityksen tilapalkissa, joka näyttää kuumenemisen edistymisen. Kun 5 palkkia palaa, grilli on oikeassa lämpötilassa ja laite antaa ÄÄNIMERKIN.

GRILLI muuttuu näytöllä punaisesta vihreäksi, ja sinulla on mahdollisuus asettaa ajastin, kun näytössä näkyy ”00:00”.

AJASTIMEN ASETTAMINEN

HUOMAA: ajastimen käyttö on vapaaehtoista, eikä sitä tarvita kypsennysprosessin suorittamiseen. Jos sitä ei valita 1 minuutin sisällä esilämmityksestä, ajastin siirtyy tilaan --:--.

- **Alaspäin laskeva ajastin** – Kun 00:00 vilkkuu, käännä PRESS to CONFIRM -valitsinta vasemmalle (vähennä aikaa) tai oikealle (lisää aikaa). Aika on valittavissa 30 sekunnin jaksoissa. Jos haluat lisätä aikaa 1 minuutin jaksoissa, kierrä ja pidä valitsinta painettuna yli 3 sekunnin ajan. Paina PRESS to CONFIRM -valitsinta ja vahvista aika, jotta alaspäin laskeva ajastin käynnistyy.

Laite antaa kolme äänimerkkiä 10 sekunnin välein sen jälkeen, kun ajastin on laskenut nollaan. Ajastin alkaa sen jälkeen laskea ylöspäin sen osoittamiseksi, kuinka paljon aikaa on kulunut.

HUOM.: Kun ajastin alkaa laskea ylöspäin, se antaa äänimerkin 3 sekunnin välein, kunnes kypsennys lopetetaan. **VOIT POISTAA ÄÄNIMERKIT KÄYTÖSTÄ PAINAMALLA JA VAPAUTTAMALLA PRESS to CONFIRM -VALITSIMEN.**

- **Ylöspäin laskeva ajastin** – lisää ruokaa paistolaitteeseen ja paina PRESS to CONFIRM -valitsinta. Ajastin alkaa laskea ylöspäin arvosta 00:00. Jos ajastin saavuttaa arvon 1:59:59, laite antaa äänimerkin 3 kertaa ja sammuu sitten.

YLEMMÄN LEVYN ASETUS PITÄÄ LÄMPIMÄNÄ TAI POIS PÄÄLTÄ



ylälevy -
lämmitin on päällä



ylälevy -
pitää lämpimänä



ylälevy -
lämmitin on pois päältä

Asettaaksesi ylälevyn lämmittimen pitämään lämpimänä tilaan GRILL-tilassa, paina UPPER ON / OFF -näppäintä BUTTON kerran, kun laite on esilämmityksen aikana tai kypsennysprosessin aikana. Valo ympärillä UPPER ON / OFF BUTTON -näppäintä ympäröivä valo palaa. 50 %:n valaistuksessa ja yläosan levy pysyy 80°C:n lämpötilassa. Jos haluat kytkeä päällimmäisen levyn lämmittimen pois päältä, paina painiketta UPPER ON / OFF BUTTON uudelleen niin, että painikkeen ympärillä oleva valo on OFF.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN KYPSENNYKSEN AIKANA

Jos haluat muuttaa Lämpötila- ja Aika-asetuksia käytön aikana, pidä PRESS to CONFIRM -valitsinta painettuna vähintään 3 sekunnin ajan ja selaa Aika- ja Lämpötila-asetuksia, kunnes PRESS to CONFIRM -valitsin vapautetaan. Kun valitsin vapautetaan, muutettavan asetuksen pitäisi vilkkuu. Vahvista valinta painamalla valitsinta. Kun haluttu asetus on muutettu ja vahvistettu, näyttö siirtyy seuraavaan toimintoon.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen käsittelyä.

- Kun olet lopettanut ruoanlaiton, katkaise laitteen virta painamalla ON/OFF () -painiketta ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Kun laite on jäähtynyt täysin, poista ruoanjäämät kypsennyslevyiltä puhdistus-/kaavintatyökalan avulla. Kaavintatyökalu voidaan pestä käsin tai astianpesukoneen ylätasolla.
- Hävitä tippa-alustan rasvat, kun ne ovat jäähtyneet. Tippa-alusta voidaan pestä käsin tai astianpesukoneen ylätasolla.
- Irrota levyt kotelosta painamalla levyjen vapautuspainikkeita. Varmista ennen käsittelyä, että levyt ovat jäähtyneet täysin (vähintään 30 minuutin ajan). Kypsennyslevyt voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla. Älä käytä puhdistukseen metalliesineitä, kuten veitsiä tai haarukoita. Älä käytä puhdistukseen hankaustyynyä.
- Jos olet kypsentänyt mereneläviä, pyyhi kypsennyslevyt sitruunamehulla, jotta merenelävien maut eivät siirry seuraavaan ruokalajiin.

-
- Kotelon alusta, kansi ja ohjauspaneeli voidaan puhdistaa pehmeällä ja kuivalla liinalla. Käytä pinttyneisiin tahroihin kosteaa liinaa. Älä koskaan käytä hankaavaa pesuainetta tai karkeaa hankaustyynyä.
 - Pinnoitteen tarttumattomuuden säilyttämiseksi on suositeltavaa sivellä ritilät kasviöljyllä ennen vohveleiden valmistusta.

Kaikki muu huolto ja kunnossapito tulee jättää valtuutetun huoltoedustajan tehtäväksi.

SÄILYTYS

Always make sure the 6-in-1 Grill is cool and dry before storing.


The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

Varmista aina ennen varastointia, että paistolaitte on viileä ja kuiva. Virtajohto voidaan kääriä alustan taakse säilytystä varten. Kypsennyslevyjä ja tippa-alustaa tulee säilyttää paistolaitteessa, kun niitä ei käytetä. Kaavintatyökälyä ja vohvelilevyjä voidaan säilyttää laatikossa tai kaapissa.

VIKTIGA SÄKERHETS FÖRESKRIFTER

Av säkerhetsskäl och för bästa funktion ska du alltid läsa igenom anvisningarna noga innan du använder produkten.

Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av elektriska apparater för att minska risken för brand, elstötar och personskador, inklusive:

