

140mm

5mm

140mm

135mm

135mm

**EAC**

Гриль электрический бытового  
 Производитель: Бэбилис SARL  
 Промышленная зона Валь дэ Кальвини  
 59141 Иви  
 Франция  
 Импортёр: ООО «Бэбилис Восток»  
 117405, Москва, ул Дорожная д.60Б  
 Факс +7 495-7874389  
 Сделано в Китае  
 Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2022 / 02

**BABYLISS SARL**  
 ZI du Val de Calvigny  
 59141 Iwuy  
 France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

E IB-21/191A

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

GRSM3E

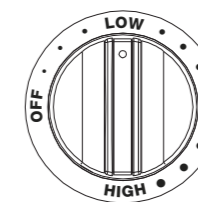


### 3 IN 1 GRILL, WAFFLE & OMELETTE MAKER

GRSM3E  
Q168a

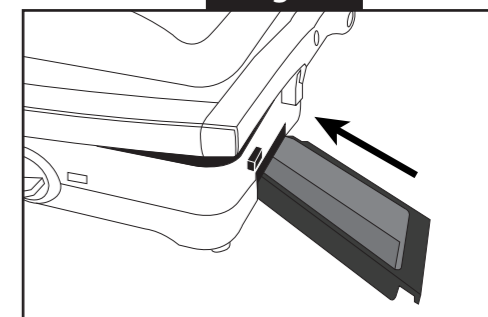
# Cuisinart®

# Cuisinart®

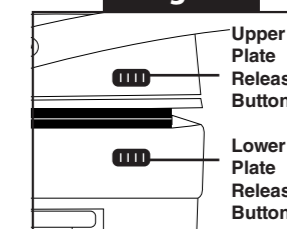


Floating Hinge Position

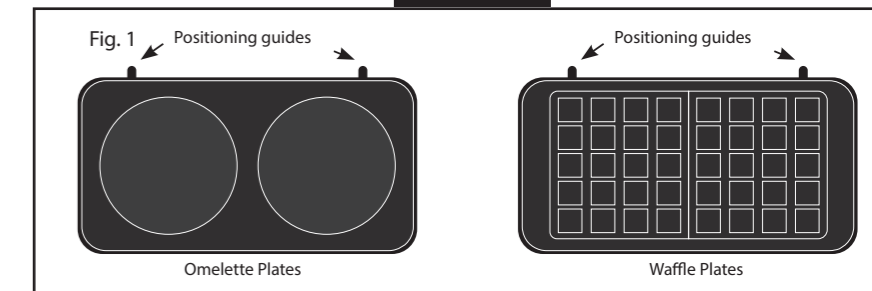
**Fig. 4**



**Fig. 3**



**Fig. 2**



**Fig. 1**

210mm

## SOMMAIRE

<b>1. Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>1</b>
<b>2. Introduction</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>3. Caractéristiques du produit</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>4. Utilisation</b> . . . . .	<b>6</b>
A. Avant la première utilisation . . . . .	6
B. Sélectionner les plaques. . . . .	6
C. Assembler et démonter les plaques . . . . .	7
D. Utiliser le gril, gaufrier et appareil à omelettes 3 en 1 . . . . .	7
<b>5. Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>6. Recettes</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Garantie internationale</b> . . . . .	<b>94</b>

## CONTENTS

<b>1. Safety Cautions</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>2. Introduction</b> . . . . .	<b>15</b>
<b>3. Product features</b> . . . . .	<b>15</b>
<b>4. Use</b> . . . . .	<b>16</b>
A. Before first use . . . . .	16
B. Selecting the plates. . . . .	16
C. Fitting and removing the plates . . . . .	16
D. Using the 3 in 1 grill, waffle & omelette maker . . . . .	17
<b>5. Cleaning &amp; Maintenance</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>6. Recipes</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>International Guarantee</b> . . . . .	<b>94</b>

