Cuisinart®

PLANCHA

BARBECUE POWER

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

PL50E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité **4**
1. Introduction 6
2. Caractéristiques produit 6
3. Utilisation 7
A. Avant la première utilisation 7
B. Installation des plaques de cuisson 7
C. Installation de la protection anti-projections 7
D. Conseils d'utilisation 8
E. Bac récupérateur de jus 8
F. Éteindre l'appareil 8
G. Tableau des modes et temps de cuisson 9
4. L'avis des chefs 14
5. Nettoyage et rangement 14
6. Questions/réponses 15

CONTENTS

Safety cautions 16
1. Introduction 18
2. Product features 18
3. Use 19
A. Besfore the first use 19
B. Installing the cooking plates 19
C. Installing the anti-splatter guard 19
D. Advice for use 20
E. Drip tray 20
F. Turning the appliance off 20
G. Table of cooking modes and times 21
4. Advice from the chefs 26
5. Cleaning and storage 26
6. Questions/answers 27

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 28
1. Einleitung 30
2. Produkteigenschaften 30
3. Gebrauch 31
A. Vor dem ersten gebrauch 31
B. Einsetzen der garplatten 31
C. Aufsetzen des spritzschutzes 31
D. Anwendungshinweise 32
E. Einsetzen der auffangschale für die garflüssigkeit 32
F. Das gerät ausschalten 32
G. tabelle der zubereitungsarten und garzeiten 33
4. Empfehlungen der chefköche 38
5. Reinigen und verstauen 38
6. FRAGEN/ANTWORTEN 39

INHOUD

Veiligheidsinstructies . . . 40
1. Inleiding . . . 42
2. Productkenmerken . . . 42
3. Gebruik . . . 43
A. Vóór het eerste gebruik . . . 43
B. Installatie van de bakplaten . . . 43
C. Installatie van het spatscherm . . . 43
D. Gebruiksadviezen . . . 44
E. Het opvangbakje . . . 44
F. Het apparaat uitzetten . . . 44
G. Tabel met standen en baktijden . . . 45
4. De mening van de chef-koks . . . 50
5. Schoonmaken en opbergen . . . 50
6. Vragen/antwoorden . . . 51

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza . . . 52
1. Introduzione . . . 54
2. Caratteristiche del prodotto . . . 54
3. Utilizzo . . . 55
A. Prima del primo utilizzo . . . 55
B. Inserimento piastre di cottura . . . 55
C. Installazione della protezione antischizzi . . . 55
D. Consigli per l'utilizzo . . . 56
E. Contenitore di raccolta del liquido . . . 56
F. Spegnere l'apparecchio . . . 56
G. Tabella tempi e modalità di cottura . . . 57
4. Il parere degli chef . . . 62
5. Pulizia e manutenzione . . . 62
6. Domande/risposte . . . 63

CONTENIDO

Consignas de seguridad . . . 64
1. Introducción . . . 66
2. Características del producto . . . 66
3. Utilización . . . 67
A. Antes de utilizarlo por primera vez . . . 67
B. Instalación de las placas de cocción . . . 67
C. Instalación de la protección antisalpicaduras . . . 67
D. Consejos de uso . . . 68
E. Recipiente de jugo de cocción . . . 68
F. Apagado del aparato . . . 68
G. Tabla de sistemas y tiempos de cocción . . . 69
4. Sugerencias de los chefs . . . 74
5. Limpieza y almacenaje . . . 74
6. Preguntas y respuestas . . . 75

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- **ATTENTION :** Surface chaude.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou a proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier (au moins 10 centimètres). Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.

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

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

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

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

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

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Base
2. Plaques de cuisson amovibles et interchangeables avec résistance intégrée :
   2a. 1 plaque Plancha
   2b. 1 plaque Grill
3. Thermostat plaque de gauche
4. Thermostat plaque de droite
5. Protection anti-projections en acier inoxydable brossé
6. Système de verrouillage/déverrouillage des plaques
7. Bac récupérateur de graisse
8. Raclette de nettoyage

3. UTILISATION

A. Avant la première utilisation

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

B. Installation des plaques de cuisson

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche, à au moins 10 centimètres des murs et des éléments de mobilier. Le panneau de commandes doit être face à vous.
- Plaque Grill : surface striée idéale pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes.
- Plaque Plancha : surface lisse idéale pour cuire crêpes, œufs, viandes finement tranchées, poissons et crustacés.
- Insérer chaque plaque dans les petites encoches métalliques centrales situées sur la base de l'appareil puis dans l'encoche latérale. Appuyer ensuite sur la plaque afin de l'arrimer correctement.
- Pour retirer les plaques, appuyer sur le bouton de déverrouillage de chaque plaque situé sur chaque côté de l'appareil. Soulever ensuite les plaques (Fig.1).

Fig. 1

Note : Chaque plaque peut être placée indifféremment, de chaque côté de la Plancha.

C. Installation de la protection anti-projections

- Placer la protection anti-projections sur les bords de l'appareil (Fig. 2).

Fig. 2

- Les deux encoches métalliques qui dépassent des côtés latéraux doivent être placées à l'intérieur de l'appareil.
- L'encoche métallique située au centre de la protection doit être placée à l'intérieur de l'appareil.

D. Conseils d'utilisation

La cuisine à la plancha assure une alimentation saine et variée : légumes, poissons, viande. Grâce aux thermostats réglables, vous adaptez la température de cuisson selon le type de préparation à faire.

Allumer la Plancha et la laisser chauffer quelques minutes au maximum de sa puissance (la plaque doit être très chaude), puis baisser le niveau de puissance à un niveau intermédiaire avant d'y poser les aliments, et régler la température selon le type de préparation.

La Plancha permet de régler manuellement la température de cuisson.

La température pour chacune des plaques peut être sélectionnée séparément afin de l'adapter au plus juste au type d'aliments à cuire.

- Après avoir installé les plaques, sélectionner les températures pour chacune des plaques à l'aide des thermostats de gauche et de droite. Le témoin lumineux des thermostats s'allume en rouge.
- Lorsque les températures sélectionnées sont atteintes, les témoins lumineux cessent de clignoter, et la lumière rouge reste fixe.
- Disposer les aliments sur les plaques.

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

Remarque : Ne pas toucher la protection anti-projections pendant la cuisson car elle peut atteindre des températures élevées.

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

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

E. Bac récupérateur de graisse

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

- Faire glisser le bac récupérateur de graisse à l'intérieur de la base.
- Les graisses de cuisson vont s'écouler sur les plaques jusque dans le bac récupérateur de graisse.
- Attendre que la Plancha ait refroidi pour vider le bac récupérateur de graisse.
- Le bac récupérateur de graisse est lavable en machine.

F. Éteindre l'appareil

- En fin d'utilisation, tourner les thermostats sur la position « OFF » et débrancher l'appareil.

G. Tableau des modes et temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité utilisée ainsi que la grosseur ou l'épaisseur des aliments.
Pour les viandes rouges, la cuisson indiquée est « saignante ».
Pour les légumes précuits, cuisson à l'eau salée 5 minutes.

BŒUF	PLAQUE	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Côte 1kg	grill	180°C	15 minutes
Entrecôte 250 g	grill	220°C	10 minutes
Faux filet 200 g	grill	220°C	10 minutes
T-Bone 300 g	grill	220°C	12 minutes
Tournedos 180 g	grill	220°C	10 minutes
Bavette 150 g	grill	260°C	8 minutes
Onglet 180 g	grill	260°C	8 minutes
Hampe 150 g	grill	260°C	8 minutes
Bifteck 150 g	grill	260°C	8 minutes
Rumsteak 180 g	grill	260°C	10 minutes
Steak haché 120 g	grill/plancha	220°C	8 minutes
Brochette	grill	220°C	12 minutes
VEAU	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Côte 250 g	grill	220°C	12 minutes
Grenadin-Noix 150 g	grill/plancha	220°C	6 minutes
Escalope 160 g	grill/plancha	260°C	6 minutes
Brochette	grill	220°C	12 minutes
Tendron	grill/plancha	180°C	20 minutes
Paillard 200 g	grill/plancha	220°C	8 minutes
Steak haché 120 g	grill/plancha	220°C	12 minutes

AGNEAU	PLAQUE	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Côtelette - Côte filet 80 g	grill	220°C	6 minutes
Tranche de gigot 220 g	grill/plancha	220°C	12 minutes
Noisette 80 g	grill/plancha	220°C	6 minutes
Brochette	grill	220°C	8 minutes
Filet entier 220 g	grill/plancha	180°C	10 minutes
PORC	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Côte - Côte échine 200 g	grill	220°C	15 minutes
Mignon de porc (entier) 400 g	grill/plancha	220°C - 180°C	25 minutes
Rouelle 1 kg	grill/plancha	180°C	35 minutes
Travers préparé	grill/plancha	180°C	25 minutes
Tranche de poitrine 140 g	grill/plancha	180°C	8 minutes
Plat de côte	grill/plancha	180°C	20 minutes
VOLAILLE	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Escalope (poulet, pintade)	grill/plancha	220°C	10 minutes
Cuisse (poulet, pintade)	grill/plancha	180°C	20 minutes
Escalope de dinde	grill/plancha	220°C	8 minutes
Cuisse de dinde (morceaux)	grill/plancha	180°C	20 minutes
Magret de canard	grill/plancha	180°C	12 minutes
Filet mignon (canard, poulet)	grill/plancha	220°C	5 minutes
Brochette	grill	220°C	10 minutes
Cuisse de canard	grill/plancha	180°C	25 minutes
Râble de lapin (sans os)	plancha	220°C	10 minutes
Cuisse de lapin	grill/plancha	180°C	25 minutes

Caille en crapaudine	grill/plancha	180°C	20 minutes
Coquelet en crapaudine	grill/plancha	180°C	30 minutes
CHARCUTERIE	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Saucisse - Chipolata	grill/plancha	220°C	10 minutes
Saucisse de toulouse	grill	220°C	20 minutes
Andouille	grill/plancha	180°C	18 minutes
Merguez	grill/plancha	220°C	10 minutes
Boudin noir	plancha	170°C	15 minutes
Boudin blanc	grill/plancha	170°C	15 minutes
Brochette	grill/plancha	220°C	15 minutes
Saucisson à l'ail (tranche)	grill/plancha	180°C	5 minutes
Saucisse de Strasbourg - Francfort	grill/plancha	180°C	8 minutes
ABATS	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Tranche de foie de veau 200 g	plancha	260°C	6 minutes
Rognon (morceaux)	grill/plancha	220°C	10 minutes
Coeur	grill/plancha	220°C	10 minutes
Ris de veau (tranche)	plancha	180°C	6 minutes
Foie de volaille	plancha	220°C	7 minutes
Foie de lapin	plancha	220°C	7 minutes
Brochette d'abats	grill	180°C	12 minutes
POISSONS	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Filet de sole - Turbot - St-Pierre	grill/plancha	220°C	5 minutes
Pavé de saumon 150 g	grill/plancha	220°C	10 minutes
Pavé de thon - Espadon 180 g	grill/plancha	220°C	8 minutes

