

145.00 mm

145.00 mm

FAC 2019-01

20190312黑白

140.00 mm

210.00 mm

**BABYLIS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

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

FAC 2019 / 01

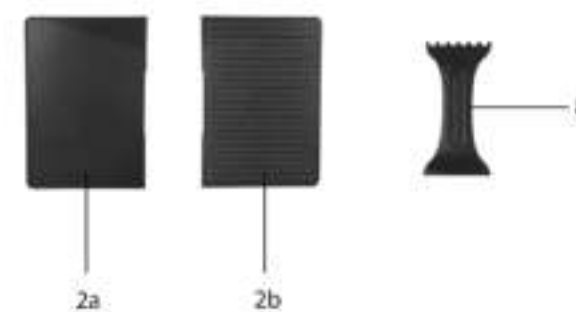
IB-14/508A



**PLANCHA  
PL50E**

**Cuisinart®**

**Cuisinart®**



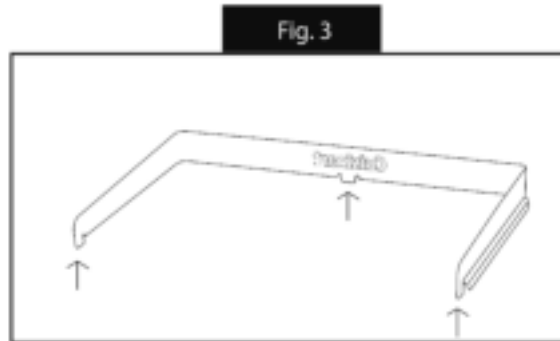
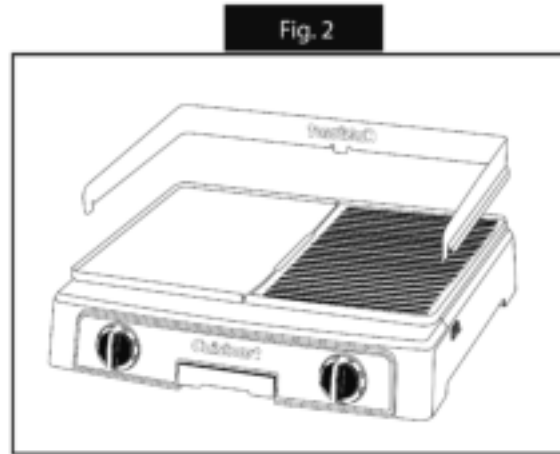
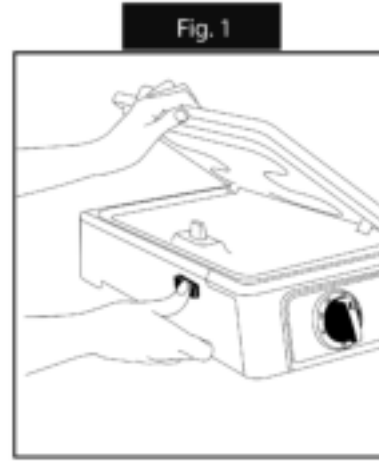
Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones PL50E

210.00 mm

140.00 mm

145.00 mm

145.00 mm



## SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| 1. Consignes de sécurité                          | 1  |
| 2. Introduction                                   | 3  |
| 3. Caractéristiques produit                       | 3  |
| 4. Utilisation                                    | 3  |
| a. Avant la première utilisation                  | 3  |
| b. Installation des plaques de cuisson            | 4  |
| c. Installation de la protection anti-projections | 4  |
| d. Conseils d'utilisation                         | 4  |
| e. Bac récupérateur de jus                        | 5  |
| f. Éteindre l'appareil                            | 5  |
| g. Tableau des modes et temps de cuisson          | 5  |
| 5. L'avis des chefs                               | 10 |
| 6. Nettoyage et rangement                         | 10 |
| 7. Questions/réponses                             | 11 |

## CONTENTS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. Safety cautions                    | 12 |
| 2. Introduction                       | 14 |
| 3. Product features                   | 14 |
| 4. Use                                | 14 |
| a. Besfore the first use              | 14 |
| b. Installing the cooking plates      | 14 |
| c. Installing the anti-splatter guard | 14 |
| d. Advice for use                     | 15 |
| e. Drip tray                          | 15 |
| f. Turning the appliance off          | 15 |
| g. Table of cooking modes and times   | 16 |
| 5. Advice from the chefs              | 21 |
| 6. Cleaning and storage               | 21 |
| 7. Questions/answers                  | 22 |