## INHALT

<b>1. Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>2. Einleitung</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>3. Eigenschaften des Produkts</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>4. Gebrauch</b> . . . . .	<b>25</b>
A. Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	25
B. Auswahl der Platten . . . . .	26
C. Platten einsetzen oder entfernen . . . . .	26
D. Verwendung des 3 in 1 Grill-, Waffel- und Omelettgeräts . . . . .	27
<b>5. Reinigung &amp; Pflege</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>6. Rezepte</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Internationale Garantie</b> . . . . .	<b>94</b>

## INHOUD

<b>1. Veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>2. Inleiding</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>3. Kenmerken</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>4. Gebruik</b> . . . . .	<b>36</b>
A. Voor het eerste gebruik . . . . .	36
B. Het selecteren van de platen . . . . .	36
C. Het plaatsen en verwijderen van de platen . . . . .	37
D. Het gebruik van de 3-in-1 Grill, Wafelmaker & Omeletmaker. . . . .	37
<b>5. Reiniging &amp; Onderhoud</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>6. Recepten</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Internationale Garantie</b> . . . . .	<b>94</b>

## CONTENUTO

<b>1. Istruzioni di sicurezza</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>2. Introduzione</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>3. Caratteristiche</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>4. Uso</b> . . . . .	<b>46</b>
A. Prima del primo utilizzo . . . . .	46
B. Selezionare le piastre . . . . .	46
C. Inserire e togliere le piastre . . . . .	46
D. Utilizzo dell'apparecchio per grill, waffle e omelette, 3 in 1 . . . . .	47
<b>5. Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>6. Ricette</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Garanzia internazionale</b> . . . . .	<b>94</b>

## CONTENIDO

<b>1. Consignas de seguridad</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>2. Introducción</b> . . . . .	<b>55</b>
<b>3. Características del producto</b> . . . . .	<b>56</b>
<b>4. Utilización</b> . . . . .	<b>56</b>
A. Antes del primer uso . . . . .	56
B. Selección de las placas. . . . .	56
C. Montaje y desmontaje de las placas . . . . .	56
D. Utilización de la parrilla 3 en 1, gofres y tortitas . . . . .	57
<b>5. Limpieza y mantenimiento</b> . . . . .	<b>59</b>
<b>6. Recetas</b> . . . . .	<b>60</b>
<b>Garantía internacional</b> . . . . .	<b>94</b>

## ÍNDICE

<b>1. Instruções de segurança</b> . . . . .	<b>61</b>
<b>2. Introdução</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>3. Características</b> . . . . .	<b>66</b>
<b>4. Modo de emprego</b> . . . . .	<b>66</b>
A. Antes da primeira utilização . . . . .	66
B. Seleção das placas . . . . .	66
C. Montagem e desmontagem das placas. . . . .	66
D. Utilização do aparelho 3 em 1 (grelhador, máquina de waffles e omeleteira) . . . . .	67
<b>5. Limpeza e manutenção</b> . . . . .	<b>69</b>
<b>6. Receitas</b> . . . . .	<b>70</b>
<b>Garantia internacional</b> . . . . .	<b>94</b>

## SPIS TREŚCI

<b>1. Przepisy bezpieczeństwa</b> . . . . .	<b>71</b>
<b>2. Wstęp</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>3. Charakterystyka produktu</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>4. Instrukcja obsługi</b> . . . . .	<b>76</b>
A. Przed pierwszym użyciem . . . . .	76
B. Wybór płytek . . . . .	77
C. Montaż i demontaż płyt . . . . .	77
D. Użycie urządzenia 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka) . . . . .	78
<b>5. Czyszczenie i konserwacja</b> . . . . .	<b>80</b>
<b>6. Przepisy</b> . . . . .	<b>81</b>
<b>Gwarancja międzynarodowa</b> . . . . .	<b>94</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Правила безопасности</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>2. Вступление</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>3. Характеристики и комплектация изделия</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>4. Порядок работы</b> . . . . .	<b>88</b>
A. Перед первым использованием . . . . .	88
B. Выбор пластин . . . . .	88
C. Установка и снятие пластин . . . . .	89
D. Как пользоваться прибором «гриль-вафельница-омлетница 3 в 1» . . . . .	89
<b>5. Уход и обслуживание</b> . . . . .	<b>92</b>
<b>6. Рецепты</b> . . . . .	<b>93</b>
<b>Международная гарантия</b> . . . . .	<b>94</b>

# 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

## • **OSTROŻNIE:** RYZYKO OPARZEŃ



- **OSTRZEŻENIE:** Bardzo gorące powierzchnie.
- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni, gdyż może dojść do powstania obrażeń. Zawsze używać uchwytu.

