



Cuisinart®



**Plan de cuisson multifonction
Multifunction Grill and Griddle**

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques produit.	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage	5
B. Conseils d'utilisation	5
Fonction panini / grill	6
Fonction sandwich brunch.	6
Fonction barbecue	6
Fonction plancha	6
Fonction mixte	7
Fonction grillade	7
C. Tableau des modes et temps de cuisson.	8/9/10
4. L'avis des chefs	10
5. Questions / réponses	10
6. Nettoyage et rangement	11
7. Consignes de sécurité	11

CONTENTS

1. Introduction	12
2. Features	12
3. Use.	13
A. Assembling your appliance	13
B. Instructions for use	13
Grill / Panini option.	13
Brunch sandwich option	14
Barbecue option.	14
Plancha option	14
Combined option	14
C. Table of cooking methods and times	15/16/17
4. Advice from Chefs	18
5. Questions/answers.	18
6. Cleaning and storage.	19
7. Safety instructions	19

INHALT

1. Einleitung	20
2. Eigenschaften des Produkts	20
3. Gebrauch	21
A. Zusammensetzen	21
B. Gebrauchshinweise	21
Funktion Grillade / Panini	21
Funktion Sandwich Brunch.	22
Funktion Barbecue	22
Funktion Plancha	22
Mischfunktion	22
C. Tabelle von Zubereitungsmodus und Garzeit.	23/24/25
4. Die Ratschläge der Chefs	26
5. Fragen / Antworten	26
6. Reinigung und Verstauen	27
7. Sicherheitshinweise	27

INHOUD

1. Inleiding	28
2. Kenmerken van het product	28
3. Gebruik	29
A. Montage	29
B. Gebruiksaanwijzing	29
Grill / Paninifunctie	29
Sandwich- en brunchfunctie	30
Barbecuefunctie	30
Planchafunctie	30
Combinatiefunctie	30
C. Tabel met standen en baktijden	31/32/33
4. De mening van chefkoks	34
5. Vragen / antwoorden	34
6. Reiniging en opberging	35
7. Veiligheidsvoorschriften	35

INDICE

1. Introduzione	36
2. Caratteristiche	36
3. Utilizzo	37
A. Montaggio apparecchio	37
B. Istruzioni d'uso	37
Opzione Grill / Panini	37
Opzione Brunch Sandwich	38
Opzione Barbecue	38
Opzione Plancha	38
Opzione mista	38
C. Tabella tempi e modalità di cottura	39/40/41
4. Consigli dello Chef	42
5. Domande / risposte	42
6. Pulizia e conservazione	43
7. Istruzioni di sicurezza	43

SUMARIO

1. Introducción	44
2. Características del producto	44
3. Utilización	45
A. Montaje	45
B. Consejos de utilización	45
Función parrilla / bocadillos	45
Función sandwich brunch	46
Función barbacoa	46
Función plancha	46
Función mixta	46
C. Tabla de sistemas y tiempos de cocción	47/48/49
4. Sugerencias de los chefs	50
5. Preguntas y respuestas	50
6. Limpiar y guardar	51
7. Consignas de seguridad	51

1. INTRODUCTION





Félicitations pour votre achat !

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

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Corps robuste en acier brossé avec charnières ajustables
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson réversibles anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle pour un entretien aisé:
 - 3a. Face grill : idéales pour griller viandes, panini et légumes
 - 3b. Face plancha : pour cuire crêpes, œufs, viande finement tranchée, croque-monsieur, poissons, crustacés.
4. Boutons de réglage :
 - 4a. Sélecteur avec voyant lumineux rouge de mise sous tension et de préchauffage : sélection du mode «cuisson fermée»  et du mode «cuisson ouverte» 
 - 4b. Mode «cuisson fermée»  avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée: sélection de la température de 65°C à 230°C.
 - 4c. Mode «cuisson ouverte»  avec témoin lumineux vert pour signaler que les plaques ont atteint la température souhaitée : sélection de la température de 90° à 220°C
5. Bac récupérateur de jus de cuisson, compatible lave-vaisselle
6. Spatule spéciale grill
7. Système de verrouillage / déverrouillage des plaques
8. Système d'ouverture à 180°