## INHALTSVERZEICHNIS

|   |    |
|---|----|
| 1. Sicherheitshinweise                                | 23 |
| 2. Einleitung   | 26 |
| 3. Produkteigenschaften                               | 26 |
| 4. Gebrauch   | 26 |
| a. Vor dem ersten gebrauch                            | 26 |
| b. Einsetzen der garplatten                           | 26 |
| c. Aufsetzen des spritzschutzes                       | 27 |
| d. Anwendungshinweise                                 | 27 |
| e. Einsetzen der auffangschale für die garflüssigkeit | 27 |
| f. Das gerät ausschalten                              | 27 |
| g. tabelle der zubereitungsarten und garzeiten        | 28 |
| 5. Empfehlungen der chefköche                         | 33 |
| 6. Reinigen und verstauen                             | 33 |
| 7. Fragen/antworten                                   | 34 |

**INHOUD**

|  |    |
|--|----|
| <b>1. Veiligheidsinstructies</b> . . . . .     | 35 |
| <b>2. Inleiding</b> . . . . .                  | 38 |
| <b>3. Productkenmerken</b> . . . . .           | 38 |
| <b>4. Gebruik</b> . . . . .                    | 38 |
| a. Vóór het eerste gebruik . . . . .           | 38 |
| b. Installatie van de bakplaten . . . . .      | 38 |
| c. Installatie van het spatscherm . . . . .    | 38 |
| d. Gebruiksadviezen . . . . .                  | 39 |
| e. Het opvangbakje . . . . .                   | 39 |
| f. Het apparaat uitzetten . . . . .            | 39 |
| g. Tabel met standen en baktijden . . . . .    | 40 |
| <b>5. De mening van de chef-koks</b> . . . . . | 45 |
| <b>6. Schoonmaken en opbergen</b> . . . . .    | 45 |
| <b>7. Vragen/antwoorden</b> . . . . .          | 46 |

**CONTENUTO**

|   |    |
|---|----|
| <b>1. Istruzioni di sicurezza</b> . . . . .             | 47 |
| <b>2. Introduzione</b> . . . . .                        | 50 |
| <b>3. Caratteristiche del prodotto</b> . . . . .        | 50 |
| <b>4. Utilizzo</b> . . . . .                            | 50 |
| a. Prima del primo utilizzo . . . . .                   | 50 |
| b. Inserimento piastre di cottura . . . . .             | 50 |
| c. Installazione della protezione antischizzi . . . . . | 50 |
| d. Consigli per l'utilizzo . . . . .                    | 51 |
| e. Contenitore di raccolta del liquido . . . . .        | 51 |
| f. Spegner l'apparecchio . . . . .                      | 51 |
| g. Tabella tempi e modalità di cottura . . . . .        | 52 |
| <b>5. Il parere degli chef</b> . . . . .                | 57 |
| <b>6. Pulizia e manutenzione</b> . . . . .              | 57 |
| <b>7. Domande/risposte</b> . . . . .                    | 58 |

**CONTENIDO**

|  |    |
|--|----|
| <b>1. Consignas de seguridad</b> . . . . .                 | 59 |
| <b>2. Introducción</b> . . . . .                           | 62 |
| <b>3. Características del producto</b> . . . . .           | 62 |
| <b>4. Utilización</b> . . . . .                            | 62 |
| a. Antes de utilizarlo por primera vez . . . . .           | 62 |
| b. Instalación de las placas de cocción . . . . .          | 62 |
| c. Instalación de la protección antisalpicaduras . . . . . | 63 |
| d. Consejos de uso . . . . .                               | 63 |
| e. Recipiente de jugo de cocción . . . . .                 | 63 |
| f. Apagado del aparato . . . . .                           | 63 |
| g. Tabla de sistemas y tiempos de cocción . . . . .        | 64 |
| <b>5. Sugerencias de los chefs</b> . . . . .               | 69 |
| <b>6. Limpieza y almacenaje</b> . . . . .                  | 69 |
| <b>7. Preguntas y respuestas</b> . . . . .                 | 70 |

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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



- **ATTENTION** : Surface très chaude. 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. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- La spatule, le bac récupérateur de jus et les plaques peuvent

être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur 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.
- 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.
- 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.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.