## • **URZĄDZENIA NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ BEZ NADZORU.**

Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie użytkowania, po każdym użyciu odłączyć od sieci. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.

- Wszelkie meble znajdujące się w pobliżu muszą być w stanie wytrzymać wzrost temperatury o 85°C powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie podczas jego użytkowania. Urządzenie wymaga zachowania odstępu 100 mm z przodu, z tyłu i z boku urządzenia oraz co najmniej 700 mm między płytą grzewczą a spodem każdej poziomej powierzchni znajdującej się powyżej. Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych winylem lub laminatem są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienie nawet w temperaturach niższych od podanych w wytycznych powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada właściciel. Nie wolno używać tego urządzenia do przechowywania przedmiotów ani w charakterze powierzchni roboczej.
- Nie wolno korzystać z grilla w pobliżu materiałów palnych, jak zasłony lub meble, ani pod nimi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych

lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.

- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym urządzeniem.
- Urządzenie nieprzeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po zakończeniu użytkowania.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoiów gościnnych.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie może się stykać ze źródłem ciepła.
- Ponieważ powierzchnie zewnętrzne mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia, należy zachować ostrożność, by powierzchnie urządzenia nie stykały się z innymi powierzchniami wrażliwymi na działanie ciepła.

- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekać, aż ostygnie.

## **BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE**

- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilania i wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

## **BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE**

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94)..
- Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że wybrane płyty są prawidłowo zamontowane i zablokowane w odpowiednim położeniu.

- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni; a gdy urządzenie jest włączone i podczas stygnięcia używać uchwytów.
- Urządzenie 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka) powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej, odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno podejmować prób przesuwania ani podnoszenia urządzenia 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka) za uchwyt, podczas podnoszenia urządzenia należy stabilnie trzymać je od spodu.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu, gdy jest ono w użyciu lub gdy jest gorące.
- Podczas gotowania nie zawijać żywności w folię plastikową, woreczki polietylenowe ani folię metalową. Może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych i stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym ani elektrycznym ani w ich pobliżu i nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Regularnie sprawdzać wszystkie elementy przed użyciem. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA.**
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie zakrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach, nie myć w zmywarce. Pozwoli to na zapewnienie ochrony przed pożarem,



porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami.

- Aby odłączyć urządzenie, przestawić regulator w położenie WYŁ. i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Po użyciu urządzenia oraz przed jego umyciem należy je odłączyć od sieci. Przed montażem lub demontażem elementów, a przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zaleca się ostrożne mycie płyt ręcznie. W przypadku używania zmywarki do naczyń umieszczać elementy wyłącznie w górnym koszu.



**UWAGA:** Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowanie, mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla

niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94).



### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH NA KONIEC OKRESU EKSPLOATACJI**

Ten symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie

prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być wywołane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

## 2. WSTĘP

### **Gratulujemy zakupu urządzenia 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka)**

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Uchwyt
2. Przycisk zwalniania uchwytu
3. Przycisk zwalniania płyty górnej
4. Płyty do gofrów
5. Przycisk zwalniania płyty dolnej
6. Kontrolki
7. Wbudowana tacka do zbierania tłuszczu
8. Pokrętko regulacji temperatury
9. Podstawa obudowy
10. Płyty grillowe
11. Płyty do omletów
12. Skrobak (brak na ilustracji)

## 4. UŻYTKOWANIE

### **A. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przed pierwszym użyciem urządzenia 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka) sprawdzić, czy usunięto wszystkie elementy opakowania i wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone (patrz sekcja „Czyszczenie i konserwacja”).