- Undvik risk för brand. Lämna aldrig produkten utan uppsikt under matlagning.
- Denna apparat är avsedd för **ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING** och **INTE** för liknande tillämpningar som t.ex:
 - i personalkök i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer;
 - på bondgårdar;
 - för kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp;
 - för Bed and breakfast-verksamhet
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte av en person som ansvarar för deras säkerhet har fått instruktioner och vägledning om hur apparaten ska användas.
- Använd endast produkten på en lämplig bänkskiva och endast inomhus, på avstånd från lättantändliga material som gardiner, draperier och väggar av brännbart material. Det finns risk för brand om apparaten kommer i kontakt med eller täcks över av sådana material under användning.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gasspis, elektrisk platta eller i en varm ugn.
- Använd inte apparaten för annat än avsett bruk.
- Den här apparaten ska endast användas med 220 V~240 V. Kontrollera om spänningen som anges på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.
- Låt inte elsladden hänga över kanten på bord eller arbetsytor eftersom det kan leda till att grillen oavsiktligt dras ner från arbetsytan, vilket kan leda till skador på grillen samt personskador.
- För att undvika skador på elsladden och risk för brand eller elektrisk stöt bör du inte låta elsladden komma i kontakt med heta ytor, till exempel en spis.
- Använd inte apparaten på något sätt om den har tappats eller skadats (gäller även sladden) eller om den inte fungerar korrekt.
- Använd inte apparaten i skåp med andra apparater eller under ett väggskåp. Om du förvarar apparaten i ett skåp med andra apparater ska du alltid koppla bort grillen från eluttaget. Om du inte gör det kan det uppstå brandrisk, särskilt om grillen är i kontakt med skåpvägg eller om skåpdörren kommer i kontakt med grillen när den stängs.
- Minska risken för skador genom att hålla händer, hår och kläder borta under användning.
- Dra alltid ur kontakten från eluttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring.
- Det kan vara farligt att använda tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart.
- Grillen, kontakten eller sladden får aldrig sänkas ned i vatten eller andra vätskor eller hållas under rinnande vatten, varken före eller under matlagning eller rengöring eftersom det kan utgöra risk för brand och elektriska stötar som kan orsaka personskador. Om grillen, kontakten eller sladden faller ned i vatten eller andra vätskor ska du omedelbart dra ut sladden ur eluttaget. Stick **INTE** ner händerna i vattnet.
-  Temperaturen på omringvarande ytor kan vara . hög när apparaten används. Ytor som är märkta med den här symbolen är mycket heta att röra vid under användning – använd endast handtag och/eller vred. VIDRÖR INTE förrän grillen har svalnat.
- Använd inte skurborstar av metall för rengöring. Bitar kan lossna från dynan och komma i kontakt med elektriska delar, vilket medför risk för elektriska stötar.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR SLADDEN

Den medföljande strömsladden är kort eftersom längre sladdar medför risk för att personer trasslar in sig i eller snubblar på dem. Förlängningssladdar kan användas förutsatt att det sker med försiktighet. Om en förlängningssladd används skall den elektriska klassningen av förlängningssladden vara minst lika stor som apparatens elektriska klassning, och den längre sladden skall läggas så att den inte hänger över bänk- eller bordsskivan så att den kan dras ner av barn eller utgöra en snubbelrisk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder Grill & Griddler för första gången ska du torka bort eventuellt damm från transporten på höljet, locket och kontrollpanelen.

Rengör noggrant alla tillbehör före första användning.

Se till att apparaten är minst 15 cm från väggen eller från andra föremål på bänkskivan innan den används. Använd inte på värmekänsliga ytor.

UNDER TILLAGNING

Beroende på den inställda temperaturnivån kan det ta upp till 10 minuter att uppnå användningstemperatur.

Var alltid försiktig vid hantering under och efter tillagning. Det övre och nedre höljet är tillverkat av plast och kan bli mycket varma. De bör inte vidröras under eller direkt efter tillagning. Om du behöver justera locket eller flytta basen använder du ugnshandskar för att förhindra brännskador.

OBS!

Apparaten levereras med ett svart skrapverktyg som ska användas för att rengöra sidorna på både grill- och stekplattorna efter matlagningen, och endast när apparaten har svalnat helt (under minst 30 minuter). Använd rengöringsverktyget endast korta stunder på varma ytor så att inte plasten smälter.

Använd aldrig metallredskap eftersom de kan repa plattorna. Lämna aldrig plastredskap på heta grill- eller stekplattor. Det gäller även det medföljande rengöringsverktyget.

Första gången du använder grillen kan den lukta lite och ryka lite. Detta är normalt för apparater med metallreflektor och belagda plattor.

DELAR OCH FUNKTIONER



A. Robust handtag i rostfritt stål

B. Övre lucka

Självjusterande löst övre lock

C. Frigöringsspak för gångjärn

Gör att locket kan förlängas bakåt för matlagning i det utfällda läget

D. Droppöppning

Gör att fett kan droppa ned på droppbrickan

E. Borttagbara och vändbara matlagningsplattor

Keramikbelagda och diskmaskinsäkra

F. Frigöringsknapp för plattor

Tryck inåt för att frigöra och ta bort matlagningsplattorna

G. Kontrollpanel och display

H. Droppbricka

Samlar upp fett och avlägsnar det från basen för enkel rengöring (kan rengöras säkert i diskmaskinens övre ställ)

I. Våffelplasser

Keramikbelagda och diskmaskinsäkra

J. Rengörings-/skrapverktyg

Underlättar rengöring av grill- och stekplattorna efter matlagning (diskmaskinsäkra vid rengöring i det övre stället)

LÄRA KÄNNA DIN GRIDDLER.



KONTROLLPANEL

1. På/Av-knapp

Tryck på knappen för att slå på eller av apparaten.

2. Knapp för topplatta

Tryck på den här knappen för att starta topplattans varmhållningsläge eller för att slå av eller på topplattans värmare.

3. Stor LCD-skärm

Den bakbelysta LCD-skärmen är lätt att läsa och visar staplarna för temperatur, timer, förvärmning och förvärmningsstatus.

4. Vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta)

Vrid vredet för att värma temperatur samt upp- eller nedräkningstid. Tryck på vredet för att bekräfta.

STARTSKÄRM

A. Temperatur

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))

B. Timer

Ställ in på upp- eller nedräkning.

C. Sear (Bryna)

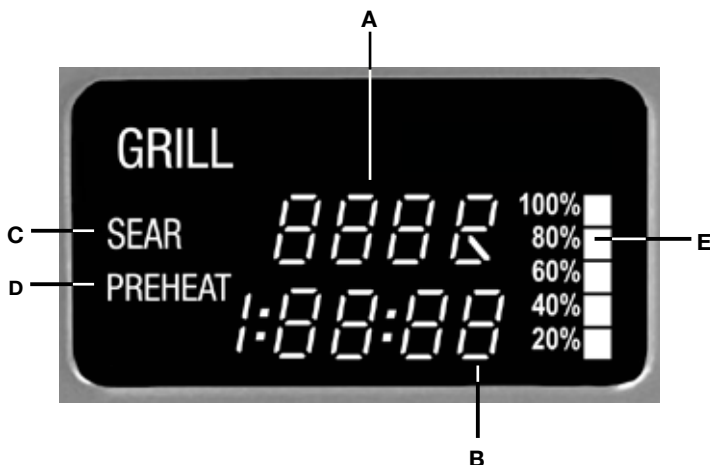
Visas på LCD-skärmen när du startar apparaten eller när temperaturen 230 °C är vald.

D. Preheat (Förvärmning)

Visas på LCD-skärmen när Griddler värms upp.

E. Förvärmningsstaplar

Visas när Griddler värms upp som indikation på uppvärmningsförloppet.



PLATTLÄGEN

Griddler har tre matlagningslägen:

ÖPPEN

När den övre plattan/locket är i upprätt läge (längre upp än 90° vinkel) stabiliseras den utan behov av ytterligare stöd.



STÄNGD

Håll i handtaget i öppet läge för att flytta topplattan/locket från öppet läge mot kontrollpanelen så att den vilar på maten eller tallriken.



UTFÄLLD

Håll i handtaget i öppet läge. Tryck in och håll upp spaken för frigöring av gångjärnen på höger sida samtidigt som du flyttar handtaget (och locket) bakåt tills det ligger plant på ytan.



VI PRESENTERAR GRIDDLER

Grill & Griddler är det ultimata köksredskapet och har ett flertal matlagningsoptioner. Vänd helt enkelt på de vändbara matlagningsplattorna och justera gångjärnen för att använda apparaten som kontaktgrill, helgrill, hel stekplatta, hälften grill/hälften stekplatta eller väffeljärn, eller använd bara den undre delen som kokplatta.