• **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.

### **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.

## **2. 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.

Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnelle tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

## **3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT**

1. Base
2. Plaques de cuisson amovibles et interchangeable 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

## **4. 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 graisses 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).

**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).
- 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 (Fig.3).

#### **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.
- La graisse va 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       |



| <b>VEAU</b>         | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
|---------------------|---------------|-------------------|-------------------------|
| 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              |

| <b>AGNEAU</b>                 | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
|-------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|
| 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              |
| <b>PORC</b>                   | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
| 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              |

| <b>VOLAILE</b>                     | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
|------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|
| 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              |
| <b>CHARCUTERIE</b>                 | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
| 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               |

| <b>ABATS</b>                         | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
|--------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|
| 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              |
| <b>POISSONS</b>                      | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
| 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              |
| <b>CRUSTACÉS - COQUILLAGES</b>       | <b>PLAQUE</b> | <b>THERMOSTAT</b> | <b>TEMPS DE CUISSON</b> |
| 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 céleri 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       |

## 5. L'AVIS DES CHEFS

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

## 6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner les thermostats sur la position « 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 jus et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que des couteaux et fourchettes, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, 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.

## 7. 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.<br>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.<br>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 jus de cuisson a coulé sur le corps de l'appareil ?         | Attendez le refroidissement complet de l'appareil puis essuyez avec un linge humide chaud. Ne plonger jamais la base de l'appareil sous l'eau.   |
| Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ?                   | Évitez de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson. La matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utilisez un pinceau pour graisser les aliments secs.  |

## 1. SAFETY CAUTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



- **CAUTION:** Very hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in use. Do not touch the appliance when in use. Use oven mitts or protective gloves. Allow the unit to cool before storing
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system.
- 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.
- 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.
- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- The cleaning/scraping tool, the juice-collection tray and the plates can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.
- 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.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- 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.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.



• **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.

### **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.



## 2. 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. 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.

## 3. 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

## 4. 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**).

**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**).
- 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 (**Fig.3**).

#### **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 juice 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.

| <b>BEEF</b>                   | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------------|
| 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          |
| <b>VEAL</b>                   | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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          |

| <b>LAMB</b>                               | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
|---|---------------|-------------------|---------------------|
| 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          |
| <b>PORK</b>                               | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 200 g Pork chops<br>- 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          |
| <b>POULTRY</b>                            | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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<br>(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          |
| <b>DELI MEATS</b>                   | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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           |
| <b>OFFAL</b>                        | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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          |
| <b>FISH</b>                         | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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<br>- bream - bass | Griddle       | 220°C             | 10 minutes          |
| <b>CRUSTACEANS - SHELLFISH</b>              | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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          |
| <b>VEGETABLES</b>                           | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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          |
| <b>FRUIT</b>                           | <b>PLATE</b>  | <b>THERMOSTAT</b> | <b>COOKING TIME</b> |
| 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          |

## 5. 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.

## 6. 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 juice-collection tray after use.
- Remove the hot plates by pushing in the hot plate unlocking buttons.
- The cleaning/scraping tool, the juice-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 juice-collection tray and the cleaning spatula back in place.



## 7. 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.<br>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 juice 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.  |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

### (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



• **ACHTUNG:** Sehr heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe. Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

- Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn es unter Aufsicht verwendet wird oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Betrieb in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in

Hotels, Motels und anderen Unterkünften; die Nutzung in Gästezimmern.

- Spatel, Auffangschale und Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 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.
- 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.
- 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.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



• **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.

### **Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten**

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.

## 2. 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. 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.

## 3. 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

## 4. 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 die Garflüssigkeit 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**).

**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**).
- 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 (**Fig.3**).