Pavé de cabillaud - Lieu jaune 150 g	plancha	220°C	10 minutes
Filet de lotte 500 g	grill/plancha	220°C	18 minutes
Brochette de lotte	plancha	220°C	12 minutes
Filet de rouget	grill/plancha	220°C	4 minutes
Rouget entier 160 g	grill	180°C	12 minutes
Filet de sardine	grill/plancha	220°C	4 minutes
Sardine entière	grill	220°C	8 minutes
Filet de sandre - Dorade - Bar 180 g	plancha	220°C	10 minutes
CRUSTACÉS - COQUILLAGES	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Noix de St-Jacques	grill/plancha	260°C	4 minutes
Couteaux	Plancha	220°C	8 minutes
Queue d'écrevisse	grill/plancha	220°C	6 minutes
Palourde - Coque - Moule	Plancha	260°C	6 minutes
Crevette - Gambas	grill/plancha	220°C	8 minutes
Anneaux de calamar	Plancha	220°C	6 minutes
Blanc d'encornet	Plancha	220°C	10 minutes
Langoustine (carapace)	grill/plancha	220°C	10 minutes
Demi homard (carapace)	grill/plancha	220°C	15 minutes
Demi langouste (carapace)	grill/plancha	220°C	15 minutes
LÉGUMES	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Champignon de paris entier	grill/plancha	220°C	12 minutes
Demi tomate	plancha	220°C	10 minutes
Demi courgette	grill/plancha	220°C	12 minutes
Demi aubergine	grill/plancha	220°C	18 minutes

Demi poivron	grill/plancha	220°C	15 minutes
Asperge verte - blanche (pré-cuite)	grill/plancha	220°C	8 minutes
Demi carotte fane	plancha	220°C	15 minutes
Tranche de cèleri rave	grill/plancha	220°C	15 minutes
Cœur d'artichaut (tranche)	grill/plancha	180°C	12 minutes
Fenouil (tranche)	grill/plancha	220°C	12 minutes
Épi de maïs (pré-cuit)	Plancha	180°C	15 minutes
Potimarron (tranche)	Plancha	180°C	12 minutes
Tranche de pommes de terre	Plancha	220°C	18 minutes
Tranche de patate douce	Plancha	220°C	15 minutes
FRUITS	**PLAQUE**	**THERMOSTAT**	**TEMPS DE CUISSON**
Demi pomme	grill/plancha	180°C	20 minutes
Demi poire	grill/plancha	180°C	20 minutes
Banane entiere	Plancha	220°C	8 minutes
Tranche d'ananas	Plancha	180°C	10 minutes
Demi abricot - Demi prune	Plancha	220°C	8 minutes
Cerise entiere	Plancha	220°C	10 minutes
Demi Figue	Plancha	220°C	6 minutes
Demi nectarine - Demi pêche	Plancha	220°C	10 minutes

4. L'AVIS DES CHEFS

- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et de les nettoyer avec une matière abrasive.
- Apres utilisation, éponger l'excès de graisse sur les plaques à l'aide d'un papier absorbant. Vous nettoierez ainsi les plaques plus rapidement, une fois refroidies.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en silicone pour retourner les aliments et éviter de les couper sur les plaques.
- Couper les aliments en morceaux de taille identique afin d'avoir une cuisson homogène.
- Avec la pratique, vous vous habituerez au temps de cuisson et au réglage nécessaire pour cuire les aliments à votre goût.
- Pour un résultat optimal, graisser légèrement vos aliments à l'aide d'un pinceau avant de les griller. La graisse permet une meilleure transmission de la chaleur.
- Préparer des marinades à base d'épices ou de condiments pour les viandes ou poissons, les grillades seront parfumées et les cuissons à la plancha plus moelleuses.
- Si des poissons et crustacés ont été grillés sur les plaques, frotter celles-ci avec un chiffon imbibé de jus de citron.

5. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner les thermostats sur la positon « OFF », débrancher la Plancha et la laisser refroidir complètement (minimum 1/2 heure) avant de la nettoyer.
- Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Vider le bac récupérateur de graisse.
- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons de déverrouillage des plaques.
- La raclette, le bac récupérateur de graisse et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que des couteaux et fourchettes, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. La Plancha reste ainsi facile à nettoyer et toujours aussi performante.
- Avant de ranger la Plancha, y replacer le bac récupérateur de graisse et la raclette de nettoyage.

6. QUESTIONS/RÉPONSES

QUE FAIRE SI:	RÉPONSES
L'appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation. Pensez à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
L'appareil s'éteint tout seul ?	Vérifiez que les thermostats ne soient pas tournés sur la position « OFF » et que la prise de l'appareil est bien branchée. Il se peut que l'appareil ait surchauffé. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes. Rallumez-le ensuite selon la procédure habituelle et reprenez votre cuisson.
Les aliments ne cuisent pas ?	Vérifiez que la prise est bien branchée et que les thermostats sont bien allumés. Assurez-vous également de respecter un temps de préchauffage avant de placer les aliments sur les plaques.
Les grillades ne sont pas saisies, la cuisson se fait difficilement ?	Vérifiez que la température choisie est adaptée à l'aliment et respectez un temps de préchauffage des plaques avant d'y déposer les aliments.
Les aliments à cuire sont de différentes natures?	Cuisez chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas.
Un peu de graisse de cuisson a coulé sur le corps de l'appareil ?	Attendez le refroidissement complet de l'appareil puis essuyez avec un linge humide chaud. Ne plonger jamais la base de l'appareil sous l'eau.
Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ?	Evitez de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson. La matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utilisez un pinceau pour graisser les aliments secs.

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!

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

- **WARNING**: Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the appliance when it is on.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture (at least 10 cm). Do not place the appliance below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

• Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
• Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
• Do not use outdoors.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:
• Do not discard these products with your household waste.
• Use return and collection systems available in your country.
Some materials can in this way be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

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

All the Cuisinart® appliances are born of a close working relationship between design engineer and the most prestigious names in the world of Haute Cuisine, such as Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

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

2. PRODUCT CHARACTERISTICS

1. Base
2. Removable and interchangeable hot plates with built-in resistance:
   2a. 1 Griddle plate
   2b. 1 Grill plate
3. Thermostat for left-hand plate
4. Thermostat for right-hand plate
5. Brushed stainless steel guard to protect against splashes
6. System to lock/unlock the plates
7. Drip tray for collecting the grease from cooking
8. Spatula for cleaning

3. USE

A. Before first use

Before you use it for the first time, clean the main body of the appliance, as well as the control buttons, with a damp cloth. Wash the plates, the drip tray and the scraping tool in hot soapy water or in the dishwasher. Refer to the section on “Cleaning and Maintenance” for more information.

B. Installing the hot plates

- Place the appliance on a level, stable, clean and dry surface, at least 10 centimetres away from walls and any furniture items. The control panel should be facing you.
- Grill hot plate: a ribbed surface which is perfect for grilling steaks, hamburgers, chicken or vegetables.
- Griddle hot plate: surface which is perfect for cooking crêpes, eggs, fine cuts of meat, fish or shellfish.
- Insert each hot plate in the central metal notches located at the base of the appliance, and then into the side notches. Then press gently down on the hot plate so as to ensure that it has been correctly secured in place.
- To remove the hot plates, press the unlocking button for each plate, located on each side of the appliance. Then lift the hot plates up (Fig.1).

Fig. 1

Note: Each hot plate can be fitted on either side of the griddle.

C. Installing the anti-splash guard

- Place the anti-splash guard on the edges of the appliance (Fig. 2).

Fig. 2

- The two metal notches that jut out from the sides should be placed on the inside of the appliance.
- The metal notch located in the middle of the guard should be placed on the inside of the appliance.

D. Advice for use

Griddle cooking guarantees a healthy and varied menu of vegetables, fish and meat. Thanks to its adjustable thermostat, you can adapt the cooking temperature to the type of dish you want to prepare.

Light the griddle and leave it to warm up for a few minutes at maximum power (the hot plate must be very hot), then turn down to a lower power level before putting the food items on the griddle and set the temperature according to the type of dish being prepared.

The griddle allows you to set the cooking temperature manually.

The temperature for each hot plate can be chosen separately in order to best suit each type of food item.

- Having installed the hot plates, select the temperature for each hot plate using the left and right-hand thermostats. The thermostat indicator will turn red.
- When the appliance has reached the selected temperatures, the indicator lights will stop blinking and the red light will stay lit.
- Place the food items on the hot plates.

Note: When the cold food items are placed on the appliance, the temperature of the hot plates might drop momentarily below the selected temperature. If this happens, the indicator lights of the thermostats concerned will flash red. The flashing will stop when the chosen temperature is reached again.

Note: Do not touch the anti-splash guard during cooking since it can heat up to high temperatures.

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

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

E. Drip tray

The base of the appliance is fitted with a drip tray on its front side.

- Slide the drip tray into the base.
- The grease from cooking will drip from the hot plates into the collection tray.
- Wait until the griddle has cooled down before emptying the drip tray.
- The tray can be washed in the dishwasher.

F. Turning the appliance off

- After use, turn the thermostats to the 'OFF' position and unplug the device.

G. Table of cooking modes and times

The cooking times are for reference only and will vary depending on the amount of food being cooked or the size or thickness of the food.
For red meats, the indicated cooking is rare.
For pre-cooked vegetables, cooking in salted water for 5 minutes.

BEEF	PLATE	THERMOSTAT	COOKING TIME
1 kg rib of beef	Grill	180°C	15 minutes
250 g entrecote	Grill	220°C	10 minutes
200 g sirloin steak	Grill	220°C	10 minutes
300 g T-bone steak	Grill	220°C	12 minutes
180 g tournedos	Grill	220°C	10 minutes
150 g undercut or flank steak	Grill	260°C	8 minutes
180 g prime cut steak	Grill	260°C	8 minutes
150 g skirt steak	Grill	260°C	8 minutes
150 g beefsteak	Grill	260°C	8 minutes
180 g rumpsteak	Grill	260°C	10 minutes
120 g mince meat	Grill/griddle	220°C	8 minutes
Beef skewers	Grill	220°C	12 minutes
VEAL	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
250 g veal cutlets	Grill	220°C	12 minutes
150 g fillet of veal	Grill/griddle	220°C	6 minutes
160 g veal scallops	Grill/griddle	260°C	6 minutes
Beef skewers	Grill	220°C	12 minutes
Middle-cut breast of veal	Grill/griddle	180°C	20 minutes
200 g scallop of veal	Grill/griddle	220°C	8 minutes
120 g mince meat	Grill/griddle	220°C	12 minutes

LAMB	PLATE	THERMOSTAT	COOKING TIME
80g Lamb chops - Cutlets	Grill	220° C	6 minutes
220 g leg of lamb	Grill/griddle	220°C	12 minutes
80 g noisette of lamb	Grill/griddle	220°C	6 minutes
Skewer of lamb	Grill	220°C	8 minutes
220 g fillet of lamb (whole)	Grill/griddle	180°C	10 minutes
PORK	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
200 g Pork chops - Shoulder of pork	Grill	220°C	15 minutes
400 g Tenderloin pork (whole)	Grill/griddle	220°C - 180°C	25 minutes
1 kg round slice of pork	Grill/griddle	180°C	35 minutes
Spare ribs	Grill/griddle	180°C	25 minutes
140 g belly of pork	Grill/griddle	180°C	8 minutes
Pork ribs	Grill/griddle	180°C	20 minutes
POULTRY	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Scallops (chicken, guinea fowl)	Grill/griddle	220°C	10 minutes
Leg (chicken, guinea fowl)	Grill/griddle	180°C	20 minutes
Turkey scallops	Grill/griddle	220°C	8 minutes
Turkey leg slices	Grill/griddle	180°C	20 minutes
Duck fillet	Grill/griddle	180°C	12 minutes
Tenderloin fillet (of duck or chicken)	Grill/griddle	220°C	5 minutes
Beef skewers	Grill	220°C	10 minutes
Leg of duck	Grill/griddle	180°C	25 minutes
Saddle of rabbit (deboned)	Griddle	220°C	10 minutes
Leg of rabbit	Grill/griddle	180°C	25 minutes