## B. WYBÓR PŁYT

Przed rozpoczęciem wybrać płyty najbardziej odpowiednie dla przygotowywanej potrawy.

### Płyty grillowe

Żebrowane płyty grillowe mogą być używane jako grill kontaktowy lub jako praska do panini. Doskonale nadają się do soczystych burgerów, steków, panini w stylu kawiarnianym i pysznych warzyw.

### Płyty do gofrów

Na płytach do gofrów można przygotować domowe gofry, słodkie lub pikantne, ze złocistobrązową skórką i miękkim, puszystym środkiem.

### Płyty do omeletów

Płyty do omeletów mogą być używane do przygotowania lekkich i puszystych omeletów, tortilli, minitart i pizzy. Można także z ich użyciem przygotowywać frittatty, miniplacuszki, pierożki, a nawet przyrządzać cheeseburgery.

## C. MONTAŻ I DEMONTAŻ PŁYT

### Montaż płyt

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i całkowicie ostygło.
- Wybrać płytę grillową, do gofrów lub omeletów.
- Ułożyć urządzenie w taki sposób, aby elementy sterujące były skierowane w stronę użytkownika.
- Nacisnąć przycisk zwalniania uchwytu i wysunąć uchwyt, aby całkowicie otworzyć urządzenie.
- Wyrównać dwa wycięcia z tyłu płyty (**Fig. 1**) ze wspornikami na spodzie podstawy obudowy. Przechylić płytę i wsunąć ją pod wspornik.
- Wcisnąć przedni koniec płyty, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Aby łatwiej zablokować płytę, zaleca się, aby podczas montażu płyty nacisnąć przycisk zwalniający ją.
- Powtórzyć czynność z drugą płytą.

### Demontaż płyt

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i całkowicie ostygło. Przed zdjęciem płyt należy zawsze pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.
- Zlokalizować przyciski zwalniające płytę, które znajdują się po prawej stronie górnej i dolnej obudowy urządzenia (**Fig. 2**). Nacisnąć mocno górny przycisk zwalniający, górna płyta lekko się poluzuje i będzie można ją zdjąć z górnej pokrywy. Podnieść płytę do góry i wysunąć ją pod wsporniki znajdujące się na środku.
- Powtórzyć czynność naciskając dolny przycisk zwalniający i zwalniając dolną płytę.
- Po użyciu płyty można myć ręcznie lub w zmywarce.

### Montaż i demontaż wbudowanej tacki ociekowej

Urządzenie 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka) wyposażono w inteligentny system odprowadzania tłuszczu. Tłuszcz jest odprowadzany przez małe wgłębienie z tyłu płyty, dzięki czemu spływa do wbudowanej tacki.

Aby włożyć tackę ociekową, wsunąć ją do szczeliny po prawej stronie dolnej części obudowy (**Fig. 3**). Aby wyjąć tackę ociekową, wystarczy wysunąć ją ze szczeliny. Po zakończeniu przygotowania potrawy należy bezpiecznie usunąć tłuszcz. Tackę ociekową można myć w zmywarce.

## D. UŻYCIE URZĄDZENIA 3-W-1 (GRILL, OPIEKACZ DO GOFRÓW, OMLECIARKA)

Po zamontowaniu płyt i wbudowanej tacki ociekowej można zacząć używać urządzenia 3-w-1 (grill, opiekacz do gofrów, omleciarka).

### Podgrzewanie wstępne urządzenia 3-w-1 (grilla, opiekacza do gofrów i omleciarki)

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przed użyciem należy nagrzać urządzenie.

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego.
- Choć płyty mają powłokę nieprzywierającą, zalecamy przygotowanie ich przy użyciu sprayu do smażenia lub oleju. Olej należy nakładać papierowym ręcznikiem lub pędzlem do ciasta.
- Zamknąć pokrywę i obrócić pokrętkę regulacji temperatury, a następnie ustawić żądany poziom podgrzewania: niski, średni lub wysoki.