### **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.
- Breiten Sie die Speisen auf den Platten aus.

**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.

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

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

### **e. Einsetzen der Auffangschale für die Garflüssigkeit**

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

- Schieben Sie die Auffangschale für die Garflüssigkeit ins Innere des Sockels.
- Die Garflüssigkeiten 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 die Garflüssigkeit 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 |

| <b>LAMM</b>                           | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
|---------------------------------------|---------------|-------------------------|----------------|
| 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     |
| <b>SCHWEIN</b>                        | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| Kotelett -<br>Vorderrippenstück 200 g | Grill         | 220°C                   | 15 Minuten     |
| Schweinsmignon<br>(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,<br>Scheibe 140 g       | Grill/Plancha | 180°C                   | 8 Minuten      |
| Querrippe                             | Grill/Plancha | 180°C                   | 20 Minuten     |
| <b>GEFLÜGEL</b>                       | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| 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     |
| <b>WURSTWAREN</b>                     | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| 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/<br>Frankfurter Wurst     | Grill/Plancha | 180°C                   | 8 Minuten      |
| <b>INNEREIEN</b>                      | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| 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     |
| <b>FISCH</b>                          | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| Seezunge - Steinbutt<br>- Petersfisch | Grill/Plancha | 220°C                   | 5 Minuten      |

|   |               |                         |                |
|---|---------------|-------------------------|----------------|
| Lachs, dickes Filet 150 g                   | Grill/Plancha | 220°C                   | 10 Minuten     |
| Thunfischsteak -<br>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,<br>Filet 180 g    | Plancha       | 220°C                   | 10 Minuten     |
| <b>KRUSTENTIERE -<br/>SCHALENTIERE</b>      | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| Jakobsmuschel                               | Grill/Plancha | 260°C                   | 4 Minuten      |
| Messermuscheln                              | Plancha       | 220°C                   | 8 Minuten      |
| Flusskrebsschwanz                           | Grill/Plancha | 220°C                   | 6 Minuten      |
| Venusmuschel - Herzmuschel<br>- 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     |
| <b>GEMÜSE</b>                               | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| 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     |
| <b>OBST</b>                                  | <b>PLATTE</b> | <b>TEMPERATURREGLER</b> | <b>GARZEIT</b> |
| 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     |

## 5. 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.

## 6. 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 die Garflüssigkeit.
- 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 die Garflüssigkeit und den Reinigungsschaber wieder an ihrem Platz.

## 7. 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 Garflüssigkeit 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.   |

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN  
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !



• **OPGELET:** Zeer heet oppervlak. Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn. Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannelappen of ovenwanten. De hete oppervlakken nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen vooraleer het op te bergen.

- De multifunctionele grill is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- 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.
- 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.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen als: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen, boerderijen, gebruik door gasten in hotels, motels en andere plekken met een residentieel karakter en in omgevingen zoals een bed and breakfast.

- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de afwasmachine.
- 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.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- 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.
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten 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.



## **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.



## 2. 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. 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.

## 3. PRODUCTKENMERKEN

1. Onderstel
2. 2 uitneembare en verwisselbare bakplaten met geïntegreerde weerstand:
  - 2a. 1 Planchaplaat
  - 2b. 1 Grillplaat
3. Temperatuurkeuzeknop linkerplaat
4. Temperatuurkeuzeknop rechterplaat
5. Spatscherf van geborsteld roestvrij staal
6. Vergrendelings-/ontgrendelingsstelsel voor de platen
7. Opvangbakje voor vet
8. Schrapertje voor reiniging

## 4. GEBRUIK

### a. Vóór het eerste gebruik

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

### b. Installatie van de bakplaten

- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond, op minstens 10 centimeter van de muren en de meubels. Het bedieningspaneel dient naar u toe gericht te zijn.
- Grillplaat : gegroefd oppervlak, ideaal voor het grillen van steaks, hamburgers, kip en groenten.
- Planchaplaat : glad oppervlak, ideaal voor het bakken van pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, vis en schaaldieren.
- 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 hij goed vastzit.
- Om de platen te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop aan de zijkant van het apparaat. Til daarna de platen op **(Afb.1)**.

**Opmerking:** Elke plaat kan op eender welke kant van de Plancha geplaatst worden.

### c. Installatie van het spatscherf

- Zet het spatscherf op de randen van het apparaat **(Afb. 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 **(Afb.3)**.