Spatchcocked quail	Grill/griddle	180°C	20 minutes
Spatchcocked poussin	Grill/griddle	180°C	30 minutes
DELI MEATS	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Sausage - Chipolata	Grill/griddle	220°C	10 minutes
Toulouse sausage	Grill	220°C	20 minutes
'Andouille' smoked sausage	Grill/griddle	180°C	18 minutes
Merguez	Grill/griddle	220° C	10 minutes
Black pudding	Griddle	170°C	15 minutes
White pudding	Grill/griddle	170°C	15 minutes
Beef skewers	Grill/griddle	220°C	15 minutes
Garlic sausage (sliced)	Grill/griddle	180°C	5 minutes
Frankfurters	Grill/griddle	180°C	8 minutes
OFFAL	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
200 g slice of veal liver	Griddle	260°C	6 minutes
Kidneys (slices)	Grill/griddle	220°C	10 minutes
Heart	Grill/griddle	220°C	10 minutes
Sweetbread (slice)	Griddle	180°C	6 minutes
Poultry liver	Griddle	220°C	7 minutes
Rabbit liver	Griddle	220° C	7 minutes
Skewer of offal	Grill	180°C	12 minutes
FISH	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Fillet of sole - Turbot - John Dory	Grill/griddle	220°C	5 minutes
150 g thickly cut salmon steak	Grill/griddle	220° C	10 minutes
180 g Tuna - Swordfish steak	Grill/griddle	220°C	8 minutes

150 g Cod - Pollock steak	Griddle	220° C	10 minutes
Filet of monkfish (500 g)	Grill/griddle	220°C	18 minutes
Monkfish on the skewer	Griddle	220°C	12 minutes
Fillet of red mullet	Grill/griddle	220°C	4 minutes
160 g whole red mullet	Grill	180°C	12 minutes
Fillet of sardine	Grill/griddle	220°C	4 minutes
Whole sardine	Grill	220°C	8 minutes
180 g fillet of pikeperch - bream - bass	Griddle	220°C	10 minutes
CRUSTACEANS - SHELLFISH	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Scallops	Grill/griddle	260°C	4 minutes
Solen	Griddle	220°C	8 minutes
Tail of crayfish	Grill/griddle	220°C	6 minutes
Clams - Cockles - Mussels	Griddle	260°C	6 minutes
Shrimps - Prawns	Grill/griddle	220°C	8 minutes
Calamari rings	Griddle	220°C	6 minutes
White calamari	Griddle	220°C	10 minutes
Norway lobster (carapace)	Grill/griddle	220°C	10 minutes
Half lobster (carapace)	Grill/griddle	220°C	15 minutes
Half Norway lobster (carapace)	Grill/griddle	220°C	15 minutes
VEGETABLES	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Whole button mushrooms	Grill/griddle	220°C	12 minutes
Tomato (half)	Griddle	220°C	10 minutes
Courgette (half)	Grill/griddle	220°C	12 minutes
Aubergine (half)	Grill/griddle	220°C	18 minutes

Bell pepper (half)	Grill/griddle	220°C	15 minutes
Green - white - asparagus (pre-cooked)	Grill/griddle	220°C	8 minutes
Half shredded carrot	Griddle	220°C	15 minutes
Slice of celeriac	Grill/griddle	220°C	15 minutes
Heart of artichoke (sliced)	Grill/griddle	180°C	12 minutes
Fennel (sliced)	Grill/griddle	220°C	12 minutes
Corn on the cob (pre-cooked)	Griddle	180°C	15 minutes
Pumpkin (sliced)	Griddle	180°C	12 minutes
Sliced potatoes	Griddle	220°C	18 minutes
Sliced sweet potato	Griddle	220°C	15 minutes
FRUIT	**PLATE**	**THERMOSTAT**	**COOKING TIME**
Apple (half)	Grill/griddle	180°C	20 minutes
Half a pear	Grill/griddle	180°C	20 minutes
Whole banana	Griddle	220° C	8 minutes
Slice of pineapple	Griddle	180°C	10 minutes
Half apricot - Half plum	Griddle	220°C	8 minutes
Whole cherries	Griddle	220°C	10 minutes
Half Fig	Griddle	220°C	6 minutes
Half nectarine - Half peach	Griddle	220°C	10 minutes

4. ADVICE FROM THE CHEFS

- To preserve the non-stick qualities of the cooking plates, avoid heating them for too long with nothing on them and/or cleaning them with anything abrasive.
- After use, blot dry the excess grease on the plates using kitchen paper. You will clean the plates more quickly this way once they have cooled.
- It is best to use wood or silicone utensils to return foods and to avoid cutting food on the hot plates.
- Cut your food into pieces of identical size to ensure even cooking.
- With practice, you will become familiar with cooking times and the necessary adjustment to cook the food to your taste.
- For the best results, lightly grease your food using a brush before grilling. The grease will transfer the heat more successfully.
- Prepare spice- or condiment-based marinades for meats or fish - grilled food will be tastier and food cooked on the griddle more tender.
- If you have grilled fish and shellfish on the plates, rub the plates with a cloth soaked in lemon juice.

5. CLEANING AND STORAGE

- After use, turn the thermostats to the 'OFF' position, unplug the griddle and let it cool down completely (at least 1/2 hour) before cleaning it.
- Use the cleaning/scraping tool to remove any food residue that remains on the cooking plates .
- Empty the grease-collection tray after use.
- Remove the hot plates by pushing in the hot plate unlocking buttons.
- The cleaning/scraping tool, the grease-collection tray and the plates can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.
- Do not use metal objects such as knives or forks or abrasive sponges and products as they may damage the coating.
- Use a damp cloth and a little soft detergent to clean the body of the appliance. Never use abrasive sponges or products.
- Regularly cleaning the appliance prevents build-up. The griddle will then continue to be easy to clean and will perform at the same high level.
- Before putting away the griddle, put the grease-collection tray and the cleaning spatula back in place.

6. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
The appliance gives off smoke the first time I use it?	It's normal for the appliance to give off a little smoke when it is used for the first time. Clean the appliance with a damp cloth before turning it on.
The appliance turns itself off?	Check that the thermostats are not turned to the 'OFF' position and that the appliance is plugged in correctly. It is possible that the appliance has overheated . Unplug the appliance and allow it to cool for at least 15 minutes. Turn it on as usual and start cooking again.
What if the food isn't cooking?	Check that the plug is plugged in properly and that the thermostats are properly lit. Also make sure you allow the appliance to heat up before placing food on the plates.
What if the barbecued food doesn't sear and cooking is difficult?	Check that the selected temperature is suitable for the food and allow sufficient pre-heating time before placing food on the plates.
How do you cook different kinds of food?	Cook each food item on a different hot plate so that the flavours don't mix.
What if a little cooking grease leaks onto the body of the appliance?	Wait until the appliance has cooled down completely and then wipe off with a hot damp cloth. Never immerse the base of the appliance in water.
What if there's a lot of smoke given off during cooking?	Avoid using too much grease when cooking. Fat makes it easier for smoke to be given off. Use a brush to grease dry food.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

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

- **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen.
- Die heißen Oberflächen nie berühren.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf dem Gerät ablegen, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbeln (mindestens 10 cm). Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensoriellen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne

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

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

Elektronische Altgeräte

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

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

Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!
Seit über 30 Jahren bietet die Cuisinart®-Kollektion hochwertige Küchengeräte, die den Ansprüchen begeisterter Hobbyköche und echter Profis gleichermaßen genügen.

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

Unsere Produkte werden aus hochwertigen und zweckmäßigen Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt und passen dank des schlichten und eleganten Designs zu jeder Küche.

2. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1. Sockel
2. 2 abnehmbare und austauschbare Garplatten mit integriertem Widerstand:
   2a. 1 Plancha-Grillplatte
   2b. 1 Grillplatte
3. Einstellknopf linke Platte
4. Einstellknopf rechte Platte
5. Spritzschutz aus gebürstetem Edelstahl
6. Ver-/ Entriegelungssystem für die Platten
7. Auffangschale für die Fettauffangschale
8. Reinigungsschaber

3. GEBRAUCH

A. Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch den Geräterumpf und die Einstellknöpfe des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Reinigen Sie die Garplatten, die Auffangschale für das Bratfett und den Spatel in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung".

B. Einsetzen der Garplatten

- Stellen Sie das Gerät auf einen glatten, stabilen, sauberen und trockenen Untergrund, sodass der Abstand zu Wänden und Möbeln mindestens 10 cm beträgt. Das Reglerfeld muss zu Ihnen zeigen.
- Grillplatte: Die geriffelte Oberfläche eignet sich ideal zum Grillen von Steaks, Hamburger, Hähnchenfleisch und Gemüse.
- Plancha-Grillplatte: Die glatte Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, fein geschnittenem Fleisch, Fisch und Schalentieren.
- Verankern Sie jede Platte in den kleinen Metallhülsen in der Mitte auf dem Gerätesockel und anschließend in der seitlichen Hülse. Drücken Sie danach gegen die Platte, sodass sie korrekt einrastet.
- Zum Abnehmen der Platten auf die Entriegelungstaste jeder Platte an der Seite des Geräts drücken. Anschließend die Platten abnehmen (Fig. 1).

Fig. 1

Anmerkung: Jede Platte kann beliebig auf jeder Seite der Plancha eingesetzt werden.

C. Aufsetzen des Spritzschutzes

- Den Spritzschutz auf die Ränder des Geräts setzen (Fig. 2).

Fig. 2

- Die beiden Metallhülsen, die von den seitlichen Rändern ausgehen, müssen im Inneren des Geräts platziert werden.
- Die Metallhülse in der Mitte des Spritzschutzes muss im Inneren des Geräts platziert werden.

D. Anwendungshinweise

Die Plancha-Küche bietet eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung: Gemüse, Fisch, Fleisch. Mithilfe der Einstellknöpfe passen Sie die Gartemperatur der jeweiligen Zubereitungsart an.

Die Plancha einschalten und einige Minuten lang auf der höchsten Stufe aufheizen lassen (die Platte muss sehr heiß sein), dann auf eine mittlere Heizstufe zurückschalten, bevor die Nahrungsmittel aufgelegt werden, und die Temperatur je nach Zubereitungsart einstellen.

Die Gartemperatur der Plancha kann manuell eingestellt werden.

So können Sie die Temperatur für jede Platte einzeln wählen, um sie so gut wie möglich an die jeweiligen Nahrungsmittel anzupassen.

- Nachdem Sie die Platten aufgesetzt haben, stellen Sie die jeweilige Temperatur für jede Platte mit den Knöpfen auf der linken und der rechten Seite ein. Die Betriebsanzeige leuchtet rot auf.
- Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde, hören die Betriebsanzeigen auf zu blinken und das rote Licht leuchtet durchgängig.
- Legen Sie die Speisen auf die Platten.