GRILL OCH STEKPLATTA I BBQ-STIL FÖR INOMHUSBRUK

Använd Griddler som en öppen grill och stekplatta i BBQ-stil i det utfällda läget så att du får dubbla matlagningsytan (1 290 cm²).



Vi rekommenderar att du använder båda grillplattorna för att tillaga hamburgare, biff, fisk och fågel och använder båda stekplattorna för att tillaga pannkakor, ägg, rostat bröd, råakor och bacon. Du kan också använda Griddler som hälften grill/hälften stekplatta för att tillaga kompletta måltider som till exempel biff och potatis. Placera helt enkelt apparaten i utfällt läge med stekplattan i den nedre delen och grillplattan i den övre.

ENKELPLATTA (GRILL ELLER STEKPLATTA)

Stäng av den övre plattan genom att trycka på knappen UPPER ON/OFF tills den slocknar.

Om du vill hålla mat varm kan du använda grillplattan ovanpå, placera apparaten i utfällt läge och trycka på knappen UPPER ON/OFF tills lampan lyser med halv styrka.



KONTAKTGRILL ELLER SANDWICHPRESS

Sätt i båda plattorna med grillsidan uppåt i det öppna läget. Placera maten på bottenplattan och sänk handtaget så att plattan är i kontakt med maten. Om du använder Griddler som sandwichpress sätter du i plattorna med steksidan upp och upprepar enligt beskrivningen ovan.



VÅFFELPLATTOR

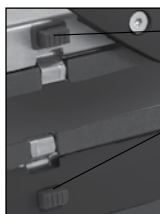
Sätt i våffelplattorna och håll blandningen på bottenplattan. Sänk handtaget till stängt läge. Våfflor tillagas bäst i temperaturer på minst 180 C.



SÄTTA I/TA BORT MATLAGNINGSPLATTOR

Varje platta är utformad för att passa in i antingen det övre eller undre höljet av Griddler.

Sätt in en platta åt gången genom att lokalisera metallfästena på sidorna. Tryck in plattan på plats genom att passa in urtagningarna på dem med fästena.



Frigöringsknapp för topplatta

Frigöringsknapp för bottenplatta

När apparaten har svalnat letar du reda på plattans frigöringsknapp på höger sida (ovanför metallfästet på höljets ovansida och under metallfästet på höljets undersida) och tryck bestämt så att plattan kommer ut.

PLACERA DROPPBRICKAN

Skjut in droppbrickan på dess plats på basens högra sida enligt anvisningarna på brickan. Fett från maten rinner av plattorna genom droppöppningen som sitter på baksidan av den nedre grill-/stekplattan.



Ta långsamt bort droppbrickan genom att försiktigt dra ut den från sidan och håll bort fettet på ett säkert sätt. Droppbrickan kan rengöras för hand eller i diskmaskin.

BRUKSANVISNING

Placera Griddler på en ren och plan yta inomhus där du vill laga mat. När du är redo att börja matlagningen ska du först se till att droppbrickan och önskade plattor sitter på plats. Anslut Griddler till ett eluttag och tryck på På/Av-knappen (⏻). LCD-skärmen visar startskärmen (enligt bilden till vänster nedan).

STÄLLA IN TEMPERATUREN

GRILL är automatiskt förinställt på temperaturen 200 °C. Om du vill ändra temperaturen vrider du vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta) åt vänster för att minska temperaturen eller åt höger för att öka temperaturen. Du kan då bläddra mellan olika temperaturer – 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C och 230 °C. Tryck på vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta) för önskad temperatur. Temperaturvärdet slutar blinka när temperaturen har uppnåtts.

Griddler påbörjar nu PREHEAT (förvärmning). Detta visas på LCD-skärmen tillsammans med statusstapeln för förvärmning som visar uppvärmningsförloppet. När fem staplar lyser har grillen rätt temperatur och apparaten piper.

GRILL ändras från rött till grönt på displayen och du kan nu ställa in en timer när "00:00" visas på skärmen.

STÄLLA IN TIMERN

OBS! Timern är valfri och ej obligatorisk för tillagning. Om timern inte väljs inom 1 minut efter förvärmning återställs den till --:--.

- **Nedräkningstimer** – när 00:00 blinkar vrider du vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta) åt vänster för att minska tiden eller åt höger för att öka tiden. Tiden ökar i steg om 30 sekunder. Om du vill öka tiden i steg om 1 minut vrider och håller du vredet intryckt i mer än 3 sekunder. Tryck på vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta) för att bekräfta tiden och påbörja nedräkningen.

Apparaten piper tre gånger var 10:e sekund när timern har avslutat nedräkningen. Timern börjar sedan räkna upp och visar hur mycket tid som har förflutit.

OBS! När timern börjar räkna uppåt piper den var tredje sekund tills tillagningen är avslutad. TRYCK IN OCH SLÄPP VREDET "PRESS to CONFIRM" (tryck för att bekräfta) FÖR ATT STÄNGA AV PIPLJUDEN.

- **Uppräkningstimer** – Placera mat i Griddler och tryck på vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta). Timern börjar räkna upp från 00:00. Om timern når 1:59:59 piper apparaten 3 gånger och stängs sedan av.

INSTÄLLNING AV DEN ÖVRE PLATTAN TILL VARMHÅLLNING ELLER AV



övre plattan -
värmaren är påslagen



övre plattan -
Håll varm-läge



övre plattan
värmaren är avstängd

För att ställa in topplattans värmare på varmhållningsläge läge i GRILL, tryck på UPPER ON / OFF knapp en gång när enheten förvärms eller under tillagningsprocessen. Lampan runt UPPER ON / OFF KNAPP kommer att reduceras till 50 % belysning och den övre plattan förblir på 80°C. För att stänga av topplattevärmaren, tryck på UPPER ON / OFF BUTTON igen så att ljuset ljuset runt knappen är släckt.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA UNDER TILLAGNING

Om du vill ändra temperatur- och tidsinställningen under användning kan du när som helst hålla vredet PRESS to CONFIRM (tryck för att bekräfta) i minst tre sekunder och bläddra mellan olika tids- och temperaturvärden. Släpp vredet när önskat värde visas. När du släpper vredet bör inställningen som du vill ändra blinka. Bekräfta valet genom att trycka på vredet. När önskad inställning har ändrats och bekräftats går displayen vidare till nästa funktion.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan du hanterar den.

- När du är klar med tillagningen trycker du på På/Av-knappen (⏻) så att apparaten stängs av och drar sedan ut strömsladden från vägguttaget.
- När apparaten har svalnat helt använder du rengörings-/skrapverktyget för att ta bort eventuella matrester från matlagingsplattorna. Skrapverktyget kan rengöras för hand eller i diskmaskinens övre ställ.
- Häll bort fett från droppbrickan när den har svalnat. Droppbrickan kan rengöras för hand eller i diskmaskinens övre ställ.
- Ta bort plattorna från höljet genom att trycka på plattans frigöringsknappar. Se till att plattorna har svalnat helt (minst 30 minuter) innan du vidrör dem. Matlagingsplattorna kan rengöras i diskmaskinens övre ställ. Rengör inte apparaten med hjälp av metallföremål som knivar eller gafflar. Använd inte en skurborste för rengöring.