#### **d. Gebruiksadviezen**

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

Zet de Plancha bakplaat aan en laat hem 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 afzonderlijke plaat met behulp van de temperatuurkeuzeknoppen links en rechts. Het verklikkerlampje van de temperatuurkeuzeknoppen wordt rood.
- Wanneer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt, stoppen de verklikkerlampjes met knipperen en blijft het rode lampje branden.
- Leg de etenswaren op de platen.

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

**Opmerking:** Kom tijdens het bakken niet aan het spatscherm 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 gebruikt wordt, kan er een lichte geur en wat rook vanaf komen.

#### **e. Het opvangbakje**

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

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

#### **f. Het apparaat uitzetten**

- Zet de temperatuurkeuzeknoppen 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 | BAKTUJD    |
|------------------|---------------|-------------|------------|
| 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 | BAKTUJD    |
| 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   | BAKTUJD    |
|----------------------------|---------------|---------------|------------|
| 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   | BAKTUJD    |
| Kotelet 200 g              | Grill         | 220°C         | 15 minuten |
| Varkenshaasje (heel) 400 g | Grill/Plancha | 220°C - 180°C | 25 minuten |
| Usbeen 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   | BAKTUJD    |
| 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 | BAKTUJD    |
| 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 | BAKTUJD    |
| 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 | BAKTUJD    |
| 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 |

|   |               |                    |                |
|---|---------------|--------------------|----------------|
| Zeeuivelfilet 500 g                             | Grill/Plancha | 220°C              | 18 minuten     |
| Zeeuivelbrochette                               | Plancha       | 220°C              | 12 minuten     |
| Zeebaarbeelfilet                                | Grill/Plancha | 220°C              | 4 minuten      |
| Hele zeebaarbeel 160 g                          | Grill         | 180°C              | 12 minuten     |
| Sardinefilet                                    | Grill/Plancha | 220°C              | 4 minuten      |
| Hele sardine                                    | Grill         | 220°C              | 8 minuten      |
| Snoekbaars - Zeebrasem -<br>Zeebaarsfilet 180 g | Plancha       | 220°C              | 10 minuten     |
| <b>SCHAAL- EN SCHELPDIEREN</b>                  | <b>PLAAT</b>  | <b>TEMPERATUUR</b> | <b>BAKTUJD</b> |
| 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     |
| <b>GROENTEN</b>                                 | <b>PLAAT</b>  | <b>TEMPERATUUR</b> | <b>BAKTUJD</b> |
| 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<br>(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     |
| Maiskolf (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     |
| <b>FRUIT</b>                            | <b>PLAAT</b>  | <b>TEMPERATUUR</b> | <b>BAKTUJD</b> |
| 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     |

## 5. 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.

## 6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

- Zet na gebruik de temperatuurkeuzeknoppen op «OFF», trek de stekker van de Plancha uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen (minstens een half uur) alvorens hem schoon te maken.
- Gebruik het schrapertje om voedselresten te verwijderen van de bakplaten.
- Leeg het opvangbakje.
- 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 warm zeepsop of in de afwasmachine.
- Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken, of schuursponsjes en schuurmiddelen. Hierdoor kan namelijk de coating (de antiaanbaklaag) beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing 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.



## 7. 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 uitgaat?   | Controleer of de temperatuurkeuzeknoppen niet in de «OFF»-stand staan en of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit.<br>Het kan zijn dat het apparaat oververhit is. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minimaal 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 temperatuurkeuzeknoppen wel aanstaan.<br>Geef het apparaat ook de 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 vet en braadvocht op de behuizing van het apparaat gekomen is? | Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld en veeg het weg met een warme vochtige doek. Het onderstel nooit in water onderdompelen.  |
| 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.   |


## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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



• **ATTENZIONE:** superficie troppo calda. 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. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- 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.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto nelle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; uso da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; ambienti tipo affittacamere.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta del liquido e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

- 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.
  - Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
  - Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
  - 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.
  - Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
  - Non utilizzare all'esterno.
-  • **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.

## **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.

## 2. 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. 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.

## 3. 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

## 4. 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 liquido e la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per maggiori informazioni.

### b. Inserimento piastre di cottura

- Poggiare l'apparecchio su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta, ad almeno 10 centimetri dal muro e dai mobili. Il pannello di comando deve essere posto di fronte a voi.
- Lato grill: superficie striata, ideale per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.
- Lato 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**).

**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**).

- 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 (Fig.3).