Anmerkung: Wenn kalte Speisen auf den Grill gelegt werden, kann es sein, dass die Temperatur der Platten kurzfristig unter die gewählte Temperatur sinkt. In diesem Fall blinken die Betriebsanzeigen der betreffenden Temperaturregler rot. Das Blinken hört auf, sobald die gewählte Temperatur erneut erreicht wird.

Anmerkung: Fassen Sie den Spritzschutz während des Garens nicht an. Er kann hohe Temperaturen erreichen.

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

Anmerkung: Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen leichten Geruch oder etwas Qualm entwickeln.

E. Einsetzen der Auffangschale für Bratfett

Der Sockel des Geräts besitzt an der Vorderseite eine Öffnung, in die die Auffangschale für Bratfett eingesetzt werden kann.

- Schieben Sie die Auffangschale für Bratfett ins Innere des Sockels.
- Die Bratfette fließen über die Platten ab und werden dann in der Auffangschale gesammelt.
- Warten Sie mit dem Entleeren der Auffangschale, bis die Plancha vollständig abgekühlt ist.
- Der Auffangschale für Brattfett kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

F. Das Gerät ausschalten

- Stellen Sie die Einstellknöpfe nach der Verwendung auf die Position „OFF“ und nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz.

G. Tabelle der Zubereitungsarten und Garzeiten

Die Garzeiten stellen nur einen Anhaltspunkt dar und können je nach der verwendeten Menge und der Dicke des gewählten Garguts variieren!
Für rotes Fleisch wird als Garmethode „blutig“ empfohlen.
Für Vorgekochtes Gemüse 5 Minuten in Salzwasser garen.

RIND	PLATTE	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Kotelett 1 kg	Grill	180°C	15 Minuten
Entrecôte 250 g	Grill	220°C	10 Minuten
Lende 200 g	Grill	220°C	10 Minuten
T-Bone-Steak 300 g	Grill	220°C	12 Minuten
Tournedos 180 g	Grill	220°C	10 Minuten
Flanke 150 g	Grill	260°C	8 Minuten
Nierenzapfen 180 g	Grill	260°C	8 Minuten
Kronfleisch 150 g	Grill	260°C	8 Minuten
Beefsteak 150 g	Grill	260°C	8 Minuten
Rumpsteak 180 g	Grill	260°C	10 Minuten
Hacksteak 120 g	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten
Spieß	Grill	220°C	12 Minuten
KALB	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Kotelett 250 g	Grill	220°C	12 Minuten
Medaillon 150 g	Grill/Plancha	220°C	6 Minuten
Schnitzel 160 g	Grill/Plancha	260°C	6 Minuten
Spieß	Grill	220°C	12 Minuten
Kalbsbrustknorpelstück	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Flaches Schnitzel 200 g	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten
Hacksteak 120 g	Grill/Plancha	220°C	12 Minuten

LAMM	PLATTE	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Kotelett-Filet 80 g	Grill	220°C	6 Minuten
Lammkeule, Scheibe 220 g	Grill/Plancha	220°C	12 Minuten
Lammnuss 80 g	Grill/Plancha	220°C	6 Minuten
Spieß	Grill	220°C	8 Minuten
Ganzes Filet 220 g	Grill/Plancha	180°C	10 Minuten
SCHWEIN	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Kotelett - Vorderrippenstück 200 g	Grill	220°C	15 Minuten
Schweinsmignon (ganz) 400 g	Grill/Plancha	220°C - 180°C	25 Minuten
Scheibe 1 kg	Grill/Plancha	180°C	35 Minuten
Zubereitete Spareribs	Grill/Plancha	180°C	25 Minuten
Schweinebrust, Scheibe 140 g	Grill/Plancha	180°C	8 Minuten
Querrippe	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
GEFLÜGEL	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Schnitzel (Huhn, Perlhuhn)	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Schenkel (Huhn, Perlhuhn)	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Truthahnschnitzel	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten
Truthahnschenkel in Stücken	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Entenfilet	Grill/Plancha	180°C	12 Minuten
Filet Mignon (Ente, Huhn)	Grill/Plancha	220°C	5 Minuten
Spieß	Grill	220°C	10 Minuten
Entenschenkel	Grill/Plancha	180°C	25 Minuten
Hasenrücken (ohne Knochen)	Plancha	220°C	10 Minuten
Hasenschenkel	Grill/Plancha	180°C	25 Minuten

Wachtel	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Stubenküken	Grill/Plancha	180°C	30 Minuten
WURSTWAREN	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Wurst - Bratwurst	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Wurst von Toulouse	Grill	220°C	20 Minuten
Kaldaunenwurst	Grill/Plancha	180°C	18 Minuten
Merguez	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Blutwurst	Plancha	170°C	15 Minuten
Weißwurst	Grill/Plancha	170°C	15 Minuten
Spieß	Grill/Plancha	220°C	15 Minuten
Knoblauchwurst (Scheibe)	Grill/Plancha	180°C	5 Minuten
Straßburger/ Frankfurter Wurst	Grill/Plancha	180°C	8 Minuten
INNEREIEN	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Kalbsleber, Scheibe 200 g	Plancha	260°C	6 Minuten
Rognon (Stücke)	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Herz	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Kalbsbries, Scheibe	Plancha	180°C	6 Minuten
Geflügelleber	Plancha	220°C	7 Minuten
Hasenleber	Plancha	220°C	7 Minuten
Spieß von Innereien	Grill	180°C	12 Minuten
FISCH	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Seezunge - Steinbutt - Petersfisch	Grill/Plancha	220°C	5 Minuten
Lachs, dickes Filet 150 g	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Thunfischsteak - Schwertfisch 180 g	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten

Kabeljausteak - Pollack 150 g	Plancha	220°C	10 Minuten
Seeteufel, Filet (500 g)	Grill/Plancha	220°C	18 Minuten
Seeteufelspieß	Plancha	220°C	12 Minuten
Rotbarbe, Filet	Grill/Plancha	220°C	4 Minuten
Rotbarbe, ganz 160 g	Grill	180°C	12 Minuten
Sardine, Filet	Grill/Plancha	220°C	4 Minuten
Sardine, ganz	Grill	220°C	8 Minuten
Zander - Dorade - Barsch, Filet 180 g	Plancha	220°C	10 Minuten
KRUSTENTIERE - SCHALENTIERE	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Jakobsmuschel	Grill/Plancha	260°C	4 Minuten
Messermuscheln	Plancha	220°C	8 Minuten
Flusskrebsschwanz	Grill/Plancha	220°C	6 Minuten
Venusmuschel - Herzmuschel - Miesmuschel	Plancha	260°C	6 Minuten
Garnele - Riesengarnele	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten
Tintenfischringe	Plancha	220°C	6 Minuten
Kalmar, weiß	Plancha	220°C	10 Minuten
Langustine (Panzer)	Grill/Plancha	220°C	10 Minuten
Halber Hummer (Panzer)	Grill/Plancha	220°C	15 Minuten
Halbe Languste (Panzer)	Grill/Plancha	220°C	15 Minuten
GEMÜSE	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Ganzer Champignon	Grill/Plancha	220°C	12 Minuten
Tomate (halbiert)	Plancha	220°C	10 Minuten
Zucchini (halbiert)	Grill/Plancha	220°C	12 Minuten
Aubergine (halbiert)	Grill/Plancha	220°C	18 Minuten

Paprika (halbiert)	Grill/Plancha	220°C	15 Minuten
Grüner Spargel - Weißer Spargel (vorgekocht)	Grill/Plancha	220°C	8 Minuten
Karottenkraut (halbiert)	Plancha	220°C	15 Minuten
Knollensellerie, Scheibe	Grill/Plancha	220°C	15 Minuten
Artischockenherz, Scheibe	Grill/Plancha	180°C	12 Minuten
Fenchel, Scheibe	Grill/Plancha	220°C	12 Minuten
Maiskolben (vorgekocht)	Plancha	180°C	15 Minuten
Hokkaidokürbis, Scheibe	Plancha	180°C	12 Minuten
Kartoffel, Scheibe	Plancha	220°C	18 Minuten
Süßkartoffel, Scheibe	Plancha	220°C	15 Minuten
OBST	**PLATTE**	**TEMPERATURREGLER**	**GARZEIT**
Apfel (halbiert)	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Birne (halbiert)	Grill/Plancha	180°C	20 Minuten
Banane, ganz	Plancha	220°C	8 Minuten
Ananas, Scheibe	Plancha	180°C	10 Minuten
Aprikose (halbiert) - Pflaume (halbiert)	Plancha	220°C	8 Minuten
Kirsche, ganz	Plancha	220°C	10 Minuten
Feige (halbiert)	Plancha	220°C	6 Minuten
Nektarine (halbiert) - Pfirsich (halbiert)	Plancha	220°C	10 Minuten

4. EMPFEHLUNGEN DER CHEFKÖCHE

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

5. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Drehen Sie die Einstellknöpfe nach der Verwendung auf die Position „OFF“, nehmen Sie die Plancha vom Stromnetz und warten Sie mit dem Reinigen, bis sie vollständig abgekühlt ist (mindestens 1/2 Stunde).
- Verwenden Sie Reinigungsschaber, um Speisereste zu entfernen, die an den Garplatten haften.
- Leeren Sie die Auffangschale für Bratfett.
- Nehmen Sie die Platten durch Drücken der Entriegelungsknöpfe vom Gerät ab.
- Spatel, Auffangschale und Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Gehäuses ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel in geringer Menge verwenden. Keinesfalls scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.
- Eine regelmäßige Pflege des Geräts verhindert zu starkes Verkrusten. So bleibt der Grill leicht zu reinigen und behält seine volle Leistungsfähigkeit.
- Bevor Sie die Plancha aufräumen, verstauen Sie die Auffangschale für Bratfett und den Reinigungsschaber wieder an ihrem Platz.

6. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN:
Das Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt?	Es ist normal, dass das Gerät bei der Inbetriebnahme Rauch entwickelt. Denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten.
Sich das Gerät von allein ausschaltet?	Vergewissern Sie sich, dass die Einschaltknöpfe nicht auf der Position „OFF“ stehen, und dass es korrekt an Stromnetz angeschlossen ist. Eventuell hat sich das Gerät überhitzt. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen sie es mindestens 15 Minuten lang abkühlen. Schalten Sie es danach wie gewohnt wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
Die Nahrungsmittel nicht garen?	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker korrekt an den Strom angeschlossen ist, und dass die Einschaltknöpfe wirklich betätigt wurden. Achten Sie ebenfalls darauf, die Vorwärmzeit einzuhalten, bevor Sie Speisen auf die Platten legen.
Das Grillgut nicht gut anbrät oder schwer gar wird?	Überprüfen Sie, ob die gewählte Temperatur den jeweiligen Speisen entspricht und wärmen Sie die Platten gut auf, bevor Sie die Speisen auflegen.
Unterschiedliche Arten von Grillgut gegart werden sollen?	Garen Sie jede Speise auf einer anderen Platte, so vermeiden Sie, dass der Geschmack sich vermischt.
Etwas Brattfett auf den Geräterumpf geflossen ist?	Warten Sie ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und wischen Sie es danach mit einem heißen, feuchten Tuch ab. Den Gerätesockel niemals in Wasser tauchen.
Sich während des Garens viel Rauch entwickelt?	Vermeiden Sie es, während des Garens zu viel Öl oder Fett hinzuzufügen. Fett begünstigt die Rauchentwicklung. Verwenden Sie einen Pinsel, um trockene Speisen einzufetten.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !

- **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.
- **OPGELET:** Heet oppervlak.
- De hete oppervlakken nooit aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen vooraleer het op te bergen.
- Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op het apparaat leggen wanneer deze aan staat.
- Plaats de grill op voldoende afstand van de muur en van voorwerpen (ten minste 10 cm). Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- De multifunctionele grill is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring en kennis van dit apparaat, mits de

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

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

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EIND VAN HUN LEVENSDUUR

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

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!
Al meer dan 30 jaar levert Cuisinart® een volledig aanbod aan keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

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

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

2. PRODUCTKENMERKEN

1. Onderstel
2. Twee uitneembare en verwisselbare bakplaten met ingebouwde weerstand:
   2a. 1 Planchaplaat
   2b. 1 Grillplaat
3. Knop om de temperatuur van de linkerplaat te regelen
4. Knop om de temperatuur van de rechterplaat te regelen
5. Spatscherm van geborsteld roestvrij staal
6. Vergrendelings-/ontgrendelingssysteem voor de platen
7. Opvangbakje voor vet
8. Schrapertje voor reiniging

3. GEBRUIK

A. Vóór het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moeten de behuizing, het deksel en de bedieningsknoppen van het apparaat met een vochtig doekje worden afgenomen. Was ook de bakplaten, het opvangbakje voor braadvet en de spatel eerst in een warm sopje of in de vaatwasser. Zie ook «Reiniging en onderhoud» voor meer informatie.

B. Installatie van de bakplaten

- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond, op minstens 10 centimeter van de muren en de meubels. Het bedieningspaneel moet naar u toe gericht zijn.
- Grillplaat: gegroefd oppervlak, ideaal om steaks, hamburgers, kip en groenten te grillen.
- Planchaplaat: glad oppervlak, ideaal om pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, vis en schaaldieren te bakken.
- Steek elke plaat in de kleine centrale metalen sleuven op het onderstel van het apparaat en daarna in de sleuf aan de zijkant. Druk vervolgens op de bakplaat zodat ze goed vastzit.
- Om de platen te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop aan de zijkant van het apparaat. Til daarna de platen op (Fig.1).

Fig. 1

Opmerking: elke plaat kan op gelijk welke kant van de Plancha geplaatst worden.

C. Installatie van het spatscherm

- Zet het spatscherm op de randen van het apparaat (Afb. 2).

Fig. 2

- De twee metalen sleuven die aan de zijkanten uitsteken, moeten in het apparaat geplaatst worden.
- De metalen sleuf in het midden van het scherm moet in het apparaat geplaatst worden.

D. Gebruiksadviezen

Met de Plancha weet u zeker dat u gezond en gevarieerd kookt: groenten, vis, vlees. Dankzij de verstelbare knoppen om de temperatuur te regelen kunt u de baktemperatuur aan het soort bereiding aanpassen.

Zet de Plancha-bakplaat aan en laat haar een paar minuten op de hoogste stand voorverwarmen (de plaat moet goed heet zijn). Draai het vermogen daarna terug naar half vermogen voordat u het eten op de plaat legt en pas de temperatuur vervolgens aan, afhankelijk van de bereidingswijze.

Met de Plancha kunt u de baktemperatuur handmatig instellen.

Zo kunt u zelf de gewenste temperatuur kiezen voor elke afzonderlijke plaat zodat deze exact is aangepast aan de etenswaren die u wilt bakken.

- Nadat u de platen geïnstalleerd hebt, selecteert u de gewenste temperatuur voor elke plaat afzonderlijk met behulp van de knoppen links en rechts om de temperatuur te regelen. Het controlelampje van deze knoppen wordt rood.
- Wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is, stoppen de controlelampjes met knipperen en blijft het rode lampje branden.
- Leg de etenswaren op de platen.

Opmerking: wanneer koude etenswaren op de plaat worden gelegd, kan de temperatuur van de platen tijdelijk lager zijn dan de gekozen temperatuur. In dat geval gaan de lampjes van de knoppen in kwestie rood knipperen. Deze lampjes worden weer groen zodra de gekozen temperatuur opnieuw is bereikt.

Opmerking: raak het spatscherm tijdens het bakken niet aan want dit kan heel heet zijn.

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

Opmerking: wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, kan het een lichte geur en wat rook vrijgeven.

E. Het opvangbakje

Het onderstel van het apparaat is aan de voorkant voorzien van een opvangbakje voor braadvet.

- Schuif het opvangbakje in het onderstel.
- Braadvet uit de etenswaren zal over de bakplaten naar het opvangbakje stromen.
- Maak het opvangbakje leeg nadat de Plancha volledig is afgekoeld.
- Het opvangbakje is vaatwasserbestendig.

F. Het apparaat uitschakelen

- Zet de knoppen om de temperatuur te regelen na gebruik op «OFF» en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

G. Tabel met standen en baktijden

De baktijden worden louter ter informatie opgegeven. Ze kunnen variëren naargelang van de gebruikte hoeveelheid en de dikte van de gekozen voedingsmiddelen!
Voor rood vlees wordt uitgegaan van een rosé garing.
Voor voorgekookte groenten, gekookt in water met zout voor 5 minuten.

RUNDVLEES	PLAAT	TEMPERATUUR	BAKTIJD
Kotelet 1 kg	Grill	180°C	15 minuten
Entrecôte 250 g	Grill	220°C	10 minuten
Lendestuk 200 g	Grill	220°C	10 minuten
T-Bone 300 g	Grill	220°C	12 minuten
Tournedos 180 g	Grill	220°C	10 minuten
Flankstuk 150 g	Grill	260°C	8 minuten
Longhaas 180 g	Grill	260°C	8 minuten
Middenrif 150 g	Grill	260°C	8 minuten
Biefstuk 150 g	Grill	260°C	8 minuten
Rumsteak 180 g	Grill	260°C	10 minuten
Gehakt 120 g	Grill/Plancha	220°C	8 minuten
Brochette	Grill	220°C	12 minuten
KALFSVLEES	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Kotelet 250 g	Grill	220°C	12 minuten
Bout 150 g	Grill/Plancha	220°C	6 minuten
Escalope 160 g	Grill/Plancha	260°C	6 minuten
Brochette	Grill	220°C	12 minuten
Borststuk	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Kalfsfilet 200 g	Grill/Plancha	220°C	8 minuten

Gehakt 120 g	Grill/Plancha	220°C	12 minuten
LAMSVLEES	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Kotelet 80 g	Grill	220°C	6 minuten
Lamsboutsnede 220 g	Grill/Plancha	220°C	12 minuten
Lamsbout 80 g	Grill/Plancha	220°C	6 minuten
Brochette	Grill	220°C	8 minuten
Hele filet 220 g	Grill/Plancha	180°C	10 minuten
VARKENSVLEES	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Kotelet 200 g	Grill	220°C	15 minuten
Varkenshaasje (heel) 400 g	Grill/Plancha	220°C - 180°C	25 minuten
IJsbeen 1 kg	Grill/Plancha	180°C	35 minuten
Klaargemaakte ribbetjes	Grill/Plancha	180°C	25 minuten
Borststuk 140 g	Grill/Plancha	180°C	8 minuten
Ribstuk	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
GEVOGELTE	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Escalope (kip, parelhoen)	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Bil (kip, parelhoen)	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Kalkoenescalope	Grill/Plancha	220°C	8 minuten
Kalkoenbil (stukjes)	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Eendenborst	Grill/Plancha	180°C	12 minuten
Filet mignon (eend, kip)	Grill/Plancha	220°C	5 minuten
Brochette	Grill	220°C	10 minuten
Eendenbil	Grill/Plancha	180°C	25 minuten
Konijnenrug (zonder been)	Plancha	220°C	10 minuten

Konijnenbil	Grill/Plancha	180°C	25 minuten
Kwartel 'en crapaudine'	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Haan 'en crapaudine'	Grill/Plancha	180°C	30 minuten
VLEESWAREN	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Worst - Chipolata	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Saucisse de toulouse	Grill	220°C	20 minuten
Beuling	Grill/Plancha	180°C	18 minuten
Merguezworst	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Bloedworst	Plancha	170°C	15 minuten
Witte worst	Grill/Plancha	170°C	15 minuten
Brochette	Grill/Plancha	220°C	15 minuten
Lookworst (schijf)	Grill/Plancha	180°C	5 minuten
Saucisse de Strasbourg - Francfort	Grill/Plancha	180°C	8 minuten
ORGAANVLEES	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Schijf kalfslever 200 g	Plancha	260°C	6 minuten
Nier (stukjes)	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Hart	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Kalfszwezerik (schijf)	Plancha	180°C	6 minuten
Kippenlever	Plancha	220°C	7 minuten
Konijnenlever	Plancha	220°C	7 minuten
Brochette van orgaanvlees	Grill	180°C	12 minuten
VIS	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Tongfilet - Tarbot - ST Piere	Grill/Plancha	220°C	5 minuten
Stuk zalm 150 g	Grill/Plancha	220°C	10 minuten

Tonijn - Zwaardvis 180 g	Grill/Plancha	220°C	8 minuten
Kabeljauw - Koolvis 150 g	Plancha	220°C	10 minuten
Zeeduivelfilet 500 g	Grill/Plancha	220°C	18 minuten
Zeeduivelbrochette	Plancha	220°C	12 minuten
Zeebarbeelfilet	Grill/Plancha	220°C	4 minuten
Hele zeebarbeel 160 g	Grill	180°C	12 minuten
Sardinefilet	Grill/Plancha	220°C	4 minuten
Hele sardine	Grill	220°C	8 minuten
Snoekbaars - Zeebrasem - Zeebaarsfilet 180 g	Plancha	220°C	10 minuten
SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Jakobsschelpen	Grill/Plancha	260°C	4 minuten
Mesjes	Plancha	220°C	8 minuten
Rivierkreeft	Grill/Plancha	220°C	6 minuten
Mossel - Kokkel	Plancha	260°C	6 minuten
Garnaal - Gambas	Grill/Plancha	220°C	8 minuten
Inktvisringen	Plancha	220°C	6 minuten
Inktvis	Plancha	220°C	10 minuten
Langoustine (schaal)	Grill/Plancha	220°C	10 minuten
Halve zeekreeft (schaal)	Grill/Plancha	220°C	15 minuten
Halve langouste (schaal)	Grill/Plancha	220°C	15 minuten
GROENTEN	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Hele champignon de paris	Grill/Plancha	220°C	12 minuten
Halve tomaat	Plancha	220°C	10 minuten
Halve courgette	Grill/Plancha	220°C	12 minuten