-
- Om du har lagat fisk och skaldjur torkar du av matlagningsplattorna med citronsaft så att fisk- och skaldjurssmaken inte överförs till nästa rätt.
 - Höljets bas, locket och kontrollpanelen kan torkas rena med en mjuk och torr trasa. Fukta trasan om det finns tuffa fläckar. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller en grov/hård svamp eller dylikt.
 - För att bibehålla belägningens nonstick-prestanda rekommenderas att man penslar gallret med vegetabilisk olja innan man gräddar våfflor.

All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

FÖRVARING

Kontrollera alltid att Griddler är sval och torr före förvaring. Vid förvaring kan strömsladden lindas runt basens baksida. Matlagningsplattorna och droppbrickan ska förvaras i Griddler när de inte används. Skrapverktyget och våffelplattorna kan förvaras i en låda eller i ett skåp.


VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

For din egen sikkerhet og for at du skal ha glede av dette produktet, må du alltid lese bruksanvisningen nøye før du tar det i bruk.

Når du bruker elektriske apparater, spesielt når det er barn til stede, må du alltid ta grunnleggende forholdsregler for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

- La aldri apparatet stå uten tilsyn under matlaging for å unngå brannfare.
- Dette apparatet er **KUN beregnet for HUSHOLDNINGSBRUK** og **IKKE** for lignende bruksområder som f.eks:
 - kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdsbruk;
 - kunder på hoteller, moteller og andre miljøer av boligtypen;
 - bed and breakfast-miljøer
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner og/eller veiledning om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Må kun brukes på en egnet benkeplate og kun innendørs, på avstand fra brennbare materialer som gardiner, draperier og lignende, da det kan oppstå brann hvis det kommer i kontakt med eller blir tildekket under bruk.
- Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det som er tiltenkt.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk under 220V~240V. Kontroller spenningen for å forsikre deg om at spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med spenningen du har.
- For å unngå at grillen ved et uhell trekkes ut av arbeidsområdet, noe som kan føre til skade på grillen eller personskade, må du ikke la ledningen henge over kanten

på et bord eller en benkplate.

- For å unngå skade på ledningen og mulig brannfare eller fare for elektrisk støt, må du ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyrtoppen.
- Ikke bruk dette apparatet hvis det har falt ned eller er skadet (inkludert ledningen) på noen måte, eller hvis det ikke fungerer som det skal.
- Ikke bruk dette apparatet i et apparatskap eller under et overskap. Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten når du oppbevarer grillen i et apparatskap. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis grillen er i kontakt med veggene i et skap eller hvis du lukker skapdøren og kommer i kontakt med grillen.
- Hold hender, hår og klær unna under bruk for å redusere risikoen for skader.
- Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan være farlig.
- Ikke senk grillen, støpselet eller ledningen ned i vann eller andre væsker før eller under tilberedning eller rengjøring, og heller ikke under rennende vann – dette for å beskytte mot brann og elektrisk støt som kan føre til personskader. Hvis grillen, støpselet eller ledningen skulle falle i vann eller andre væsker, må du straks trekke ut ledningen fra stikkkontakten. **IKKE** stikk hånden ned i vannet.
-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift. Overflater merket med dette symbolet vil være svært varme å ta på under bruk – bruk kun håndtak og/eller knotter. **IKKE BERØR** grillen før den er avkjølt.
- Ikke rengjør med skuresvamp av metall. Biter kan løsne fra puten og komme i kontakt med elektriske deler, noe som innebærer en risiko for elektrisk støt.

SPESIELLE LEDNINGSINSTRUKSJONER

En kort strømledning er montert for å redusere risikoen for å vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Skjøteledninger kan brukes hvis de brukes med forsiktighet. Hvis du bruker en skjoteledning, må den merkede elektriske klassifiseringen på skjoteledningen være minst like stor som den elektriske klassifiseringen på apparatet, og den lengre ledningen bør plasseres slik at den ikke henger ut over benkeplaten eller bordplaten slik at barn kan snuble over den eller trekke i den.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du bruker Grill & Griddler for første gang, må du fjerne eventuelt støv fra leveransen ved å tørke av huset, dekselet og kontrollpanelet.

Sørg for å rengjøre alt tilbehør grundig før første gangs bruk.

Før bruk må du sørge for at den er 15 cm fra veggen eller fra gjenstander på benkeplaten. Må ikke brukes på varmemfølsomme overflater.

NÅR DU LAGER MAT

Avhengig av hvilket temperaturnivå som er stilt inn, kan det ta opptil 10 minutter å oppnå driftstemperatur.

Vær alltid forsiktig ved håndtering under og etter tilberedning. Det øvre og nedre huset er laget av plast og kan bli svært varme. Det anbefales ikke å berøre den under eller umiddelbart etter tilberedning. Hvis du må justere dekselet eller flytte sokkelen, må du bruke ovnsvotter for å unngå brannskader.

OBS

Apparatet leveres med et svart skrapeverktøy som skal brukes til å rengjøre sidene på både grill- og stekeplatene etter at du er ferdig med matlagingen, men det skal kun brukes når apparatet er helt avkjølt (minst 30 minutter). Sørg for kortvarig bruk av rengjøringsverktøyet på en varm overflate for å unngå at platen smelter.

Bruk aldri metallredskaper, da de vil lage riper i platene. La aldri plastredskaper være i kontakt med de varme grillplatene. Dette inkluderer det medfølgende rengjøringsverktøyet.

Første gang du bruker grillen, kan den ha en svak lukt og røyke litt. Dette er normalt for apparater med metallreflektor og belagte plater.

DELER OG FUNKSJONER



A. Robust håndtak i rustfritt stål

B. Topplukk

Selvjusterende flytende topplukk

C. Spak for utløsning av hengsler

Gjør det mulig å trekke dekselet bakover for matlaging i flat stilling

D. Dryppetut

Tillater fett å dryppe ned i dryppskålen

E. Avtakbare og vendbare kokeplater

Keramikkbelagt, tåler oppvaskmaskin

F. Utløserknapper for plate

Skyv inn for å frigjøre og fjerne kokeplatene

G. Kontrollpanel og display

H. Dryppbrett

Samler opp fett og kan fjernes fra basen for enkel rengjøring (kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskin)

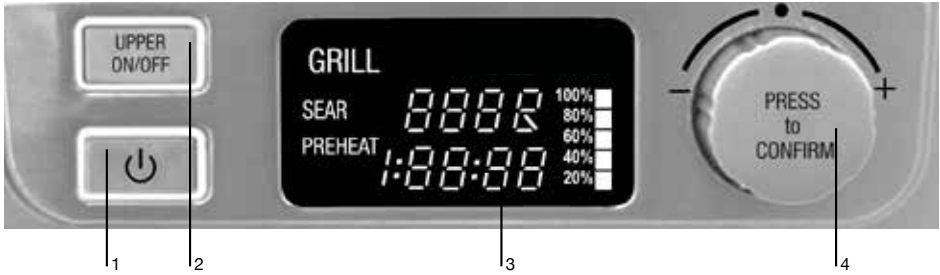
I. Vaffelplater

Keramikkbelagt, tåler oppvaskmaskin

J. Rengjørings-/skrapeverktøy

Hjelper med å rengjøre grill- og stekeplater etter matlaging (kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskin)

BLI KJENT MED DIN GRIDDLER.



KONTROLLPANEL

1. PÅ/AV-knapp

Trykk for å slå enheten av og på.