**UWAGA:** Temperaturę należy dostosować do przygotowywanej potrawy.

- Po ustawieniu pokrętki z przodu urządzenia zapali się czerwona kontrolka informująca, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
- Gdy urządzenie osiągnie optymalną temperaturę, zapali się zielona kontrolka informująca, że jest gotowe do przygotowania potraw.

### Użycie uchwytu

Uchwyt został zaprojektowany tak, by można było go zablokować w trybie przygotowania gofrów lub omletów.

- Aby otworzyć urządzenie, chwycić za uchwyt, wciskając przycisk zwalnający uchwyt podczas podnoszenia pokrywy do góry.
- Aby zamknąć urządzenie, wcisnąć uchwyt.

### Przygotowanie potrawy z użyciem płyt do grillowania

- Nagrzać wstępnie urządzenie, aż zapali się zielona kontrolka.
- Umieścić potrawę na dolnej płycie i opuścić pokrywę.
- Dzięki konstrukcji z ruchomym zawiasem przestrzeń między górną i dolną płytą dostosowuje się do grubości potrawy (**Fig. 4**).

**Uwaga:** Podczas przygotowania potrawę można lekko docisnąć, co pozwoli wydobyć z niej aromat. W przypadku przygotowania więcej niż jednego produktu równocześnie należy zapewnić jednolitą grubość każdego składnika, co zapewni równomierne gotowanie.

- Po umieszczeniu potraw na grillu może upłynąć kilka sekund, zanim kontrolka się wyłączy. To normalne zjawisko.
- Zielona kontrolka jest połączona z termostatem i wskazuje, że produkt osiągnął żądaną temperaturę. Kontrolka będzie się włączać i wyłączać podczas procesu przygotowania potrawy. Stopień ugotowania potrawy należy ocenić unosząc pokrywę. Zapalenie się zielonej kontrolki nie informuje o stopniu przygotowania potrawy.
- Gdy potrawa jest wystarczająco ugotowana, wyjąć ją, delikatnie odrywając brzegi za pomocą plastikowej łyżki odpornej na działanie wysokich temperatur.

**WAŻNE:** Nie wolno używać metalowych przyborów kuchennych, gdyż mogą uszkadzać powłokę nieprzywierającą.

- Po zakończeniu gotowania należy ustawić regulator w położeniu „WYŁ.” i odłączyć przewód zasilający od sieci. Przed dalszymi czynnościami zawsze pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.

**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia urządzenia może być wyczuwalny lekki zapach, a urządzenie może lekko dymić. Jest to normalne i powszechne w przypadku urządzeń z powierzchnią nieprzywierającą.

### **Przygotowanie potraw z użyciem płyt do gofrów i omletów**

- Nagrzać wstępnie urządzenie, aż zapali się zielona kontrolka.
- Umieścić potrawę na dolnej płycie i zamknąć uchwyt. Gdy uchwyt zostanie bezpiecznie zablokowany, rozlegnie się kliknięcie.

**UWAGA:** Staranne zablokowanie płyt jest ważne, gdyż dzięki temu zostaną one prawidłowo dociśnięte i potrawa będzie mogła prawidłowo się podgrzewać.

- Zielona kontrolka może się wyłączyć dopiero po kilku sekundach. To normalne zjawisko.
- Zielona kontrolka jest połączona z termostatem i wskazuje, że produkt osiągnął żądaną temperaturę. Kontrolka będzie się włączać i wyłączać podczas procesu przygotowania potrawy. Stopień ugotowania potrawy należy ocenić naciskając mocno przycisk zwalniania i unosząc pokrywę.
- Gdy potrawa jest wystarczająco ugotowana, wyjąć ją, delikatnie odrywając brzegi za pomocą plastikowej łopatkı odpornej na działanie wysokich temperatur.

**UWAGA:** Podczas używania płytek do tortilli należy je zawsze napelniać tuż poniżej krawędzi, by uniknąć przepełnienia.