#### **d. Consigli per l'utilizzo**

La cucina alla plancha assicura un'alimentazione sana e varia: verdure, pesci, carne. Grazie ai selettori di temperatura regolabili, 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 poggiarvi 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 s'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 poggiati 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 liquido**

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

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

| <b>MANZO</b>              | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
|---------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------------|
| Costoletta 1kg            | grill          | 180°C                           | 15 minuti               |
| Entrecote 250 g           | grill          | 220°C                           | 10 minuti               |
| Controfiletto 200 g       | grill          | 220°C                           | 10 minuti               |
| Florentina 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               |
| <b>VITELLO</b>            | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |

| <b>AGNELLO</b>                   | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------------|
| 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               |
| <b>MAIALE</b>                    | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>POLLAME</b>                   | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>SALUMI</b>                            | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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                |
| <b>INTERIORA</b>                         | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>PESCE</b>                             | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>CROSTACEI - FRUTTI DI MARE</b>               | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>VERDURE</b>                                  | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |
| <b>FRUTTA</b>                      | <b>PIASTRA</b> | <b>SELETTORE DI TEMPERATURA</b> | <b>TEMPO DI COTTURA</b> |
| 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               |

## 5. 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 marinade a base di spezie o condimenti per carne o pesce; le grigliate risulteranno più profumate e le cotture alla plancha più morbide.
- Se sulle piastre sono stati grigliati pesci e crostacei, passatele con un panno imbevuto di succo di limone.

## 6. 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 liquido.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco delle piastre.
- Il raschietto, il contenitore di raccolta del liquido 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 liquido e il raschietto di pulizia.

## 7. DOMANDE/RISPOSTI

| 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.<br>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.<br>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 liquido di cottura è colato sulla struttura dell'apparecchio? | Aspettare il raffreddamento completo dell'apparecchio, quindi asciugare con un panno umido caldo. Non mettere mai la base dell'apparecchio sotto l'acqua.   |
| 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.  |

## 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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



• **ATENCIÓN:** Superficie muy caliente.

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. Espere a que se enfríe antes de guardarla.

- El grill multifunción no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- 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.
- 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.
- Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato es para uso exclusivamente doméstico, no está indicado para aplicaciones como: zonas de cocina reservadas al personal de comercios, oficinas y otros entornos profesionales; granjas o casas rurales; uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones de carácter residencial; lugares como habitaciones para huéspedes.
- El rascador, el recipiente y las placas se pueden limpiar con

agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

- 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.
- 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.
- 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.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.



• **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.

### **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.



## 2. 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. 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.

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Base
2. Placas para cocinar 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

## 4. 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 jugo de cocción y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte la sección «Limpieza y almacenaje» 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 chuletas, hamburguesas, pollo y verduras.
- Placa de plancha: superficie lisa ideal para crepes, huevos, carne en lonchas finas, pescado y marisco.
- 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 un lateral del aparato. A continuación, levante las placas (**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**).
- 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 (**fig.3**).

### **d. Consejos de uso**

La cocina a la plancha permite tener una alimentación sana y variada: verduras, pescados, carne. 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 jugo de cocción**

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

- Deslice el recipiente de jugo de cocción hacia el interior de la base.
- El jugo 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.

| <b>BUEY</b>                         | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| 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               |
| <b>TERNERA</b>                      | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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               |

| <b>CORDERO</b>                  | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
|---------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| 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               |
| <b>CERDO</b>                    | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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               |
| <b>AVES</b>                     | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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               |
| <b>CHARCUTERÍA</b>                              | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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                |
| <b>CASQUERÍA</b>                                | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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               |
| <b>PESCADO</b>                                  | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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                |
| Sardinias enteras                     | parrilla         | 220 °C            | 8 minutos                |
| Filete de perca, dorada, lubina 180 g | plancha          | 220 °C            | 10 minutos               |
| <b>CRUSTÁCEOS/MOLUSCOS</b>            | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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               |
| <b>VERDURA</b>                        | <b>PLACA</b>     | <b>TERMOSTATO</b> | <b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> |
| 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        |

## 5. 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.

## 6. 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 jugo 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 jugo de cocción y el rascador de limpieza.



## 7. 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 calentamiento 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 calentamiento 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 jugo 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.  |