2. Knapp på topplaten

Trykk på for å sette topplaten i Hold varmodus, eller for å slå varmeelementet for topplaten av eller på.

3. Stor LCD

Den bakgrunnsbelyste LCD-skjermen er lett å lese; den viser temperatur, timer, forvarming og statuslinjer for forvarming.

4. TRYKK for å GODTA bryteren

Drei på bryteren for å velge temperatur og telle tiden opp eller ned. Trykk på knappen for å bekrefte.

OPPSTARTSSKJERM

A. Temperatur

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C))

B. Tidtaker

Still inn til å telle opp eller telle ned.

C. Brune

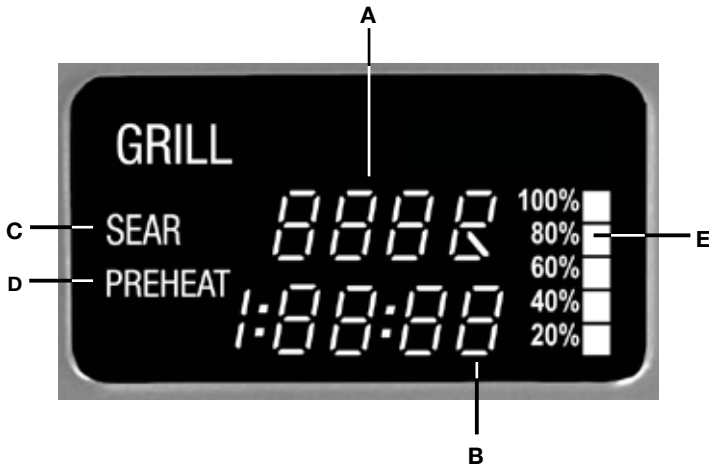
Vises på LCD-skjermen når maskinen aktiveres eller når 230° temperatur er valgt.

D. Forvarm

Vises på LCD-skjermen når Griddler varmes opp.

E. Forvarm barer

Vises når Griddler varmes opp, for å vise fremdriften i oppvarmingen.



PLASSERING AV PLATE

Griddleren din har 3 kokeposisjoner som følger:

ÅPNE

Når topplaten/lokket sitter i loddrett stilling (utover en vinkel på 90°), vil den stabilisere seg uten ytterligere støtte.



LUKKET

Hold håndtaket i åpen stilling for å flytte topplaten/lokket fra åpen stilling mot kontrollpanelet slik at det hviler på maten eller tallerkenen.



FLAT

Hold håndtaket i åpen stilling mens du lokaliserer spaken for utløsning av hengslene på høyre side av armen, og trykk og hold spaken oppe mens du flytter håndtaket (dekselet) bakover til det ligger flatt på underlaget.



VI INTRODUSERER GRIDDLER

Grill & Griddler er det ultimate kjøkkenapparatet som gir deg flere tilberedningsmuligheter. Det er bare å snu de vendbare kokeplatene og justere hengslet for å bruke dem som kontaktgrill, hel grill, hel stekeplate, halv grill / halv stekeplate eller stekeplate og vafler.

INNENDØRS GRILL OG GRILLPLATE I BBQ-STIL

Bruk Griddler som en åpen grill og stekeplate i flat posisjon, og få dobbelt så stor stekeflate (1290 cm²).



Vi anbefaler at du bruker begge grillplatene til å tilberede burgere, biff, fisk og fjærfe, mens du bruker begge stekeplatene til å tilberede pannekaker, egg, arme riddere, røstipoteter og bacon. Alternativt kan du bruke Griddler som en **HALVT GRILL / HALVT GRIDDLE** for å lage komplette måltider, for eksempel biff og poteter. Plasser enheten i flat posisjon med stekeplaten på den nedre delen og grillplaten på den øvre.

ENKELTPLATE (GRILL ELLER STEKEPLATE)

Slå av topplaten ved å trykke på UPPER ON/OFF-knappen til den ikke lenger lyser.

Hvis du ønsker å holde maten varm, bruker du stekeplaten på toppen og plasserer enheten i flat posisjon og trykker på UPPER ON/OFF-knappen til lyset er på halv belysning.



KONTAKTGRILL ELLER SMØRBRØDPRESSE

Sett begge platene i åpen stilling med grillsidene opp. Legg maten på den nederste platen, og senk håndtaket slik at det er i kontakt med maten. Når du bruker Griddler som en smørbrødpresse, setter du inn platene med grillsidene opp og gjentar som ovenfor.



VAFFELPLATER

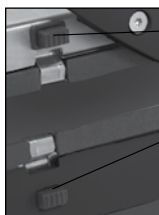
Sett inn vaffelplatene og hell blandingen på den nederste platen. Senk håndtaket til lukket posisjon. Vaffer tilberedes best ved temperaturer på 180 C eller høyere.



SETTE INN / TA UT STEKEPLATER

Hver plate er designet for å passe i enten det øvre eller nedre huset på Griddler.

Sett inn én plate om gangen ved å plassere metallbrakettene på sidene og rette inn utskjæringene på platen for å skyve den på plass.



Utløserknapp for
topplaten

Utløserknapp for
bunnplaten

Når platen er avkjølt, finner du utløserknappen for platen på høyre side (over metallbraketten på toppen av huset og under metallbraketten på den nedre delen av huset), og trykker hardt slik at platen spretter ut.

POSISJONERING AV DRYPPBRETT

Skyv dryppbrettet på høyre side av basen inn i sporet som følger med, i henhold til instruksjonene på brettet. Fett fra maten vil renne av platene gjennom dråpetuten som er plassert på baksiden av den nederste grill-/stekeplaten.



Fjern dryppbrettet sakte ved å trekke det forsiktig ut fra siden, og kast fettet på en sikker måte. Dryppbrettet kan vaskes for hånd eller rengjøres i oppvaskmaskinen.

BRUKSANVISNING

Sett Griddler på en ren, flat overflate innendørs der du har tenkt å lage mat. Når du er klar til å begynne å lage mat, må du sørge for at dryppbrettet og de ønskede plateflatene er montert. Koble Griddler til en stikkontakt og trykk på ON/OFF (⏻)-knappen. LCD-skjermen viser oppstartsskjermen (se bildet til venstre nedenfor).

INNSTILLING AV TEMPERATUR

For å stille inn temperaturen er GRILL automatisk forhåndsinnstilt på 200 °C. For å endre temperaturen roterer du PRESS to CONFIRM-hjulet til venstre (senk temperaturen) eller høyre (øk temperaturen). Dette gjør at du kan bla gjennom temperaturene 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C og 230 °C. Trykk på PRESS to CONFIRM-hjulet for å bekrefte ønsket temperatur - når temperaturen er nådd, blinker den ikke lenger.

Griddleren vil deretter begynne å FORVARME. Dette vises på LCD-skjermen, i tillegg til statuslinjen for forvarming, som viser oppvarmingsforløpet. Når 5 streker lyser, har grillen riktig temperatur, og enheten PIPER.

GRILL skifter fra rødt til grønt på displayet, og du har nå muligheten til å stille inn en timer når «00:00» vises på skjermen.

INNSTILLING AV TIDTAKER

MERK: Tidtakeren er valgfri og er ikke nødvendig for at tilberedningsprosessen skal finne sted. Hvis det ikke velges innen 1 minutt etter forvarming, vil timeren gå tilbake til --:--.