Halve aubergine	Grill/Plancha	220°C	18 minuten
Halve paprika	Grill/Plancha	220°C	15 minuten
Groene - witte asperge (voorgekookt)	Grill/Plancha	220°C	8 minuten
Halve wortel	Plancha	220°C	15 minuten
Schijf knolselder	Grill/Plancha	220°C	15 minuten
Artisjok (schijf)	Grill/Plancha	180°C	12 minuten
Venkel (schijf)	Grill/Plancha	220°C	12 minuten
Maïskolf (voorgekookt)	Plancha	180°C	15 minuten
Pompoen (schijf)	Plancha	180°C	12 minuten
Schijf aardappel	Plancha	220°C	18 minuten
Schijf zoete aardappel	Plancha	220°C	15 minuten
FRUIT	**PLAAT**	**TEMPERATUUR**	**BAKTIJD**
Halve appel	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Halve peer	Grill/Plancha	180°C	20 minuten
Hele banaan	Plancha	220°C	8 minuten
Schijf ananas	Plancha	180°C	10 minuten
Halve abrikoos - Halve pruim	Plancha	220°C	8 minuten
Hele kers	Plancha	220°C	10 minuten
Halve vijg	Plancha	220°C	6 minuten
Halve nectarine - Halve perzik	Plancha	220°C	10 minuten

4. DE MENING VAN DE CHEF-KOKS

- Om te zorgen dat de anti-aanbakeigenschappen van de bakplaten behouden blijven, dient u langdurige lege verhitting van de platen te voorkomen en mogen ze niet met een schuurmiddel gereinigd worden.
- Dep na gebruik het overtollige vet weg met keukenpapier. De platen zijn dan makkelijker schoon te maken wanneer ze eenmaal afgekoeld zijn.
- Gebruik bij voorkeur houten of siliconen keukengerei om de etenswaren om te draaien en probeer ze niet te snijden op de platen.
- Snijd de etenswaren in stukken van gelijke grootte zodat ze gelijkmatig gebakken kunnen worden.
- Door ervaring leert u welke baktijden en instellingen u het beste aanhoudt voor het door u gewenste resultaat.
- Voor een optimaal resultaat kunt u het beste uw etenswaren licht invetten met een kwast, voordat u ze gaat grillen. Door het vet wordt de warmte namelijk beter geleid.
- Maak marinades op basis van kruiden en specerijen voor vlees en vis. Uw grillades ruiken dan heerlijk en de resultaten van de vlakke bakplaat zijn dan sappiger.
- Na het grillen van vis en schaaldieren kunt u het best de platen met een doekje met citroensap schoonmaken.

5. REINIGEN EN OPBERGEN

- Zet na gebruik de knoppen om de temperatuur te regelen op «OFF», trek de stekker van de Plancha uit het stopcontact en laat haar volledig afkoelen (minstens een half uur) alvorens ze schoon te maken.
- Gebruik het schrapertje om voedselresten te verwijderen van de bakplaten.
- Maak het opvangbakje leeg.
- Verwijder de platen van het apparaat door de ontgrendelingsknoppen van de platen in te drukken.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in een warm sopje of in de vaatwasser.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponsjes en schuurmiddelen. Dat kan namelijk de coating (de antiaanbaklaag) beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel.
- Regelmatig onderhoud voorkomt dat het apparaat te vuil wordt. De Plancha kan dan makkelijk gereinigd worden en blijft goed functioneren.
- Voordat u de Plancha opbergt, plaatst u het opvangbakje en het schrapertje er opnieuw in.

6. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN
Er rook uit het apparaat komt tijdens het eerste gebruik?	Het is normaal dat het apparaat rook afgeeft tijdens het eerste gebruik. Vergeet niet om het apparaat te reinigen met een vochtig doekje, voordat u het aanzet.
Het apparaat vanzelf uitschakelt?	Controleer of de knoppen om de temperatuur te regelen niet in de «OFF»-stand staan en of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit. Het apparaat kan oververhit zijn. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen. Zet het aan zoals gewoonlijk en begin weer met bakken.
De etenswaren niet gebakken worden?	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de knoppen om de temperatuur te regelen wel aanstaan. Geef het apparaat ook tijd om voor te verwarmen, voordat u de etenswaren op de platen legt.
Het vlees niet dichtschroeit en het bakken moeizaam gaat?	Controleer of de gekozen temperatuur en de bakmethode geschikt zijn voor uw etenswaren en laat de platen eerst voorverwarmen voordat u de etenswaren erop legt.
De te bakken etenswaren verschillend zijn?	Bak de etenswaren op verschillende platen, zodat de smaken ervan zich niet vermengen.
Er wat braadvet op de behuizing van het apparaat gekomen is?	Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld en veeg het braadvet weg met een warme vochtige doek. Dompel het onderstel nooit onder in water.
Er veel rook vrijkomt tijdens het bakken?	Voeg niet te veel vet toe tijdens het bakken. Vettigheid zorgt vaak voor rook. Gebruik een kwast om droge etenswaren in te vetten.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

- **ATTENZIONE:** Superficie calda.
- Non toccare mai le superfici calde.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non poggiare mai niente sull'apparecchio durante il funzionamento
- Lasciare uno spazio sufficiente fra apparecchio e pareti o elementi del mobilio (almeno 10 centimetri). Non posizionare l'apparecchio sotto i pensili della cucina
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze,

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

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

RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

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

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

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

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

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

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

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Base
2. Piastre di cottura amovibili e intercambiabili con resistenza integrata:
   2a. 1 piastra plancha
   2b. 1 piastra Grill
3. Selettore di temperatura piastra di sinistra
4. Selettore di temperatura piastra di destra
5. Protezione antischizzi in acciaio inossidabile spazzolato
6. Sistema per bloccare/sbloccare le piastre
7. Contenitore di raccolta del grasso
8. Raschietto di pulizia

3. UTILIZZO

A. Prima del primo utilizzo

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

B. Inserimento piastre di cottura

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta, ad almeno 10 centimetri dal muro e dai mobili. Il pannello di comando deve essere posto di fronte a voi.
- Piastra grill: superficie striata, ideale per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.
- Piastra plancha: superficie liscia ideale per cuocere crêpe, uova, carni tritate finemente, pesci e crostacei.
- Inserire ogni piastra nelle piccole tacche metalliche centrali poste alla base dell'apparecchio, quindi nell'alloggiamento laterale. Premere quindi la piastra per fissarla correttamente.
- Per togliere le piastre, premere sul pulsante di sblocco delle stesse, posto su ogni lato dell'apparecchio. Tirare quindi le piastre (Fig. 1).

Fig. 1

Nota: ogni piastra può essere collocata indifferentemente, da ogni lato della plancha.

C. Installazione della protezione antischizzi

- Collocare la protezione antischizzi sui bordi dell'apparecchio (Fig. 2).

Fig. 2

- I due alloggiamenti metallici che oltrepassano i lati devono essere collocati all'interno dell'apparecchio.
- L'alloggiamento metallico situato al centro della protezione deve essere collocato all'interno dell'apparecchio.

D. Consigli per l'utilizzo

La cucina alla plancha assicura un'alimentazione sana e varia: verdure, pesci, carne. Grazie ai selettori di temperatura regolabili, è possibile adattare la temperatura di cottura a seconda del tipo di preparazione.

Accendere la plancha e lasciarla riscaldare alcuni minuti alla massima potenza (la piastra deve essere molto calda). Abbassare, poi, la potenza al livello intermedio, prima di appoggiarvi gli alimenti. Regolare la temperatura secondo il tipo di preparazione.

La plancha permette di regolare manualmente la temperatura di cottura.

La temperatura per ciascuna piastra può essere selezionata separatamente, in modo da adattarla al meglio al tipo di alimento da cuocere.

- Dopo aver installato le piastre, selezionare le temperature prescelte per ogni piastra utilizzando i selettori di temperatura posti a sinistra e a destra. La spia luminosa dei selettori di temperatura si illumina di rosso.
- Una volta raggiunte le temperature selezionate, le spie luminose smettono di lampeggiare e la luce rossa diventa fissa.
- Disporre gli alimenti sulle piastre.

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

Nota: non toccare la protezione antischizzi durante la cottura in quanto può raggiungere temperature elevate.

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

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

E. Contenitore di raccolta del grasso

La base dell'apparecchio è dotata, sulla parte anteriore, di un contenitore di raccolta del grasso.

- Far scorrere il contenitore di raccolta del grasso all'interno della base.
- I grassi di cottura degli alimenti scorrono sulle piastre e vengono raccolti nell'apposito contenitore.
- Svuotare il contenitore di raccolta del grasso dopo che la plancha si è raffreddata.
- Il contenitore di raccolta del grasso è lavabile in lavastoviglie.

F. Spegnere l'apparecchio

- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, girare i selettori di temperatura in posizione "OFF" e scollegare il cavo di alimentazione.

G. Tabella tempi e modalità di cottura

I tempi di cottura riportati di seguito sono a scopo esclusivamente indicativo, e variano in base alla quantità e allo spessore del cibo!
Per le carni rosse, la cottura indicata è «al sangue».
Per le verdure precotte, cottura in acqua salata per 5 minuti.

MANZO	PIASTRA	SELETTORE DI TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Costoletta 1kg	grill	180°C	15 minuti
Entrecote 250 g	grill	220°C	10 minuti
Controfiletto 200 g	grill	220°C	10 minuti
Fiorentina 300 g	grill	220°C	12 minuti
Tournedos 180 g	grill	220°C	10 minuti
Spuntatura di lombo 150 g	grill	260°C	8 minuti
Costata 180 g	grill	260°C	8 minuti
Lombetti 150 g	grill	260°C	8 minuti
Bistecca 150 g	grill	260°C	8 minuti
Bistecca di scamone 180 g	grill	260°C	10 minuti
Hamburger 120 g	grill/plancha	220°C	8 minuti
Spiedino	grill	220°C	12 minuti
VITELLO	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Braciola 250 g	grill	220°C	12 minuti
Grenadine-Noce 150 g	grill/plancha	220°C	6 minuti
Fettina 160 g	grill/plancha	260°C	6 minuti
Spiedino	grill	220°C	12 minuti
Punta di petto	grill/plancha	180°C	20 minuti
Paillard 200 g	grill/plancha	220°C	8 minuti

Hamburger 120 g	grill/plancha	220°C	12 minuti
AGNELLO	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Costoletta-Braciola filetto 80 g	grill	220°C	6 minuti
Trancio di cosciotto 220 g	grill/plancha	220°C	12 minuti
Noce 80 g	grill/plancha	220°C	6 minuti
Spiedino	grill	220°C	8 minuti
Filetto intero 220 g	grill/plancha	180°C	10 minuti
MAIALE	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Braciola - Lombata 200 g	grill	220°C	15 minuti
Filetto di maiale (intero) 400 g	grill/plancha	220°C - 180°C	25 minuti
Ossobuco 1 kg	grill/plancha	180°C	35 minuti
Costolette condite	grill/plancha	180°C	25 minuti
Trancio di petto 140 g	grill/plancha	180°C	8 minuti
Costine	grill/plancha	180°C	20 minuti
POLLAME	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Fettina (pollo, faraona)	grill/plancha	220°C	10 minuti
Coscia (pollo, faraona)	grill/plancha	180°C	20 minuti
Fettina di tacchina	grill/plancha	220°C	8 minuti
Coscia di tacchina (in pezzi)	grill/plancha	180°C	20 minuti
Filetto d'oca	grill/plancha	180°C	12 minuti
Filet mignon (anatra, pollo)	grill/plancha	220°C	5 minuti
Spiedino	grill	220°C	10 minuti
Coscia d'anatra	grill/plancha	180°C	25 minuti