**WAŻNE:** Nie wolno używać metalowych przyborów kuchennych, gdyż mogą uszkadzać powłokę nieprzywierającą.

- Po zakończeniu gotowania należy ustawić regulator w położeniu „WYŁ.” i odłączyć przewód zasilający od sieci. Przed dalszymi czynnościami zawsze pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.

**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia urządzenia może być wyczuwalny lekki zapach, a urządzenie może lekko dymić. Jest to normalne i powszechne w przypadku urządzeń z powierzchnią nieprzywierającą.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Po zakończeniu gotowania należy ustawić regulator temperatury w położeniu WYŁ. i odłączyć przewód zasilający od sieci.
- Przed czyszczeniem zawsze pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.
- Skrobak można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Usunąć tłuszcz z tacki ociekowej. Tackę ociekową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Płyty można myć ręcznie lub w zmywarce. Podczas czyszczenia nie używać metalowych przedmiotów takich jak noże, ponieważ mogą one uszkadzać powłokę nieprzywierającą. Używać wyłącznie przyborów drewnianych lub żaroodpornych.
- W przypadku używania płyt grillowych, jeśli przyrządzone były na nich owoce morza, należy przetrzeć płyty sokiem z cytryny, aby zapobiec przenikaniu charakterystycznego smaku do kolejnej przygotowywanej potrawy.
- Podstawy urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Obudowę i panel sterowania wystarczy oczyścić czystą wilgotną ściereczką.
- Po użyciu zeszkobać odkładającą się warstwę potrawy, a następnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przystąpić do przygotowania kolejnej potrawy.
- Nie wolno dopuszczać do kontaktu plastikowych przyborów z gorącymi płytami.
- Przed schowaniem sprawdzić, czy wszystkie elementy są czyste i suche.
- Nie wolno owijać przewodu wokół obudowy urządzenia.
- Nie wolno zanurzać wtyczki ani przewodu w wodzie lub w innych cieczach.

**UWAGA:** Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

## 6. PRZEPISY

### GOFRY PODSTAWOWE

Na 12 gofrów

#### Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżka drobnego cukru
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 400 ml mleka półtłustego
- 3 średnie jajka
- 30 ml oleju roślinnego

#### Sposób przygotowania:

1. Założyć płyty do gofrów i nagrzać wstępnie urządzenie do średniej temperatury (MEDIUM).
2. Umieścić wszystkie składniki w misce miksera i mieszać do chwili uzyskania gładkiego ciasta. Odstawić na 5 minut.
3. Gdy zapali się zielona kontrolka, włączyć maksymalnie 60 ml ciasta na każdą płytę do gofrów.
4. Zamknąć pokrywę i podgrzewać przez około 3 do 3,5 minuty.
5. Wyjąć gofry i powtórzyć z resztą ciasta.

### PROSTA FRITTATA

Na 4 frittaty

#### Składniki:

- 4 średnie jajka
- 50 g cukinii, startej
- 50 g sera cheddar, startego
- 4 cebulki dymki, drobno posiekane
- Sól i pieprz

#### Sposób przygotowania:

1. Założyć płyty do tortilli i nagrzać wstępnie urządzenie do niskiej lub średniej temperatury (LOW – MEDIUM).
2. Ubić jajka w misce. Wmieszać pozostałe składniki.
3. Kiedy zapali się zielona kontrolka, włączyć masę na frittate na płyty do tortilli, tuż poniżej krawędzi.
4. Zamknąć pokrywę i podgrzewać przez 10 minut lub do momentu, aż się przyrumieni i zetną. Powtórzyć z resztą masy.

# Cuisinart®



CUISINART  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy - France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

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

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

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

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

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

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

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

**PORTUGUÊS:** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

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

**РУССКИЙ:** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия **+7 495 729 76 13**  
**+7 495 018 59 47**

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

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

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@cnair.com](mailto:cuisinart_international@cnair.com)



**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

5 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 5 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 5-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 5 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. Dieses Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 5 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 voldoende ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 5 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 5 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 5 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 5-letniej dotychczas wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 5 (пяти) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.

В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 5 лет

Срок службы – 5 лет