- **Nedtellingstidtaker** - Når 00:00 blinker, vrir du PRESS to CONFIRM-hjulet mot venstre (reduere tiden) eller høyre (øke tiden). Tiden vil øke i trinn på 30 sekunder. Hvis du ønsker å øke i trinn på 1 minutt, roterer du og holder hjulet inne i mer enn 3 sekunder. Trykk på PRESS to CONFIRM for å bekrefte tiden og starte nedtelling.

Enheten piper 3 ganger hvert 10. sekund når tidtakeren er ferdig med å telle ned.

Tidtakeren begynner deretter å telle opp for å vise hvor lang tid som har gått.

MERK! Når tidtakeren begynner å telle oppover, piper den hvert 3. sekund til tilberedningen stoppes. **FOR Å SLÅ AV PIPINGEN, TRYKK OG SLIPP PRESS TO CONFIRM-HJULET.**

- **Opptellingstidtaker** - Legg mat i Griddler og trykk på PRESS to CONFIRM-hjulet. Tidtakeren begynner å telle opp fra 00:00. Hvis tidtakeren når 1:59:59, piper enheten 3 ganger og slår seg deretter av.

INNSTILLING AV DEN ØVRE PLATEN TIL Å HOLDE VARM ELLER AV



topplaten -
varmeren er på



topplaten -
holde varm-modus



topplaten -
varmeapparatet er
slått av

For å stille inn den øvre platevarmeren til Hold varm modus i GRILL, trykker du på UPPER ON / OFF en gang når enheten er forvarmet eller under eller tilberedningsprosessen. Lyset rundt den ØVERSTE PÅ / AV-KNAPPEN vil bli redusert reduseres til 50 % belysning, og topplaten platen vil forbli på 80°C. For å slå av topplatevarmeren, trykker du på UPPER ON / OFF-KNAPPEN igjen slik at lyset rundt lyset rundt knappen er AV.

FOR Å ENDRE INNSTILLINGER MENS DU LAGER MAT

For å endre temperatur- og tidsinnstillingene når som helst under bruk, trykker du på og holder inne PRESS to CONFIRM-hjulet i minst 3 sekunder for å bla gjennom gjennom tid og temperatur kontinuerlig, til du slipper PRESS to CONFIRM-hjulet. Når du slipper hjulet, skal innstillingen du ønsker å endre, blinke. Trykk på hjulet for å bekrefte valget. Etter at ønsket innstilling er endret og bekreftet, vil displayet gå til neste funksjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

La enheten kjøle seg ned i minst 30 minutter før håndtering.

- Når du er ferdig med matlagingen, trykker du på ON/OFF (⏻)-knappen for å slå av og trekke ut strømledningen fra stikkkontakten.
- Etter at enheten er helt avkjølt, bruker du rengjørings-/skrapeverktøyet til å fjerne eventuelle matrester fra kokeplatene. Skrapeverktøyet kan vaskes for hånd eller i øverste hylle i oppvaskmaskinen.
- Kast fett fra dryppskålen når den er avkjølt. Dryppbrettet kan rengjøres for hånd eller i øverste hylle i oppvaskmaskinen.
- Trykk på knappene for å ta ut platene fra huset. Sørg for at platene er helt avkjølt før du håndterer dem (minst 30 minutter). Kokeplatene kan vaskes på øverste stativ i oppvaskmaskinen. Ikke bruk metallgjenstander som kniver eller gaffler til rengjøring. Ikke bruk skuresvamp til rengjøring.
- Hvis du har tilberedt sjømat, kan du tørke av kokeplatene med sitronsaft for å unngå at sjømatmaken overføres til neste oppskrift.

-
- Husets sokkel, deksel og kontrollpanel kan tørkes av med en myk, tørr klut. Fukt kluten for vanskelige flekker. Bruk aldri et skurende rengjøringsmiddel eller en hard pute.
 - For å opprettholde beleggets nonstick- ytelse anbefales det å pensle ristene med vegetabilsk olje før du steker vafler.

All annen service skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

OPPBEVARING

Sørg alltid for at Griddler er kjølig og tørr før du oppbevarer den. Strømledningen kan vikles rundt baksiden av sokkelen for oppbevaring. Kokeplatene og dryppbrettet skal oppbevares i Griddler når de ikke er i bruk. Skrapeverktøyet og vaffelplatene kan oppbevares i en skuff eller et skap.


VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Med henblik på din sikkerhed og fortsatte glæde af produktet bedes du altid læse instruktionsbogen grundigt før brug.

Ved brug af elektriske apparater, især når børn er til stede, skal der altid træffes grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

- Efterlad aldrig uden opsyn under tilberedning for at undgå risiko for brand.
- Dette apparat er **KUN beregnet til HUSHOLDNINGSBRUG** og **IKKE** til lignende anvendelser som f.eks:
 - personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - bondegårde;
 - kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - bed and breakfast-miljøer
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået instruktion og/eller vejledning vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Brug kun på en passende bordplade og kun indendørs, væk fra brændbare materialer såsom gardiner, forhæng og vægge af lignende art, da der kan opstå brand, hvis de kommer i kontakt med eller bliver dækket under drift.
- Anbring ikke på eller i nærheden af en varm gas, elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
- Dette apparat er kun til 220V~240V brug. Kontroller spændingen for at være sikker på, at spændingen, der er angivet på navneskiltet, stemmer overens med din spænding
- For at undgå risikoen for at grillen ved et uheld trækkes ned fra arbejdsområdet, hvilket kan medføre beskadigelse af grillen eller kvæstelser, må ledningen ikke

hænge ud over kanten af køkkenbordet.

- For at undgå beskadigelse af ledningen og eventuel risiko for brand eller livsfarligt elektrisk stød, må ledningen ikke berøre varme overflader, herunder komfuret.
- Brug ikke dette apparat, hvis det er blevet tabt eller beskadiget (herunder ledningen) på nogen måde eller ikke fungerer korrekt
- Brug ikke dette apparat i en apparatskab eller under et vægskab. Når du opbevarer i et apparatskab, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan det skabe risiko for brand, især hvis grillen er i kontakt med væggene i et skab eller ved at lukke skabsdøren og røre grillen.
- Hold hænder, hår og tøj væk under drift for at reducere risikoen for skade.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, før du sætter dele på eller tager dele af, samt før rengøring.
- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af Cuisinart, kan være farligt.
- På intet tidspunkt, før eller under tilberedning og rengøring, må du nedsænke grillen, stikket eller ledningen i vand eller andre væsker eller under rindende vand – dette er for at beskytte mod starten af en brand og elektrisk stød, der kan forårsage personskade. Hvis grillen, stikket eller ledningen skulle falde i vand eller andre væsker, skal du straks trække ledningen ud af vægstikket. **RÆK IKKE** fingre/hænder ned i vandet.
-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Overflader, som er markeret med dette symbol vil være meget varme at røre ved under brug – benyt kun håndtag og/eller knapper. **RØR IKKE VED DEN** før grillen er afkølet.
- Må ikke rengøres med skuresvampe i metal. Dele kan falde af svampen og berøre elektriske dele, hvilket indebærer risiko for elektrisk stød.

SÆRLIGE INSTRUKTIONER TIL LEDNING

Der leveres en kort strømforsyningsledning for at reducere risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed ved brug. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den markerede elektriske klassificering af forlængerledningen være mindst lige så stor som apparatets elektriske klassificering, og den længere ledning skal arrangeres, så den ikke falder over bordpladen, hvor den kan blive snublet over utilsigtet eller trukket i af børn.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

FØR FØRSTE BRUG

Før du bruger din Grill & Griddler for første gang, skal du fjerne støv fra forsendelsen ved at tørre huset, dækslet og kontrolpanelet af.