Sella di coniglio (senza osso)	plancha	220°C	10 minuti
Coscia di coniglio	grill/plancha	180°C	25 minuti
Quaglia alla diavola	grill/plancha	180°C	20 minuti
Galletto alla diavola	grill/plancha	180°C	30 minuti
SALUMI	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Salsiccia - Luganega	grill/plancha	220°C	10 minuti
salsiccia di tolosa	grill	220°C	20 minuti
Salame	grill/plancha	180°C	18 minuti
Salsiccia Merguez	grill/plancha	220°C	10 minuti
Sanguinaccio	plancha	170°C	15 minuti
Sanguinaccio bianco	grill/plancha	170°C	15 minuti
Spiedino	grill/plancha	220°C	15 minuti
Salsiccia all'aglio (fetta)	grill/plancha	180°C	5 minuti
Salsiccia di Strasburgo - Francoforte	grill/plancha	180°C	8 minuti
INTERIORA	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Fegato di vitello a fette 200 g	plancha	260°C	6 minuti
Rognone (pezzi)	grill/plancha	220°C	10 minuti
Cuore	grill/plancha	220°C	10 minuti
Animelle di vitello (fetta)	plancha	180°C	6 minuti
Fegato di pollame	plancha	220°C	7 minuti
Fegato di coniglio	plancha	220°C	7 minuti
Spiedino di interiora	grill	180°C	12 minuti
PESCE	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**

Filetto di sogliola - Rombo - San Pietro	grill/plancha	220°C	5 minuti
Trancio di salmone 150 g	grill/plancha	220°C	10 minuti
Trancio di tonno - Spada 180 g	grill/plancha	220°C	8 minuti
Trancio di merluzzo - Merluzzo giallo 150 g	plancha	220°C	10 minuti
Filetto di rana pescatrice (500 g)	grill/plancha	220°C	18 minuti
Spiedino di rana pescatrice	plancha	220°C	12 minuti
Filetto di triglia	grill/plancha	220°C	4 minuti
Triglia intera 160 g	grill	180°C	12 minuti
Filetto di sardina	grill/plancha	220°C	4 minuti
Sardina intera	grill	220°C	8 minuti
Filetto di luccioperca - Orata - Branzino 180 g	plancha	220°C	10 minuti
CROSTACEI - FRUTTI DI MARE	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Capesante	grill/plancha	260°C	4 minuti
Cannolicchi	Plancha	220°C	8 minuti
Code di gambero	grill/plancha	220°C	6 minuti
Vongole - Telline - Cozze	Plancha	260°C	6 minuti
Gamberetti - Gamberi	grill/plancha	220°C	8 minuti
Anelli di calamaro	Plancha	220°C	6 minuti
Calamari	Plancha	220°C	10 minuti
Scampi (carapace)	grill/plancha	220°C	10 minuti
Mezzo astice (carapace)	grill/plancha	220°C	15 minuti
Mezza aragosta (carapace)	grill/plancha	220°C	15 minuti
VERDURE	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Funghi champignon interi	grill/plancha	220°C	12 minuti

Pomodoro (metà)	plancha	220°C	10 minuti
Zucchina (metà)	grill/plancha	220°C	12 minuti
Melanzana (metà)	grill/plancha	220°C	18 minuti
Peperone (metà)	grill/plancha	220°C	15 minuti
Asparago verde - bianco (precotto)	grill/plancha	220°C	8 minuti
Carota (metà)	plancha	220°C	15 minuti
Fetta di sedano rapa	grill/plancha	220°C	15 minuti
cuore di carciofo (a fette)	grill/plancha	180°C	12 minuti
finocchio (fette)	grill/plancha	220°C	12 minuti
Pannocchia (precotta)	Plancha	180°C	15 minuti
zucca (fette)	Plancha	180°C	12 minuti
Patate a fette	Plancha	220°C	18 minuti
Patata dolce a fette	Plancha	220°C	15 minuti
FRUTTA	**PIASTRA**	**SELETTORE DI TEMPERATURA**	**TEMPO DI COTTURA**
Mela (metà)	grill/plancha	180°C	20 minuti
Pera (metà)	grill/plancha	180°C	20 minuti
Banana intera	Plancha	220°C	8 minuti
Fetta d'ananas	Plancha	180°C	10 minuti
Albicocca - Prugna (metà)	Plancha	220°C	8 minuti
Ciliegia intera	Plancha	220°C	10 minuti
Fico (metà)	Plancha	220°C	6 minuti
Nettarina - Pesca (metà)	Plancha	220°C	10 minuti

4. IL PARERE DEGLI CHEF

- Per conservare le caratteristiche antiaderenti delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldare a vuoto a lungo e non pulirle con prodotti abrasivi.
- Dopo l'uso, togliere l'eccesso di grasso sulle piastre usando della carta assorbente. Pulirete così le piastre più rapidamente, una volta raffreddate.
- Utilizzare preferibilmente utensili in legno o silicone per girare gli alimenti; evitare di tagliare gli alimenti sulle piastre.
- Tagliate gli alimenti a pezzi di dimensioni uguali, per avere una cottura omogenea.
- Con l'esperienza, imparerete a regolare tempi e temperatura di cottura degli alimenti in base al vostro gusto personale.
- Per un risultato ottimale, ungere leggermente gli alimenti con un pennello prima di grigliarli. Il grasso favorisce una migliore penetrazione del calore.
- Preparare marinate a base di spezie o condimenti per carne o pesce; le grigliate risulteranno più profumate e le cotture alla plancha più morbide.
- Se sulle piastre sono stati grigliati pesci e crostacei, passatele con un panno imbevuto di succo di limone.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una volta terminata la cottura, girare i selettori di temperatura su "OFF" e staccare la plancha dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare completamente (almeno mezz'ora) prima di pulirla.
- Utilizzare l'apposito raschietto per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Svuotare il contenitore di raccolta del grasso.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco delle piastre.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta del grasso e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltelli e forchette o spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire la struttura utilizzare un panno umido con poco detersivo delicato. Non utilizzare spugne né prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio impedisce la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere. Un accorgimento che facilita la pulizia della plancha e prestazioni inalterate.
- Prima di riporre la plancha, sostituire il contenitore di raccolta del grasso e il raschietto di pulizia.

6. DOMANDE/RISPOSTE

PROBLEMA	RISPOSTE
L'apparecchio fa fumo durante il primo utilizzo?	È normale che l'apparecchio sprigioni del fumo durante il primo utilizzo. Pulirlo con un panno umido prima di metterlo in funzione.
L'apparecchio si spegne da solo?	Controllare che i selettori di temperatura non siano girati in posizione "OFF" e che la presa dell'apparecchio sia correttamente attaccata alla corrente. È possibile che l'apparecchio si sia surriscaldato. Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Una volta riacceso normalmente si può riavviare la cottura.
Gli alimenti non si cuociono?	Controllare che la spina della corrente sia attaccata correttamente e che i selettori di temperatura siano accesi. Aver cura di rispettare anche il tempo di preriscaldamento prima di mettere gli alimenti sulle piastre.
Le grigliate non si rosolano, la cottura si fa difficile?	Controllare che la temperatura scelta sia adatta all'alimento e rispettare il tempo di preriscaldamento delle piastre prima di deporvi gli alimenti.
Gli alimenti da cuocere sono di tipo diverso?	Cuocere ciascun alimento su una piastra diversa; in questo modo il sapore degli alimenti non si mescola.
Un po' del grasso di cottura è colato sulla struttura dell'apparecchio?	Aspettare il raffreddamento completo dell'apparecchio, quindi asciugare con un panno umido caldo. Non mettere mai la base dell'apparecchio sotto l'acqua.
Si sprigiona molto fumo durante la cottura?	Evitare di aggiungere troppi grassi durante la cottura. Le sostanze grasse favoriscono lo sprigionarsi di fumo. Utilizzare un pennello per ungere gli alimenti secchi.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

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

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

- **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- No toque nunca las superficies calientes.
- Espere a que se enfríe antes de guardarla.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No deje nada sobre el aparato mientras está funcionando.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y las paredes o los elementos del mobiliario (al menos 10 centímetros). No coloque el aparato debajo de los armarios de pared de la cocina.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- El grill multifunción no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más, por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales

que supone. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. No se puede dejar la limpieza y el mantenimiento del mismo en manos de niños sin vigilancia.

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

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida

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

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

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena por su compra!
Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permite a los apasionados de la cocina y a los grandes chefs expresar toda su creatividad.

Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, carismático embajador de nuestra marca. Cada uno de sus productos es una perfecta combinación de robustez, innovación, eficacia y ergonomía.

Realizados en materiales profesionales como el acero inoxidable pulido, nuestros productos encajan fácilmente en cualquier cocina, gracias a su diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Base
2. Placas de cocción extraíbles e intercambiables con resistencia integrada:
   2a. 1 placa de plancha
   2b. 1 placa de parrilla
3. Selector de temperatura placa izquierda
4. Selector de temperatura placa derecha
5. Protección antisalpicaduras de acero inoxidable pulido
6. Sistema de bloqueo/desbloqueo de las placas
7. Recipiente para recoger la grasa
8. Rascador de limpieza

3. UTILIZACIÓN

A. Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie la estructura del aparato y los botones con un paño húmedo. Lave las placas de cocción, el recipiente de grasa de cocción y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» para obtener más detalles.

B. Instalación de las placas de cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, limpia y seca, separándolo de las paredes y de cualquier pieza de mobiliario una distancia mínima de 10 centímetros. Los reguladores deberán situarse del lado del usuario.
- Placa de parrilla: superficie estriada ideal para asar filetes, hamburguesas, pollo y verduras.
- Placa de plancha: superficie lisa ideal para crepes, huevos, carne en lonchas finas, pescados y mariscos.
- Inserte cada placa en las pequeñas muescas metálicas centrales que se encuentran sobre la base del aparato y, a continuación, en la muesca lateral. Luego empuje cada placa para que quede correctamente colocada.
- Para retirar las placas, pulse el botón de desbloqueo de cada una de ellas que se encuentra en los laterales del aparato. A continuación, levante las placas (fig. 1).

Fig. 1

Nota: Las placas pueden colocarse en cualquiera de los dos lados de la plancha.

C. Instalación de la protección antisalpicaduras

- Coloque la protección antisalpicaduras sobre los bordes del aparato (fig. 2).

Fig. 2

- Las dos muescas metálicas que sobresalen por los laterales deberán insertarse en el aparato.
- La muesca metálica situada en el centro de la protección deberá insertarse en el aparato.

D. Consejos de uso

La cocina a la plancha permite tener una alimentación sana y variada: verduras, pescados, carnes. Gracias a los selectores de temperatura regulables, puede adaptar la temperatura de cocción en función del tipo de preparación que vaya a realizar.

Encienda la plancha y deje que se caliente unos minutos a potencia máxima (la placa debe estar muy caliente), baje a un nivel de potencia intermedio antes de colocar los alimentos sobre ella y ajuste la temperatura en función del tipo de preparación.

La plancha permite regular manualmente la temperatura de cocción.

Puede seleccionar las temperaturas para cada una de las placas de forma independiente con el fin de adaptarlas con toda precisión a los alimentos que vaya a cocinar.