Sørg for at rengøre alt tilbehør grundigt før første brug.

Før brug skal du sørge for, at den er 15 cm væk fra væggen eller fra genstande på bordpladen. Må ikke anvendes på varmemfølsomme overflader.

VED TILBEREDNING

Afhængigt af det indstillede temperaturniveau kan det tage op til 10 minutter at nå driftstemperaturen.

Udvis altid forsigtighed ved håndtering under tilberedning og efter. Det øverste og nederste hus er lavet af plastik og kan blive meget varmt. Det anbefales ikke at blive rørt under eller umiddelbart efter tilberedning. Hvis du har brug for at justere dækslet eller flytte bunden, skal du sørge for at bruge ovenhandsker for at forhindre forbrændinger.

BEMÆRK

Apparatet leveres med et sort skrabeværktøj, der skal bruges til at rengøre siderne af både grillen og stegepladerne, når du er færdig med at lave mad, og kun når enheden er helt afkølet (mindst 30 minutter). Sørg for kortvarig brug af rengøringsværktøjet på en varm overflade for at undgå, at plastikken smelter.

Brug aldrig metalredskaber, da de vil ridse pladerne. Efterlad aldrig plastikredskaber i kontakt med de varme grillplader. Dette omfatter det medfølgende rengøringsværktøj.

Første gang du bruger grillen, kan den have en svag lugt og ryge en smule. Dette er normalt for apparater med metalreflektor og belagte plader.

DELE OG FUNKTIONER



A. Robust håndtag i rustfrit stål

B. Topdæksel

Selvjusterende flydende topdæksel

C. Udløser til hængsel

Tillader dækslet at strække sig tilbage for tilberedning i flad position

D. Dryptud

Tillader fedt at dryppe ind i drypbægeret

E. Aftagelige og vendbare kogeplader

Keramisk belagt, tåler opvaskemaskine

F. Pladefrigørelsesknapper

Tryk ind for at frigøre og fjerne kogeplader

G. Kontrolpanel og display

H. Drypbakke

Opsamler fedt og fjerner det fra bunden for nem rengøring (tåler opvaskemaskine i den øverste hylde)

I. Vaffelplader

Keramisk belagt, tåler opvaskemaskine

J. Rengørings-/skrabeværktøj

Hjælper med at rengøre grill- og stegeplader efter tilberedning (tåler opvaskemaskine i den øverste hylde)

LÆR DIN GRIDDLER AT KENDE.



KONTROLPANEL

1. ON/OFF-knap

Tryk for at tænde og slukke for enheden.

2. Toppladeknap

Tryk for at slå den øverste plade til Keep Warm-tilstand (hold varm), eller for at tænde eller slukke for varmeapparatet til den øverste plade.

3. Stor LCD

Den baggrundsbelyste LCD-skærm er let at læse; den viser temperatur-, timer-, forvarmings- og forvarmingsstatusbjælkerne.

4. TRYK for at BEKRÆFTE-drejeknap

Drej drejeknappen for at vælge temperaturen og tælle op eller ned i tid. Tryk på knappen for at bekræfte.

OPSTARTSSKÆRM

A. Temperatur

(80°C, 120°C, 160°C, 180°C, 200°C & 230°C)

B. Timer

Indstil til at tælle op eller ned.

C. Sear

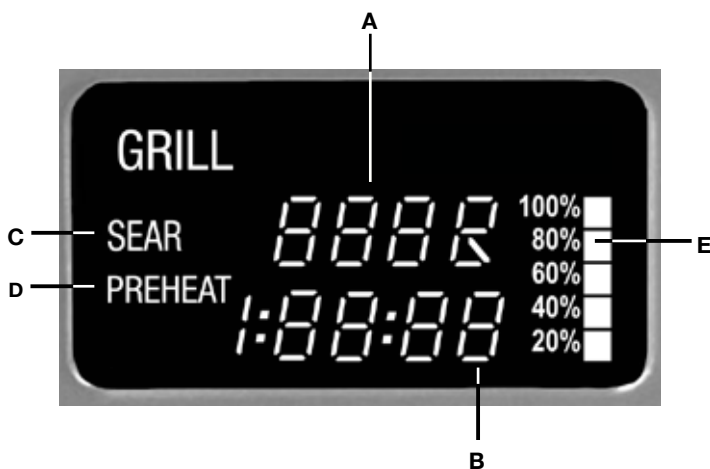
Vises i LCD, når maskinen aktiveres, eller når 230° temperatur er valgt.

D. Forvarm

Vises i LCD, når Griddler opvarmer.

E. Forvarmning

Vises, når Griddler opvarmer, for at vise opvarmningsfremskridt.



PLADEPOSITIONER

Din Griddler har 3 tilberedningspositioner:

ÅBN

Når toppladen/dækslet sidder på et opretstående sted (ud over en 90° vinkel), vil det stabilisere sig uden yderligere støtte.



LUKKET

Hold håndtaget i åben position for at flytte toppladen/dækslet fra den åbne position mod kontrolpanelet, så det hviler på maden eller pladen.



FLAD

Hold håndtaget i åben position, mens du placerer håndtaget til frigørelse af hængslet på højre side af armen, og skub derefter og hold håndtaget op, mens du flytter håndtaget (dækslet) tilbage, indtil det sidder fladt på overfladen.



VI PRÆSENTERER GRIDDLER

Grill & Griddler er det ultimative køkkenapparat, der tilbyder dig flere tilberedningsmuligheder. Du skal blot vende de vendbare kogepåler og justere hængslet, så det kan bruges som en kontaktgrill, fuld grill, fuld stegeplade, halv grill/halv stegeplade eller enkelt underplade tilberedning og vaffer.

INDENDØRS BBQ-GRILL OG GRILLPLADE

Brug Griddler som en åben grill og grillplade i flad position, og skab en dobbelt kogeflade (1290cm²).



Vi foreslår, at du bruger begge grillplader til at tilberede burgere, bøffer, fisk og fjerkræ, mens du bruger begge grillplader til at tilberede pandekager, æg, fransk toast, kartofler og bacon. Alternativt kan du bruge Griddler som en **HALV GRILL/HALV GRILLRIST** til at skabe fyldige måltider såsom bøf og kartofler. Du skal blot placere enheden i den flade position med gitterpladen på den nederste del og grillpladen på den øverste.

ENKELT PLADE (GRILL ELLER RIST)

Sluk for den øverste plade ved at trykke på den ØVERSTE tænd/sluk-knap, indtil den ikke længere lyser.

Hvis du ønsker at holde maden varm, skal du bruge gitterpladen øverst og placere enheden i flad position og trykke på den ØVERSTE tænd/sluk-knap, indtil lyset er halvt oplyst.



KONTAKT GRILL ELLER SANDWICHPRESSE

I åben position indsættes begge plader med grill siden opad. Placer maden på bundpladen og sænk håndtaget, så det er i kontakt med maden. Når du bruger Griddler som en sandwichpresse, skal du indsætte plader med gitterpladen opad og gentage som ovenfor.



VAFFELPLADER

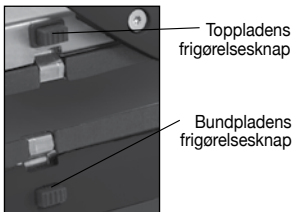
Indsæt vaffelpladerne og hæld blandingen på bundpladen. Sænk håndtaget til lukket position. Vaffer tilberedes bedst ved temperaturer på 180°C eller højere.



INDSÆTTELSE/FJERNELSE AF KOGEPLADER

Hver plade er designet til at passe ind i enten øverste eller nederste hus på Griddler.

Indsæt én plade ad gangen ved at placere metalbeslagene på siderne og justere pladens udskæringer, så den kan skubbes på plads.



Når den er kølet af, lokaliser frigørelsesknappen til pladen på højre side (øver metalbeslaget øverst på huset og under metalbeslaget nederst på huset), og tryk fast, så pladen springer ud.

PLACERING AF DRYPBAKKE

På højre side af basen skal du skubbe drypbakken ind i det angivne spor i henhold til instruktionen på bakken. Fedt fra maden løber af pladerne gennem afløbstuden, der er placeret bag på den nederste grill-/stegeplade.



Fjern langsomt drypbakken ved forsigtigt at trække den ud fra siden og bortskaf fedt på en sikker måde. Drypbakken kan vaskes i hånden eller rengøres i opvaskemaskinen.

BETJENINGSVEJLEDNING

Stil Griddler på en ren og flad overflade indendørs, hvor du har til hensigt at lave mad. Når du er klar til at begynde at lave mad, skal du sørge for, at drypbakken og de ønskede pladeoverflader er monteret. Sæt din Griddler i en stikkontakt, og tryk på ON/OFF (⏻)-knappen. LCD-skærmen viser opstartsskærmen (som vist på billedet til venstre nedenfor).

INDSTILLING AF TEMPERATUREN

For at indstille temperaturer er GRILL automatisk forudindstillet til 200 °C. For at ændre temperaturen skal du dreje "PRESS to CONFIRM"-knappen til venstre (sænk temperatur) eller til højre (øge temperatur). Dette giver dig mulighed for at rulle gennem temperaturer - 80 °C, 120 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C og 230 °C. Tryk på tasten for at bekræfte den ønskede temperatur - når den er nået, vil temperaturen ikke længere blinke.

Griddler begynder derefter at FORVARME. Dette vises på LCD-skærmen samt på forvarmningsstatuslinjen, som viser opvarmningsforløbet. Når 5 barer lyser op, er grillen ved den korrekte temperatur, og enheden vil BIPPE.

GRILL skifter fra rød til grøn på displayet, og du har nu mulighed for at indstille en timer, når "00:00" vises på skærmen.

INDSTILLING AF TIMER

BEMÆRK: timeren er valgfri og er ikke nødvendig, for at tilberedningsprocessen kan finde sted. Hvis den ikke vælges inden for 1 minut efter forvarmning, vil timeren vende tilbage til -- :-.-.

- **Nedtællingstimer** – Når 00:00 blinker, skal du dreje PRESS to CONFIRM-drejeknappen til venstre (forminsk tid) eller højre (forøg tid). Tiden øges i intervaller på 30 sekunder. Hvis du ønsker at øge i 1 minuts intervaller, drej og hold skiven nede i mere end 3 sekunder. Tryk på PRESS to CONFIRM for at bekræfte tiden og begynde nedtællingen.

Enheden bipper 3 gange hvert 10. sekund, når timeren er færdig med at tælle ned. Timeren begynder derefter at tælle op for at vise, hvor lang tid der er gået.

BEMÆRK: Når timeren begynder at tælle opad, vil den bippe hvert 3. sekund, indtil tilberedningen er stoppet. **FOR AT DEAKTIVERE BIPPENE, TRYK OG SLIP ”PRESS TO CONFIRM”-KNAPPEN.**

- **Optællingstimer** – Kom mad i Griddler, og tryk på knappen PRESS TO CONFIRM. Timeren begynder at tælle op fra kl. 00:00. Hvis timeren når 1:59:59, vil enheden bippe 3 gange og derefter slukke.

INDSTILLING AF DEN ØVERSTE PLADE TIL AT HOLDE VARMEN ELLER SLUKKE



øverste plade -
varmelegeme er tændt



øverste plade -
Hold varmen-tilstand



øverste plade -
varmelegeme er slukket

For at indstille den øverste plades varmelegeme til Keep Warm tilstand i GRILL, skal du trykke på UPPER ON / OFF KNAPE én gang, når enheden forvarmes eller under tilberedningsprocessen. Lyset omkring den ØVERSTE ON/OFF-KNAPE vil blive reduceret til 50% belysning, og den øverste pladen forbliver på 80°C. For at slukke for toppladevarmeren skal du trykke på ØVERSTE ON/OFF-KNAPE igen, så lyset omkring lyset omkring knappen er slukket.

SÅDAN ÆNDRER DU INDSTILLINGER UNDER TILBEREDNING

For at ændre temperatur- og tidsindstillinger når som helst under brug, skal du trykke og holde ””PRESS to CONFIRM””-knappen nede i mindst 3 sekunder for at rulle gennem tid og temperatur kontinuerligt, indtil knappen slippes. Når knappen slippes, skal den indstilling, du ønsker at ændre, blinke. Tryk på knappen for at bekræfte valget. Når den ønskede indstilling er ændret og bekræftet, flyttes displayet til den næste funktion.”

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Lad enheden køle af i mindst 30 minutter før håndtering.

- Når du er færdig med at lave mad, skal du trykke på ON/OFF (⏻)-knappen for at slukke, og tage netledningen ud af stikkontakten.
- Når enheden er helt afkølet, skal du bruge rengørings-/skrabeværktøjet til at fjerne eventuelle madrester fra kogepladerne. Skrabereds-kasset kan vaskes i hånden eller på den øverste hylde i opvaskemaskinen.
- Bortskaf fedt fra drypbakken, når den er afkølet. Drypbakken kan vaskes i hånden eller rengøres i den øverste hylde i opvaskemaskinen.
- Tryk på pladeudløserknapperne for at fjerne pladerne fra huset. Sørg for, at pladerne er afkølet helt før håndtering (mindst 30 minutter). Kogepladerne kan vaskes på øverste hylde i opvaskemaskinen. Brug ikke metalgenstande såsom knive eller gafler til rengøring. Brug ikke en skuresvamp til rengøring.

-
- Hvis du har tilberedt fisk og skaldyr, tør kogepladerne af med citronsaft for at forhindre, at smagen overføres til den næste opskrift.
 - Husbasen, dækslet og kontrolpanelet kan tørres af med en blød, tør klud. Ved hårde pletter skal du fugte kluden. Brug aldrig et slibende rengøringsmiddel eller en hård svamp.
 - For at bevare belægningens nonstick-egenskaber anbefales det at pensle ristene med vegetabilsk olie, før man laver vafler.

Al anden servicering bør udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

OPBEVARING

Sørg altid for, at Griddler er afkølet og tør, før den opbevares. Netledningen kan vikles rundt om bagsiden af basen til opbevaring. Kogepladerne og drypbakken skal opbevares i Griddler, når de ikke er i brug. Skrabeværktøjet og vaffelpladerne kan opbevares i en skuffe eller et skab.

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internazionale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantia Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa**

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

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

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

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

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

FINNISH : CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH : CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN : CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH : CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000

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

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

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*

- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*

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

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaa laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddels sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktoppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

EAC

IB-25/041