- Después de instalar las placas, seleccione las temperaturas para cada una de ellas con los selectores de temperatura izquierdo y derecho. El indicador luminoso de los selectores de temperatura se encenderá en rojo.
- Cuando se alcanzan las temperaturas seleccionadas, los indicadores luminosos dejan de parpadear y la luz roja permanece fija.
- Coloque los alimentos sobre las placas.

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

Observación: No toque la protección antisalpicaduras durante la cocción, ya que estará muy caliente.

- Durante la cocción podrá modificar la temperatura de cada placa como prefiera.

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, es posible que el aparato desprenda un cierto olor y emane algo de humo.

E. Recipiente de grasa de cocción

La base del aparato lleva en la parte delantera un recipiente para recoger la grasa que se desprende durante la cocción.

- Deslice el recipiente de grasa de cocción hacia el interior de la base.
- La grasa de los alimentos se escurrirá por las placas hasta caer en el recipiente.
- Espere a que la plancha se haya enfriado para vaciarlo.
- El recipiente puede lavarse en el lavavajillas.

F. Apagado del aparato

- Cuando haya terminado, gire los selectores de temperatura hasta la posición «OFF» (apagado) y desenchufe el aparato.

G. Tabla de sistemas y tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son a título indicativo, pueden variar en función de la cantidad utilizada y del grosor de los alimentos elegidos.
Para la carne roja, la cocción indicada es «poco hecha».
Para las verduras precocinadas, hervir 5 minutos en agua salada.

BUEY	PLACA	TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN
Chuletón 1 kg	parrilla	180 °C	15 minutos
Entrecot 250 g	parrilla	220 °C	10 minutos
Filete 200 g	parrilla	220 °C	10 minutos
Corte en T con hueso (T-bone) 300 g	parrilla	220 °C	12 minutos
Turnedó 180 g	parrilla	220 °C	10 minutos
Falda 150 g	parrilla	260 °C	8 minutos
Solomillo 180 g	parrilla	260 °C	8 minutos
Rabillo 150 g	parrilla	260 °C	8 minutos
Bistec 150 g	parrilla	260 °C	8 minutos
Rumsteak 180 g	parrilla	260 °C	10 minutos
Hamburguesa 120 g	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos
Brocheta	parrilla	220 °C	12 minutos
TERNERA	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Chuletón 250 g	parrilla	220 °C	12 minutos
Granadina-redondo 150 g	parrilla/plancha	220 °C	6 minutos
Escalope 160 g	parrilla/plancha	260 °C	6 minutos
Brocheta	parrilla	220 °C	12 minutos
Ternilla	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Pallarda 200 g	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos
Hamburguesa 120 g	parrilla/plancha	220 °C	12 minutos

CORDERO	PLACA	TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN
Chuletillas, chuleta 80 g	parrilla	220 °C	6 minutos
Rosbif 220 g	parrilla/plancha	220 °C	12 minutos
Noisette 80 g	parrilla/plancha	220 °C	6 minutos
Brocheta	parrilla	220 °C	8 minutos
Filete entero 220 g	parrilla/plancha	180 °C	10 minutos
CERDO	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
chuleta, chuleta de aguja 200 g	parrilla	220 °C	15 minutos
Mignon de cerdo (entero) 400 g	parrilla/plancha	220 °C - 180 °C	25 minutos
Rouelle 1 kg	parrilla/plancha	180 °C	35 minutos
Costillar preparado	parrilla/plancha	180 °C	25 minutos
Panceta 140 g	parrilla/plancha	180 °C	8 minutos
Tira de costillas	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
AVES	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Escalope (pollo, pintada)	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Muslo (pollo, pintada)	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Escalope de pavo	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos
Muslo de pavo (troceado)	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Magret de pato	parrilla/plancha	180 °C	12 minutos
Filete mignon (pato, pollo)	parrilla/plancha	220 °C	5 minutos
Brocheta	parrilla	220 °C	10 minutos
Muslo de pato	parrilla/plancha	180 °C	25 minutos
Lomo de conejo (deshuesado)	plancha	220 °C	10 minutos
Muslo de conejo	parrilla/plancha	180 °C	25 minutos

Codorniz en mariposa	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Picantón en mariposa	parrilla/plancha	180 °C	30 minutos
CHARCUTERÍA	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Salchicha, chipolata	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
butifarra de Toulouse	parrilla	220 °C	20 minutos
Andouille	parrilla/plancha	180 °C	18 minutos
Chorizo	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Morcilla negra	plancha	170 °C	15 minutos
Morcilla blanca	parrilla/plancha	170 °C	15 minutos
Brocheta	parrilla/plancha	220 °C	15 minutos
Salchicha al ajo (loncha)	parrilla/plancha	180 °C	5 minutos
Salchicha de Estrasburgo-Frankfurt	parrilla/plancha	180 °C	8 minutos
CASQUERÍA	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Hígado de ternera 200 g	plancha	260 °C	6 minutos
Riñones (troceados)	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Corazón	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Mollejas de ternera (troceadas)	plancha	180 °C	6 minutos
Hígado de ave	plancha	220 °C	7 minutos
Hígado de conejo	plancha	220 °C	7 minutos
Brocheta de casquería	parrilla	180 °C	12 minutos
PESCADO	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Filete de lenguado, rodaballo, pez de San Pedro	parrilla/plancha	220 °C	5 minutos
Lomo de salmón 150 g	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Lomo de atún, pez espada 180 g	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos

Lomo de bacalao, abadejo 150 g	plancha	220 °C	10 minutos
Filete de rape (500 g)	parrilla/plancha	220 °C	18 minutos
Brocheta de rape	plancha	220 °C	12 minutos
Filete de salmonete	parrilla/plancha	220 °C	4 minutos
Salmonete entero 160 g	parrilla	180 °C	12 minutos
Filete de sardina	parrilla/plancha	220 °C	4 minutos
Sardinas enteras	parrilla	220 °C	8 minutos
Filete de perca, dorada, lubina 180 g	plancha	220 °C	10 minutos
CRUSTÁCEOS/MOLUSCOS	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Vieiras	parrilla/plancha	260 °C	4 minutos
Navajas	plancha	220 °C	8 minutos
Cola de cangrejo de río	parrilla/plancha	220 °C	6 minutos
Almejas, berberechos, mejillones	plancha	260 °C	6 minutos
Camarones, gambas	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos
Anillas de calamar	plancha	220 °C	6 minutos
Calamar	plancha	220 °C	10 minutos
Langostino (caparazón)	parrilla/plancha	220 °C	10 minutos
Medio bogavante (caparazón)	parrilla/plancha	220 °C	15 minutos
Media langosta (caparazón)	parrilla/plancha	220 °C	15 minutos
VERDURA	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Champiñones enteros	parrilla/plancha	220 °C	12 minutos
Medio tomate	plancha	220 °C	10 minutos
Medio calabacín	parrilla/plancha	220 °C	12 minutos
Media berenjena	parrilla/plancha	220 °C	18 minutos

Medio pimiento	parrilla/plancha	220 °C	15 minutos
Espárrago verde/blanco (precocido)	parrilla/plancha	220 °C	8 minutos
Media zanahoria	plancha	220 °C	15 minutos
Rodaja de apionabo	parrilla/plancha	220 °C	15 minutos
corazones de alcachofa (rodaja)	parrilla/plancha	180 °C	12 minutos
Hinojo (rodaja)	parrilla/plancha	220 °C	12 minutos
Mazorca (precocida)	plancha	180 °C	15 minutos
Potimarrón (rodaja)	plancha	180 °C	12 minutos
Rodaja de patata	plancha	220 °C	18 minutos
Rodaja de boniato	plancha	220 °C	15 minutos
FRUTA	**PLACA**	**TERMOSTATO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**
Media manzana	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Media pera	parrilla/plancha	180 °C	20 minutos
Plátano entero	plancha	220 °C	8 minutos
Rodaja de piña	plancha	180 °C	10 minutos
Medio albaricoque, media ciruela	plancha	220 °C	8 minutos
Cereza entera	plancha	220 °C	10 minutos
Medio higo	plancha	220 °C	6 minutos
Media nectarina, medio melocotón	plancha	220 °C	10 minutos

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS

- Para preservar las cualidades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado en vacío y no las limpie con productos abrasivos.
- Después de utilizarlas, limpie la grasa de las placas con papel de cocina. Así podrá limpiarlas más fácilmente cuando se enfríen.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera o silicona para dar la vuelta a los alimentos y no los corte sobre las placas.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño similar para que la cocción sea homogénea.
- Con la práctica se habituará a los tiempos de cocción y a los ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.
- Para obtener resultados óptimos, engrase ligeramente los alimentos con una brocha antes de cocinarlos. La grasa facilita la transmisión del calor.
- Prepare adobos con especias o condimentos para la carne o el pescado para obtener parrilladas más aromáticas y una cocción a la plancha más jugosa.
- Tras utilizar las placas para cocinar pescado o marisco, frótelas con un paño impregnado en zumo de limón.

5. LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Después de utilizar la plancha, gire los selectores de temperatura hasta la posición «OFF» (apagado), desenchúfela y espere a que se enfríe totalmente (durante un mínimo de media hora) antes de limpiarla.
- Utilice el rascador de limpieza para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Vacíe el recipiente de grasa de cocción.
- Retire las placas del aparato pulsando los botones de desbloqueo de las placas.
- El rascador, el recipiente y las placas se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos como tenedores o cuchillos, ni esponjas o productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Para limpiar la estructura del aparato, utilice un paño humedecido con un poco de detergente suave. No utilice esponjas ni productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato evita que se ensucie demasiado. De esta forma, podrá limpiar fácilmente la plancha y conservar sus prestaciones.
- Antes de guardar la plancha, coloque en su sitio el recipiente de grasa de cocción y el rascador de limpieza.

6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS
Sale humo del aparato al utilizarlo por primera vez.	Es normal que el aparato emane algo de humo al utilizarlo por primera vez. Sería conveniente limpiarlo con un paño húmedo antes de encenderlo.
El aparato se apaga solo.	Compruebe que los selectores de temperatura no estén en la posición «OFF» (apagado) y que el enchufe del aparato esté bien insertado en la toma. Puede ser que el aparato se haya sobrecalentado. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante un mínimo de 15 minutos. A continuación, vuelva a encenderlo y siga cocinando.
Los alimentos no se cocinan.	Compruebe que el enchufe está bien conectado y que los selectores de temperatura están bien encendidos. Asegúrese también de que respeta el tiempo de precalentamiento antes de colocar los alimentos en las placas.
Las parrilladas no cogen el punto; es difícil alcanzar el punto de cocción.	Compruebe que la temperatura elegida es la adecuada para cada alimento y respete el tiempo de precalentamiento antes de colocarlo en las placas.
Los alimentos que se van a cocinar son diferentes.	Cocine cada alimento sobre una placa diferente, de este modo, el sabor de los alimentos no se mezclará.
Se ha vertido un poco de grasa de cocción sobre la estructura del aparato.	Espere a que el aparato se enfríe por completo y luego límpielo con un paño húmedo caliente. No sumerja nunca la base del aparato en agua.
Se genera mucho humo durante la cocción.	Evite añadir demasiada grasa durante la cocción. Las grasas provocan la aparición de humo. Utilice una brocha para engrasar los alimentos secos.

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

IB-14/508